
 <p>I.I.S. Raffaele Piria Rosarno - Italy</p>	ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "R. PIRIA"	 <p>MIM Ministero dell'Istruzione e del Merito</p>
<p><u>LICEO SCIENTIFICO (RCPS014019) Rosarno;</u> <u>IPSASR (RCRA01401V) Rosarno; Corso Serale IPSASR (RCRA014507)</u> <u>ITE (RCTD014015) Laureana di Borrello; Corso Serale ITE AFM (RCTD01450D)</u> Via Modigliani - 89025 ROSARNO (RC) – Tel. 0966439157 Codice Fiscale: 82001100807 – Codice Univoco Ufficio: UFRYVD Indirizzo E-mail: rcis01400v@istruzione.it Pec: rcis01400v@pec.istruzione.it sito web: www.istitutopiriarosarno.edu.it</p>		

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe 5^a Sez A

IPSASR

Coordinatore Prof. Gennaro Putrino



DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.^{ssa} Mariarosaria Russo

CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Breve descrizione dell'Istituto

L'Istituto d'Istruzione Superiore "R. Piria" di Rosarno (RC) vanta una quarantennale esistenza sul territorio essendo stato istituito nell'anno 1968 come sezione staccata del Liceo Scientifico di Palmi. Offre tre indirizzi di studio: Liceo scientifico, IPSASR con settore Odontotecnico e ITE. Il Liceo Scientifico ha ottenuto l'autonomia nel 1973. A partire dall'anno scolastico 2000/2001 nell'ambito del piano di dimensionamento degli istituti superiori della provincia di Reggio Calabria aggrega l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente (oggi I.P.S.A.S.R.), a suo tempo istituito a Rosarno come scuola per esperti coltivatori e l'I.T.C. di Laureana di Borrello.

UBICAZIONE E STRUTTURA

L'I.P.S.A.S.R., sede staccata dell'Istituto d'Istruzione Superiore "R. Piria" di Rosarno, è ubicato in una zona periferica della cittadina di Rosarno ed è ospitato in un edificio adibito ad aule scolastiche, annessa alla struttura edilizia vi è un'azienda agraria comprendente circa 6 ettari di terreno agricolo coltivato prevalentemente a uliveto, con monumentali piante secolari, cv. ottobratica, e in piccola parte ad agrumeto (arancio, clementino e limoni), inoltre, vi è qualche spalliera di vite da vino. La raccolta delle olive è un importante momento didattico, queste vengono portate in frantoi della zona per produrre l'ottimo "Olio della Legalità". Nell'A.S. 2008/09 è stata realizzata una serra didattica con 16 bancali per la coltivazione di ortaggi, ornamentali e piante officinali. La serra didattica, realizzata nel 2009, occupa una superficie di circa mq 160, ed è nata dalla volontà della Provincia di Reggio Calabria con l'intento di valorizzare tutte le aziende agrarie degli Istituti Professionali per l'Agricoltura e l'Ambiente. Con i fondi messi a disposizione dalla Provincia e integrati con quelli della scuola, grazie alla determinazione della Preside Russo, si è potuta finalmente realizzare l'opera. Inoltre, è stato allestito un giardino didattico con diverse tipologie di piante ornamentali. Nell'anno scolastico precedente la serra è stata completamente rinnovata ed è ora una struttura idroponica atta a produrre ortaggi e piante officinali. La scuola è dotata di un laboratorio di chimica, un laboratorio informatico ed un laboratorio linguistico. Il giardino didattico occupa una superficie di circa 450 mq. È stato realizzato con l'intento di creare, negli anni, un vero e proprio vivaio didattico con le piante sviluppate in serra. Oltre ad avere un ruolo didattico è giardino ad abbellire il luogo che, occorre ricordare, insiste nel Parco Archeologico di Medma.



CONTESTO SOCIO-ECONOMICO

Il contesto socio economico culturale in cui opera la scuola è caratterizzato da un tessuto produttivo costituito, prevalentemente, da piccoli e medi esercizi commerciali, da aziende artigiane e, soprattutto, aziende agricole.



Sono presenti anche piccole attività industriali e settore terziario. Sono ormai di consolidata tradizione le iniziative

di formazione ed orientamento attivate dall'Istituto in collaborazione con Enti locali, ed associazioni e/o aziende private. L'IPSASR rappresenta una risorsa, oltre che educativa e sociale, una fucina per preparare al mondo del lavoro tecnico e professionale per introdurre competenze nel mondo del lavoro agricolo ed agroalimentare di cui il territorio è largamente rappresentato. Tutto questo grazie al supporto di docenti che, oltre ad essere guida sul piano cognitivo, sono facilitatori anche sul piano relazionale, lavorativo nonché affettivo ed emozionale. Molti degli allievi, provengono dal comune di Rosarno, solo in pochi sono dei comuni limitrofi. La stragrande maggioranza è appartenente a famiglie di coltivatori o comunque di proprietari di appezzamenti agricoli

e, pertanto con interesse alle materie di Scienze Agrarie. Un fenomeno riscontrabile è la poca partecipazione dei genitori alla vita scolastica degli studenti questo causa in alcuni casi una maggiore responsabilizzazione da parte dei ragazzi in altri casi un meccanismo di ribellione, quasi totale assenza di interesse e, quindi, i docenti devono attivare dei meccanismi per aumentare l'empatia per poter recuperare l'allievo.

L'istituto IPSASR è, talvolta, considerato una scuola facile e le insufficienze in ingresso, carenze di base per scarsa propensione alla lettura e/o di limitata abitudine allo studio, ne limitano la formazione finale. I docenti hanno il compito di seguire gli allievi, accompagnandoli, ad acquisire metodo e strutturare le conoscenze oltre che didattiche anche comportamentali.

Il lavoro finalizzato all'apprendimento deve passare attraverso l'instaurare di un rapporto empatico e fiduciario che porta taluni allievi ad essere assicurati e responsabili. Occorre non sovraccaricare con compiti e lavori che potrebbero portare a scoraggiare e indebolire le certezze ma operare con criteri di confronto diretto non legato solo ai testi scolastici ma di riscontro pratico e realistico.

A tal proposito si ritiene che il rilancio dell'istruzione tecnica richiede un raccordo più stretto e organico della scuola con i soggetti istituzionali e sociali del territorio e, in particolare, con il sistema produttivo, il mondo del lavoro e delle professioni, attraverso un'alleanza formativa stabile, ampia e radicata a livello locale, anche per superare le criticità determinatesi, nell'ultimo ventennio, in relazione alla decrescente attenzione dei giovani e delle loro famiglie verso le professioni tecniche.

l'Ambiente (oggi I.P.S.A.S.R.), a suo tempo istituito a Rosarno come scuola per esperti coltivatori e l'I.T.C. di Laureana di Borrello.

IL PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA IPSASR

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

DECLINAZIONE A01: "produzione e valorizzazione delle produzioni vegetali e animali"

Il profilo educativo, culturale e professionale dello studente

Il corso di studi professionale, *di cui all'oggetto sopra*, fornisce conoscenze e competenze che riguardano i processi produttivi agricoli, la trasformazione agro-alimentare ed agro-industriale delle produzioni vegetali erbacee ed arboree, la valorizzazione e la commercializzazione dei prodotti tipici, biologici, tradizionali, a "Km 0" e d'eccellenza del territorio, agendo nei sistemi di qualità e garantendo la tracciabilità e la sicurezza alimentare nelle diverse filiere produttive.

Le competenze professionali del diplomato sono numerose e diversificate nei vari ambiti del settore primario e dei servizi, concorrendo a formare la figura di un consulente globale per l'impresa agricola e per tutte le aziende agrarie, forestali, zootecniche e di trasformazione agro-industriale, fino alla cosiddetta "*quarta gamma*", con competenze specifiche nella gestione tecnico-amministrativa e gestionale delle aziende agrarie, nella tutela e difesa dell'ambiente, del territorio e del paesaggio, nella gestione del verde ornamentale, nelle applicazioni dell'ingegneria naturalistica in campo silvo-forestale, ma anche nella consulenza del catasto terreni o nella stesura e redazione di progetti di miglioramento fondiario e nelle pratiche di richiesta dei contributi PAC-UE, nonché nella sicurezza negli ambienti di lavoro e nel campo dell'agricoltura biologica e dell'agro-ecologia.

Le metodologie adottate si basano su:

- didattica di laboratorio;
- lavoro cooperativo per progetti;
- personalizzazione dei percorsi con l'utilizzo delle tecnologie e del pensiero creativo;
- gestione di processi in contesti organizzati;
- competenze trasversali per l'orientamento (alternanza scuola-lavoro)
- uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "*Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, valorizzazione del territorio, gestione delle risorse forestali e montane*" declinazione A01: "*produzione e valorizzazione delle produzioni vegetali e animali*", possiede competenze relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, zootecnici, 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 che gli consentono di:

- gestire il riscontro di trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive: agro- ambientale, agro-industriale, agro-turistico, agro-zootecniche secondo i principi e gli strumenti dei sistemi di qualità;

- individuare soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;
- utilizzare tecniche di analisi costi/benefici e costi/opportunità, relative ai progetti di sviluppo ed ai processi di produzione e trasformazione;
- assistere singoli produttori e strutture associative nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale;
- organizzare e gestire attività di promozione e marketing dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- rapportarsi agli enti territoriali competenti per la realizzazione di riordino fondiario, miglioramento ambientale, valorizzazione delle risorse paesaggistiche e naturalistiche;
- gestire interventi per la prevenzione del degrado ambientale e nella realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio;
- intervenire in progetti per la valorizzazione del turismo locale e lo sviluppo dell'agriturismo, anche attraverso il recupero degli aspetti culturali delle tradizioni locali e dei prodotti tipici;
- gestire interventi per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative.
- Individuare le soluzioni tecniche di produzione e trasformazione agronomiche e zootecniche più adeguate in relazione alla tipologia di territorio e alle potenzialità produttive.
- Interviene nell'applicazione delle procedure di produzione e trasformazione verificando la conformità ai criteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie anche in relazione alle strutture e strumentazioni in dotazione.
- Identificare le tecniche di coltivazione più adatte alle colture arboree.
- Identificare le principali specie e avversità delle piante con particolare riferimento alle coltivazioni arboree.
- Analizzare le caratteristiche dei principali interventi agronomici atti a migliorare la produzione (lavorazione suolo, fertilizzazione, irrigazione). Identificare e applicare le tecniche di coltivazione più adatte alle colture erbacee e alla praticoltura in un'ottica di sostenibilità. Formulare interventi agronomici atti a migliorare la produzione.
- Identificare le diverse problematiche collegate all'uso di pesticidi.
- Identificare e riconoscere i sistemi di allevamento, l'alimentazione e le razze nei comparti: bovino, bufalino, ovino, caprino e suino.

Competenza n. 1	
Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
Analizzare le realtà agronomiche delle aree di pianura, collinari e montane e le loro potenzialità produttive.	Sistema suolo-pianta-atmosfera e fattori che ne condizionano il funzionamento.
Analizzare le caratteristiche dei metodi di produzione e la loro validità nei confronti delle specie agrarie e forestali.	Aspetti essenziali della gestione delle acque e dell'irrigazione.

<p>Attuare processi gestionali e produttivi finalizzati all'organizzazione operativa dell'azienda agraria e forestale.</p> <p>Individuare e applicare tecniche di coltivazione delle specie agrarie e forestali in relazione alle caratteristiche del territorio.</p> <p>Individuare ed applicare le procedure operative relative ai processi e cicli di lavoro delle principali trasformazioni alimentari</p> <p>Individuare modalità per la realizzazione di piani di difesa delle colture rispettosi degli equilibri ambientali.</p> <p>Individuare e applicare procedure operative preventive e utilizzare i dispositivi di protezione individuale specifici per le singole attività.</p> <p>Individuare attrezzature e tecnologie necessarie nei processi di produzione e trasformazione dei prodotti in relazione al contesto operativo.</p> <p>Curare il parco macchine necessario all'azienda in relazione al contesto operativo</p>	<p>Principi fondamentali della meccanizzazione con particolare riguardo alle coltivazioni erbacee ed arboree e selvicolturali.</p> <p>Sistemi e tecniche di produzione delle coltivazioni erbacee, arboree e forestali.</p> <p>Difesa delle colture.</p> <p>Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore.</p> <p>Aspetti fisico-chimico-organolettici delle materie prime e dei prodotti primari da trasformare.</p> <p>Processi e cicli di lavoro delle principali trasformazioni agroalimentari.</p> <p>Tecniche di controllo e di analisi dei processi di trasformazione.</p> <p>Norme e sistemi di prevenzione e protezione relative alla gestione in sicurezza dei processi produttivi di settore.</p>
--	---

Competenza n. 2 Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
Definire le caratteristiche morfologiche e produttive specifiche delle specie e razze allevate.	Anatomia e fisiologia delle principali specie allevate.
Attuare sistemi di produzione compatibili con l'igiene ed il benessere animale.	Caratteristiche morfologiche e produttive delle principali specie e razze allevate.
Definire sistemi e modalità di allevamento correlati alle situazioni ambientali e al livello delle tecniche realizzabili.	Tecniche di produzione delle principali specie allevate.
Individuare caratteri specifici delle diverse produzioni zootecniche.	Igiene e benessere animale.
	Principali sistemi di conservazione dei foraggi e degli alimenti ad uso zootecnico.

Applicare tecniche di allevamento atte a valorizzare le specifiche produzioni zootecniche.	<p>Sistemi e strutture di allevamento.</p> <p>Alimentazione zootecnica: principi nutritivi, gli alimenti zootecnici e la razione alimentare.</p>
--	--

Competenza n. 3 Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Definire gli elementi caratterizzanti le diverse filiere produttive.</p> <p>Applicare i concetti base della gestione forestale sostenibile.</p> <p>Applicare le tecniche selvicolturali per la gestione sostenibile e la salvaguardia della biodiversità dei boschi e delle foreste.</p> <p>Applicare tecniche di utilizzazione forestale a basso impatto ambientale.</p>	<p>Analisi e sviluppo delle filiere produttive bosco-legno-industria e bosco-legno energia.</p> <p>Teorie e metodi della gestione forestale sostenibile.</p> <p>Tecniche produttive delle diverse fasi delle filiere forestali.</p>

Competenza n. 4 Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
<p>Individuare e applicare i criteri per la classificazione qualitativa dei prodotti agroforestali.</p> <p>Applicare modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità.</p> <p>Applicare sistemi di produzione atti a valorizzare la qualità dei prodotti nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria.</p> <p>Supportare l'applicazione delle procedure necessarie per ottenere le certificazioni di processo e di prodotto.</p>	<p>Caratteristiche e classificazione dei prodotti delle principali filiere del settore agroforestale.</p> <p>Metodologie di controllo di processo e di prodotto dei principali settori di produzione agroforestale.</p> <p>Legislazione nazionale e comunitaria per la tutela dei prodotti di settore.</p> <p>Certificazione dei processi e dei prodotti agricoli e forestali ai fini della tracciabilità.</p> <p>Norme di tutela dei prodotti tipici ed etichettatura.</p>

Competenza n. 5 Descrivere e rappresentare le caratteristiche ambientali e agro produttive di un territorio

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Definire modalità specifiche per un approccio naturalistico ecologico all'interpretazione del paesaggio.	Il paesaggio agrario e forestale. Ecosistemi dei paesaggi agricoli e forestali.

Competenza n. 6 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	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
Individuare i livelli essenziali di biodiversità degli ecosistemi e degli agro ecosistemi.	Importanza della salvaguardia della biodiversità e cause della perdita della biodiversità.
Individuare le connotazioni specifiche di ciascuna area protetta e le normative di riferimento.	Concetto di biodiversità agraria e forestale.
Identificare le competenze specifiche degli Enti istituzionali preposti al controllo delle attività nelle aree protette.	Azioni per la tutela e valorizzazione delle risorse genetiche vegetali ed animali.
Individuare situazioni di dissesto idrogeologico.	Classificazione e gestione delle aree protette.
Realizzare interventi di recupero in aree degradate anche attraverso opere di sistemazione di ingegneria naturalistica.	Fenomeni di dissesto idrogeologico e tecniche di ingegneria naturalistica.
Identificare gli elementi costituenti un piano di assestamento.	Principi di assestamento forestale e faunistico. Principi di difesa dagli incendi boschivi
Identificare e applicare le tecniche e le procedure di difesa dagli incendi boschivi.	

Competenza n. 7 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	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
Indicare i procedimenti idonei alla valorizzazione dei prodotti agroforestali.	Attività di promozione e marketing dei prodotti del settore agro-forestale.
Interpretare i meccanismi che regolano i mercati dei diversi prodotti.	Caratteristiche di multifunzionalità del settore agricolo -forestale e servizi connessi.
Identificare piani di marketing più significativi per le diverse tipologie di produzione.	Politiche di sviluppo rurale e forestale nella comunità europea.
Definire gli elementi caratterizzanti le diverse filiere produttive.	Tecniche di analisi delle filiere agroalimentari e forestali.
Assistere le entità produttive nella soluzione delle problematiche aziendali in relazione alle politiche di sviluppo rurale.	Elementi di organizzazione aziendale e tecniche di programmazione dei processi produttivi.




PECUP

Il PECUP rappresenta l'identità culturale, metodologica e organizzativa, riconoscibile dalle studentesse e dagli studenti e dalle loro famiglie. Il PECUP dell'indirizzo presuppone l'acquisizione di una serie di risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi e da un profilo in uscita caratterizzato da un insieme di competenze valide e spendibili nei contesti lavorativi del settore economico-professionale correlato. Ad ogni profilo in uscita sono associati i Risultati di apprendimento declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze. Le singole istituzioni scolastiche possono declinare i profili in uscita secondo le esigenze del proprio territorio in coerenza con le priorità indicate dalla Regione nella propria programmazione, utilizzando la quota di autonomia e gli spazi di flessibilità offerti dalla norma.

L' IPSASR, nel rispetto delle indicazioni nazionali, si muove in direzione di una didattica per competenze intese come "comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche in situazioni di lavoro e/o di studio e nello sviluppo professionale e personale ".

Il diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo *"Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane"* *declinazione A01* possiede competenze per assistere le aziende agrarie dal punto di vista della produzione, trasformazione, valorizzazione e della commercializzazione di prodotti agricoli e zootecnici, prodotti agroalimentari e delle foreste, con particolare attenzione ai prodotti tipici del territorio, ottenuti anche attraverso processi che assicurino la qualità, la tracciabilità e la rintracciabilità nel rispetto della sostenibilità. È inoltre competente per intervenire in progetti di salvaguardia della qualità ambientale attraverso percorsi ecocompatibili ed ecosostenibili nonché azioni di difesa nelle situazioni di rischio del dissesto idrogeologico e di valorizzazione del patrimonio forestale. Assiste le aziende agrarie nello sviluppo di progetti multifunzionali individuati dalle politiche comunitarie.

COMPETENZE DA SVILUPPARE:

-  gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie;
-  supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari, zootecniche e forestali;
-  intervenire nei processi per la salvaguardia e tutela nonché il ripristino della biodiversità, per la conservazione delle diverse specie vegetali e animali, varietà vegetali e razze zootecniche e il potenziamento di parchi, riserve, oasi, 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;

- ✚ Individuare ed applicare tutte le tecniche e le pratiche agricole orientate ai vari ambiti produttivi agrosistemici associate a forme di agricoltura sostenibile nel rispetto della risorsa agroambientale;
- ✚ individuare e attuare processi di integrazione delle diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agro-alimentari, zootecniche e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale;

Quadro orario dell' IPSASR

Discipline	2° Biennio		V° anno
	III° anno	IV° anno	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
AGRONOMIA TERRITORIALE AGRARIA E FORESTALE	3	3	3
ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE	4	4	4
TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECHNICHE	3	3	3
AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA	3	3	3
SELVICOLTURA E DENDROMETRIA	0	0	2
GESTIONE VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE	3	3	3
LABORATORIO DI BIOLOGIA E CHIMICA	2	2	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
RELIGIONE	1	1	1
Totale delle ore settimanali	33	33	33

Relazione sulla classe

La classe 5 A è composta da 10 alunni, di cui 9 sono frequentanti e 1 alunno ha smesso di frequentare ad ottobre 2022, quindi, NC. Tutti gli alunni sono residenti nel Comune di Rosarno o nelle sue frazioni. Gli allievi, nel corso del secondo, terzo e quarto anno, hanno frequentato le lezioni in presenza, con la diffusione della pandemia da COVID-SARS19 si è lavorato in DAD per l'annualità 2019/2020 a far data del mese di febbraio, ed in modalità mista per l'anno accademico 2020/2021 e 2021/22. L'alunno che non ha preso parte alle lezioni a causa di gravi problemi di salute, ha ricevuto costanti solleciti e continue comunicazioni inviate alla famiglia, ma nonostante ciò ha manifestato la volontà di non frequentare.

- Comportamento: la classe ha un comportamento corretto e rispettoso delle regole scolastiche previste nel regolamento degli studenti e delle studentesse. Gli alunni sono responsabili ed assumono un atteggiamento disciplinato.
- Interesse e partecipazione: è possibile affermare che la classe è distinguibile in due fasce di livello, una composta da 7 alunni attenta e disponibile ad ascoltare e partecipare, l'altra, da 2, che ha bisogno di particolari attenzioni e sollecitazioni.
- Impegno: in classe è definibile sufficiente e/o discreto per 2 alunni, mentre per la restante parte i livelli si attestano sul Buono/distinto/ottimo.

Si può affermare che

- La preparazione: è soddisfacente e, per alcuni, molto esaustiva, I percorsi didattici svolti sono stati ampliati e spesso trattati con argomenti di approfondimento circa temi della sostenibilità e di attualità, inoltre, tematizzato e particolareggiato per gli aspetti di territorialità e tipicità. Per alcuni argomenti si è dovuto semplificare e/o ridurre gli argomenti da trattare, quindi, si è fatto riferimento

a nozioni base al fine di soddisfare un livello minimo di conoscenze necessarie alla programmazione prevista. Ovviamente, i docenti hanno tenuto conto della situazione iniziale e delle difficoltà riscontrate circa alcuni allievi.

Composizione della classe: ALUNNI

N°	COGNOME E NOME
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Componenti del Consiglio di classe

Disciplina	Docente	Continuità didattica		
		3°	4°	5°
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Iaria Giacomo			x
LINGUA INGLESE	Donato Maria	x	x	x
STORIA	Romeo Domenica			x
MATEMATICA	Latella Fortunato	x	x	x
AGRONOMIA TERRITORIALE, AGRARIA E FORESTALE	Smorto Dario ITP: Fascì Angela Antonia Maria			X
ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE	Smorto Dario ITP: Fascì Angela Antonia Maria	x	x	x
TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECHNICHE	Putrino Gennaro ITP: Garipoli Alessia			X x
AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA	Putrino Gennaro ITP: Fascì Angela Antonia Maria	X	X	X
GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE	Putrino Gennaro ITP: Garipoli Alessia	X x	X x	X x
SELVICOLTURA E DENDROMETRIA	Putrino Gennaro			x
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Vazzana Domenico			x
RELIGIONE	Sicari Daniela			x

Crediti scolastici

N°	COGNOME E NOME	Crediti scolastici 3° anno	Crediti scolastici 4°anno	TOTALE CREDITI
1		8	9	17
2		11	13	24
3		11	12	23

4		9	9	18
5		12	13	25
6		9	10	19
7		11	12	23
8		11	13	24
9		10	13	23
10		10	12	22

Attività integrative curriculari ed extracurricolari
Partecipazione a progetti culturali e concorsi

Progetto/concorso	Discipline coinvolte	Numero di studenti
Impresa simulata 1 PON	Di INDIRIZZO	TUTTI
Impresa simulata 2 PON	Di INDIRIZZO	TUTTI
PCTO Azienda Statti	Di INDIRIZZO	TUTTI
PCTO Azienda Criserà	Di INDIRIZZO	TUTTI
PCTO Biodiversità	Di INDIRIZZO	TUTTI
Educazione alla Salute giornata contro il Cancro	TUTTE	TUTTI
Concorso IEFP DIGITALE Primo premio	Di INDIRIZZO	5 studenti
Orientamento Università Mediterranea	Di INDIRIZZO	TUTTI

Nel corso del triennio sono state effettuate diverse uscite didattiche, tra cui si segnalano le seguenti:

Aziende agricole (Statti, Criserà, Masseria Caporelli; Femia colture in serra ortive e fragole), Vivai, Aziende trasformazioni agrumi, Frantoi Olearia San Giorgio.

La classe ha partecipato ai seguenti viaggi d'istruzione:

- A.s. 2021/22: Viaggio Campania/Lucania (Parco del Cilento e Valle di Diano; Parco Monte degli Alburni; Paestum; Certosa di Padula; Atena Lucana; Teggiano; Le Grotte di Pertosa)
- A.s. 2022/23: Campania (Caserta Reggia e Caserta Vecchia; Napoli; Scavi di Pompei) ERASMUS Gracia: Kavala, Salomicco, Philippi (area archeologica e Museo Archeologico)

Sono stati attivati i seguenti laboratori curriculari:

Laboratorio: Trasformazione dei Prodotti agricoli in agroalimentari; Degustazione dell'Olio; Festa dell'albero;
Disciplina: Di indirizzo

La classe ha inoltre partecipato alle seguenti iniziative didattiche:

- Spettacolo teatrale: Musical Van Gogh Teatro Rendano C.S; Film: Dante Cinema Multisala Reggio Calabria; Cerimonia di inaugurazione anno scolastico TEATRO ALL'APERTO.
- Incontro didattico: Villaggio Della COLDIRETTI C.S.; Giornata della Memoria; Giornata del Ricordo; Festa della Donna; Giornata contro la violenza sulle Donne: Libere nella musica e nell'arte. Giornata contro la violenza di Genere; Giornata dell'UNITA' NAZIONALE e delle Forze Armate; Save the Children e Zero Bullismo; Progetto "Nei panni di Caino per conoscere e difendere le ragioni di Abele" Metaverso; Codice Rosso: STOP Violence Educazione alla Cultura delle Legalità
- Ciclo di lezioni: Giornata del Clima e dei cambiamenti Climatici; Giornata dell'Acqua; Giornata della Biodiversità;
- Orientamento in uscita: Università Mediterranea di Reggio Calabria.

Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

L' "IIS R. Piria" di Rosarno ha stipulato convenzioni con un partenariato diversificato di Istituzioni, Enti, Imprese ed Associazioni, per offrire "percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento" attraverso cui gli studenti possano effettuare esperienze di avvicinamento ad ambiti professionali in linea con gli studi svolti, maturando anche un proprio orientamento in ambito universitario e garantendo la piena inclusione degli allievi BES.

L' "IIS R. Piria" integra, in modo organico, nella propria offerta formativa, "percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento ed ha ritenuto di interpretare gli spazi di autonomia e libertà di

progettazione, riconosciuti dalla Legge, individuando le seguenti macro aree nella quali collocare i singoli progetti:

- Area scientifica
- Area umanistica (intesa anche come conoscenza del patrimonio culturale)
- Area della cittadinanza e costituzione
- Area informatica-economica (creazione d'impresa)

Per l'a.s. 2022/23 il monte ore dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento non rientra tra i requisiti d'ammissione all'esame di Stato ai sensi della L. n. 14 del 24 febbraio 2023 art.5 comma 11. La documentazione puntuale dei PCTO svolti dalla classe è allegata al presente documento (Allegato E), qui si offre una tabella riassuntiva:

Quadro riepilogativo dei progetti/attività svolti dalla classe:

Anno	Progetto/attività	Ore
Terzo anno	<ul style="list-style-type: none"> PCTO: MUMAR Polo Museale di Soriano Calabro: Museo dei Marmi; Pinacoteca; Complesso Conventuale di San Domenico; Museo del Terremoto 	20
	<ul style="list-style-type: none"> PCTO: Azienda Agricola Caccamo Leandro 	12
	<ul style="list-style-type: none"> PCTO: Civicamente 	25
	<ul style="list-style-type: none"> PCTO: IIS R. PIRIA Rosarno 	54
	<ul style="list-style-type: none"> PCTO: Azienda Reale srl 	20
	<ul style="list-style-type: none"> PCTO: Azienda agricola Cifalù Carmelo Andrea 	12
	<ul style="list-style-type: none"> PCTO: La Fattoria 	68
	<ul style="list-style-type: none"> PON: Valore alla mia Imprendidea: green orange 	30
	<ul style="list-style-type: none"> PON: Migranti e autoctoni uniti nel digitale 	30

	<ul style="list-style-type: none"> PON: I giovani verso il voto 	12
	<ul style="list-style-type: none"> Attestato di partecipazione evento Startup YOUR LIFE 	
	<ul style="list-style-type: none"> Attestato di partecipazione alla manifestazione JOB-ORIENTA DIGITAL EDITION 	
Quarto anno	<ul style="list-style-type: none"> PON: Educare all'imprenditorialità 2 	30
	<ul style="list-style-type: none"> PON: La comunicazione come nuova frontiera dell'impresa 2 	30
	<ul style="list-style-type: none"> PON: Laboratorio EVO di qualità per la scuola inclusiva 	30
	<ul style="list-style-type: none"> PON: Imprenditoria e territorio 	20
	<ul style="list-style-type: none"> PCTO: Università Mediterranea R.C. 	5
	<ul style="list-style-type: none"> PCTO: IIS R. PIRIA Rosarno 	60
	<ul style="list-style-type: none"> PCTO: COLDIRETTI REGGIO CALABRIA 	28
Quinto anno	<ul style="list-style-type: none"> PON: Impresa simulata 1 	30
	<ul style="list-style-type: none"> PON: Impresa simulata 2 	30
	<ul style="list-style-type: none"> PON: Alberi: linfa della città al villaggio della Biodiversità 	8
	<ul style="list-style-type: none"> Giornata mondiale contro il Cancro 	8
	<ul style="list-style-type: none"> PCTO: Università Mediterranea R.C. 	18
	<ul style="list-style-type: none"> PCTO: IIS R. PIRIA Rosarno 	70

Insegnamento dell'Educazione Civica

Facendo seguito alla legge del 20 agosto 2019 n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica", si rendono note le disposizioni dell'Istituto in merito all'aggiornamento del curriculum e alla programmazione delle attività.

Il testo di legge prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non possa essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti. Pertanto ogni singolo Consiglio di Classe ha avuto cura di sviluppare due unità di apprendimento interdisciplinari. Per le classi quinte i nuclei concettuali hanno riguardato:

- ✚ Sviluppo sostenibile: agire sul presente e assicurare il futuro
- ✚ Agenda 2030: gli obiettivi globali dello sviluppo sostenibile (17 obiettivi)
- ✚ Percorsi di cittadinanza responsabile: educazione ambientale, alla salute e al patrimonio culturale;
- ✚ Made in Italy: enogastronomia e turismo; settori industriali e servizi.

SVILUPPO SOSTENIBILE: educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio

Agenda 2030

Lo sviluppo sostenibile e la sostenibilità ambientale

Unione Europea: sostenibilità Ambientale ed alimentare e problematiche legate ai cambiamenti climatici; principali protocolli e convenzioni sui cambiamenti climatici

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile Tutela del patrimonio ambientale

L'impatto dell'antropizzazione sull'ambiente: confronto tra società antiche e moderne.

Salvaguardia e conservazione del patrimonio artistico e ambientale, a partire dal territorio di appartenenza

Made in Italy: enogastronomia e turismo; settori industriali e servizi

La tutela degli esseri viventi

Le diverse forme di discriminazione, violenza di genere, razzismo ed inclusione

Ed. alla salute e al benessere

Per le classi quinte, i docenti coordinatori sono individuati come referenti di classe per l'insegnamento di educazione civica e hanno curato la progettazione e stesura dell'U.d.A. (Allegato D al presente documento), monitorandone altresì il corretto svolgimento nel corso dell'anno.

In sede di scrutinio, il docente coordinatore ha formulato la proposta di valutazione, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica.

Si ricorda che il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato e per le classi terze, quarte e quinte degli Istituti secondari di secondo grado, all'attribuzione del credito scolastico.

NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE

- **I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali**
- **Valutazioni economiche e scelte imprenditoriali**
- **Marketing, commercializzazione, qualità delle produzioni, consumi agroalimentari ed utilizzazioni forestali.**
- **Sostenibilità ambientali dei processi produttivi**

Svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali. La prova potrà essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale sulla base di documenti, tabelle e dati, con particolare riferimento all'utilizzo delle risorse digitali nei processi di comunicazione.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante la propria area professionale (caso aziendale) con particolare riferimento alle valutazioni di carattere economico.

TIPOLOGIA C

Individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un prodotto o di un servizio con particolare riferimento all'utilizzo di strumenti e procedure.

TIPOLOGIA D

Elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale con particolare riferimento all'approccio comunicativo. La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le

conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento; la commissione declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova può essere compresa tra 6 e 12 ore.

Ferma restando l'unicità della prova, ed esclusivamente nel caso in cui la prova stessa preveda anche l'esecuzione in ambito laboratoriale di quanto progettato, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni, il primo dei quali dedicato esclusivamente alle attività laboratoriali, fornendo ai candidati specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Ciascuna giornata d'esame può avere una durata massima di 6 ore.

La tipologia scelta dal consiglio di classe è la B:

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante la propria area professionale (caso aziendale) con particolare riferimento alle valutazioni di carattere economico.

La durata della prova è DI 6 H.

Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze sono:
I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali; Valutazioni economiche e scelte imprenditoriali; Marketing, commercializzazione, qualità delle produzioni, consumi agroalimentari ed utilizzazioni forestali; Sostenibilità ambientali dei processi produttivi.

La prova conterrà sempre un riferimento al nucleo tematico 1 a cui aggiungere il riferimento ad uno a più fra gli ulteriori nuclei tematici citati.

Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none">● Redigere la prova in forma coerente, corretta e con linguaggio appropriato rispetto alla traccia proposta.● Dimostrare padronanza per conoscenze ed abilità richieste nello svolgimento della prova ed indicate nei risultati di apprendimento del profilo di indirizzo.● Dimostrare conoscenza del contesto territoriale e del settore socio-economico e lavorativo di riferimento.● Utilizzare le competenze acquisite, anche con riferimento a capacità innovative e creative.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	Punteggio massimo
Coerenza, correttezza e proprietà di linguaggio	5
Padronanza di conoscenze ed abilità	7
Conoscenza del contesto territoriale e del settore socioeconomico di riferimento	3
Competenze acquisite, anche con riferimento a capacità innovative e creative	5

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

Per la valutazione delle prove scritte, dell'orale e del comportamento si fa riferimento alla Normativa D. lgs. 62/2017, art. 1, commi 2 e 6 e O.M. 45 del 9/3/2023 art.3 commi 1 e 2, come da griglie allegate.

Criteri relativi all'attribuzione del credito scolastico per le classi del triennio

Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il C.d.C., in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico per ciascun alunno, sulla base delle seguenti tabelle, con riferimento al d.lgs. 62/2017 e dell' O.M.45 del 09/03/23.

In considerazione dell'incidenza che hanno le votazioni assegnate per le singole discipline sul punteggio da attribuire quale credito scolastico e, di conseguenza, sul voto finale, i docenti, ai fini dell'attribuzione dei voti, sia in corso d'anno, che nello scrutinio finale, utilizzano l'intera scala di valutazione.

I docenti di 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 avvalgono di tale insegnamento. I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento previsti dal d.lgs. aprile n. e così ridenominati dell'art. co. 784, della legge 30 dicembre 2018 n. 145, concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali percorsi afferiscono e a quelle del comportamento e contribuiscono alla definizione del credito scolastico. Inoltre, il consiglio di classe tiene conto degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale la scuola per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa, come si legge nella tabella parametri e criteri di definizione del credito.

**Tabella crediti a.s. 2022-23 ai sensi del d.lgs 62/2017 e dell'O.M. 45 del
09/03/2023**

Media dei voti	Terzo anno	Quarto anno	Quinto 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

Attribuzione del voto finale

Ai sensi dell'art. 18, comma 1, del d. lgs 62/2017, a conclusione dell'esame di Stato è assegnato a ciascun candidato un punteggio finale complessivo in centesimi.

Il punteggio finale è il risultato della somma dei punti attribuiti dalla commissione/classe d'esame alle prove scritte e al colloquio e dei punti acquisiti per il credito scolastico da ciascun candidato, per un massimo di quaranta punti.

La commissione dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna delle prove scritte e di un massimo di venti punti per la valutazione del colloquio.

Il punteggio minimo complessivo per superare l'esame di Stato è di sessanta centesimi.

Ai sensi dell'art. 18, comma 5, del d. lgs. 62/2017, fermo restando il punteggio massimo di cento centesimi, la commissione può motivatamente integrare il punteggio fino a un massimo di cinque punti, sulla base dei criteri di cui all'articolo 16, comma 9, lettera c).

La commissione all'unanimità può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire dell'integrazione di cui al comma 4, a condizione che:

- abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe.
- abbiano conseguito il punteggio massimo previsto alle prove d'esame.

Allegati al documento del 15 maggio

- Allegato A: griglia di valutazione del colloquio orale
- Allegato B: griglie di valutazione della prima prova scritta
- Allegato C: griglia di valutazione della seconda prova sulle discipline di indirizzo
- Allegato D: Uda di Educazione Civica
- Allegato E: griglia di valutazione del comportamento.
- Allegato F: Programmi svolti declinati per competenze ed obiettivi specifici per le singole discipline

IL COORDINATORE DI CLASSE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
