

## Sommario

1.ARTICOLAZIONE OPERATIVA DEL CURRICOLO (ATECO SEP E ATLANTE DEL LAVORO).....	1
2.GESTIONE DELL'AUTONOMIA E DELLA FLESSIBILITÀ .....	6
Decreto M.I. 12.06.2020, n. 33.....	6
3.LA PROGETTAZIONE DIDATTICA: mappa UDA, MACRO UDA e UDA TRASVERSALI.....	9
a.CANOVACCIO O MAPPA DELLE UDA E CORRELAZIONE TRA UDA E NUCLEI TEMATICI.....	9
b.CORRELAZIONE FRA INSEGNAMENTI E NUCLEI TEMATICI.....	20
c.CORRELAZIONE FRA COMPETENZE E NUCLEI TEMATICI.....	21
4.CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE.....	22
5.PFI, curriculum dello studente ed interventi di personalizzazione generali e specifici.....	23
6.II PROVA ESAME DI STATO.....	23
a.CARATTERISTICHE DELLA STESURA DELLA 2 PROVA.....	23
b.GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA 2 PROVA.....	25
c.GRIGLIA DI OSSERVAZIONE/VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICO PROFESSIONALE.....	26
C1. GRIGLIA DI OSSERVAZIONE/VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICO PROFESSIONALE N°1.....	27
C2. GRIGLIA DI OSSERVAZIONE/VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICO PROFESSIONALE N°2.....	27
7.DESCRIZIONE DEL PERCORSO DI PREPARAZIONE ALLA PROVA PRATICA PROFESSIONALE;.....	29
8.SIMULAZIONI PROVE D'ESAME.....	30
9.CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE.....	31
10.PFI, curriculum dello studente ed interventi di personalizzazione generali e specifici.....	31

### **1. ARTICOLAZIONE OPERATIVA DEL CURRICOLO (ATECO SEP E ATLANTE DEL LAVORO)**

Il nuovo ordinamento dell'istruzione professionale comprende gli undici indirizzi di studio elencati dall'articolo 3, comma 1, del d.lgs. 61/2017. La V A a.s. 2022/2023 dell'istituto professionale per l'agricoltura di Bono, appartiene a:

“a) Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane”.

L'indirizzo è caratterizzato dal profilo di uscita da intendere come standard formativo riferito a un insieme compiuto e riconoscibile di competenze, descritte secondo una prospettiva di validità e

spendibilità nei molteplici contesti lavorativi dell'area e del settore economico-professionale di riferimento. Con il riordino dei professionali viene meno la struttura del precedente ordinamento in indirizzi, articolazioni ed opzioni e per ciascun indirizzo si configura un profilo unitario all'interno del quale ci sono ampi spazi di declinazione e di personalizzazione in relazione alle vocazioni della scuola e del territorio. Questo con lo scopo di affrontare le dinamiche evolutive che scaturiscono dalla rapidità delle trasformazioni in atto in tutti i settori economici e produttivi e che necessitano di competenze anch'esse in continua evoluzione.

Nel contesto territoriale di riferimento l'istituto deve, pertanto, formare professionisti capaci di gestire piccole e medie aziende moderne e competitive, come anche consulenti capaci di consigliare ed indirizzare le aziende del settore, in risposta alle attuali e sempre più esigenti richieste del mondo del lavoro.

Il diplomato di istruzione professionale possiede competenze per assistere le aziende agrarie dal punto di vista della produzione, della 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. È inoltre competente per intervenire in progetti di salvaguardia della qualità ambientale attraverso azioni di difesa nelle situazioni di rischio idrogeologico e di valorizzazione del patrimonio forestale. Assiste le aziende agrarie nello sviluppo di progetti multifunzionali individuati dalle politiche comunitarie.

*Dalle linee guida "Ciò implica, come chiaramente indicato nei paragrafi successivi, che le competenze inserite nel Regolamento, che costituiscono il necessario punto di riferimento delle presenti Linee Guida, sono elaborate con riferimento alla coerenza sia al PECuP del secondo ciclo di istruzione, di cui al d.lgs 226/05, sia alle competenze previste dall'obbligo di istruzione (di cui al DM 139/2007), sia alle competenze chiave per l'apprendimento permanente di cui alla Raccomandazione europea del 22 maggio 20184 ."*

Il PECuP per il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A. Di seguito si indicano le principali finalità:

- la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso e ricco di motivazioni;
- lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Le Competenze di base generali ed essenziali per una crescita armonica dell'individuo esprimono gli obiettivi di competenza di tipo disciplinare, articolati nei seguenti assi:

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico tecnologico

- Asse storico – sociale

e inerenti quindi alla padronanza della lingua italiana, orale e scritta, all'area scientifico-matematica, alle tecnologie, alle lingue straniere e alle competenze storiche e sociali.

Le Competenze tecnico – professionali sono costituite da conoscenze dichiarative (sapere cosa, informazioni, dati, contenuti, nozioni, fatti, fenomeni, metodi, processi), procedurali (sapere come) e tecniche (saper fare) tipiche delle attività e dei processi lavorativi, inerenti all'indirizzo di studio, da acquisire attraverso lo studio delle discipline di indirizzo e preferibilmente con attività di laboratorio.

Competenze trasversali: sono l'insieme delle abilità che permettono all'individuo di fare fronte anche a situazioni nuove e a imprevedibili e che forniscono strumenti per la realizzazione di percorsi di educazione permanente, come le competenze di diagnosi, problem solving, decisione, comunicazione, lavoro di gruppo, in rete e per progetti.

Competenze chiave di Cittadinanza: integrano le competenze di base, e sono quelle di cui tutti hanno bisogno per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione: imparare ad imparare, spirito di iniziativa e imprenditorialità, consapevolezza ed espressione culturale etc.

#### RIFERIMENTO ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE REFERENZIATE AI CODICI ATECO

L'indirizzo di studio dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura di Bono, dell'IIS Fermi Ozieri, fa riferimento alla seguente attività contraddistinta dai codici ATECO, adottati dall'Istituto Nazionale di Statistica per le rilevazioni nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni.

#### SEZIONE A: AGRICOLTURA, SILVICOLTURA E PESCA

#### DIVISIONE A-01: COLTIVAZIONI AGRICOLE E PRODUZIONE DI PRODOTTI ANIMALI, CACCIA E SERVIZI CONNESSI

#### CORRELAZIONE ALLA NOMENCLATURA E CLASSIFICAZIONE DELLE UNITÀ PROFESSIONALI (NUP)

Le unità professionali indicate dall'ISTAT sono 9, quelle relative ai nostri indirizzi di studi sono 5: n°1, n°3, n°6 e n°7

Grandi gruppi professionali	Gruppi	Classi	Categorie
1 - Legislatori, imprenditori ed 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
3 - Professioni tecniche	3.3 Professioni tecniche nell'organizzazione, amministrazione e nelle attività finanziarie e commerciali	3.3.1 Tecnici dell'organizzazione e dell'amministrazione delle attività produttive	3.3.1.5 Tecnici dell'organizzazione e della gestione dei fattori produttivi
6 - Artigiani, operai specializzati e agricoltori	6.4 Agricoltori e operai specializzati dell'agricoltura, delle foreste, della zootecnia, della pesca e della caccia	6.4.1 Agricoltori e operai agricoli specializzati 6.4.2 Allevatori e operai specializzati della zootecnia 6.4.3 Allevatori e agricoltori 6.4.4 Operai forestali specializzati	
7 - Conduttori di impianti, operai di macchinari fissi e mobili e conducenti di veicoli	7.3 Operatori di macchinari fissi in agricoltura e nella industria alimentare	7.3.1-Operai addetti a macchinari fissi nell'agricoltura e nella prima trasformazione dei prodotti agricoli	

#### CORRELAZIONE ALLA CLASSIFICAZIONE DEI SETTORI ECONOMICO PROFESSIONALI (SEP)

Nel Decreto recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione professionale, all'art.1, comma 1, lettera B, si richiede inoltre la correlazione ai settori economico professionali.

La "Classificazione dei settori economico-professionali": è un sistema di classificazione che, a partire dai codici di classificazione statistica ISTAT relativi alle attività economiche (ATECO) e alle professioni (Classificazione delle Professioni), consente di aggregare in settori l'insieme delle attività e delle professionalità operanti sul mercato del lavoro.

I settori economico-professionali sono articolati secondo una sequenza descrittiva che prevede la definizione di: processi, sequenze di processo, aree di attività (ADA), attività dell'ADA. I Sep sono 24 e qui di seguito vengono esplicitati quelli relativi agli indirizzi dei nostri Istituti, come da allegati 2A ("Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane") e 2I ("Servizi per la sanità e l'assistenza sociale").

Qui di seguito viene indicata la correlazione declinata a livello di settori e processi, mentre per l'ulteriore suddivisione in sequenze e A.D.A. si rimanda alle singole opzioni definite per ciascun indirizzo.

SEP	Processi	
1	Agricoltura, silvicoltura e pesca	Coltivazioni agricole, florovivaistiche, forestali e

		costruzione/manutenzione di parchi e giardini
		Attività connesse all'agricoltura: agriturismi e impianti agro energie
		Allevamento di animali per uso sportivo e per la produzione di carne e di altri prodotti alimentari e non alimentari.
		Allevamento di insetti per la produzione di prodotti alimentari

A conclusione del percorso quinquennale viene conseguito il Diploma di Tecnico per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale in cui sono compresi i risultati di apprendimento di seguito specificati:

- Definire le caratteristiche territoriali, ambientali ed agro-produttive di una zona attraverso l'utilizzazione di carte tematiche;
- Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche
- Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione;
- Applicare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi e per la gestione della trasparenza, della tracciabilità e rintracciabilità, coerenti con le normative nazionali e comunitarie;
- organizzare attività di valorizzazione e commercializzazione delle produzioni agro-alimentari mediante le diverse forme di marketing. proponendo e adottando soluzioni per i problemi di logistica;
- Collaborare con gli Enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione;
- Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, 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.
- Favorire attività integrative delle aziende agrarie anche mediante la promozione di agriturismi, ecoturismi, turismo culturale, ambientale ed enogastronomico
- Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari, zootecniche e forestali.
- Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agro-alimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale.

→ 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.

Riferimento al codice ATECO

Per quanto sopra esposto, le competenze individuate dalla normativa della Riforma per l'Indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane" consentono l'inquadramento della figura professionale in uscita nel codice ATECO A01, "Coltivazioni agricole e produzione di prodotti animali, caccia e servizi connessi".

## 2. GESTIONE DELL'AUTONOMIA E DELLA FLESSIBILITÀ

**Decreto M.I. 12.06.2020, n. 33**

**Allegato A - Quadri orari nuovi istituti professionali**

a) Indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane"

Biennio

### Area generale comune a tutti gli indirizzi

Assi culturali	Monte ore Biennio	Discipline di riferimento	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore di riferimento
Asse dei linguaggi	462 ore	Italiano Inglese	A-12 A-24	264 198
Asse matematico	264 ore	Matematica	A-26 A-27 A-47	264
Asse storico sociale	264 ore	Storia, Geografia, Diritto e economia	A-12 A-21 A-46	132 132
Scienze motorie	132 ore	Scienze motorie	A-48	132
RC o attività alternative	66 ore	RC o attività alternative		66
Totale ore Area generale	1.188 ore			1.188
Area di indirizzo				
Asse scientifico, tecnologico e professionale	924 ore	Scienze integrate (1) Ecologia e pedologia (1)	A-20 A-34 A-50 A-51	264/297 198/264

	TIC (1)	A-41 A-66 (*)	132
	Laboratorio di scienze e tecnologie agrarie	B-11	264/330
di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)		B-03 B-11 B-12 B-16	
396 ore			
Totale ore Area di Indirizzo	924 ore		924
TOTALE BIENNIO	2.112 ore		
Di cui: Personalizzazione degli apprendimenti	264 ore		

(\*) Classe di concorso ad esaurimento

### **Triennio (Terzo, quarto e quinto anno)**

Area generale comune a tutti gli indirizzi (462 ore annuali, corrispondenti a 14 ore settimanali)

#### **Area generale comune a tutti gli indirizzi**

Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	Monte ore 3° anno	Monte ore 4° anno	Monte ore 5° anno
Asse dei linguaggi	Lingua italiana	A-12	132	132	132
	Lingua inglese	A-24	66	66	66
Asse storico sociale	Storia	A-12	66	66	66
Asse matematico	Matematica	A-26			
		A-27	99	99	99
		A-47			
	Scienze motorie	A-48	66	66	66
	IRC o attività alternative		33	33	33
	Totale ore Area generale		462	462	462

Area di indirizzo (594 ore annuali, corrispondenti a 18 ore settimanali)

#### **Area di indirizzo**

Assi culturali	Insegnamenti	Classi concorso DPR 19/2016 DM 259/2017	3° anno	4° anno	5° anno
----------------	--------------	---	------------	------------	------------

Asse scientifico tecnologico e professionale	Laboratorio di biologia e di chimica applicata ai processi di trasformazione	B-11 B-12	66/99	66/99	
	Agronomia del territorio agrario e forestale (1)	A-51	66/99	66/99	66/99
	Tecniche delle produzioni Vegetali e zootecniche (1)	A-51 A-52	66/99	66/99	66/99
	Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale (1)	A-51	99/132	99/132	132
	Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale (1)	A-51	99	99	99
	Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari	A-45	0/99	0/99	0/99
	Agricoltura sostenibile e biologica (1)	A-51	0/99	0/132	0/132
	Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali (1)	A-51	0/132	0/132	0/165
	Assestamento forestale, gestione parchi, aree protette e fauna selvatica (1)	A-51	0/66	0/99	0/66
	Totale ore Area di indirizzo		594	594	594
di cui in compresenza con ITP per gli insegnamenti contraddistinti con la nota (1)		B-11	891		

Gli insegnamenti con soglia minima pari a 0 sono da considerare alternativi tra loro sulla base dei differenti percorsi in uscita definiti dalle scuole ai sensi dell'art. 3, comma 5, del decreto legislativo 61/2017 a seguito delle specifiche caratterizzazioni, in relazione alle macro aree di attività che identificano la filiera e alle figure professionali di riferimento.

**La quota del 20% non è stata utilizzata dal nostro Istituto Ipaà Bono, e si è seguito il corso tradizionale**

**Flessibilità:** I docenti dell'Istituto Professionale G.M. Angioy Bono, sede associata dell'Istituto Fermi di Ozieri, ha indicato come spazi di flessibilità, la personalizzazione educativa in risposta alle esigenze formative diverse dei singoli alunni (identità personali, sociali, culturali e professionali) ed alle loro diverse caratteristiche personali, pertanto durante il corso dell'a.s. si sono svolti diversi incontri con enti, associazioni ed esperti con lo scopo di valorizzare le individualità degli allievi le esperienze.

**Autonomia:** Parte dei territori dei Comuni Anela, Bono, Bottida, Bultei, Burgos, Esporlatu, Illorai sono compresi all'interno del Complesso Forestale del Goceano, importante nucleo storico ed economico delle Foreste Demaniali.

Dal punto di vista socio-economico il territorio si presenta a vocazione prevalentemente agropastorale; sono numerose le aziende agricole ad indirizzo zootecnico e di trasformazione dei prodotti a conduzione familiare. Molte di queste aziende sono condotte dalle famiglie degli studenti che frequentano la scuola.



In questo contesto l'Istituto rappresenta pertanto un valido punto di riferimento culturale ed un importante supporto professionale. Pertanto i docenti hanno individuato come una qualifica professionale più attinente al territorio e agli sbocchi professionali (Iefp): Operatore agricolo ad indirizzo Silvicoltura e salvaguardia dell'ambiente,

**Tutti gli studenti hanno conseguito la qualifica di “Operatore agricolo ad indirizzo Operatore nel corso del terzo anno, con risultati adeguati.**

### 3. LA PROGETTAZIONE DIDATTICA: mappa UDA, MACRO UDA e UDA TRASVERSALI

Come è noto i nuclei tematici relativi alla seconda prova degli esami di stato, come riportato nell'allegato A del decreto legge 164 del 15 giugno 2022, sono sette e vengono di seguito riportati:

1. I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali.
2. La sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei processi produttivi.
3. Valutazioni economiche e scelte imprenditoriali.
4. Politica agraria e forestale, sociologia rurale, assistenza tecnica e divulgazione in agricoltura e gestione del territorio.
5. I processi di innovazione nel settore agroalimentare e forestale.
6. Sicurezza/benessere e conoscenza del mercato del lavoro di riferimento.
7. Marketing, commercializzazione, qualità delle produzioni, consumi agroalimentari ed utilizzazioni forestali.

Tali nuclei sono stati affrontati sia a livello di Uda interdisciplinari, sia a livello di Uda disciplinari svolte dai singoli docenti nell'ambito del proprio insegnamento.

#### a. CANOVACCIO O MAPPA DELLE UDA E CORRELAZIONE TRA UDA E NUCLEI TEMATICI

Per quanto riguarda le Uda, sono state affrontate le seguenti Uda multidisciplinari.

#### UDA n° 1

<b><u>Titolo</u></b>		<b>FROM FARM TO FORK</b>		
<b><i>Compito - prodotto</i></b>		a. relazione sulla gestione di un fondo agrario b. proposta di valorizzazione del prodotto aziendale		
ASSE DEI LINGUAGGI				
<b>DISCIPLINA</b>	<b>COMPETENZA IN USCITA</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della	Conoscere le strutture essenziali	Analisi e comprensione di un brano sulla storia

	lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	<p>lingua italiana secondo le diverse esigenze comunicative, nei vari contesti e in rapporto al mezzo scritto/orale.</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale nelle attività di studio, ricerca approfondimento, ma anche a fini creativi.</p> <p>Saper produrre relazioni, testi argomentativi ed espositivi; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>dei testi pragmatici</p> <p>Conoscere le specificità del fenomeno letterario e i metodi di analisi e commento del testo;</p> <p>Conoscere i linguaggi settoriali di indirizzo</p> <p>Conoscere repertori dei</p> <p>Termini specialistici relativi al settore d'indirizzo anche in lingua straniera</p>	della conservazione alimentare
LINGUA INGLESE	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	<p>Acquisire e saper utilizzare il lessico specifico relativo agli argomenti affrontati</p> <p>Produrre in modo autonomo testi comunicativi su temi di interesse personale, quotidiano, sociale o professionale</p> <p>Trasporre in lingua italiana testi scritti in inglese relativi</p>	<p>Conoscere le strutture grammaticali utili ad una interazione e produzione corretta e comunicativa.</p> <p>Conoscere il lessico relativo alle funzioni comunicative affrontate</p>	<p>(Es. : <i>The grape</i></p> <p><i>The grapewine production</i>)</p>

		all'ambito di studio e di lavoro e viceversa		
<b>ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO</b>				
<b>DISCIPLINA</b>	<b>COMPETENZA IN USCITA</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>
AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA	Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie	Individuare modalità per la realizzazione di piani di difesa delle colture rispettosi degli equilibri ambientali.	Difesa delle colture	<p>Principali avversità della vite</p> <p>Lotta integrata e lotta biologica</p> <p>Il concetto di sostenibilità con riferimento all'agenda 2030</p>
TECNICHE DI PRODUZIONE VEGETALE E ZOOTECNICA	Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie	Identificare le tecniche di coltivazione più adatte alle colture arboree.	<p>Viticoltura</p> <p>Enologia</p>	<p>(Es. Morfologia della vite)</p> <p>Forme di allevamento</p> <p>(Es. Principali vitigni autoctoni della Sardegna, con particolare riferimento al contesto locale)</p> <p>Tecnica colturale</p> <p>(Es. Focus sulla vinificazione in rosso)</p>
AGRONOMIA DEL	Gestire soluzioni	Individuare e		Fertilità e

TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE	tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie	applicare tecniche di coltivazione delle specie agrarie e forestali in relazione alle caratteristiche del territorio.	Fertilizzazione	fertilizzanti  La sostanza organica  La funzione di nutrizione nel terreno agrario  Azoto, fosforo e potassio  I concimi  Scopi
			Irrigazione	Costanti idrogeologiche  Tecnica irrigua  Sistemi irrigui  Inerbimento
			Consociazioni	
GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE	Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari e forestali.	Applicare le norme e le procedure in un processo di filiera finalizzate alle principali certificazioni di tipicità e qualità.	Norme per la tracciabilità e tutela della qualità delle principali filiere agroalimentari.  Procedure per l'ottenimento di certificazione di tipicità e di qualità dei prodotti agricoli e agroalimentari	Le filiere agroalimentari, (es. con particolare riferimento a quella viti-vinicola)  Tracciabilità e rintracciabilità

			trasformati.	I marchi di qualità  Etichettatura
--	--	--	--------------	--

<i>Utenti destinatari</i>	<i>Classi 5° IPAA</i>
<i>Prerequisiti</i>	<p><b>Conoscenze base propedeutiche di Agronomia, Tecniche di produzione, Gestione e valorizzazione, Laboratori di biologia e chimica applicata e Agricoltura sostenibile e biologica.</b></p> <p>Linguaggio di base appropriato e corretto di italiano e inglese</p> <p>Nozioni tecniche di base sull' utilizzo del p.c. e dei software principali</p>
<i>Fase di applicazione</i>	<b>Da ottobre a marzo</b>
<i>Tempi</i>	<b>Da ottobre a marzo</b>
<i>Esperienze attivate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Osservazioni morfologiche delle colture presenti nell'azienda annessa all'Istituto</b></li> <li>- Osservazioni delle fasi fenologiche e dei principali interventi tecnici</li> <li>- Raccolta informazioni inerenti alle tematiche da trattare</li> <li>- Visione materiale audiovisivo sui temi</li> </ul>
<i>Metodologia</i>	<p><b>Lezione frontale</b></p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Attività in azienda</p> <p>Uscite didattiche (qualora ve ne sia la possibilità)</p>
<i>Risorse umane:</i> <i>interne</i> <i>esterne</i>	<p><i>Docenti del C.d.C.</i></p> <p><i>Eventuali, se disponibili</i></p>
<i>Strumenti</i>	<p><b>Libri di testo</b></p> <p><b>Lavagna multimediale</b></p> <p><b>Laboratorio di informatica</b></p> <p><b>Azienda agraria</b></p>
<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Valutazione del prodotto UdA a livello collegiale</b></li> <li>- <b>Prove di verifica di diversa tipologia somministrate dai singoli docenti sui segmenti</b></li> <li>- <b>Controllo prodotto finale valutato collegialmente secondo la griglia di valutazione generale di cui saranno tenuti in considerazione i seguenti criteri:</b></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Funzionalità</b></li> <li>- <b>Correttezza</b></li> <li>- <b>Rispetto dei tempi</b></li> <li>- <b>Destrezza dell'utilizzo degli strumenti</b></li> <li>- <b>Ricerca e gestione delle informazioni</b></li> <li>- <b>Capacità comunicative ed espressive</b></li> <li>- <b>Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite</b></li> <li>- <b>Uso del linguaggio tecnico specifico</b></li> <li>- <b>Valutazione delle competenze per singolo allievo</b></li> <li>- <b>Valutazione della condotta</b></li> </ul>
--	--

## UDA n°2

<b>Titolo</b>		<b>L'allevamento zootecnico nell'era della sostenibilità</b>		
<b>Compito – prodotto</b>				
ASSE DEI LINGUAGGI				
<b>DISCIPLINA</b>	<b>COMPETENZA IN USCITA</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali,	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le diverse esigenze comunicative, nei	Conoscere le strutture essenziali dei testi pragmatici  Conoscere le	Analisi e comprensione di un brano sulla storia della conservazione alimentare

	culturali,scientifici,e conomici,tecnologic i e professionali	<p>vari contesti e in rapporto al mezzo scritto/orale.</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale nelle attività di studio,ricerca approfondimento, ma anche a fini creativi.</p> <p>Saper produrre relazioni,testi argomentativi ed espositivi;redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>specificità del fenomeno letterario e i metodi di analisi e commento del testo;</p> <p>Conoscere i linguaggi settoriali di indirizzo</p> <p>Conoscere repertori dei</p> <p>Termini specialistici relativi al settore d'indirizzo anche in lingua straniera</p>	
LINGUA INGLESE	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	<p>Acquisire e saper utilizzare il lessico specifico relativo agli argomenti affrontati</p> <p>Produrre in modo autonomo testi comunicativi su temi di interesse personale,quotidian o, sociale o professionale</p> <p>Trasporre in lingua italiana testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa</p>	<p>Conoscere le strutture grammaticali utili ad una interazione e produzione corretta e comunicativa.</p> <p>Conoscere il lessico relativo alle funzioni comunicative affrontate</p>	Sheep and goat

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO				
DISCIPLINA	COMPETENZA IN USCITA	ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA	Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni	Attuare sistemi di produzione compatibili con l'igiene e il benessere animale.	Principali aspetti ecologici, sanitari e di benessere delle specie allevate.	Il benessere animale
TECNICHE DI PRODUZIONE VEGETALE E ZOOTECNICA	Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni	<p>Definire le caratteristiche morfologiche produttive specifiche delle specie e razze allevate.</p> <p>Attuare sistemi di produzione compatibili con l'igiene ed il benessere animale.</p> <p>Definire sistemi e modalità di allevamento correlati alle situazioni ambientali e al livello delle tecniche realizzabili.</p>	<p>Classificazione delle razze</p> <p>Alimentazione</p> <p>Sistemi di allevamento</p>	<p>Concetto di specie e razza</p> <p>Le principali razze bovine e ovine</p> <p>Generalità sugli alimenti zootecnici</p> <p>Concentrati</p> <p>Foraggi</p> <p>Tipologie di allevamento</p>
ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE AGRARIO E FORESTALE	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	<p>Interpretare il significato dei fattori della produzione e le caratteristiche della loro dinamica nei processi produttivi.</p> <p>Redigere la documentazione contabile ai fini della redazione di bilanci anche previsti da obblighi di legge.</p>	Il bilancio dell'azienda agraria	



	<p>singoli produttori nell'elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale</p>	<p>Derivare il risultato economico delle attività produttive utilizzando bilanci di previsione globali o settoriali.</p> <p>Prevedere interventi organici per migliorare gli assetti produttivi aziendali attraverso miglioramenti fondiari.</p> <p>Utilizzare giudizi di convenienza e di efficienza aziendale per valutare la fattibilità economica degli interventi produttivi.</p> <p>Definire schemi progettuali e piani di sviluppo in collaborazione con Enti territoriali per la valorizzazione degli ambienti rurali.</p>	<p>I conti colturali</p> <p>Giudizio di convenienza</p> <p>Valore di trasformazione</p> <p>Il catasto</p>	
<p>GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE</p>	<p>Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agroalimentari e forestali.</p>	<p>Applicare le norme e le procedure in un processo di filiera finalizzate alle principali certificazioni di tipicità e qualità.</p>	<p>Norme per la tracciabilità e tutela della qualità delle principali filiere agroalimentari.</p> <p>Procedure per l'ottenimento di certificazione di tipicità e di qualità dei prodotti agricoli e agroalimentari trasformati.</p>	<p>Le filiere agroalimentari (es. con particolare riferimento a quella dell'agnello sardo Igp)</p> <p>Tracciabilità e rintracciabilità</p> <p>La qualità</p>

				Etichettatura
LOGISTICA E MARKETING DEI PRODOTTI ALIMENTARI	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	Individuare le strategie di gestione dell'organizzazione aziendale in funzione della commercializzazione e dei prodotti agro-alimentari e forestali.	Marketing dei prodotti agro-alimentari	Il marketing: generalità e applicazioni settoriali
SELVICOLTURA, DENDROMETRIA E UTILIZZAZIONI FORESTALI	Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche	<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>Determinare il volume dei boschi, dei tronchi e delle cataste.</p>	<p>Gestione del pascolo arborato</p> <p>Effetti dell'allevamento brado e semibrado su boschi</p>	<p>Il bosco: generalità, governo e trattamento</p> <p>La classificazione fitoclimatica del Pavari</p> <p>Il pascolo arborato</p> <p>Multifunzionalità del bosco con focus sugli effetti dell'allevamento</p>
	<b>Classi 5° IPAA</b>			
Prerequisiti	<b>Conoscenze base propedeutiche di Agronomia, Tecniche di produzione, Gestione e valorizzazione, Laboratori di biologia e chimica applicata e Agricoltura sostenibile e biologica.</b>			

	<p>Linguaggio di base appropriato e corretto di italiano e inglese</p> <p>Nozioni tecniche di base sull' utilizzo del p.c. e dei software principali</p>
<i>Fase di applicazione</i>	<b><i>Da ottobre a maggio</i></b>
<i>Tempi</i>	<b><i>Da ottobre a maggio</i></b>
<i>Esperienze attivate</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Raccolta informazioni inerenti alle tematiche da trattare</li> <li>- Visione materiale audiovisivo sui temi</li> </ul>
<i>Metodologia</i>	<p><b><i>Lezione frontale</i></b></p> <p>Lavoro di gruppo</p> <p>Attività in azienda</p> <p>Uscite didattiche (qualora ve ne sia la possibilità)</p>
<i>Risorse umane:</i> <i>interne</i> <i>esterne</i>	<p><i>Docenti del C.d.C.</i></p> <p><i>Eventuali, se disponibili</i></p>
<i>Strumenti</i>	<p><b><i>Libri di testo</i></b></p> <p><b><i>Lavagna multimediale</i></b></p> <p><b><i>Laboratorio di informatica</i></b></p> <p><b><i>Azienda agraria</i></b></p>
<i>Valutazione</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><i>Valutazione del prodotto UdA a livello collegiale</i></b></li> <li>- <b><i>Prove di verifica di diversa tipologia somministrate dai singoli docenti sui segmenti</i></b></li> <li>- <b><i>Controllo prodotto finale valutato collegialmente secondo la griglia di valutazione generale di cui saranno tenuti in considerazione i seguenti criteri:</i></b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><i>Funzionalità</i></b></li> <li>- <b><i>Correttezza</i></b></li> <li>- <b><i>Rispetto dei tempi</i></b></li> <li>- <b><i>Destrezza dell'utilizzo degli strumenti</i></b></li> <li>- <b><i>Ricerca e gestione delle informazioni</i></b></li> <li>- <b><i>Capacità comunicative ed espressive</i></b></li> <li>- <b><i>Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite</i></b></li> <li>- <b><i>Uso del linguaggio tecnico specifico</i></b></li> <li>- <b><i>Valutazione delle competenze per singolo allievo</i></b></li> <li>- <b><i>Valutazione della condotta</i></b></li> </ul> </li> </ul>

**b. CORRELAZIONE FRA INSEGNAMENTI E NUCLEI TEMATICI**

INSEGNAMENTO	NUCLEI TEMATICI
Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale	<p>1.I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali.</p> <p>2.La sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei processi produttivi.</p> <p>4.Politica agraria e forestale, sociologia rurale, assistenza tecnica e divulgazione in agricoltura e gestione del territorio.</p> <p>5. I processi di innovazione nel settore agroalimentare e forestale.</p> <p>6. Sicurezza/benessere e conoscenza del mercato del lavoro di riferimento.</p> <p>7. Marketing, commercializzazione, qualità delle produzioni, consumi agroalimentari ed utilizzazioni forestali.</p>
Agronomia del territorio agrario e forestale	<p>1.I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali.</p>
Agricoltura sostenibile e biologica	<p>2.La sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei processi produttivi.</p> <p>4.Politica agraria e forestale, sociologia rurale, assistenza tecnica e divulgazione in agricoltura e gestione del territorio.</p> <p>5. I processi di innovazione nel settore agroalimentare e forestale.</p>
Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale	<p>2.La sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei processi produttivi.</p> <p>3.Valutazioni economiche e scelte imprenditoriali.</p>
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali	<p>1.I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali.</p> <p>2.La sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei processi produttivi.</p>
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	<p>1.I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle</p>

	trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali. 2. La sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei processi produttivi. 5. I processi di innovazione nel settore agroalimentare e forestale. 6. Sicurezza/benessere e conoscenza del mercato del lavoro di riferimento.
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari	6. Sicurezza/benessere e conoscenza del mercato del lavoro di riferimento. 7. Marketing, commercializzazione, qualità delle produzioni, consumi agroalimentari ed utilizzazioni forestali

**c. CORRELAZIONE FRA COMPETENZE E NUCLEI TEMATICI**

COMPETENZA DI RIFERIMENTO	NUCLEO TEMATICO
Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie	1. I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali. 6. Sicurezza/benessere e conoscenza del mercato del lavoro di riferimento
Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni	1. I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali. 6. Sicurezza/benessere e conoscenza del mercato del lavoro di riferimento
Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche	1. I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali. 6. Sicurezza/benessere e conoscenza del mercato del lavoro di riferimento
Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali	4. Politica agraria e forestale, sociologia rurale, assistenza tecnica e divulgazione in agricoltura e gestione del territorio. 5. I processi di innovazione nel settore agroalimentare e forestale. 7. Marketing, commercializzazione, qualità delle produzioni, consumi agroalimentari ed utilizzazioni 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	2.La sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei processi produttivi. 5. I processi di innovazione nel settore agroalimentare e forestale.
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	2.La sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei processi produttivi. 4.Politica agraria e forestale, sociologia rurale, assistenza tecnica e divulgazione in agricoltura e gestione del territorio. 6. Sicurezza/benessere e conoscenza del mercato del lavoro di riferimento.
Collaborare alla gestione di progetti di valorizzazione energetica e agronomica delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale	1.I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali.
Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale	1.I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali.  5. I processi di innovazione nel settore agroalimentare e forestale.
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	3.Valutazioni economiche e scelte imprenditoriali.
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	7. Marketing, commercializzazione, qualità delle produzioni, consumi agroalimentari ed utilizzazioni forestali.

#### 4. CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Nel corso del secondo anno sono state certificate le competenze raggiunte grazie alla frequenza ed alla conseguente valutazione delle attività didattiche teoriche e pratiche. È opportuno precisare

che le attività didattiche multidisciplinari programmate per UdA sono state svolte, nel corso degli anni interessati dalla Pandemia, in maniera inorganica e frammentata, e che pertanto alcune UdA, così come riportato dei PFI, sono state svolte riferendo le attività ai singoli insegnamenti.

## **5. PFI, curriculum dello studente ed interventi di personalizzazione generali e specifici**

Per quanto riguarda i Piani formativi individualizzati, gli studenti sono stati seguiti nel corso del loro percorso di studi da diversi tutor. Tali documenti verranno resi disponibili dalla segreteria. Nel corso del quinto anno in linea generale non sono stati previsti interventi di personalizzazione per gli studenti.

## **6. II PROVA ESAME DI STATO**

### **a. CARATTERISTICHE DELLA STESURA DELLA 2 PROVA**

Il Testo della 2° prova deve contenere:

Indirizzo: (no codice ATECO)

Tipologia prova: (a,b,c,d)

Nucleo tematico: 1 + 2,3,4,5,6,7.

Titolo seconda prova: non obbligatorio ma opportuno.

La prova che si baserà su quanto riportato nel decreto legge 164 del 15 giugno 2022, avrà una durata di 6 ore, così come avvenuto nella simulazione effettuata il giorno 28/03/2023 e come avverrà in quella programmata il 16/05/2023.

Nel corso di tale prova ai maturandi verrà concesso l'utilizzo di stralci di manuali tecnici, prontuari e tabelle non commentate che la commissione riterrà utili per il suo svolgimento, oltre che il dizionario di lingua italiana.

La prova (così come riportato nell'allegato A del suddetto decreto che riporta il quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato per quanto concerne gli IP ad indirizzo "Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane") non verterà su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

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 prova verterà sui seguenti nuclei tematici:

1. I processi produttivi relativi alle produzioni vegetali, zootecniche e silvocolturali, alle trasformazioni agroalimentari ed alle utilizzazioni forestali.
2. La sostenibilità ambientale, sociale ed economica dei processi produttivi.
3. Valutazioni economiche e scelte imprenditoriali.
4. Politica agraria e forestale, sociologia rurale, assistenza tecnica e divulgazione in agricoltura e gestione del territorio.
5. I processi di innovazione nel settore agroalimentare e forestale.
6. Sicurezza/benessere e conoscenza del mercato del lavoro di riferimento.
7. Marketing, commercializzazione, qualità delle produzioni, consumi agroalimentari ed utilizzazioni forestali.

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

Gli obiettivi della prova sono di seguito riportati:

- 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.

Con riferimento alla prova le commissioni declinano le indicazioni ministeriali con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.



**b. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA 2 PROVA**

INDICATORI	Livelli	Descrizione	
Coerenza, correttezza e proprietà di linguaggio. MAX 5/20	Ottimo/Eccellente	Si orienta con sicurezza nelle informazioni del materiale consegnato; svolge in maniera esaustiva la traccia con buona proprietà di linguaggio; mostra conoscenze ampie e approfondite, usate in modo convincente e molto pertinente con coerenza e correttezza dei risultati	
	Discreto/Buono	Si orienta senza particolari difficoltà nelle informazioni del materiale consegnato; mostra discreta padronanza della materia e del linguaggio tecnico; la traccia risulta completa, i risultati coerenti e fondamentalmente corretti.	
	Sufficiente	Riesce a orientarsi nelle informazioni del materiale consegnato, seppur in modo superficiale, senza particolari approfondimenti e completa i punti essenziali della traccia con una proprietà di linguaggio base. I risultati seppur non completamente corretti risultano sufficientemente coerenti.	
	Insufficiente	Riesce solo in parte a orientarsi nelle informazioni del materiale consegnato; la traccia è svolta soltanto in parte rispetto alle problematiche richieste; conoscenze e linguaggio non approfonditi, limitati e/o frammentari. I risultati non sono corretti e non sono completamente coerenti.	
	Gravemente insufficiente	Non riesce a orientarsi nelle informazioni del materiale consegnato; degli argomenti richiesti accenna solamente la traccia; ha conoscenze e linguaggio lacunosi, molto limitati e/o usati in modo inappropriato e non pertinente, risultati non corretti e non coerenti.	
Padronanza di conoscenze e abilità. MAX 7/20	Eccellente	Denota un'ottima padronanza delle conoscenze e abilità, propone schemi personalizzati; è autonomo e prospetta soluzioni alternative e innovative.	
	Ottimo	Denota padronanza più che buona delle conoscenze e abilità, propone schemi personalizzati; è autonomo e prospetta soluzioni alternative.	
	Buono	Denota buona padronanza delle conoscenze e abilità, evidenzia capacità di comprensione di casi, situazioni e materiali forniti	
	Discreto	Denota discreta padronanza delle conoscenze e abilità, evidenzia capacità di comprensione di casi, situazioni e materiali forniti	
	Sufficiente	Denota sufficiente padronanza delle conoscenze e abilità, denota capacità di comprensione di casi, situazioni e materiali forniti	
	Insufficiente	Padronanza delle conoscenze parzialmente attinente agli obiettivi della prova	
	Gravemente insufficiente	Padronanza delle conoscenze assente/carente e/o non attinente agli obiettivi della prova	
Conoscenza del contesto territoriale e del settore socio economico di riferimento. MAX 3/20	Buono/Ottimo	Dimostra buona/ottima conoscenza del contesto territoriale e del settore socio economico di riferimento con eccellente abilità nell'approfondire gli argomenti rielaborandoli criticamente, con originalità.	
	Sufficiente	Conosce in modo sufficiente il contesto territoriale e il settore socio economico di riferimento. Esprime semplici riflessioni ma adeguate.	
	Insufficiente	Dimostra una limitata conoscenza del contesto territoriale e del settore socio economico di riferimento. Non rielabora le conoscenze; non approfondisce gli argomenti.	
Competenze acquisite con riferimento a capacità innovative e creative MAX 5/20	Ottimo/Eccellente	Denota più che buona padronanza delle competenze e propone schemi personalizzati; è autonomo e prospetta soluzioni alternative, creative e innovative.	
	Discreto/Buono	Denota discreta padronanza delle competenze e capacità di comprensione di casi e situazioni; alla luce dei materiali forniti, propone soluzioni comunque appropriate con caratteristiche innovative.	
	Sufficiente	Evidenzia sufficiente padronanza delle competenze e capacità di comprensione di casi e situazioni; le soluzioni proposte, alla luce dei materiali forniti, non sempre hanno caratteristiche innovative e creative	
	Insufficiente	Padronanza delle competenze parzialmente attinente agli obiettivi della prova. Le soluzioni proposte, alla luce dei materiali forniti, non sono né creative né innovative.	
	Gravemente insufficiente	Scarsa padronanza delle competenze, carente e/o non attinente uso delle stesse relativamente agli obiettivi della prova; soluzioni proposte, alla luce dei materiali forniti, insufficienti e non creative né innovative.	
TOTALE IN VENTESIMI			

**c. GRIGLIA DI OSSERVAZIONE/VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICO PROFESSIONALE**

Per quanto concerne la valutazione/osservazione della prova pratico professionale vengono proposte due differenti griglie di valutazione, da utilizzare in base al tipo di prova che la commissione riterrà opportuno svolgere.

In caso di prova pratico-professionale suddivisa in step sarà cura della commissione adattare le griglie e assegnarne il peso rispetto agli obiettivi della prova.

Il CdC ritiene opportuno precisare che la prova pratico-professionale dovrà un peso minimo del 25% della valutazione complessiva della seconda prova e che venga svolta il giorno successivo alla cosiddetta prova “carta e penna”.

Per quanto riguarda le tempistiche di svolgimento, sarà cura delle Commissioni/Classe individuare tali tempistiche in relazione al quadro inviato dal Ministero il martedì 22 giugno, tenendo presente che la durata massima della seconda prova dovrà essere di massimo 12 ore (QdR All. A D.M. 164/2022)

### C1. GRIGLIA DI OSSERVAZIONE/VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICO PROFESSIONALE N°1

<b>COERENZA e CORRETTEZZA dei CONTENUTI (max 7 punti)</b>	L'alunno/a si rivela eccellente nella trattazione, nel grado di approfondimento e nella pertinenza del prodotto rispetto alle consegne.	7	
	La trattazione è completa e chiara; il grado di approfondimento è sempre equilibrato rispetto alle richieste.	6	
	La trattazione è chiara e quasi completa; il grado di approfondimento è soddisfacente.	5	
	La trattazione non è sempre chiara ma il grado di approfondimento è adeguato rispetto alle richieste.	4	
	La trattazione risulta chiara in modo accettabile ma il grado di approfondimento non è del tutto adeguato rispetto alle richieste.	3	
	La trattazione è approssimativa e il grado di approfondimento poco adeguato rispetto alle richieste.	2	
	La trattazione è incompleta, superficiale e banale. Il grado di approfondimento è del tutto inadeguato rispetto alle richieste.	1	
<b>ORGANIZZARE ed ESPORRE i CONTENUTI (max 5 punti)</b>	La comunicazione è chiara ed efficace. Il linguaggio specifico è utilizzato con pertinenza e completezza.	5	
	L'espressione è corretta ed adeguato è l'uso del linguaggio specifico.	4	
	L'espressione è sufficientemente corretta, ma non sempre adeguato risulta l'uso del linguaggio specifico.	3	
	L'espressione è sostanzialmente corretta, ma poco adeguato l'uso del linguaggio specifico.	2	
	Le poche informazioni sono riportate con insufficiente uso dei termini specifici.	1	
<b>IMPAGINAZIONE GRAFICA (max 5 punti)</b>	Il prodotto si presenta al meglio, il supporto multimediale è significativo rispetto allo scopo, la leggibilità è massima e l'impaginazione piacevole.	5	
	Il prodotto presenta soddisfacenti caratteristiche multimediali e comunicative. La leggibilità e l'impaginazione sono soddisfacenti	4	
	Il prodotto presenta sufficienti caratteristiche multimediali e comunicative. La leggibilità e l'impaginazione sono adeguate	3	
	Il prodotto presenta un supporto multimediale poco incisivo e significativo. La leggibilità e l'impaginazione sono sufficientemente adeguate.	2	
	Il prodotto non comprende un supporto multimediale rilevante e le caratteristiche grafiche sono difficilmente leggibili. L'impaginazione non è adeguata al contesto.	1	
<b>CREATIVITÀ (max 3 punti)</b>	Le scelte multimediali sono originali ed efficaci e dimostrano un processo creativo maturo.	3	
	Le scelte multimediali sono sufficientemente creative e mostrano un percorso accettabile sul piano dell'originalità.	2	
	Non ci sono elementi multimediali rilevanti e originali.	1	
<b>TOTALE IN VENTESIMI</b>			

### C2. GRIGLIA DI OSSERVAZIONE/VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICO PROFESSIONALE N°2

INDICATORI	DESRITTORI	PUNTEGGIO	
ABILITÀ MANUALI (massimo 7 punti)	La manipolazione degli strumenti e del materiale è precisa e disinvolta	7	
	La manipolazione degli strumenti e del materiale è precisa e sicura e viene svolta in modalità del tutto autonoma	6	
	La manipolazione degli strumenti e del materiale è precisa e sicura e viene svolta in modalità quasi del tutto autonoma	5	
	Dimostra di saper svolgere le operazioni richieste in maniera non del tutto in autonoma	4	
	Mostra qualche difficoltà nella corretta manipolazione degli strumenti e dei materiali	3	
	Ha limitate abilità manuali	2	
	Ha una scarsa manualità, quasi nulla	1	
CONOSCENZA ED UTILIZZO DELLE ATTREZZATURE (massimo 5 punti)	Conosce discretamente la strumentazione e/o l'attrezzatura necessaria per lo svolgimento dell'attività richiesta e il suo corretto utilizzo	5	
	Conosce in modo essenziale la strumentazione e/o l'attrezzatura necessaria per lo svolgimento dell'attività richiesta e il suo utilizzo	4	
	Ha una conoscenza generica della strumentazione e/o l'attrezzatura e non sempre la utilizza nel modo corretto	3	
	Ha una conoscenza scarsa della strumentazione e/o dell'attrezzatura e non la utilizza nel modo corretto	2	
	Non riconosce la strumentazione e/o l'attrezzatura e non la utilizza nel modo corretto	1	
CONOSCENZE TEORICHE RISPETTO ALLA PROVA (massimo 5 punti)	Ha una conoscenza completa dei concetti teorici legati alla prova	5	
	Conosce buona parte dei concetti teorici connessi con la prova	4	
	Conosce solo parzialmente i concetti teorici legati alla prova	3	
	Ha una conoscenza lacunosa dei concetti teorici legati alla prova	2	
	Ha una conoscenza gravemente lacunosa dei concetti teorici legati alla prova	1	
CONOSCENZA E UTILIZZO DEI DPI (massimo 3 punti)	Riconosce in maniera completa i dispositivi di protezione individuale necessari per svolgere le attività	3	
	Riconosce in maniera parziale i dispositivi di protezione individuale necessari per svolgere le attività	2	
	Non riconosce i dispositivi di protezione individuale necessari per svolgere le attività	1	
TOTALE IN VENTESIMI			

## **7. DESCRIZIONE DEL PERCORSO DI PREPARAZIONE ALLA PROVA PRATICA PROFESSIONALE;**

Nel corso del triennio gli studenti sono stati impegnati sia in attività di tipo laboratoriale svoltesi all'interno dell'istituto sia in attività relative ai PCTO in cui hanno potuto rafforzare le competenze apprese in aula.

Sebbene nel corso del terzo anno gli allievi non abbiano potuto effettuare stage all'esterno della scuola a causa della situazione pandemica che ha afflitto in particolare il comune di Bono, nel corso del quarto anno sono stati ospiti del Comune di Anela in cui hanno curato il verde pubblico del paese con particolare riferimento alla cura del verde urbano ed in particolare al rifacimento di aiuole presenti.

Nell'ultimo anno le attività pratiche hanno riguardato in particolare le colture maggiormente presenti nel loro territorio, ovvero la vite e l'olivo.

Per quanto concerne la vite gli studenti hanno avuto modo di operare la vendemmia manuale nel vigneto aziendale. Nel corso del quarto anno gli studenti hanno eseguito diverse esercitazioni per quanto concerne la potatura secca della vite allevata a cordone speronato.

Successivamente hanno effettuato esercitazioni sulla vinificazione in rosso, avendo modo di seguire ed effettuare le operazioni di pigiadiraspatura, fermentazione primaria, svinatura, fermentazione secondaria, travaso e imbottigliamento.

Per quanto riguarda l'olivo gli allievi hanno avuto modo di effettuare esercitazioni per quanto concerne la raccolta, con la predisposizione del cantiere di raccolta e l'utilizzo degli strumenti più idonei quali ad esempio gli scuotitori. Hanno eseguito inoltre l'operazione di raccolta manuale chiamata "brucatura". Successivamente hanno avuto modo di eseguire la mondatura delle olive, che sono state poi inviate ad un frantoio esterno all'istituto. Sono state anche effettuate esercitazioni inerenti la potatura secca dell'olivo, quali la spollonatura e la potatura del vaso policonico.

Quanto sopra descritto è stato seguito in particolar modo durante le attività didattiche relative all'insegnamento di Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche.

In Economia agraria e legislazione di settore agrario e forestale le attività laboratoriali hanno riguardato principalmente la descrizione del fondo rustico così come richiesto in una relazione tecnica di un professionista del settore.

Per quanto concerne gli altri insegnamenti (Gestione e valorizzazione delle attività produttive e sviluppo del territorio e sociologia rurale e Agricoltura sostenibile e biologica) le attività pratiche si sono svolte in parallelo con il programma e hanno riguardato tra le altre la creazione di un'etichetta, la stesura della bozza di un disciplinare di produzione inerente le produzioni agrarie del territorio di riferimento. Tali attività sono state svolte sia carta e penna, sia con l'ausilio dei pc.

Gli studenti hanno inoltre utilizzato il cavalletto dendrometrico per il rilevamento del diametro delle piante forestali.

In tutte le attività svolte particolare importanza è stata data all'uso degli appositi DPI (dispositivi di protezione individuali) sia posseduti dagli allievi (scarpe e guanti), sia messi a disposizione dalla scuola (caschi ed occhiali ad esempio).

Altre attività verranno svolte nel corso dell'ultima parte dell'anno scolastico.

## 8. SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Durante l'anno sono state fatte simulazioni in linea con le indicazioni ministeriali; altre sono state programmate nell'ultima parte dell'anno scolastico per consentire un'adeguata preparazione alla prova.

La prima simulazione si è svolta il 28/03/2023, la seconda sarà effettuata il giorno 16/05/2023.

PRIMA SIMULAZIONE SECONDA PROVA ESAME DI STATO

**Indirizzo: Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane**

**Tipologia B**

**Nuclei tematici: 1, 3, 7**

Vitigno	CA	NU	OR	SS	Totale
Cannonau	1.187	4.671	189	1.339	<b>7.385</b>
Vermentino	1.085	128	155	3.481	<b>4.850</b>
Monica	1.712	158	318	114	<b>2.303</b>
Carignano	1.865	8	23	81	<b>1.978</b>
Nuragus	1.531	3	321	2	<b>1.857</b>
Pascale	38	41	89	791	<b>959</b>
Bovale	103	123	492	47	<b>765</b>
Sangiovese	359	20	94	121	<b>594</b>
Cabernet Sauvignon	117	18	11	228	<b>374</b>
Cagnulari	11	4	6	337	<b>359</b>
Vernaccia di Oristano	26	32	286	2	<b>346</b>
Merlot	142	29	7	88	<b>266</b>
Syrah	172	18	8	40	<b>237</b>
Moscato bianco	89	11	10	106	<b>216</b>
Malvasia di Sardegna	77	0,11	121	18	<b>215</b>
Barbera sarda	126	11	22	1	<b>161</b>
Chardonnay	108	3	2	54	<b>167</b>
Nasco	143	7	4	5	<b>159</b>
Torbato				182	<b>182</b>
Montepulciano	109	5	6	12	<b>132</b>
Nebbiolo	1	5	21	101	<b>128</b>
Nieddera	1	0,18	110	0,84	<b>113</b>
Caricagiola				81	<b>81</b>
Sauvignon	54	2	0	17	<b>74</b>
Barbera	52	11	3	2	<b>69</b>
Nieddu Mannu	1	14	25	29	<b>69</b>
Malvasia Bianca	31	0,3	21	6	<b>59</b>
Trebbiano giallo	22		13	5	<b>40</b>
Semidano	17	0	23	1	<b>41</b>
Cabernet Franc	12	2	1	25	<b>41</b>

Alicante	9	5	8	2	<b>25</b>
Bovale grande	5	8	3	4	<b>21</b>
Arvesiniadu			1	21	<b>22</b>
Moscato giallo	1	1	2	10	<b>15</b>
Pinot bianco	6		0,58	7	<b>13</b>
Retagliado bianco				11	<b>11</b>
Pinot nero	5	0,45	4	0,56	<b>9</b>
Caddiu		0,3	7		<b>8</b>
Malvasia di Candia	2		2	2	<b>5</b>
Varietà a bacca nera	262	153	499	635	<b>1.548</b>
Varietà a bacca bianca	71	20	46	99	<b>236</b>
N.D.					<b>1.048</b>
<b>Totale</b>					<b>27.180</b>

Tab. 17 - Ripartizione superficie per varietà e provincia: anno 2020  
(ha)

La vite rappresenta una delle più importanti coltivazioni presenti sul territorio regionale, anche dal punto di vista della ricchezza delle cultivar presenti, molte di esse autoctone.

Lo studente alla luce di tale affermazione descriva un'azienda viticola di sua conoscenza e ipotizzi, utilizzando dati congrui, la convenienza alla trasformazione dell'uva in vino nella propria azienda.

Infine illustri delle tecniche di valorizzazione con particolare riferimento alle strategie di vendita e all'etichettatura dei prodotti.

## 9. CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Nel corso del secondo anno sono state certificate le competenze raggiunte grazie alla frequenza ed alla conseguente valutazione delle attività didattiche teoriche e pratiche. È opportuno precisare che le attività didattiche multidisciplinari programmate per UdA sono state svolte, nel corso degli anni interessati dalla Pandemia, in maniera inorganica e frammentata, e che pertanto alcune UdA, così come riportato dei PFI, sono state svolte riferendo le attività ai singoli insegnamenti.

## 10. PFI, curriculum dello studente ed interventi di personalizzazione generali e specifici

Per quanto riguarda i Piani formativi individualizzati, gli studenti sono stati seguiti nel corso del loro percorso di studi da diversi tutor. Tali documenti verranno resi disponibili dalla segreteria. Nel corso del quinto anno in linea generale non sono stati previsti interventi di personalizzazione per gli studenti.

Il testo relativo alla seconda simulazione dell'Esame di Stato, sarà reso disponibile a cura del consiglio di classe, il giorno della riunione plenaria relativa agli Esami di Stato stessi.

