



*Ambiente – Istituto Tecnico per l'Agricoltura  
leFP Operatore Agricolo indirizzo Selvicoltura*  
blis009002 – blra009012 – blta00901t  
Via Vellai, 41 - 32032 Feltre (BL) - Tel. 0439840202 - Fax 043989077  
e-mail: blis009002@istruzione.it - pec: blis009002@pec.istruzione.it  
sito web: www.agrariofeltre.edu.it – C.F. 00590020251

## **DOCUMENTO del 15 maggio DEL CONSIGLIO DI CLASSE – 5BP**

**Anno scolastico 2022-2023**

Indirizzo: AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

**Declinazione: C10 – Industrie alimentari**

### **1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO e CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO**

#### **1.1. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO E CARATTERISTICHE GENERALI DEL PROGETTO FORMATIVO D'ISTITUTO**

L'istituto Agrario di Feltre nasce nel 1972 come sede coordinata dell'I.P.S.A. di Castelfranco Veneto e diventa autonomo nel 1982, per sopperire alle esigenze formative del settore primario sentite in tutto il territorio bellunese.

L'iniziale denominazione di Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura è stata sostituita con "Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente" (IPSAA) con specifico Decreto Ministeriale del 3 luglio 1995.

L'istituto ha partecipato da protagonista alla sperimentazione denominata "Progetto '92", rivolta a tutti gli istituti professionali, con una forte caratterizzazione "ambientale". L'Istituto è stato poi scelto a livello nazionale per la sperimentazione successiva denominata "Progetto 2002", per molti aspetti anticipatrice della riforma in atto. Dal 1999 è stato intitolato a Don Antonio Della Lucia, sacerdote arciprete di Canale d'Agordo, originario di Frassenè Agordino ispiratore e promotore della prima latteria turnaria in Italia, fondata nel 1872, con lo scopo di sollevare dalla miseria la gente di quei paesi montani.

Dall'anno scolastico 2009-'10, in cui è stato avviato il nuovo percorso formativo di Istruzione Tecnica agraria, la scuola è diventata Istituto di Istruzione Superiore (I.I.S.) "Antonio Della Lucia". Sempre attento ai processi innovativi e di collaborazione con enti e altre istituzioni operanti sul territorio, dall'anno scolastico 2011-'12, in accordo con la Regione Veneto, l'Istituto ha attivato anche il percorso di Istruzione e Formazione Professionale (leFP) per la qualifica di Operatore agricolo con indirizzo Selvicoltore e salvaguardia dell'ambiente, completando così il quadro dell'offerta formativa in ambito agrario.

Forte del suo carattere da sempre "forestale" e convinto che il confronto e l'aggregazione siano cardini dello sviluppo di qualsiasi organizzazione, assieme agli Istituti "A. M. Camaiti" di Pieve Santo Stefano (AR), "F. Maneghini" di Edolo (BS), "P. Barbero" di Ormea (CN) e Fondazione "Edmud Mach" di San Michele all'Adige (TN) costituisce il pool delle scuole forestali storiche d'Italia, regolarmente costituito in Rete nel 2002; dal 2012 l'istituto svolge le funzioni di istituto capofila. Dal 2003 si è riunito in rete con le altre Scuole agrarie del Triveneto; sempre dal 2012 svolge il ruolo di capofila di questa rete.

Dall'anno scolastico 2017-18 partecipa attivamente all'ennesima riforma dell'istruzione professionale prevista dalla legge sulla Buona scuola ed in particolare dal Dlvo 61 del 2017. L'istituto è capofila a livello nazionale per le misure di accompagnamento collegate alla Riforma dell'istruzione professionale per l'indirizzo agricoltura.

L'Istituto è accreditato presso la Regione Veneto quale Ente di formazione per gli ambiti riguardanti la Formazione Superiore e l'Obbligo formativo.

E' in corso la richiesta di attivazione di un percorso IFTS nel settore forestale.

Offerta formativa:

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO**- articolazione produzioni e trasformazioni,  
**ISTITUTO PROFESSIONALE con Indirizzo Agricoltura, Sviluppo Rurale, Valorizzazione dei prodotti del Territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane**

Declinazione A01 COLTIVAZIONI AGRICOLE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ANIMALI, CACCIA E SERVIZI CONNESSI

Declinazione A02 SILVICOLTURA ED UTILIZZAZIONI FORESTALI

Declinazione C10 INDUSTRIE ALIMENTARI

**Istruzione e formazione professionale**

Triennio Operatore agricolo

Quarto anno Tecnico agricolo

## 2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### 2.1 LA COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

La Classe 5BP è composta da 13 allievi: 10 maschi e 3 femmine.

La provenienza è eterogenea e comprende le provincie di Belluno, Treviso, Venezia.

La classe comprende un alunno convittore e due alunni semi-convittori.

N.	COGNOME E NOME	Provincia di provenienza	Classe di provenienza
1	BARATTIN INES	Belluno	4BP
2	BORDIGNON SAMUELE	Treviso	4BP
3	BORDIN ELENA	Belluno	4BP
4	CAPIZZI SIMONE	Belluno	4BP
5	COLLE MICHELE	Belluno	4BP
6	DA ROIT RUGGERO	Belluno	4BP
7	DE BONI GABRIELE	Belluno	4BP
8	DE BONI NICOLO'	Belluno	4BP
9	DE COL ALESSIO	Belluno	4BP

10	GALLIANI MATTEO	Belluno	4BP
11	MANCINI MATTEO	Venezia	4BP
12	POZZOBON ALESSANDRA	Treviso	4BP
13	ZILIO CESARE	Treviso	4BP

## 2.2 LA STORIA DELLA CLASSE

La classe è stata costituita nell'anno scolastico 2020-2021, al termine del primo biennio formativo, in base all'indirizzo di specializzazione scelto degli allievi. Al termine di un anno scolastico complesso dal punto di vista didattico, caratterizzato dallo svolgimento delle lezioni in parte in DAD e in parte in presenza, con tutte le limitazioni legate all'emergenza COVID, non tutti gli allievi sono stati ammessi alla classe quarta. Si sono verificati infatti il ritiro di uno studente, passato all'indirizzo leFP, e la bocciatura di altri due allievi.

Il quarto anno è stato caratterizzato da una ripresa delle attività prevalentemente in presenza; questo ha favorito un discreto interesse per le attività in classe (maggiormente per l'ambito di indirizzo) e di una partecipazione molto buona alle attività proposte principalmente nel laboratorio di trasformazioni. Il ritorno alla socialità e all'attività in presenza è stato per alcuni più difficoltoso, in particolare per uno studente che si è ritirato in corso d'anno.

Il quinto anno è stato caratterizzato dall'emergere delle personalità degli allievi, per la maggior parte in piena proiezione verso il mondo adulto. Questa crescita ha portato buona parte degli allievi a dimostrare responsabilità nello studio e nella gestione delle consegne, pur con qualche eccezione.

Il livello di interesse e la partecipazione alle attività proposte nel corso del quinto anno è stato mediamente buono. Le potenzialità e il grado di preparazione dentro la classe non sono omogenei; le attitudini sono molto diverse tra i ragazzi, e a fronte di una buona motivazione, alcuni allievi riscontrano difficoltà oggettive nell'apprendimento, che risultano talvolta motivo di demotivazione. L'impegno è risultato costante per alcuni allievi, discontinuo per altri, con conseguente dislivello anche nel profitto.

La maggior parte degli allievi ha manifestato interesse per tutte le discipline e particolarmente verso le materie di indirizzo, dimostrando una buona disponibilità verso le attività proposte. La classe (in particolare alcuni allievi) si è sempre dimostrata aperta e disponibile anche a proposte esterne al contesto classe, collaborando in molteplici occasioni.

In vista della conclusione dell'anno scolastico e dell'arrivo degli esami la classe si è responsabilizzata, dimostrando interesse e impegno adeguati, in crescita per alcuni allievi.

Verso i docenti, la classe si è dimostrata, in generale, rispettosa, educata e collaborativa.

La frequenza scolastica è stata regolare per tutti gli allievi

In conclusione si può affermare che la risposta degli allievi alla proposta educativa, didattica e formativa, considerando la situazione della classe, le diverse abilità e le diverse aspettative, è stata, nel complesso, più che sufficiente.

Alcuni allievi sono emersi per impegno, profitto, competenze e senso di responsabilità, in altri,

invece, l'impegno è apparso discontinuo e frammentario e la capacità di organizzarsi e di gestire al meglio le risorse (proprie e dell'istituto) ancora poco soddisfacente.

In sintesi la classe si può strutturare in questo modo:

- 1) Un ristretto gruppo di allievi con le seguenti caratteristiche:
  - a) Buone/ottime conoscenze disciplinari e culturali generali
  - b) Capacità espressive e tecniche buone
  - c) Impegno buono
- 2) Una secondo gruppo più ampio con le seguenti caratteristiche:
  - a) Discrete/buone conoscenze disciplinari e culturali generali
  - b) Capacità espressive e tecniche più che sufficienti
  - c) Impegno da discreto a buono
- 3) Un terzo gruppo con almeno una di queste caratteristiche:
  - a) Conoscenze disciplinari e culturali generali frammentarie
  - b) Capacità espressive e tecniche mediocri
  - c) Impegno non sempre continuo e adeguato alle necessità.

### 2.3 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
<b>AREA COMUNE</b>	
ITALIANO	Michielin Nicoletta
STORIA	Michielin Nicoletta
SCIENZE MOTORIE	Barp Andrea
LINGUA INGLESE	Zancaner Elena
MATEMATICA	Polesana Marco
EDUCAZIONE CIVICA	De Stefani Paolo
RELIGIONE	Walicki Andrzej
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>	
AGRONOMIA DEL TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE	Capraro Debora – Bazzaco Paolo (ITP)
TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE	Stroppa Luisa
ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI	Paganin Maik

SETTORE AGRARIA E FORESTALE	
GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE	Liuzzo Scorpo Ornella
TRASFORMAZIONI AGROALIMENTARI	Stroppa Luisa – De Faveri Marianna (ITP)
AGRICOLTURA BIOLOGICA E SOSTENIBILE	Paganin Maik
<b>SOSTEGNO</b>	
Cipolla Sara	
Zarbo Sabrina	

Rappresentante Convitto: Cavarretta Bernardo  
Rappresentante Semiconvitto: De Zordo Umberto  
Rappresentanti Genitori: Bordin Mariaelena, Guerretta Denise  
Rappresentanti Allievi: Pozzobon Alessandra, De Boni Gabriele

### 3. L'OFFERTA FORMATIVA DELLA CLASSE E IL QUADRO ORARIO

Nella declinazione C10 - Industrie alimentari vengono identificate, acquisite e approfondite le competenze relative alla produzione e trasformazione delle materie prime, in termini di conoscenze biochimiche e di competenze operative nelle fasi di trasformazione.

Il Diplomato sviluppa competenze che valorizzano la specificità della declinazione sotto il profilo economico organizzativo e delle attività riguardanti il settore trasformativo. Possiede competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, agroindustriali e forestali offrendo anche servizi contestualizzati rispetto alle esigenze dei singoli settori. Interviene, inoltre, nella gestione dei sistemi di allevamento e acquacoltura e nei processi produttivi delle filiere selvicolturali.

#### 3.1 RIFERIMENTI A CODICI ATECO - CP2021 - ATLANTE DEL LAVORO

##### 3.1.1 ATECO C10

C ATTIVITÀ MANIFATTURIERE  
10 INDUSTRIE ALIMENTARI

Questa divisione include la trasformazione di prodotti dell'agricoltura, della silvicoltura e della pesca in alimenti e bevande commestibili per l'uomo o per gli animali, nonché la produzione di vari prodotti intermedi da non considerare alla stregua dei prodotti alimentari (ad esempio, pellame proveniente dai macelli, pannelli provenienti dalla produzione di olio). Questa divisione è organizzata per attività riguardanti diversi tipi di prodotti: carni, pesce frutta e ortaggi, grassi ed oli, prodotti lattiero - caseari, granaglie, prodotti di panetteria e farinacei, altri prodotti alimentari e mangimi per animali. La produzione può essere effettuata per conto proprio o per conto terzi, come nel caso della

macellazione su ordinazione. Questa divisione non include la preparazione di pasti per il consumo immediato come nei ristoranti. Alcune attività sono considerate manifatturiere (panetterie che vendono i propri prodotti) anche se l'unità che le espleta vende al dettaglio in un proprio negozio. Tuttavia, nel caso in cui la lavorazione sia minima e non conduca ad una reale trasformazione l'unità viene classificata nella sezione "Commercio all'ingrosso e al dettaglio".

## 10.1 LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE DI CARNE E PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE

### 10.11 Lavorazione e conservazione di carne (escluso volatili)

Dalla classe sono escluse:

- fusione di grassi commestibili di pollame
- confezionamento di carne per conto terzi

#### 10.11.0 Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi)

- gestione di macelli impegnati in attività di macellazione, lavorazione o confezionamento di carni quali: vitello, maiale, agnello, coniglio, pecora, cammello eccetera
- produzione di carne fresca, congelata o surgelata, in carcasse
- produzione di carne fresca, congelata o surgelata, in pezzi
- produzione di pellame proveniente dai macelli, inclusa la slanatura delle pelli
- fusione di strutto e di altri grassi commestibili di origine animale
- lavorazione delle frattaglie
- produzione di lana da slanatura delle pelli
- produzione di caglio

### 10.13 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)

#### 10.13.00 Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)

- produzione di carne essiccata, salata o affumicata
- produzione di prodotti a base di carne: salsicce, salame, sanguinacci, andouillettes, cervellate, mortadelle, pâté, rillettes, prosciutto cotto
- produzione di carne in scatola
- laboratori di norcineria con eventuale negozio annesso per la vendita anche al dettaglio
- stagionatura di prosciutti e insaccati

## 10.3 LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE DI FRUTTA E ORTAGGI

### 10.31.00 Lavorazione e conservazione delle patate

- produzione di patate surgelate preparate
- produzione di purè di patate disidratato
- produzione di snack a base di patate
- produzione di patatine fritte
- produzione di farina e fecola di patate
- sbucciatura industriale delle patate

#### 10.32.00 Produzione di succhi di frutta e di ortaggi

- produzione di concentrati di frutta fresca e ortaggi

#### 10.39 Altra Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi

##### 10.39.0 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)

##### 10.39.00 Lavorazione e conservazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)

- produzione di alimenti principalmente a base di frutta o ortaggi (esclusi i piatti pronti surgelati o in scatola)

- conservazione di frutta, frutta in guscio o ortaggi tramite: surgelamento, essiccazione, immersione in olio o aceto, inscatolamento eccetera

- produzione di prodotti a base di frutta o ortaggi

- produzione di confetture, marmellate, e gelatine da tavola

- tostatura di frutta in guscio

- produzione di alimenti e paste a base di frutta in guscio

- produzione di cibi pronti deperibili a base di frutta o ortaggi, quali: insalate, insalate miste confezionate, ortaggi sbucciati o tagliati

- produzione di conserve di pomodoro, di pomodori pelati, di passate di pomodoro

### 10.4 PRODUZIONE DI OLI E GRASSI VEGETALI E ANIMALI

#### 10.41 Produzione di oli e grassi

##### 10.42 Produzione di margarina e di grassi commestibili simili

##### 10.41.1 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria

##### 10.41.10 Produzione di olio di oliva da olive prevalentemente non di produzione propria

- produzione di olio di pressione

- produzione di sanse vergini

- produzione di olio di sanse greggio

##### 10.41.2 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria

##### 10.41.20 Produzione di olio raffinato o grezzo da semi oleosi o frutti oleosi prevalentemente non di produzione propria

- produzione di oli vegetali grezzi: olio di semi di soia, olio di palma, olio di semi di girasole, olio di semi di cotone, olio di ravizzone, colza o senape, olio di semi di lino eccetera

- produzione di oli vegetali raffinati: olio di semi di soia eccetera

- produzione di farina o polvere non disoleata di semi o noccioli oleosi

- produzione di linter di cotone, pannelli e altri residui della produzione di olio

- lavorazione di oli vegetali: soffiatura, bollitura, disidratazione, idrogenazione eccetera

##### 10.41.3 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati

##### 10.41.30 Produzione di oli e grassi animali grezzi o raffinati

- produzione di oli e grassi animali non commestibili

- estrazione di oli di pesce e di mammiferi marini

## 10.5 INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA

10.51 Industria lattiero-casearia, trattamento igienico, conservazione del latte

10.51.1 Trattamento igienico del latte

10.51.10 Trattamento igienico del latte

- produzione di latte liquido fresco, pastorizzato, sterilizzato, omogeneizzato e/o sottoposto a trattamento Uht per la lunga conservazione

10.51.2 Produzione dei derivati del latte

10.51.20 Produzione dei derivati del latte

- produzione di bevande a base di latte

- produzione di panna ottenuta con latte liquido fresco, pastorizzato, sterilizzato omogeneizzato

- produzione di latte in polvere o concentrato, dolcificato o meno

- produzione di latte o panna in forma solida

- produzione di burro

- produzione di yogurt

- produzione di formaggio e cagliata

- produzione di siero di latte

- produzione di caseina greggia o lattosio

- produzione di starter (fermenti lattici)

10.52 Produzione di gelati

10.52.0 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico

10.52.00 Produzione di gelati senza vendita diretta al pubblico

- produzione di gelati, sorbetti e di altri prodotti commestibili simili senza vendita diretta al pubblico

## 10.6 LAVORAZIONE DELLE GRANAGLIE, PRODUZIONE DI AMIDI E DI PRODOTTI AMIDACEI

10.61 Lavorazione delle granaglie

10.61.1 Molitura del frumento

10.61.10 Molitura del frumento

- produzione di farina, semole, semolini o agglomerati di frumento

10.61.2 Molitura di altri cereali

10.61.20 Molitura di altri cereali

- produzione di farina, semole, semolini o agglomerati di segale, avena, mais (granoturco) o altri cereali

10.61.3 Lavorazione del riso

10.61.30 Lavorazione del riso

- lavorazione del riso: produzione di riso decorticato, lavorato, lucidato, brillato, essiccato o convertito; produzione di farina di riso

10.61.4 Altre lavorazioni di semi e granaglie

10.61.40 Altre lavorazioni di semi e granaglie

- produzione di farina o sfarinati di legumi da granella secchi, di radici o tuberi o di frutta in guscio commestibile
- produzione di cereali per la prima colazione
- produzione di preparati e farine miscelate e impasti per prodotti di panetteria, pasticceria e biscotteria

#### 10.62 Produzione di amidi e di prodotti amidacei

10.62.0 Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)

10.62.00 Produzione di amidi e di prodotti amidacei (inclusa produzione di olio di mais)

- produzione di amidi di riso, patate, mais eccetera
- macinatura umida del granturco
- produzione di glucosio, sciroppo di glucosio, maltosio, inulina eccetera
- produzione di glutine
- produzione di farina di tapioca e succedanei
- produzione di olio di semi di granturco (olio di mais)

### 10.7 PRODUZIONE DI PRODOTTI DA FORNO E FARINACEI

10.71 Produzione di pane; prodotti di pasticceria freschi

10.71.1 Produzione di prodotti di panetteria freschi

10.71.10 Produzione di prodotti di panetteria freschi

- produzione di prodotti di panetteria freschi con eventuale negozio annesso per la vendita anche al dettaglio
- produzione di pane, panini, cialde eccetera
- produzione di rustici, pizzette ed altre specialità salate da forno

10.71.2 Produzione di pasticceria fresca

10.71.20 Produzione di pasticceria fresca

- produzione di pasticceria fresca: dolci, torte, pasticcini eccetera senza vendita diretta al pubblico

10.72 Produzione di fette biscottate e di biscotti; produzione di prodotti di pasticceria conservati

10.72.0 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati

10.72.00 Produzione di fette biscottate, biscotti; prodotti di pasticceria conservati

- produzione di fette biscottate, biscotti ed altri prodotti secchi da forno
- produzione di prodotti di pasticceria conservati
- produzione di prodotti per snack dolci o salati (cracker, salatini eccetera)

10.73 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili

10.73.0 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili

10.73.00 Produzione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili

- produzione di paste alimentari fresche e secche, farcite o meno
- produzione di cuscus
- produzione di paste alimentari in scatola o surgelate
- produzione di gnocchi

## 10.8 PRODUZIONE DI ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

10.81 Produzione di zucchero

10.82 Produzione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie

10.83 Lavorazione del tè e del caffè

10.84 Produzione di condimenti e spezie

10.85 Produzione di pasti e piatti preparati

10.85.0 Produzione di pasti e piatti pronti (preparati, conditi, cucinati e confezionati)

10.85.01 Produzione di piatti pronti a base di carne e pollame

10.85.02 Produzione di piatti pronti a base di pesce, inclusi fish and chips

10.85.03 Produzione di piatti pronti a base di ortaggi

10.85.04 Produzione di pizza confezionata

10.85.05 Produzione di piatti pronti a base di pasta

10.85.09 Produzione di pasti e piatti pronti di altri prodotti alimentari

## **3.1.2 CLASSIFICAZIONE DELLE PROFESSIONI - ISTAT - CP2021 (revisione CP2011)**

### **Capitolo 3 PROFESSIONI TECNICHE**

3.2 - Professioni tecniche nelle scienze della salute e della vita

3.2.2 - Tecnici nelle scienze della vita

Le professioni comprese in questa classe assistono gli specialisti nelle attività di ricerca in materia ovvero applicano ed eseguono procedure e tecniche proprie nella cura e nella produzione di piante, di animali e nelle ricerche e nelle analisi biologiche e biochimiche.

#### **3.2.2.1-Tecnici agronomi e forestali**

Le professioni comprese in questa categoria assistono gli specialisti, ovvero eseguono procedure e tecniche proprie nella progettazione di sistemi agricoli, agroalimentari e zootecnici, nel miglioramento delle colture e delle relative condizioni di crescita e di difesa; l'individuazione delle colture più adattabili e più redditizie, l'individuazione e nel controllo delle malattie dei vegetali, la conservazione della biodiversità culturale; la progettazione di sistemi forestali; la gestione, il miglioramento e la protezione delle risorse ambientali e naturali, la loro messa a produzione; il mantenimento e la tutela della biodiversità floro-faunistica.

L'esercizio delle professioni di Agronomo junior, Forestale junior, Agrotecnico, Agrotecnico laureato, Perito agrario e Perito agrario laureato è regolamentato dalle leggi dello Stato.

3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi

Le professioni comprese in questa unità assistono gli specialisti ovvero eseguono procedure e tecniche proprie nella progettazione di sistemi agricoli, agroalimentari e zootecnici, nel miglioramento delle colture e delle relative condizioni di crescita e di difesa, nell'individuazione delle colture più adattabili e più redditizie, nell'individuazione e nel controllo delle malattie dei vegetali, nella conservazione della biodiversità culturali.

ESEMPI DI PROFESSIONI: agrotecnico, agrotecnico laureato, perito agrario, perito agrario viticoltore, tecnico orticoltore

## **Capitolo 6 - ARTIGIANI, OPERAI SPECIALIZZATI E AGRICOLTORI**

### **6.4 - Agricoltori e operai specializzati dell'agricoltura, delle foreste, della zootecnia, della pesca e della caccia**

Le professioni comprese in questo gruppo coltivano piante e allevano animali pianificando ed eseguendo le operazioni necessarie a rendere produttivi campi, orti, serre e gli stessi allevamenti, curano mantengono e rendono produttivi boschi e foreste, pescano in alto mare, nelle zone costiere e nelle acque interne, allevano pesci e cacciano selvaggina.

#### 6.4.1-Agricoltori e operai agricoli specializzati

Le professioni comprese in questa classe pianificano ed eseguono tutte le operazioni necessarie a coltivare prodotti agricoli destinate al consumo alimentare e non, rendendo produttive colture in pieno campo, coltivazioni legnose, vivaia, serre ed orti stabili

##### 6.4.1.4.0 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture miste

Le professioni comprese in questa unità curano e mettono a produzione in modo non specialistico o univoco più tipologie di colture (in pieno campo, legnose, vivaistiche, terricole e ortive).

ESEMPI DI PROFESSIONI: addetto alla coltura mista, contadino di raccolti misti, operaio agricolo qualificato per raccolti misti.

### **6.5 - Artigiani e operai specializzati delle lavorazioni alimentari, del legno, del tessile, dell'abbigliamento, delle pelli, del cuoio e dell'industria dello spettacolo**

Le professioni comprese in questo gruppo lavorano e trasformano prodotti alimentari e agricoli destinati al consumo, lavorano il legno e costruiscono mobili ed altri manufatti dello stesso materiale; filano e tessono fibre, realizzano capi di abbigliamento in tessuto, pelle e pelliccia, conciano pelli e cuoio e realizzano calzature, complementi di abbigliamento, accessori e altri oggetti in questi e in materiali simili; si occupano della realizzazione e della costruzione delle scene e delle ambientazioni di spettacoli teatrali, di riprese cinematografiche e spettacoli simili.

#### 6.5.1-Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni alimentari

Le professioni comprese in questa classe lavorano artigianalmente carni, pesce, prodotti agricoli e loro derivati per produrre alimenti e bevande destinati al consumo; abbattano animali, tagliano e confezionano carne e pesce freschi e conservati, producono pane e paste, dolci, latte, prodotti caseari, li classificano secondo parametri definiti, lavorano e preparano il tabacco

##### 6.5.1.1-Macellai, pesciaioli e professioni assimilate

Le professioni comprese in questa categoria lavorano o conservano carne o pesce freschi da destinare al consumo ovvero macellano gli animali, si occupano della scuoiatura, della pulitura, della sezionatura, del taglio, della pezzatura e dell'eventuale confezionamento e conservazione della carne fresca; tritano, speziano, salano, insaccano e conservano carni suine o di altri animali; puliscono, pezzano, salano, marinano prodotti ittici freschi; lavorano in cottura, affumicatura o con altre tecniche di conservazione carni e pesce da conservare.

###### 6.5.1.1.1 - Macellai e abbattitori di animali

Le professioni comprese in questa unità lavorano o conservano carne fresca da destinare al consumo ovvero macellano gli animali, si occupano della scuoiatura, della pulitura, della sezionatura, del taglio, della pezzatura e dell'eventuale confezionamento e conservazione della carne fresca

ESEMPI DI PROFESSIONI: abbattitore di animali, disossatore, macellatore, stagionatore di carni, tagliatore di macelleria.

#### 6.5.1.1.2 – Norcini

Le professioni comprese in questa unità lavorano o conservano carne fresca da destinare al consumo ovvero tritano, speziano, salano, insaccano e conservano carni suine o di altri animali

ESEMPI DI PROFESSIONI: insaccatore di carni, insaccatore salatore, norcino, preparatore di budella, salsicciaio

#### 6.5.1.1.4 - Addetti alla conservazione di carni e pesci

Le professioni comprese in questa unità lavorano in cottura, affumicatura o con altre tecniche di conservazione carni e pesce da conservare.

ESEMPI DI PROFESSIONI: affumicatore di carni e pesci, essiccatore di carni e pesci, preparatore di salamoia, salatore di carni e pesci.

#### 6.5.1.2 - Panettieri e pastai artigianali

##### 6.5.1.2.1 – Panettieri

Le professioni comprese in questa unità lavorano le farine in prodotti alimentari per produrre pane ovvero impastano artigianalmente uno o più tipi di farina con o senza lievito e danno all'impasto la forma e la dimensione del pane da infornare e destinare al consumo.

ESEMPI DI PROFESSIONI: fornaio panificatore, panettiere, panificatore

#### 6.5.1.4 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e di bevande

##### 6.5.1.4.0 Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande

Le professioni comprese in questa unità selezionano, classificano e riconoscono le caratteristiche organolettiche di prodotti alimentari e bevande, utilizzando i propri sensi e giudicando secondo standard predefiniti

ESEMPI DI PROFESSIONI: degustatore di prodotti alimentari, degustatore di vini, liquori e altre bevande, selezionatore caseario

#### 6.5.1.5 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie

##### 6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie

Le professioni comprese in questa unità lavorano e trasformano latte di varia provenienza per produrre panna, burro, formaggi freschi e stagionati ed altri prodotti caseari.

ESEMPI DI PROFESSIONI: affinatore di formaggi, battitore di formaggi, burraio, casaro, operaio specializzato nelle lavorazioni casearie.

## ESEMPI DI UNITÀ PROFESSIONALI AFFINI CLASSIFICATE ALTROVE

### **7.3.1-Operai addetti a macchinari fissi nell'agricoltura e nella prima trasformazione dei prodotti agricoli**

Le professioni comprese in questa classe conducono impianti e macchinari per la prima trasformazione dei prodotti agricoli e di allevamento, di impianti e macchinari di frantoio e per la refrigerazione, igienizzazione e primo trattamento del latte.

### **7.3.2-Operai addetti a macchinari fissi per l'industria alimentare**

Le professioni comprese in questa classe conducono impianti e macchinari fissi per la produzione, la lavorazione e la conservazione dei prodotti alimentari, della carne e del pesce, di prodotti lattiero-caseari, dei cereali e delle spezie, della frutta e delle verdure, dello zucchero, del the, del caffè, del cacao e della cioccolata, del tabacco, di liquori, vini e bevande, di pasticceria e prodotti da forno.

### **8.4.3.1.0 - Personale non qualificato delle attività industriali e professioni assimilate**

Le professioni classificate in questa unità svolgono lavori manuali non qualificati presso le imprese industriali, porgono utensili e materiali, aiutano a sostenere parti da montare o da lavorare, mantengono in ordine, puliti e lubrificati gli utensili e le attrezzature, sgombra e pulita l'area di lavoro, scaricano e caricano, imballano manualmente materiali e prodotti, smontano e demoliscono oggetti, macchine e attrezzature

## **Capitolo1 - LEGISLATORI, IMPRENDITORI E ALTA DIRIGENZA**

1.3 - Imprenditori e responsabili di piccole aziende

1.3.1 - Imprenditori e responsabili di piccole aziende

### **1.3.1.1- Imprenditori e responsabili di piccole aziende che operano nell'agricoltura, nell'allevamento, nella silvicoltura, nella caccia e nella pesca**

Le professioni classificate in questa categoria, nell'ambito delle imprese o organizzazioni che operano nei settori economici dell'agricoltura, silvicoltura e pesca, classificati sotto la Sezione A della Classificazione delle attività economiche, definiscono, pianificano, implementano e gestiscono le politiche e le strategie di produzione e ne valutano i risultati; negoziano con i fornitori e i clienti, programmano e controllano l'uso efficiente delle risorse; reclutano personale e definiscono i processi di innovazione organizzativa e produttiva. Tali attività sono esercitate in imprese che dispongono di un apparato organizzativo semplice, che non prevede livelli intermedi di coordinamento (nessun direttore che coordina strutture dirigenziali) a supporto dell'imprenditore nella sua attività. Le professioni comprese in questa categoria possono essere saltuariamente impegnate nel processo materiale di produzione.

### **1.3.1.2 - Imprenditori e responsabili di piccole aziende che operano nell'estrazione di minerali, nella manifattura, nella produzione e distribuzione di energia elettrica, gas e acqua e nelle attività di gestione dei rifiuti**

1.3.1.2.1 Imprenditori e responsabili di piccole aziende che operano nella manifattura e nell'estrazione di minerali

Le professioni classificate in questa unità sono a capo di piccole imprese di cui definiscono, pianificano, implementano e gestiscono le politiche e le strategie di produzione e valutano i risultati; negoziano con i fornitori e i clienti, programmano e controllano l'uso efficiente delle risorse; reclutano personale e definiscono i processi di innovazione organizzativa e produttiva. Le professioni classificate in questa unità esercitano le attività descritte in imprese o organizzazioni che operano nei settori economici delle attività estrattive e manifatturiere, classificati sotto le Sezioni B e C della Classificazione delle attività economiche. Tali attività sono esercitate in imprese che dispongono di un apparato organizzativo semplice, che non prevede livelli intermedi di coordinamento (nessun direttore che coordina strutture dirigenziali) a supporto dell'imprenditore nella sua attività. Le professioni comprese in questa unità possono essere saltuariamente impegnate nel processo materiale di produzione

### 3.1.3 ATLANTE DEL LAVORO

PROCESSI E SEQUENZE DA PRIVILEGIARE per il curriculum di trasformazioni agroalimentari C10

#### 02. Produzioni alimentari

*Processo: Gestione dei processi di produzione, trasformazione e confezionamento di prodotti alimentari*

Sequenza: Progettazione, programmazione e controllo della qualità nelle produzioni alimentari

ADA.02.01.01 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari

ADA.02.01.02 - Progettazione alimentare

ADA.02.01.03 - Esecuzione di esami organolettici e classificazione del prodotto alimentare

ADA.02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo

ADA.02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari

Sequenza: Confezionamento ed etichettatura

ADA.02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura

*Processo: Lavorazione e produzione lattiero e caseario*

Sequenza: Produzione di prodotti lattiero e caseari

ADA.02.03.01 - Produzione di latte alimentare

ADA.02.03.02 - Produzione di formaggi freschi e molli

ADA.02.03.03 - Produzione di formaggi stagionati

ADA.02.03.04 - Produzione di panna e burro

ADA.02.03.05 - Produzione di yogurt

ADA.02.03.06 - Produzione di gelati

*Processo: Lavorazione e produzione di farine, pasta e prodotti da forno*

Sequenza: Produzione industriale di farine, pasta e prodotti da forno

ADA.02.02.02 - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno

ADA.02.02.03 Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza

ADA.02.02.04 Produzione industriale di pasta (secca e fresca)

Sequenza: Produzione artigianale di farine, pasta e prodotti da forno

ADA.02.02.05 - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria

ADA.02.02.06 Produzione artigianale di prodotti di panetteria

ADA.02.02.04 Produzione artigianale di pasta fresca (farcita e non)

*Processo: Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali*

Sequenza: Produzione di prodotti vegetali

ADA.02.04.01 - Produzione di nettari, succhi e confetture

ADA.02.04.02 - Produzione di conserve vegetali

ADA.02.04.03 - Produzione prodotti di IV Gamma

ADA.02.04.08 - Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche

*Processo: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e pesce*

Sequenza: Lavorazione e produzione di prodotti a base di carne e prodotti ittici

ADA.02.05.01 - Macellazione e prima lavorazione della carne

ADA.02.05.02 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti

ADA.02.05.03 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti

*Processo: Produzione di bevande*

Sequenza: Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali

ADA 02.06.01 – Produzione di vino

ADA.02.06.02 - Produzione di birra

### **3.2 COMPETENZE**

#### **PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento, elencati al punto 1.1 dell'Allegato A) del d.lgs. 61/2017, comuni a tutti i percorsi professionali:

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività

corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

oltre ai seguenti risultati di apprendimento declinati in termini di competenze:

- Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.
- Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni.
- Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche.
- Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali.
- Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati.
- Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento.
- Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale.
- Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale.
- Gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale.
- Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale.

## **COMPETENZE DA VALUTARE/CERTIFICARE NEL TRIENNIO**

Codice	Descrizione	Docente
<b>COMPETENZE DI BASE</b>		
CB1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali	A46 sc.giuridico-economiche
CB2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	A22 italiano
CB3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
CB4	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	
CB5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	A24 inglese
CB6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	A22 italiano
CB7	Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	
CB8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento	A26 matematica
CB9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo	A48 sc.motorie
CB10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi	A46 sc.giuridico-economiche
CB11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	A51 - B11 sc. agrarie
CB12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi	A26 sc.giuridico-economiche
<b>COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI</b>		
CTP1	Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.	A51 - B11 sc. agrarie
CTP2	Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni.	
CTP3	Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche	
CTP4	Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari e forestali.	

CTP5	Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio, anche attraverso l'utilizzo e la realizzazione di mappe tematiche e di sistemi informativi computerizzati.	
CTP6	Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento	
CTP7	Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale	
CTP8	Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale.	
CTP9	Gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico-economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale.	
CTP10	Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvopastorali, dei servizi multifunzionali realizzando progetti per lo sviluppo rurale.	
<b>COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</b>		
CE1	competenza alfabetica funzionale	A22 italiano
CE2	competenza multilinguistica	A24 inglese
CE3	competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	A26
CE4	competenza digitale	matematica
CE5	competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	tutti
CE6	competenza in materia di cittadinanza	
CE7	competenza imprenditoriale	
CE8	competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	

In sede di scrutinio finale è in fase sperimentale l'adozione di un modello di certificazione delle competenze.

### 3.3 QUADRO ORARIO DEL CURRICOLO

Titolo finale Diplomato in

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

Codici ateco            C     ATTIVITÀ MANIFATTURIERE  
                               10    INDUSTRIE ALIMENTARI

QUADRI ORARI quinquennale

<b>INSEGNAMENTI</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>TOTALE</b>
Italiano (asse linguaggi)	4	4	4	4	4	20
Storia (asse storico sociale)	1	1	2	2	2	8
Geografia (asse storico sociale)	1	1				2
Matematica (asse matematico)	4	4	3	3	3	17
Inglese (asse linguaggi)	3	3	3	3	3	12
Diritto (asse storico sociale)	2	2				4
Scienze Motorie	2	2	2	2	2	10
Religione Cattolica/Attività alternative	1	1	1	1	1	5
Asse scientifico, tecnologico e professionale <b>AREA DI INDIRIZZO</b>						
Chimica Scienze integrate	2	2				4
Fisica Scienze integrate		4				4
Scienze Scienze integrate	2					2
TIC	2	2				4
Ecologia/pedologia	4	4				8
Laboratorio di scienze e tecnologie agrarie	4	4				8
Asse scientifico, tecnologico e professionale <b>AREA DI INDIRIZZO</b>						
<b>Laboratorio di biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione</b>			2	2		4
<b>Agronomia del territorio agrario e forestale</b>			2	2	3	6
<b>Agricoltura sostenibile e biologica</b>			2	2	2	6
<b>Tecniche delle produzioni Vegetali e zootecniche</b>			3	3	3	9
<b>Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale</b>			3	3	4	10
<b>Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale</b>			2	2	2	6
<b>Trasformazioni agroalimentari</b>			3	3	3	9
Area comune	18	18	16	14	14	78
Area indirizzo	14	14	18	18	18	82
Totale	32	32	32	32	32	160

La disciplina di “Laboratorio di biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione” è declinata in termini di conoscenze di chimica e biochimica degli alimenti, a supporto e

completamento della disciplina di "Trasformazioni agroalimentari", di nuovo inserimento nel percorso di studi.

Si è deciso di introdurre la 3<sup>a</sup> ora di inglese al triennio.

### **3.4 MAPPA DELLE UDA**

In allegato la mappa delle UdA del Triennio dell'area di indirizzo

### **3.5 DATA BASE UDA**

In allegato le UdA finali delle discipline

## **4. PERSONALIZZAZIONE**

Nella classe sono presenti tre allievi con certificazione ai sensi della legge 104/92 seguiti dagli insegnanti di sostegno per 30 ore settimanali. Un allievo segue una programmazione curricolare, due allievi invece seguono una programmazione differenziata che gli farà conseguire un attestato delle competenze acquisite.

Per tutti gli allievi è stato redatto un piano educativo individuale, ai sensi dell'art. 314 comma 4 del D. lgs. n.297/94 e successive modifiche e integrazioni.

Nello svolgimento delle prove scritte, pratiche e nel colloquio orale, lo studente con programmazione curricolare potrà utilizzare gli strumenti compensativi previsti dal PEI, concordati dal Consiglio di Classe e utilizzati durante l'anno scolastico, e inseriti nell'apposita scheda con le indicazioni per la conduzione degli Esami di Stato e tempo aggiuntivo nella misura del 30%

Gli allievi che hanno seguito una programmazione differenziata sosterranno come prova conclusiva del percorso un colloquio orale.

La valutazione degli alunni suddetti è stata riferita al PEI così come previsto dall'art. 16 comma 1 della legge n. 104/92 e dall'art. 9 comma 1 del DPR n. 122/09 e successive modifiche e integrazioni.

Sono inoltre presenti tre allievi DSA e una allieva BES, per i quali è stato redatto il Piano Didattico Personalizzato che contiene elementi diagnostici, strategie metodologiche e didattiche personalizzate, le misure dispensative, gli strumenti compensativi e i criteri e le modalità di verifica e di valutazione concordati dal Consiglio di Classe e utilizzati durante l'anno scolastico. Nello svolgimento delle prove scritte, pratiche e nel colloquio orale, gli studenti potranno utilizzare gli strumenti compensativi previsti dal PDP e inseriti nell'apposita scheda con le indicazioni per la conduzione degli Esami di Stato e tempo aggiuntivo nella misura del 20%.

Si raccomanda pertanto di applicare quanto previsto dalla legge n. 170/2010 e successivo decreto del 12 /07/11 in materia di disturbi specifici dell'apprendimento.

## **5. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA DIDATTICA LABORATORIALE**

### **5.1 I METODI DELLA DIDATTICA**

La didattica con la classe è stata svolta in diverse modalità, favorendo il più possibile il legame tra aspetti teorici e pratici.

I laboratori di biologia e trasformazione sono stati luogo d'elezione per lo svolgimento delle attività pratiche di analisi e di trasformazione delle materie prime.

Nell'azienda agraria dell'istituto si sono svolte invece attività pratiche e teoriche relative all'ambito agronomico e zootecnico.

Molto importanti per integrare l'offerta didattica sono state le visite aziendali in diverse realtà di trasformazione: caseifici, cantine, birrifici, piccole aziende di trasformazione di erbe officinali, aziende multifunzionali.

Il computer di classe, collegato al videoproiettore, si è dimostrato utile per la ricerca di materiale informativo, la condivisione di documenti e l'accesso a portali specifici di settore durante le normali ore di lezione, e l'utilizzo di Classroom all'interno del portale Google Workspace.

Si è optato, visto anche i risultati degli anni precedenti, per l'applicazione di più metodologie, ovvero di un metodo che possa meglio adattarsi, in relazione alle differenti situazioni che possono crearsi all'interno della classe. Si ritiene comunque utile ribadire che comunque è stato privilegiato il metodo induttivo.

Il dibattito, la discussione, la ricerca personale e/o di gruppo sono stati utilizzati per far emergere esperienze vissute o conoscenze acquisite dal mondo del lavoro.

### **5.2 LA DIDATTICA DIGITALE**

Il terzo anno scolastico della 5BP è stato interessato in maniera preponderante dall'epidemia COVID-19. Il Consiglio di classe ha convertito le modalità del "fare scuola" trasferendo la gran parte delle attività in digitale e a distanza. Sono stati attivati diversi canali di comunicazione per garantire i migliori meccanismi possibili di insegnamento-apprendimento e per mantenere viva la comunità di classe.

Alcune di queste metodologie sono state mantenute anche nel quarto e quinto anno, integrandole nella pratica didattica come valido supporto ai processi di insegnamento-apprendimento e come sistema di inclusione per singoli allievi costretti alla distanza. In particolare, gli strumenti maggiormente utilizzati sono stati:

- compilazione giornaliera del registro elettronico (attività svolte, attività assegnate, promemoria)
- lezioni online in modalità sincrona (tramite utilizzo piattaforma Gmeet)
- attivazione corsi Classroom per raccogliere anche esercitazioni asincrone
- interrogazioni orali e verifiche scritte (tramite piattaforma Drive e strumento Moduli di Google)
- comunicazioni via e-mail (indirizzo istituzionale)

La classe ha dimostrato in tal senso capacità di adattamento e graduale applicazione e miglioramento nell'uso della tecnologia.

## 6. ATTIVITA' PLURIDISCIPLINARI E ATTIVITA' INTEGRATIVE

### 6.1 EDUCAZIONE CIVICA

La legge n° 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto l'Educazione Civica obbligatoria in tutti gli ordini di scuola a partire dall'anno scolastico 2020/2021. Un curriculum di almeno 33 ore annue valutato come una disciplina a parte anche se svolto in forma trasversale. Nella classe 5B Professionale, l'ora di educazione civica è stata gestita dal docente di potenziamento di discipline giuridico-economiche, prof. Paolo De Stefani, in compresenza con l'insegnante italiano-storia, prof.ssa Nicoletta Michielin. Nel rispetto della normativa, la valutazione periodica e finale di Educazione Civica è stata trasversale, scaturita dall'elaborazione dei risultati delle verifiche assegnate dal referente della disciplina, collegate alle UdA sotto riportate, e dai voti assegnati dagli altri componenti del Consiglio di Classe che, all'interno delle loro discipline, hanno sviluppato argomenti inerenti ai tre nuclei tematici (Costituzione, Sostenibilità e Cittadinanza digitale) fondanti l'insegnamento dell'Educazione Civica.

La sintesi di tutte le proposte presentate, fatta dal docente referente, è stata deliberata dal Consiglio di classe con l'attribuzione del voto finale.

#### UDA EFFETTIVAMENTE SVOLTE (nella classe 5<sup>^</sup> B Professionale)

U.D.A	TITOLO	CONTENUTI	COMPRESENZA
5EC1	LE MIGRAZIONI	<ul style="list-style-type: none"><li>- La storia dell'emigrazione in Italia</li><li>- La legislazione italiana sull'immigrazione</li><li>- Le politiche dell'UE sull'immigrazione</li></ul>	Italiano/Storia
5EC2	I VALORI DELLA COSTITUZIONE E LA STRUTTURA DELLO STATO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Democrazia e repubblica</li><li>- Il lavoro</li><li>- Centralità della persona, pluralismo e solidarietà</li><li>- L'uguaglianza</li><li>- Cultura, paesaggio, ambiente e biodiversità</li><li>- Internazionalismo e pacifismo</li><li>- L'organizzazione dello Stato: il ruolo del Parlamento, del Governo e del Presidente della Repubblica</li></ul>	Italiano/Storia

#### MATERIALI UTILIZZATI

Materiale inserito nella Classroom di Ed. Civica, file Word, PowerPoint, video.

#### INDICAZIONI PER IL COLLOQUIO

Ai sensi dell'art.22 dell'O.M. 45 del 09/03/2023: "1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la

commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. 2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio: [...] c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe."

In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è di per sé trasversale, non è prevista la nomina di commissari per tale disciplina (OM 45 Art. 12, c. 2.a). Durante le simulazioni del colloquio, la parte inerente l'Educazione Civica è stata gestita dal Prof. De Stefani, referente di educazione civica, e dalla Prof.ssa di italiano e storia.

## 6.2 PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Il Progetto PCTO dell'I.I.S. "A. Della Lucia" Feltre (BL) consiste in attività essenzialmente pratiche svolte in aziende, enti o presso l'Azienda I.I.S., sotto la guida dei titolari o esperti, e senza presenza costante dei docenti.

Finalità: immersione, per un periodo di più giorni (generalmente tre settimane) in una situazione concreta di lavoro, sotto la guida di un tutor aziendale, durante la quale l'allievo, oltre a partecipare alle attività pratiche, realizza quanto previsto da un "piano di studio" (serie di domande da porre al conduttore, eventuali rilievi) precedentemente preparato dal docente ITP tutor della classe.

Obiettivi: approfondimento professionale e orientamento al lavoro, risoluzione di specifiche problematiche emerse nella gestione territoriale

Frequenza:

- ✓ Classe Terza: 20 ore di preparazione (sicurezza specifica e consegna documentazione) + PCTO di tre settimane da svolgersi in azienda esterna alla scuola, all'interno del monte ore curricolare. 10 ore di prove finali e restituzione della documentazione. Totale ore 150.
- ✓ Classe Quarta: 20 ore di preparazione (sicurezza specifica e consegna documentazione) + due periodi di PCTO di tre settimane da svolgersi in aziende esterne alla scuola, parte all'interno del monte ore curricolare, e parte nel periodo di sospensione dell'attività didattica. Restituzione della documentazione e prove finali 10 ore. Totale 270 ore.
- ✓ Classe Quinta: 10 ore di preparazione (sicurezza specifica e consegna documentazione) + PCTO di due settimane da svolgersi in azienda esterna alla scuola, all'interno del monte ore curricolare. 10 ore di restituzione documentazione e prove finali. Totale ore 100.

Tali esperienze sono indispensabili, sia per far conoscere l'attuale realtà del mondo agricolo e forestale, permettendo un autentico orientamento, sia per realizzare specifiche attività professionalizzanti che permettano all'allievo di prepararsi meglio per un futuro inserimento nel mondo del lavoro. Il rapporto con il mondo delle professioni e, più in generale, con il territorio, in tutte le sue dimensioni, patrimonio da sempre di questo Istituto, è uno dei cardini su cui è impostata la nuova riforma dell'istruzione professionale.

Il PCTO è progettato e programmato dal Consiglio di Classe. Tutti gli insegnanti partecipano all'attività a vario titolo e con intensità diversa, prevedendo spazi specifici disciplinari nel piano di studio, visitando, ove possibile, gli allievi presso le aziende, utilizzando in classe i dati emersi dall'esperienza.

Alla fine dell'esperienza il "tutor aziendale" esprimerà una valutazione sugli atteggiamenti (competenze trasversali: comunicare e relazionarsi) e sui risultati conseguiti dall'allievo (competenze professionali) di cui sarà tenuto conto in sede di valutazione curricolare nelle varie discipline

soprattutto di indirizzo. Oltre alle valutazioni espresse dal tutor aziendale e dallo stagista (autovalutazione), il consiglio di classe produce una “prova esperta” composta di vari quesiti per accertare le competenze: linguistico espressive (anche in lingua straniera), logico matematiche, professionali, riflessive, che verrà valutata al fine dell’acquisizione delle competenze.

Prima della permanenza in azienda vengono effettuati degli interventi formativi in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi del Decreto Legge 81/2008 in quanto lo stagista è equiparato al lavoratore. E’ previsto un intervento minimo di 12 ore suddivise in n° 4 ore di formazione generale a cura del RSPP dell’Istituto e n° 8 ore di sicurezza specifica da svolgersi presso i laboratori e l’azienda agraria dell’Istituto, a cura di un insegnante preposto.

Il PCTO per la classe ha rappresentato un’importante modalità di realizzazione della formazione e un’esperienza didattica formativa significativa per il miglioramento dei risultati di apprendimento degli studenti.

La presenza in aziende ha mirato a incrementare al massimo le potenzialità professionali degli studenti acquisite a scuola integrandole e arricchendole in strutture agricole e di trasformazione del territorio di provenienza degli studenti.

L’alternanza ha perseguito:

- ✓ il raccordo fra la formazione in aula e l’esperienza pratica arricchendo la formazione con l’acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- ✓ l’orientamento professionale e lo sviluppo delle vocazioni personali e dei talenti;
- ✓ la conoscenza del mondo del lavoro con un approccio diretto;
- ✓ la creazione di una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi.

La programmazione del PCTO nella declinazione C10 ha tenuto conto delle competenze acquisite a vario livello nel triennio e ha previsto un percorso di avvicinamento al mondo del lavoro secondo le Aree di Attività (ADA) dell’Atlante del Lavoro.

**PCTO CLASSE TERZA Settore lattiero caseario: Caseifici sociali, latterie, caseifici aziendali e caseifici industriali, banco vendita**

ENTE	ADA
Caseificio	02.03.01 - Produzione di latte alimentare
	02.03.02 - Produzione di formaggi freschi e molli
	02.03.03 - Produzione di formaggi stagionati
	02.03.04 - Produzione di panna e burro
	02.03.05 - Produzione di yogurt
	02.03.06 - Produzione di gelati
	02.01.01 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari
	02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo
	02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
	02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Banco vendita	02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura

## **PCTO CLASSE QUARTA**

### **Primo periodo: Fermentazioni alcoliche: cantine e birrifici**

ENTE	ADA
Cantina	02.06.01 – Produzione di vino
	02.06.03 – Produzione di distillati
	02.01.01 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari
	02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo
	02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
	02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Birrificio	02.06.02 - Produzione di birra
	02.01.01 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari
	02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo
	02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
	02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura

## **PCTO CLASSE QUARTA**

### **Secondo periodo: Settore carne: macellerie, macelli, banco carne**

ENTE	ADA
Macelleria	02.05.01 - Macellazione e prima lavorazione della carne
	02.05.02 - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti
	02.05.03 - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti
	02.01.01 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari
	02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo
	02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
	02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Macelli	02.05.01 - Macellazione e prima lavorazione della carne
Banco carne	02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura

### **PCTO CLASSE QUINTA Attività in aziende a scelta dello studente in base ai propri interessi in vista del lavoro o del proseguo con gli studi.**

ENTE	ADA
Erbe officinali	02.04.08 - Lavorazione delle spezie e delle erbe aromatiche
	02.01.01 - Analisi e controllo delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti alimentari

	02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo
	02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
	02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Panificio industriale	02.02.02 - Produzione industriale di pasticceria e prodotti dolci da forno
	02.02.03 Produzione industriale di prodotti di panetteria e pizza
	02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo
	02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
	02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Pastificio industriale	02.02.04 Produzione industriale di pasta (secca e fresca)
	02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo
	02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
	02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Panificio / pasticceria artigianale	02.02.05 - Produzione artigianale di prodotti di pasticceria
	02.02.06 Produzione artigianale di prodotti di panetteria
	02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo
	02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
	02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Pastificio artigianale	02.02.04 Produzione artigianale di pasta fresca (farcita e non)
	02.01.04 - Organizzazione e gestione del processo produttivo
	02.01.05 - Gestione della qualità dei processi e prodotti alimentari
	02.01.08 - Confezionamento ed etichettatura
Produzione di prodotti vegetali	02.04.01 - Produzione di nettari, succhi e confetture
	02.04.02 - Produzione di conserve vegetali
Studio veterinario	20.02.09 – Cura (non veterinaria) di animali domestici da compagnia

### 6.3 INTERVENTI DI RECUPERO

Seguendo la normativa ministeriale sono state organizzate dalla scuola attività di recupero predisponendo una G-Classroom specifica per gli allievi con insufficienze nel primo quadrimestre, lasciando poi all'autonomia del singolo docente la scelta delle specifiche misure per saldare i debiti con la consegna di prodotti in presenza e/o online. In questo ambiente virtuale sono stati caricati i materiali per il recupero predisposti dai singoli docenti per gli alunni interessati e successivamente archiviate le prove di verifica.

## 6.4 MOBILITA' ESTERA PER ALLIEVI: PROGETTO ERASMUS + FOREST4LIFE

Key Action 1 (KA1) Mobilità individuale ai fini dell'apprendimento.

Questa attività propone, per gli studenti della formazione tecnica e professionale, percorsi all'estero realizzati in contesto lavorativo e che si integrano nei percorsi di formazione scolastica presso istituzioni, imprese e centri di formazione operanti nell'Unione Europea.

L'azione mira a:

- Migliorare le competenze
- Ampliare le conoscenze e la comprensione delle politiche e delle pratiche nazionali
- Rafforzare la qualità dell'insegnamento
- Innescare cambiamenti nel senso della modernizzazione e internazionalizzazione delle istituzioni educative e formative
- Promuovere attività di mobilità per discenti

Al progetto ERASMUS PLUS - FOREST4LIFE hanno partecipato 3 alunni della classe 5BP che hanno seguito un percorso di selezione e formazione specifica pre-mobilità ed hanno svolto un soggiorno di 5 settimane all'estero in Irlanda (Cork) nell'estate 2022 durante il quale gli studenti hanno lavorato in aziende del settore ed hanno conseguito l'Europass Mobility.

Studenti partecipanti alla mobilità in Irlanda, dal 04/06/2022 al 05/07/2022:

Bordin Elena

Pozzobon Alessandra

Zilio Cesare

## 6.5 LE VISITE GUIDATE E LE USCITE DIDATTICHE

Le visite guidate hanno riguardato, oltre che gli aspetti culturali in generale, soprattutto le discipline dell'area di indirizzo: Trasformazioni agroalimentari, Tecniche di produzione, Agronomia e Agricoltura sostenibile. Non sono state trascurate neanche le attività sportive, che sono parte integrante di questo indirizzo di studi. La montagna studiata a 360°, in tutti i suoi aspetti.

Nel corso del corrente anno scolastico, sono state realizzate le seguenti visite studio:

Attività – Destinazione	Docenti accompagnatori	Ore
<b>Visite di una giornata</b>		
Mondiali di Sci Alpino – Cortina	Barp, Bazzaco, Zancaner	8
Uscita sulla neve - Passo San Pellegrino e Fuciade	Barp, Capraro, De Faveri, Stroppa	8
Uscita Valle del Mis	Walicki, De Faveri, Stroppa	8
<b>Visite di mezza giornata</b>		
Uscita al MeVe, Memoriale della Grande Guerra di Montebelluna	Michielin, De Stefani	5
Uscita didattica Vecio Pomer	Bazzaco, Capraro	5
Uscita sportiva: Rafting sul Brenta	Barp, De Faveri	5
<b>Viaggio studio</b>		
Francia dal 11 al 15 aprile 2023	Stroppa	

## **6.6 ALTRE ATTIVITA' DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA DELLA DECLINAZIONE C10**

### **CITTADINANZA - SOSTENIBILITA' E COSTITUZIONE:**

- Incontro legalità e lotta alle mafie con Pietro Grasso, 17 novembre 2022
- Giornata della Memoria 27 gennaio 2023: commemorazione con lettura brano Primo Levi e visione del film "L'Onda"
- Spettacolo teatrale "Parole in catene" presso Ist. Canossiano 16 marzo 2023
- Conferenza sui cambiamenti climatici in streaming – dott.ssa Pellizzari – Scuole in Rete
- Incontro con autore: Mencini "Bioavversità, il vizio delle monoculture nelle Terre Alte" 25 marzo 2023
- Intervento di prevenzione e sensibilizzazione sul tema della violenza di genere da parte di un'operatrice dell'Associazione Belluno Donna, all'interno del progetto "Respect equality: agire per un futuro senza violenza". 10 maggio 2023
- Incontro-testimonianza ricordo vittime del Vajont 12 maggio 2023 (60° anniversario)

### **ORIENTAMENTO POST DIPLOMA:**

- Incontro con tutor ANPAL: 30 novembre 2022 "Rielaborazione del PCTO in preparazione all'esame di stato" e 15 maggio 2023 "Il colloquio di lavoro"
- Talenti al Lavoro (Veneto Lavoro): 19 gennaio 2023 "Specializzarsi per il futuro. Quali strumenti dopo il diploma"
- Orientamento universitario: UniTest (18 gennaio 2023) e UniVerso (4 aprile 2023) per gli studenti che ne hanno fatto richiesta
- Orientamento universitario in presenza per gli studenti che ne hanno fatto richiesta con DAFNAE Unipd 24 febbraio 2023
- Sportello preparazione test universitari marzo 2023 in presenza per gli studenti che ne hanno fatto richiesta

### **PROGETTO SALUTE:**

- Incontro AVIS: 29 ottobre 2022

### **ALTRE ATTIVITA'**

- Coinvolgimento attivo nel progetto di tirocinio abilitante della prof.ssa Lipia Martina: "Impronta digitale"
- Partecipazione alla rilevazione Sirvness rispetto alla percezione del rischio
- Svolgimento prove Invalsi dal 17 al 22 marzo 2023
- Incontro con autore: Malaguti "Sul Grappa dopo la vittoria" 4 aprile 2023

## 7. LA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

In sede di programmazione e durante l'anno scolastico il consiglio di classe ha previsto:

- di puntare sulla diversificazione delle prove di verifica per misurare apprendimenti e atteggiamenti, come indicato dal sistema di valutazione inserito nel P.O.F. d'Istituto;
- di adottare la scala di valutazione 3 - 10;

Per quanto riguarda i momenti di verifica, essi sono stati elencati all'interno dell'articolazione del programma e sono stati svolti in itinere e al termine di ciascun modulo. Le tipologie che sono state utilizzate per controllare il raggiungimento degli obiettivi sono varie e la scelta dell'una o dell'altra è stata fatta di volta in volta a seconda delle circostanze. Esse sono:

- a) verifiche orali e scritte, prove strutturate, realizzazione di progetti, visite di studio, stage e test al computer (per verificare il raggiungimento degli obiettivi di conoscenza ed acquisizione di abilità);
- b) assemblee e consigli di classe (utili per la verifica della crescita personale, l'acquisizione di una maggiore consapevolezza, il benessere generale degli allievi);
- c) raffronto con genitori ed istitutori del convitto, (per verificare l'eventuale insorgenza di problemi umani, scolastici e la loro soluzione).

E' in corso la sperimentazione per la certificazione/valutazione delle competenze.

## 8. INIZIATIVE DI PREPARAZIONE ALL'ESAME

Il CdC aveva deliberato che, per la preparazione agli Esami di Stato, venissero effettuate delle simulazioni delle prove d'esame. Il calendario è stato concordato e realizzato nei mesi compresi tra marzo e maggio 2023.

Sono state organizzate due simulazioni del colloquio d'esame, che hanno previsto il coinvolgimento di due allievi per ciascuna occasione, con una commissione composta dai 3 docenti della classe commissari interni e da 3 docenti dell'istituto in qualità di commissari esterni in una occasione e dai docenti della classe nella seconda occasione, e presieduta dal coordinatore di classe. Il colloquio pluridisciplinare è stato valutato mediante la griglia inserita nell'ordinanza n.45 del 9 marzo 2023, all. A.

La griglia è stata compilata anche dagli allievi che assistevano alla simulazione.

Il Consiglio di Classe ritiene opportuna la presenza dei docenti di sostegno durante lo svolgimento delle prove d'esame degli allievi certificati ai sensi della legge 104/92, i quali svolgeranno le prove secondo quanto previsto dal PEI.

Sono state effettuate le seguenti simulazioni in preparazione all'esame di stato:

- Simulazione di prima prova: 14 marzo 2023, durata 6 ore
- Simulazione di prima prova: 3 maggio 2023, durata 6 ore
  
- Simulazione di seconda prova: 8 maggio 2023, durata 4 ore
- Simulazione di seconda prova: 26 maggio 2023, durata 2,5 ore
- Simulazione di seconda prova: 27 maggio 2023, durata 2 ore

- Simulazione di colloquio:18 maggio 2023, durata 2 ore, due allievi
- Simulazione di colloquio:26 maggio 2023, durata 2 ore, due allievi

## **8.1 CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO**

In allegato la delibera sui criteri di valutazione approvata nel collegio docenti del 18 maggio 2023.

## **8.2 CURRICULUM DELLO STUDENTE**

Ogni studente di classe quinta è stato invitato a compilare obbligatoriamente il curriculum dello studente che fornirà utili elementi per lo svolgimento del colloquio dell'esame di Stato.

Gli studenti hanno acceduto al portale "Curriculum dello Studente" tramite registrazione all'area riservata del Ministero oppure tramite Spid.

Hanno caricato le certificazioni, precedentemente validate da una commissione interna all'Istituto, nelle sezioni 2 o 3 del Curriculum.

## **8.3. COLLOQUIO D'ESAME**

### **8.3.1. SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO**

Articolo 22 OM45\_2023

2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio: a. 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; b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

7. Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

Si allega Griglia valutazione colloquio indicata nell'OM 43 Esame di Stato del 9 marzo 2023.

**ALLEGATI AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5BP  
A.S. 2022-23**

1. Documentazione 104 e DSA
2. Esempi di prove e griglie di valutazione
3. Mappa delle UdA del Triennio area di indirizzo
4. Programmazione finale disciplinare
5. Normativa: OM n.43 del 9 marzo 2023
6. Delibera collegio docenti 18 maggio 2023 sui criteri di valutazione per l'ammissione all'esame di stato