



ISTITUTOD'ISTRUZIONESECONDARIADI2°GRADO
Polo Tecnologico "Di Sangro-Minuziano Alberti"

con convitto annesso all'ITAS

Via Vincenzo Alfieri, 1- 71016 San Severo (Fg)- Italia

e-mail:fgis03700v@istruzione.it—[pec:fgis03700v@pec.istruzione.it](mailto:fgis03700v@pec.istruzione.it) Web: www.iisdisangrominuzianoalberti.edu.it

Tel 0882 222860 Fax 0882 240971

C.F./P.IVA 03800890711 - Codice Meccanografico **FGIS03700V**

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"Di Sangro-Minuziano Alberti"

SAN SEVERO (FG)

IISS "A.Minuziano - Di Sangro Alberti"
Prot. 0004214 del 14/05/2022
IV (Uscita)

Istituto **TECNICO** Settore **TECNOLOGICO**

Indirizzo **AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**

Articolazione **VITICOLTURA ED ENOLOGIA**



Documento del Consiglio della Classe
5[^] sez. B

A.S. 2021-2022

Coordinatore di Classe: Prof.ssa Maria Soccorsa Antonino

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure per la scuola emanate per l'emergenza epidemiologica:

-REGOLAMENTO di Istituto per la Didattica digitale integrata (DDI)

- D.M. 6 AGOSTO 2020 N 88 (CURRICULUM STUDENTE)

Legge 20 agosto 2019, n. 92 recante "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica"

-DECRETO-LEGGE 6 agosto 2021, n.111 . Misure urgenti per l'esercizio in sicurezza delle attività scolastiche, universitarie, sociali e in materia di trasporti.

-Decreto-Legge 10 settembre 2021, n. 122 "Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza da COVID-19 in ambito scolastico, della formazione superiore e socio sanitario-assistenziale

-Gazzetta Ufficiale Serie Generale n.217 del 10 settembre 2021, Decreto-Legge 10 settembre 2021, n. 122

"Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza da COVID19 in ambito scolastico, della formazione superiore e socio sanitario- assistenziale"

-nota M.I. AOODGOSV n. 28118 del 12.11.2021:Esame di Stato del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/2022- Candidati interni ed esterni: termini e modalità di presentazione delle domande di partecipazione

-2021/11/m_pi.AOODRPU.REGISTRO-UFFICIALEU.0037169.15-11-2021.

-2021/11/m_pi.AOODGOSV.REGISTRO-UFFICIALEU.0028118.12-11-2021.

-Nota MIUR prot.28118 del12.11.2021e nota dell'USR Puglia 37169 del 15.11.2021).

-Nota tecnica allegata alla Circolare interministeriale prot. 0050079 del 3 novembre 2021

- Linee di indirizzo allegata alla nota della Regione Puglia prot. AOO/005/0007294, modifica ed integrazione DGR n. 131 del 27 gennaio 2021 "riammissione a scuola degli studenti e delle studentesse"

-: Decreto-Legge 7 gennaio 2022, n. 1

-circolari prot. AOO/005/0000379 del 14.01.2022, prot. AOO/005/0000483 del 18.01.2022 e prot. AOO/005/0000527 del 20.01.2022

-Decreto-Legge 4 febbraio 2022, n. 5, art. 6

-: DM 31/3/2022 AOOGABMI n. 82 – Adozione del "Piano per la prosecuzione, nell'anno scolastico 2021-2022, delle attività scolastiche, educative e formative nelle istituzioni del Sistema nazionale di istruzione a seguito della cessazione dello stato di emergenza da Covid-19"

- O.M. n. 65 del 14 marzo 2022

SOMMARIO

- Composizione del consiglio di classe
- Composizione commissione Esame di Stato
- Relazione della classe
 - Prospetto della classe
- Profilo professionale
 - Conoscenze, abilità e competenze
- Apprendimenti relativi al profilo educativo, culturale e professionale
- Percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola lavoro)
- Educazione Civica
- Attività di recupero
- Metodologia CLIL
- Attività integrative ed extracurricolari
- Metodo di lavoro
 - Strumenti di lavoro
 - Verifiche e tipologie di verifiche
 - Criteri e strumenti di valutazione
- Programmazione del consiglio di classe per l'esame di stato

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Presidente del C.d.C.	Prof. VINCENZO CAMPAGNA (Dirigente Scolastico)
-----------------------	------------------------------------------------

MATERIE	DOCENTI	CONTINUITA' DIDATTICA		
		III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	Prof. ssa ANTONINO MARIA SOCCORSA	SI	SI	SI
Storia	Prof.ssa ANTONINO MARIA SOCCORSA	SI	SI	SI
Linguae civiltà inglese	Prof.ssa. BUFALO RITA	SI	SI	SI
Religione	Prof. RICO GIORGIO	SI	SI	SI
Matematica	Prof.ssa IAFELICE GIULIANA	SI	SI	SI
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Prof. FORLEO NICOLA, TOTARO DOMENICO	-	-	SI
Viticoltura e difesa della vite	Prof. CAPUTO GIUSEPPE	-	-	SI
Scienze motorie e sportive	Prof.DE THEO MASSIMO	SI	SI	SI
Biotecnologie vitivinicole	Prof.ssa LEGGIERI CAROLINA RITA	-	SI	SI
	Prof. MASTRANGELO GIUSEPPE	-	-	SI
Gestione dell'ambiente e del territorio	Prof. FORLEO NICOLA, DILIDDO SAVINO	-	-	SI
Produzioni animali	Prof.ssa DE MICHELE MARIA	-	-	SI
Enologia	Prof. CAPUTO GIUSEPPE	-	-	SI
Laboratorio di Scienze e Tecnologie Agrarie	Prof.ssa CAMPANARO MARIACLAUDIA	-	-	SI
Educazione Civica	Prof.ssa GRECO MARIA ANTONIETTA	-	SI	SI

Composizione commissione Esame di Stato:

MATERIA E DOCENTE

Materie assegnate ai Commissari interni

- Lingua e Letteratura Italiana prof.ssa MARIA SOCCORSA ANTONINO
- Linguae civiltà inglese prof.ssa BUFALO RITA
- Lab. Scienze e tecnologie Agrarie prof.ssa CAMPANARO CLAUDIA
- Viticoltura e difesa della vite prof. CAPUTO GIUSEPPE
- Scienze motorie e sportive prof. DE THEO MASSIMO
- Biotecnologie vitivinicole prof.ssa LEGGERI CAROLINA RITA

ELENCO ALUNNI

1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

RELAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B articolazione “Viticoltura ed Enologia” è composta da 20 (VENTI) alunni frequentanti, tutti maschi, di cui 14 (quattordici) pendolari, 4 (quattro) convittori e 2 (due) residenti in città. Di questi alunni, 3 (tre) alunni DSA (L.170/2010)

Per i tre alunni DSA è stato redatto ad inizio anno il relativo PDP.

L'iter scolastico per la maggior parte degli alunni è stato regolare nel quinquennio.

Nel corso del triennio alcuni docenti sono cambiati, ciononostante questi avvicendamenti non hanno destabilizzato i ragazzi nel corso dell'anno.

Il gruppo classe risulta, nel complesso, abbastanza coeso. Non esistono problemi relazionali rilevabili.

Lo svolgimento dei programmi delle varie discipline è risultato sostanzialmente adeguato, anche se le oggettive lacune e difficoltà di molti studenti non sempre hanno consentito un agevole e completo sviluppo degli argomenti trattati.

Il numero di assenze effettuate dagli alunni non è stato tale da inficiare il normale andamento delle lezioni, anche se per gli alunni convittori è previsto l'ingresso in seconda ora del lunedì e l'uscita anticipata alla fine della quarta ora del sabato.

È da evidenziare che, seppur stimolati ed incoraggiati continuamente per il conseguimento degli obiettivi programmati, alcuni alunni non sono andati oltre la sufficienza, mostrando interesse e partecipazione discontinui verso alcune discipline. I risultati del primo quadrimestre palesano chiaramente, per alcuni alunni, lacune diffuse in alcune materie e una lieve carenza di studio e rielaborazione. Il CdC, nelle riunioni collegiali, in più occasioni, ha lamentato quanto detto, rilevando per i suddetti alunni una dedizione allo studio discontinua, poca partecipazione nella relazione di trasmissione dei saperi e una capacità attentiva limitata. Il CdC, al fine di creare processi d'apprendimento positivi in grado di sollecitare gli studenti verso apprendimenti efficaci e proficui, ha sempre sollecitato e stimolato gli alunni ad una maggiore partecipazione attiva alle lezioni, cercando, in più occasioni, anche il coinvolgimento delle famiglie, chiamate a supportare i propri figli nel percorso scolastico.

La situazione di emergenza sanitaria legata al Covid-19 che si è protratta da due anni scolastici ha imposto l'attivazione della didattica digitale integrata (DDI), alternando una didattica in presenza ad una didattica a distanza.

I docenti, con l'intento di perseguire il loro compito sociale e formativo, si sono impegnati a continuare il percorso d'apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti per contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi negli a.s. 2019/20 e 2020/2021,

nonostante le difficoltà riscontrate soprattutto nella modalità mista. Per tale fine sono state messe in atto le seguenti attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali di Google, l'uso di tutte le funzioni del Registro elettronico, l'utilizzo di video, libri e testi digitali, l'uso di App.

Tutte le problematiche relative alla connessione o alla mancanza di mezzi e strumenti sono state risolte con la concessione di connessione e di dispositivi in comodato d'uso, fornendo a tutti gli studenti la possibilità di seguire le lezioni giornalmente.

Le famiglie sono state invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

La partecipazione alle attività didattiche per alcuni alunni è stata discontinua; tuttavia, hanno mostrato adeguato interesse e si sono mediamente impegnati nella preparazione dell'esame; preparazione che, pertanto, ad oggi, risulta da perfezionare.

La valutazione sommativa, che ha monitorato le abilità e le competenze acquisite, si è integrata con una valutazione che ha tenuto conto, altresì, dell'impegno, della partecipazione e della costanza dimostrati dagli alunni sia per le attività didattiche che extrascolastiche.

Quando si è attivata la DDI la valutazione dell'apprendimento, nella sua natura docimologica, ha puntato ancor di più sull'aspetto formativo tenendo conto degli aspetti peculiari dell'attività didattica a distanza e mista.

Il Consiglio di Classe, alla luce di quanto esposto e tenuto conto delle Linee Guida, è concorde nel ritenere che, alla fine del percorso formativo triennale, la maggior parte degli alunni, pur nella diversità di attitudini, capacità personali e di padronanza dei mezzi espressivi, è globalmente in grado di affrontare gli Esami di Stato nonostante permangano delle lacune diffuse in più materie nella preparazione di alcuni alunni e la conoscenza dei contenuti disciplinari sia ancora incerta.

Il Consiglio di Classe, inoltre, per gli alunni DSA, ritiene indispensabile l'utilizzo di misure dispensative e compensative durante le prove scritte e nel colloquio orale degli Esami di Stato.

PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

Anno Scolastico	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ammessi alla classe successiva
2019/20	18	1	-	19
2020/21	19	1	-	20
2021/22	20		-	

PROFILO PROFESSIONALE

Figura professionale del perito agrario e sue competenze

L'attuale ordinamento professionale prevede, dopo il conseguimento del diploma di Perito Agrario, un tirocinio biennale presso un libero professionista già operante nel settore, per partecipare agli esami di Abilitazione all'esercizio della sua attività. Per acquisire specifiche conoscenze professionali e arricchire ulteriormente la cultura di cui è in possesso, il futuro perito tecnico - agrario può frequentare corsi post – diploma attinenti agli studi compiuti. Da ciò scaturisce che il profilo del tecnico agrario debba mirare all'acquisizione delle seguenti competenze:

1. Gestire aziende agrarie o collaborare alla loro conduzione;
2. Assistere, sotto l'aspetto tecnico, economico-contabile e fitoiatrico le aziende agrarie ed organismi associativi nell'ambito della produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli;
3. Gestire strutture trasformative del settore agro-alimentare o collaborare alla loro gestione;
4. Prestare assistenza alla realizzazione di opere di miglioramento e di trasformazione nelle realtà territoriali;
5. Conoscere le problematiche economiche ed estimative riguardanti i fondi rustici, interpretare ed attuare progettazioni aziendali, anche in funzione dell'assetto territoriale dal punto di vista ecologico e di protezione dell'ambiente;
6. Fornire adeguate indicazioni sugli indirizzi e sulle scelte relative e dalle modalità di allevamento;
7. Prestare attività di tecnico intermedio nelle organizzazioni di servizi sia privati che pubblici;
8. Eseguire la stima dei terreni, ai fini di esproprio, successione, danni ecc.
9. Effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio
10. Nell'ambito del percorso di studi del Perito Agrario, sono già formalmente stabilite numerose ore di esercitazioni per le diverse discipline professionali. L'azienda agraria è il laboratorio per eccellenza dove maggiormente si esercitano e si confrontano le competenze acquisite nelle varie materie professionali. Unitamente ad essa si utilizzano i laboratori per le discipline di indirizzo, laboratori che ogni anno vengono ulteriormente dotati di nuove attrezzature e strumentazioni.

CONOSCENZE

Il Perito Agrario, nell'ambito del proprio livello operativo, deve avere:

- Conoscenza delle strutture organizzative della produzione agricole e zootecniche;
- Conoscenza dei fattori determinanti la fertilità; sua evoluzione;
- Conoscenza della dinamica degli ecosistemi ed agricoltura; principi di ecosostenibilità;
- Conoscenza degli aspetti della qualità dei prodotti e criteri di valutazione;
- Conoscenza degli aspetti chimici dei processi trasformativi;
- Conoscenza dei metodi analitici per la determinazione dei principali costituenti delle produzioni;
- Conoscenza dei principi di analisi economica delle attività produttive;
- Conoscenza del mercato, valori e redditività.

PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica

Competenze specifiche di indirizzo

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- interpretare ed applicare le normative comunitarie nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;

APPRENDIMENTI RELATIVI AL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE

I contenuti disciplinari, i percorsi formativi e gli argomenti che sono stati trattati in modo più approfondito, sono desumibili dai programmi svolti dai singoli docenti, allegati al presente documento di sintesi.

<i>Materia</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Competenze</i>
Lingua e Letteratura italiana	Conoscenza dei movimenti letterari che più hanno influenzato la letteratura italiana e europea (realismo, naturalismo, simbolismo, decadentismo). Conoscere le linee storiche fondamentali secondo la scansione dei programmi, servendosi degli strumenti fondamentali del lavoro storico (cronologie, tavole sinottiche, documenti)	Potenziare le abilità argomentative sul discorso letterario. Rielaborare criticamente i contenuti appresi alla luce delle diverse ideologie artistiche. Contestualizzare personaggi e/o avvenimenti storici. Saper comprendere i fondamentali nessi causali tra avvenimenti storici selezionando ed utilizzando le fonti	Saper interpretare un testo letterario cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico-stilistici riconducendolo al contesto culturale dell'autore. Rafforzare le abilità già acquisite nel biennio e a far acquisire abilità più complesse. Acquisire la capacità di usare concetti e modelli del discorso storico al fine di raggiungere consapevolezza della specificità della storia.
Storia	Conoscenza dei movimenti letterari che più hanno influenzato la letteratura italiana e europea (realismo, naturalismo, simbolismo, decadentismo). Conoscere le linee storiche fondamentali secondo la scansione dei programmi, servendosi degli strumenti fondamentali del lavoro storico (cronologie, tavole sinottiche, documenti)	Potenziare le abilità argomentative sul discorso letterario. Rielaborare criticamente i contenuti appresi alla luce delle diverse ideologie artistiche. Contestualizzare personaggi e/o avvenimenti storici. Saper comprendere i fondamentali nessi causali tra avvenimenti storici selezionando ed utilizzando le fonti	Saper interpretare un testo letterario cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico-stilistici riconducendolo al contesto culturale dell'autore. Rafforzare le abilità già acquisite nel biennio e a far acquisire abilità più complesse. Acquisire la capacità di usare concetti e modelli del discorso storico al fine di raggiungere consapevolezza della

<p>Lingua Inglese</p>	<p>Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti</p> <p>Organizzativi e professionali di riferimento. Organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.</p> <p>Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.</p> <p>Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, in particolare il settore di indirizzo.</p> <p>Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale</p>	<p>- comprendere testi orali e scritti (tecnici e non) anche complessi, saperne riconoscere il significato implicito.</p> <p>- sapersi esprimere oralmente e per iscritto con sufficiente scioltezza e naturalezza, usando la lingua in modo adeguato allo scopo ed alla situazione, sapendo scegliere, quando necessario, la terminologia appropriata e mostrando un adeguato controllo della struttura testuale, dei connettori e degli elementi di coesione.</p> <p>- analizzare in modo metodologicamente corretto i testi per arrivare ad una interpretazione personale motivata.</p> <p>- argomentare le proprie tesi sostenendole con riferimenti precisi.</p> <p>- progettare ed organizzare una ricerca, facendo uso di una adeguata documentazione, anche attraverso le risorse multimediali.</p> <p>acquisire abilità progettuali, di consultazione e di analisi critica.</p>	<p>specificità della storia.</p> <p>Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>
------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio settoriale. Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo.</p> <p>Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>		
<p>Matematica</p>	<p>Continuità e limite di una funzione. Limiti notevoli di funzioni. Concetto di derivata di una funzione. Proprietà locali e globali delle funzioni</p> <p>Teoremi di Rolle, Lagrange, de l'Hôpital</p> <p>Algoritmo per la rappresentazione grafica di una funzione</p> <p>I metodi di integrazione per parti (cenni).</p> <p>decomposizione in somma</p> <p>I metodi di integrazione delle funzioni razionali fratte</p> <p>I teoremi del calcolo integrale</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni razionali irrazionali e trascendenti • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione • Calcolare limiti di funzioni che si presentano anche in forma indeterminata • Calcolare derivate di funzioni • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico; • utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo per la determinazione di una primitiva di una funzione • Utilizzare le procedure del calcolo analitico per la determinazione della superficie sottesa da una o più curve. • Utilizzare l'operatore 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Risolvere equazioni e disequazioni di uso frequente nel calcolo dei limiti delle funzioni</i> • <i>Classificare funzioni e determinarne il dominio e la continuità</i> • <i>Eseguire le operazioni con i limiti</i> • <i>Calcolare le derivate delle funzioni</i> <p>Risolvere problemi rappresentandoli per via grafica;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Individuare collegamenti e relazioni tra linguaggi diversi: dal <ul style="list-style-type: none"> • linguaggio naturale al linguaggio simbolico • Risoluzione di quesiti che riguardino situazioni di vita reale (problemi di min-max) • Saper determinare la primitiva di una funzione

		integrale.	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolare l'area sottesa da una o più curve nel piano • Calcolare il volume di un solido di rotazione • Individuare collegamenti e relazioni tra linguaggi diversi: dal linguaggio naturale al linguaggio simbolico.
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	<p>Impresa ed azienda. Fattori della produzione. Bilanci preventivi, parziali, consuntivi. Giudizi di convenienza. Metodologie di stima di fondi ad ordinamento annuo e ad ordinamento poliennale. Standard internazionali di valutazione. Metodologie di analisi costi-benefici e valutazione di beni ambientali. Caratteristiche dei mercati dei prodotti agrari. Forme di integrazione. Tecniche di ricerche di marketing.</p>	<p>Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. Identificare i metodi più adatti per la commercializzazione dei singoli prodotti agro-alimentari.</p>	<p>Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.; Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.</p>
Viticultura e difesa della vite	<p>Caratteristiche anatomiche e morfologiche di: radici, fusto, foglie, fiori, frutti e vinaccioli. Inquadramento sistematico di Vitis vinifera e della principali specie americane. Fasi fenologiche della vite Propagazione della vite, materiali di moltiplicazione e relativa certificazione, aspetti essenziali del miglioramento genetico. Il terroir Criteri e metodi per l'impianto di un vigneto. La scelta del portinnesto. La scelta della forma di allevamento. La scelta del vitigno. Le lavorazioni al terreno Le sistemazioni idrauliche.</p>	<p>Saper scegliere gli ambiti di coltura della vite e le tecniche per la progettazione e la gestione del vigneto secondo i principi di agricoltura sostenibile. Saper identificare e descrivere le caratteristiche significative dei portainnesti al fine di poter attuare le scelte più razionali. Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite. Saper scegliere gli ambiti di coltura della vite e le tecniche per la progettazione e la gestione del vigneto secondo i principi di agricoltura sostenibile.</p>	<p>saper progettare , impiantare e gestire un vigneto applicando le tecniche più consone al tipo di vino che si vuole ottenere, nel rispetto dell'ambiente e del territorio Saper utilizzare i diversi metodi di propagazione della vite al fine di ottenere un impianto funzionale e adatto alle caratteristiche peculiari del territorio. Sa valutare i requisiti agronomici e legislativi del materiale di propagazione. Saper delineare i criteri da seguire e le modalità di</p>

	<p>Le operazioni di messa a dimora del vitigno. La potatura d'allevamento. I principi fisiologici della potatura Il rispetto delle corone Caratteristiche e aspetto del legno di un anno, di due e più anni Il guyot Il cordone speronato Il sylvoz. il G.D.C. Il pergolato, il tendone. I danni da gelo, caldo e da carenze nutrizionali. Il ciclo biologico delle principali crittogame che causano malattie alla vite Il ciclo biologico degli insetti parassiti del vigneto Le virosi della vite La classificazione tossicologica dei principi antiparassitari La lotta agronomica, chimica, integrata e biologica Le macchine per la vendemmia: scavallatrici, portate e trainate, con scuotimento verticale o orizzontale Le macchine per la potatura: pre-potatrici, potatrici, per l'eliminazione e tritatura dei sarmenti Le macchine per l'esecuzione di trattamenti fitosanitari: gli atomizzatori, la barra del diserbo e le irroratrici. Le caratteristiche organolettiche dell'uva da tavola: forma del grappolo, dimensione dell'acino, il grado zuccherino e l'apirenia</p>	<p>Saper identificare e descrivere le caratteristiche significative dei portainnesti al fine di poter attuare le scelte più razionali. Saper indicare le principali operazioni di potatura secca e verde. Saper riconoscere le principali forme di allevamento e indicare i criteri di scelta. Sa delineare gli interventi al vigneto necessari per la sua difesa Sa individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività di settore Sa individuare tra le varie soluzioni tecniche quella più adatta alla lavorazione da eseguire Sa individuare gli elementi necessari che devono essere presenti sulla macchina al fine della propria e altrui sicurezza</p>	<p>effettuazione per l'impianto di un vigneto Sa eseguire le operazioni di potatura relativamente alla forma di allevamento scelta. Sa valutare il lavoro pratico di potatura svolto. Individua esattamente l'epoca e il momento opportuno per eseguire i lavori di potatura nel vigneto. Sa eseguire i tagli di potatura nel rispetto della fisiologia della pianta al fine di prolungare la vita utile del vigneto. Saper scegliere le macchine più idonee per la gestione del vigneto con particolare riguardo alla salvaguardia del suolo. Saper elaborare un piano di concimazione e progettare un impianto irriguo. Acquisire comportamenti coerenti con le normative inerenti la tutela ambientale e la sicurezza del lavoro. Sa riconoscere la sintomatologia specifica delle principali fisiopatie della vite e mettere in atto tutte le tecniche risolutive o di controllo. Sa riconoscere la sintomatologia specifica delle principali malattie della vite e mettere in atto tutte le tecniche risolutive o di controllo. Sa riconoscere il danno subito da un agente, ne sa valutare l'entità e la soglia di intervento. Applica le normative inerenti la tutela ambientale e la sicurezza nel vigneto nell'ottica della produzione integrata e biologica. Saper valutare la qualità di</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>una lavorazione meccanica</p> <p>Saper valutare l'economicità di una lavorazione meccanica</p> <p>Sa controllare e valutare la dotazione dei dispositivi di sicurezza obbligatori</p>
<p>Biotechnologie vitivinicole</p>	<p>Microbiologia del vino</p> <p>-batteri e lieviti</p> <p>-fermentazioni</p> <p>Stabilizzazione microbiologica dei vini</p> <p>-anidride solforosa</p> <p>-malattie e difetti del vino</p> <p>Biotechnologie dei vini.</p> <p>-lieviti indigeni e selezionati</p> <p>-rifermentazioni</p> <p>-malolattica</p> <p>Tecniche di microscopia di base e di stereomicroscopia</p> <p>Tecniche di preparazione e colorazione del vetrino e dei terreni di coltura</p> <p>Tecniche di campionamento</p> <p>Tecniche di semina su terreno di coltura e incubazione</p> <p>Raccolta dati in campo e osservazione</p> <p>Trattamento dei dati ed elaborazioni statistiche con creazione di mappe</p>	<p>Riconoscere gli agenti delle trasformazioni</p> <p>Preparare colture starter</p> <p>Utilizzare le attrezzature di cantina e di laboratorio in sicurezza</p> <p>Utilizzare le principali attrezzature laboratoristiche ai fini della ricerca e dell'identificazione dei - principali agenti microbiologici ed in particolare batteri e lieviti causa di fermentazioni, alterazioni e malattie del vino</p> <p>Principali agenti fitopatologici che interessano la vite</p> <p>Raccogliere ed elaborare dati riguardanti la presenza e la lotta degli agenti fitopatologici che colpiscono la vite al fine di produrre uno studio statistico</p>	<p>Gestire attività' trasformative valorizzando il prodotto e rispettando territorio ed ambiente</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare attività' professionali</p>

<p>Scienze Motorie e sportive</p>	<p>Distingue i più importanti traumi causati dall'attività sportiva. Riconosce le regole di gioco dei più comuni sport di squadra e praticati a livello scolastico (pallavolo, calcio a 5, pallacanestro e calcio). Principi fondamentali per il mantenimento di un buono stato di salute. Il rischio della sedentarietà e il movimento come mezzo di prevenzione. Norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni. Importanza nel gioco sportivo e la tecnica dei principali sport di squadra.</p>	<p>Collaborazione in caso di piccoli infortuni . Acquisire abitudini sportive come costume di vita. Confrontarsi in attività sportive favorendone situazioni di sano confronto agonistico. Lo sport di squadra ha permesso lo sviluppo delle capacità motorie, di quelle morali e sociali, abituando il discente al rispetto degli altri, delle regole, alla cooperazione, alla lealtà, all'assunzione di decisione e di autocontrollo. Acquisizione di una cultura motoria-sportiva quale costume di vita. Organizzazione di percorsi motori e sportivi. Gestione adeguata nella fase di avviamento in funzione dell'attività scelta. Coopera nel gruppo utilizzando e valorizzando le attitudini individuali. Trasferimento di tecniche, strategie e regole adattandole alle capacità, esigenze e spazi di cui dispone .</p>	<p>Conoscenza di tempi e ritmi dell'attività motoria, riconoscendone i propri limiti e potenzialità. Utilizza le strategie di gioco dandone il proprio contributo personale. Principi fondamentali per un corretto stile di vita. risponde in maniera adeguata all' efficacia dell'azione motoria. Rielabora il linguaggio espressivo adattandolo a contesti diversi. Conoscenza di tempi e ritmi dell'attività fisica. Risposta adeguata alle varie esigenze motorie. Consapevolezza dei propri limiti motori.</p>
------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Enologia</p>	<p>Gli aspetti della maturazione dell'uva, i punti critici e i sistemi di raccolta. Le componenti chimiche del mosto e del vino. Caratteristiche e proprietà del diossido di zolfo. Le modalità d'impiego. Sostanze coadiuvanti. Le principali alterazioni del vino. I processi e le tecnologie della vinificazione con o senza macerazione. La vinificazione in rosso. La vinificazione in bianco Tecniche di vinificazione speciali. Il catabolismo degli zuccheri: la respirazione e la fermentazione. Aspetti fisici, chimici e biologici dei processi fermentativi. La fermentazione malolattica. Gli aspetti tecnologici relativi all'affinamento, alla chiarifica dei vini e alle vinificazioni speciali. Le principali alterazioni del vino. Colmature e travasi. La filtrazione e la chiarificazione. La stabilizzazione della limpidezza. I vini spumanti naturali. Il metodo Champenois o classico. Il metodo Charmat. Difetti di riduzione. I difetti ossidativi. Le casse. Le alterazioni di carattere microbiche. La normativa sulla classificazione</p>	<p>Rilevare gli aspetti della maturazione dell'uva collegati al processo di trasformazione. Eseguire le tecniche analitiche per il controllo della qualità dell'uva, per la verifica dei parametri di vinificazione e del prodotto finito in sicurezza. Organizzare il controllo dei processi fermentativi. Definire le modalità operative per la vinificazione con e senza macerazione. Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità. Utilizzare tecniche procedimenti per evitare o correggere le anomalie del vino.</p>	<p>Gestire le diverse tecniche di vinificazione in relazione al tipo di prodotto che si vuole ottenere. Interpretare ed applicare le normative del settore enologico. Saper utilizzare metodi di analisi qualitativa delle uve Saper applicare tecniche di analisi enologica controllare le attività fermentative delle diverse specie di lieviti. Controllo delle più comuni alterazione del vino dovute da processi ossidativi. Gestire le diverse tecniche di vinificazione in relazione al tipo di prodotto che si vuole ottenere. definire le tecnologie e i macchinari necessari per la produzione (botti in legno, tini in acciaio, condizionamento dei locali) necessari alla cantina organizzare tutti i cicli di vinificazione in funzione della tipologia di vino attesa controllare il processo di vinificazione nei suoi diversi stadi attraverso i prelievi e le analisi. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate</p>
------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Produzioni animali</p>	<p><i>L'alimentazione degli animali: caratteristiche della razione, composizione, valore nutritivo, esigenze di produzione e mantenimento.</i></p> <p><i>I principali alimenti zootecnici: produzione e conservazione.</i></p> <p><i>Conoscenze relative all'organizzazione degli allevamenti bovini.</i></p>	<p><i>Rilevare le caratteristiche degli alimenti per definire razioni equilibrate.</i></p> <p><i>Definire razioni alimentari in relazione alla razza, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici.</i></p> <p><i>Individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali.</i></p>	<p><i>Saper definire i fabbisogni nutritivi di un animale in relazione alla razza, all'età e all'attitudine produttiva;</i></p> <p><i>saper predisporre corretti piani di alimentazione per le bovine da latte e corretti piani di alimentazione per i bovini da carne.</i></p>
<p>Gestione dell'ambiente e del territorio</p>	<p>Definizione di ecosistema, fattori biotici e abiotici degli ecosistemi. Comunità biologica e rapporti tra i viventi; successioni ecologiche e biodiversità; le popolazioni, struttura, dinamica e strategie riproduttive.</p> <p>Fattori di stabilità di un ecosistema, fattori di rischio degli equilibri di un ecosistema.</p> <p>Ecologia ed educazione ambientale, ecologia del paesaggio, la vegetazione mediterranea e la flora italiana.</p> <p>Classificazione del paesaggio, il paesaggio vegetale e le foreste.</p> <p>Le aree agricole: il biotopo e la biocenosi degli agro ecosistemi, impatto ambientale e agricoltura sostenibile.</p> <p>Le aree antropizzate e il paesaggio urbano, la città giardino.</p> <p>I fattori di degrado dell'ambiente e del paesaggio, interventi di studio e monitoraggio, il dissesto idrogeologico.</p> <p>L'inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo e gli interventi di mitigazione.</p> <p>Cenni sulla definizione della VIA e aspetti normativi, metodi di VIA applicati ad opere che interessano aree soggette a tutela ambientale.</p>	<p>Saper descrivere e interpretare le relazioni trofiche in un ecosistema.</p> <p>Conoscere e saper descrivere i concetti riferiti alla struttura di una biocenosi, alla dinamica delle popolazioni e alla capacità portante di un ecosistema.</p> <p>Rilevare situazioni ambientali a livello macro e gli elementi caratteristici di un paesaggio.</p> <p>Progettare e documentare il lavoro di rilevazione paesaggistica, individuare gli elementi che connotano la qualità ambientale.</p> <p>Individuare gli elementi che connotano la qualità ambientale anche all'interno degli agro ecosistemi e dei sistemi urbani.</p> <p>Individuare i rischi ambientali e idro-geologici del territorio e gli interventi di difesa del territorio, dell'ambiente e della biodiversità.</p>	<p>Saper individuare i fattori di equilibrio di un ecosistema, i fattori di biodiversità in un habitat e gli interventi di tutela all'interno di un ecosistema.</p> <p>Identificare le caratteristiche degli ambienti, i suoi fattori di degrado e gli interventi di mitigazione.</p> <p>Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alla tutela dell'ambiente.</p> <p>Organizzare attività produttive ecocompatibili</p>
<p>Religione</p>	<p>Conoscere il valore della natura e delle relazioni umane alla luce della visione cristiana.</p> <p>Conoscere le caratteristiche dell'adolescenza e della giovinezza nella prospettiva</p>	<p>Riconoscere il punto di vista del cristianesimo sulle relazioni affettive e sessuali e comprendere il significato del matrimonio e della famiglia. Cogliere</p>	<p>Motivare il ruolo dell'adolescenza e della giovinezza nell'ottica delle relazioni umane evidenziando i valori irrinunciabili per la vita</p>

	della crescita umana. Conoscere i lineamenti generali della riflessione sul rapporto tra fede e scienza Conoscere l'origine del mondo nella visione biblica e scientifica	gli aspetti fondamentali relativi al dialogo tra fede e scienza. Individuare gli ostacoli alla ricerca della verità del caso Galileo.	della persona. Riconoscere l'importanza del dialogo tra fede e scienza al fine di una lettura distinta ma non conflittuale sull'uomo e sul mondo.
Educazione Civica	<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali essere consapevole delle potenzialità e dei limiti della tecnologia nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>	<p>Saper analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi alla luce delle cittadinanze di cui è titolare; riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline; riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni culturali, sociali, economici, istituzionali, tecnologici e la loro dimensione globale-locale; stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina le cittadinanze, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio e allo sviluppo sostenibile e all'educazione digitale; individuare le strategie appropriate per la soluzione di situazioni problematiche.</p>	<p>Elementi fondamentali del diritto</p> <p>Origini della Costituzione italiana</p> <p>i principi fondamentali della Costituzione</p> <p>Bandiera e inno nazionale</p> <p>Educazione stradale</p> <p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e Tutela del patrimonio ambientale e culturale</p> <p>Elementi di cittadinanza digitale</p> <p>Cyberbullismo</p>

**PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER
L'ORIENTAMENTO
(EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)**

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

Gli studenti, oltre alle attività svolte nel corso del secondo biennio, documentate agli atti della scuola, nel corrente a.s. sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative.

Durante il terzo, quarto e quinto anno gli alunni hanno fatto esperienza di tirocinio in aziende per un monte ore totale di 150 ore.

Il percorso PCTO ha previsto un primo momento (3° anno) di formazione teorico-pratico in aula riguardante:

- Corso di Primo Soccorso - “BLS”, Corso in materia di sicurezza e privacy, presso il nostro Istituto per un totale di 20 ore, con l'intervento di docenti interni ed esperti esterni. Esso ha avuto lo scopo di preparare i ragazzi al loro inserimento aziendale e di rafforzare le abilità trasversali di base, quali la comunicazione, il sistema azienda, la legislazione specialistica, la normativa sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, le tecniche di primo soccorso, l'informativa sulla privacy. Il percorso ha poi previsto un secondo momento di inserimento lavorativo presso le varie aziende di settore.

DESCRIZIONE DEI PERCORSI:

3° anno: n. 20 ore in aula di cui;

n.12 ore per “Formazione sicurezza” presso la sede dell'ITAS

n. 2 ore per “La tutela della privacy” presso la sede dell'ITAS

n. 6 ore per “Dalla scuola al mondo del lavoro” e“ Corso BLS” presso la sede Centrale

- **n. 19 ore** presso Vivaio Comes- Ss 89 Km 6700 San Severo
(Fg) Settore dell'azienda :vivaismo.

FGIS03700V 10.6.6°-FSEPON PU2019-71

Finalità del percorso:

Il progetto “PROCESSI PRODUTTIVI IN CANTINA E NEI VIVAI” ha le seguenti finalità

- Propagare e coltivare le piante in coltura protetta o vivaio (terriccio, trapianti e invasature, preparazione organi di propagazione) nonché acquisire la conoscenza necessaria per effettuare pratiche vivaistiche
- Eseguire interventi di manutenzione e gestione delle aree verdi
- Comprendere le regole per l'uso degli attrezzi e le norme di impiego dei prodotti in base al contenuto delle etichette
- Saper riconoscere la maggior parte delle specie coltivate
- Saper comprendere e mettere in atto tecniche di salvaguardia della biodiversità

Obiettivi formativi:

Il progetto è caratterizzato da un momento di formazione e di studio volto a costituire un'occasione significativa di orientamento formativo e di valorizzazione delle attitudini e vocazioni degli allievi.

Gli obiettivi da perseguire sono i seguenti:

- fornire elementi di orientamento professionale, integrando i saperi didattici con saperi operativi;
- sperimentare capacità di relazionarsi in modo collaborativo in un ambiente nuovo
- permettere allo studente di acquisire competenze immediatamente spendibili al fine di un rapido e proficuo inserimento nel tessuto produttivo locale.
- stabilire un canale di comunicazione e formazione diretto con le aziende al fine di creare figure professionali particolarmente importanti per lo sviluppo del territorio.

4° anno: max n.50 ore nell'Azienda agraria dell'Istituto Tecnico Agrario "M.Di Sangro" e Università del Molise

Finalità del percorso:

Il progetto "Orto in condotta" ha le seguenti finalità:

- Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie
- Relazione con i formatori
- Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze
- Uso del linguaggio settoriale-tecnico-professionale
- Capacità di trasferire le conoscenze acquisite
- Rispetto delle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
- Responsabilità e rispetto degli orari
- Autonomia

Il progetto è caratterizzato da un momento di formazione e di studio volto a costituire un'occasione significativa di orientamento formativo e di valorizzazione delle attitudini e vocazioni degli allievi. Gli obiettivi da perseguire sono i seguenti:

- favorire la maturazione e l'autonomia dello studente;
- favorire l'acquisizione di capacità relazionali;
- fornire elementi di orientamento professionale;
- integrare i saperi didattici con saperi operativi;
- acquisire elementi di conoscenza critica della complessa società contemporanea;
- attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo;
- sperimentare capacità di relazionarsi in modo collaborativo in un ambiente nuovo
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- integrare la formazione acquisita nel percorso scolastico con competenze professionali richieste dal mondo del lavoro.
- permettere allo studente di acquisire competenze immediatamente spendibili al fine di un rapido e proficuo inserimento nel tessuto produttivo locale.
- stabilire un canale di comunicazione e formazione diretto con le aziende al fine di creare figure professionali particolarmente importanti per lo sviluppo del territorio.

5° anno: max n. 50 ore presso il Laboratorio Agroalimentare di trasformazione e produzione ,Azienda agraria dell'Istituto Tecnico Agrario "M.Di Sangro" e Fondazione ITS Agroalimentare Puglia (ADP4DURUM), e progetto xFARM

Finalità del percorso:

Il progetto ha le seguenti finalità:

- messa a dimora di barbatelle
- riconoscimento dei portinnesti
- potatura vigneto a spalliera con metodo guyot e a cordone speronato
- vinificazione in bianco e in rosso
- birrificazione e produzione di birre artigianali
- raccolta olive
- sistemi di lavorazione a ciclo continuo e discontinuo delle olive
- formazione sull'innovazione scientifica e biotecnologica degli attuali modelli agro-alimentari per la sostenibilità ambientale.

Obiettivi formativi:

- Gestire la manutenzione ordinaria di macchine ed attrezzi per il loro migliore utilizzo e per la sicurezza dell'operatore
- Impiegare attrezzature specifiche, scale e strumenti per il taglio in condizioni di sicurezza
- Collocare le potature nel periodo vegetativo migliore per la pianta per non compromettere la risposta vegetativa prevedendo i tempi necessari e garantendo l'efficienza degli attrezzi
- Dare la forma di allevamento prescelta sulla base di considerazioni di carattere produttivo o di sviluppo della pianta
- Conoscenza dei principali elementi di botanica, fisiologia e tecnologie delle produzioni vegetali
- Conoscenza del ciclo vegetativo delle piante
- Conoscenza delle diverse forme di allevamento delle colture arboree
- Conoscenza delle tecniche e degli interventi di potatura e di raccolta
- Conoscenza delle tecniche trasformative di vinificazione e birrificazione
- Conoscenza delle tecniche per rallentare lo sviluppo vegetativo o per stimolare la produzione di frutti.
- Conoscenza dei diversi strumenti per effettuare i tagli e i prodotti per la sanificazione delle parti tagliate
- Conoscenza della normativa sulla sicurezza sul lavoro e delle norme antinfortunistiche specifiche per la manipolazione di strumenti potenzialmente pericolosi

EDUCAZIONE CIVICA

La legge n. 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto dall'anno scolastico 2020-2021

l'insegnamento trasversale dell'educazione civica nel secondo ciclo d'istruzione, con iniziative di sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile. 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, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. Non si tratta dunque di un contenitore rigido, ma di una indicazione funzionale ad un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva che devono concorrere a comporre il curriculum di educazione civica. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

Aspetti contenutistici e metodologici

I nuclei tematici dell'insegnamento, e cioè quei contenuti ritenuti essenziali per realizzare le finalità indicate nella Legge, sono già impliciti negli epistemi delle discipline. Nel rispetto dell'autonomia organizzativa e didattica di ciascuna istituzione scolastica, le Linee guida si sviluppano intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le

diverse tematiche dalla stessa individuate:

1. **COSTITUZIONE**, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare. Esso contiene e pervade tutte le altre tematiche, poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Collegati alla Costituzione sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza (ad esempio il codice della strada, i regolamenti scolastici, dei circoli ricreativi, delle Associazioni...) rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

2. **SVILUPPO SOSTENIBILE**, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio L'Agenda 2030 dell'ONU ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della Costituzione, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.

3. **CITTADINANZA DIGITALE** Alla cittadinanza digitale è dedicato l'intero articolo 5 della Legge, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare nei curricoli di Istituto, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti. Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.

La valutazione

La Legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 62 per il primo ciclo e dal DPR 22 giugno 2009, n. 122 per il secondo ciclo. I criteri di valutazione deliberati dal collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF dovranno essere integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi conoscitivi sono raccolti dall'intero team e dal Consiglio di Classe nella realizzazione di percorsi interdisciplinari. La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica. Si ricorda che il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato del primo e secondo ciclo di istruzione e, per le classi terze, quarte e quinte degli Istituti secondari di secondo grado, all'attribuzione del credito scolastico.

Il programma svolto viene allegato al presente documento

ATTIVITÀ DI RECUPERO

E' stata svolta attività di recupero in itinere in tutte le discipline. Sono stati attivati moduli di recupero pomeridiano e attività di sportello didattico in alcune discipline.

METODOLOGIA CLIL

Sono ormai diventate operative le norme inserite nei Regolamenti di riordino (DPR 88 e 89/2010) che prevedono l'obbligo, nel quinto anno, di insegnare una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera secondo la metodologia CLIL: per gli istituti tecnici la disciplina non linguistica dovrebbe essere compresa nell'area di indirizzo del quinto anno. Pertanto il Consiglio di Classe ha programmato e sviluppato i seguenti argomenti nella disciplina di Enologia: Wine Making Process – Beer Brewing.

ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

Gli studenti, oltre alle attività svolte nel corso del secondo biennio documentate agli atti della scuola, nel corrente a.s. sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative:

- Laboratori didattici dedicati alla valorizzazione delle tradizioni olivicole e vitivinicole
- Attività laboratoriali in presenza presso il Laboratorio Pluricampo dell' Azienda Agraria per attività indifferibili
- 4^ tappa Rassegna della legalità "LEGAL FACTORY" 4 e 5 Febbraio 2022
- ospite GIOVANNI IMPASTATO
- Progetto "Concorso LEXGO" a.s. 2021/2022
- Orientamento in uscita in collaborazione con l'Aeronautica Militare di Foggia 32° Stormo
- Orientamento in uscita in collaborazione con l'Esercito Italiano
- Orientamento in uscita in modalità telematica in videoconferenza in collaborazione con l'Università degli Studi del Molise
- Orientamento scolastico "VI Edizione ORIENTAPUGLIA –ASTERPuglia" in modalità online con accesso diretto dal sito www.orientapuglia.it
- Orientamento PCTO c/o l'Auditorium sede centrale in collaborazione con CONFARTIGIANATO FOGGIA

- Progetto “XFARM Education”-, volto all’istruzione di Studenti e Docenti nel campo dell’Agricoltura 4.0, prima nella Biblioteca dell’ITAS/ITG e successivamente presso il Laboratorio Pluricampo sito in contrada Santa Giusta, per la pratica in campo.
- Visita didattica presso l’Università di Foggia, Facoltà di Scienze Agrarie
- Gli alunni Peer Educator e i rappresentanti di Istituto presso il Parco Baden Powel per partecipare alla “Festa degli alberi” nel corso della quale si è svolto un laboratorio con personale esperto che ha guidato i giovani partecipanti in un percorso di conoscenza delle tecniche di innesto, preparazione e lavorazione del terreno.
- Partecipazione all’inaugurazione del monumento dedicato alle VITTIME DEL DOVERE, presso l’area del parco Baden Powel
- Partecipazione all’evento IL CAMMINO DELLA PACE

Visite guidate

- ENOLIEXPO Fiera dell’Innovazione tecnologica nella filiera olearia e vinicola. Bari, 10 Marzo 2022. Incontro sulla viticoltura e sui processi di lavorazione in cantina con l’UNIVERSITA' DI BARI

Orientamento universitario:

- Partecipazione incontro con modalità telematica in videoconferenza con “ORIENTAPUGLIA”
- Partecipazione incontro con modalità telematica in videoconferenza con l’istituto “INFOBASIC” di Pescara.
- Partecipazione incontro con modalità telematica in videoconferenza con l’istituto “ITS Cuccovillo” di Bari.
- Partecipazione incontro con modalità telematica in videoconferenza con la facoltà di Architettura e Sostenibilità di Pescara.
- Partecipazione incontro con modalità telematica in videoconferenza con l’“OPEN WEEK” dell’Università del Molise.
- Partecipazione incontro con modalità telematica in videoconferenza con il “SALONE DELLO STUDENTE” *Sud* della Campania, Calabria e Basilicata.
- Partecipazione incontro con modalità telematica in videoconferenza con il “SALONE DELLO STUDENTE” *Adriatico* della Romagna, Marche, Abruzzo, Molise e Puglia.
- Partecipazione incontro in presenza “OPEN LAB” con l’Università degli studi di Foggia, facoltà di Agraria e Ingegneria.
- Partecipazione incontro con modalità telematica in videoconferenza con la facoltà di Architettura di Pescara

Altre iniziative culturali legate al percorso didattico delle singole materie sono state:

- Progetto “TEAM AGRY IMPARIAMO PER NATURA”. Il progetto ha avuto come finalità l'utilizzo e la valorizzazione di alcune aree scolastiche verdi, individuate per la coltivazione di specie erbacee ed arboree. Di fatto si è proseguito il lavoro, già avviato lo scorso anno, con la realizzazione di un orto invernale, a cui è seguito uno primaverile e poi uno estivo.
- “PROGETTO ACCOGLIENZA”, di seguito articolato in:
 - Orientamento in entrata per gli alunni delle classi terze della scuola secondaria di Primo grado del territorio;
 - Accoglienza nell'Istituto e nella nuova comunità scolastica degli alunni delle classi prime;
- →Attività di Tutoring in itinere degli alunni senior, durante l'intero anno scolastico, nei confronti degli alunni delle classi prime
- Progetto PEER EDUCATION, “La promozione del benessere a scuola attraverso la metodologia della peer education”. I *peer educators*, permettendo il confronto tra pari senza ‘timoririverenziali’, attivando il confronto tra le esperienze e fungendo da agenti di socializzazione, mettono in atto interventi educativi rivolti alla maturazione, da un lato, di livelli di consapevolezza rispetto alle tematiche oggetto del percorso educativo e, dall'altro, rivolti alla presa di coscienza del ruolo che ciascun elemento del gruppo può assumere, delle conseguenze delle singole azioni e favoriscono l'attuarsi di processi rivolti alla maturazione di consapevolezza della responsabilità nei confronti delle proprie scelte.

Inoltre la classe ha partecipato in alcuni momenti ad attività tecnico-pratiche presso l'azienda agricola annessa all'Istituto ed in particolare: raccolta olive, esecuzione di potatura e spollonatura dell'olivo, sistemazione del vigneto, vendemmia; sistemazione tiranti, legatura dei tralci, controllo delle fallanze e reimpianto barbatelle, sfogliatura. Messa a dimora di piantine di specie da frutto.

Altre iniziative culturali:

La classe ha partecipato ad un incontro online con il fondatore di “Libera dalle mafie”, don Luigi Ciotti, insieme agli altri Istituti superiori di San Severo e all'incontro in conferenza con Giovanni Impastato, in occasione della presentazione del libro dedicato a Peppino Impastato

METODO DI LAVORO

L'anno scolastico si è svolto in presenza, con qualche breve periodo di DDI per la classe e per singoli alunni, a seguito di disposizioni nazionali e regionali che si sono susseguite nell'anno. Sia per il gruppo classe in presenza che per gli alunni in DDI è stata svolta una didattica come da programmazione, per l'acquisizione di conoscenze e abilità. Per il conseguimento degli obiettivi di apprendimento previsti sono state attivate più strategie integrate tra loro, quali la lezione frontale e la lezione dialogata. La finalità di attuare una didattica attiva-formativa ha tenuto conto di dati oggettivi e soggettivi in cui anche i contenuti scelti sono stati adeguati, di volta in volta, il più possibile, alle caratteristiche degli alunni destinatari dell'intervento didattico formativo nonché alle loro reali esigenze formative. Il Consiglio di classe ha messo in atto un controllo sistematico delle esercitazioni: consegna degli elaborati scritti e scritto-grafici a breve scadenza dalla loro produzione lezioni aperte al dialogo ma rigorosamente scientifiche.

Durante l'attività didattica in presenza per interagire con gli allievi e per favorire il conseguimento degli obiettivi programmati, i docenti si sono serviti di:

- lezione frontale;
- lezione partecipata;
- lezione interattiva;
- esercitazioni di laboratorio;
- esercitazioni collettive in classe;
- lavori di gruppo in classe e laboratorio.

La metodologia fin qui descritta è stata integrata con le tecnologie multimediali secondo le Linee Guida per la DDI adottate dalla scuola.

L'attività di e-learning, ha fornito una didattica sostitutiva e alternativa alle tradizionali attività didattiche in aula, con il particolare obiettivo per gli alunni impossibilitati a frequentare le lezioni in presenza, di mantenere vivo il senso di appartenenza alla comunità scolastica e di partecipazione alla vita collettiva e avendo cura di utilizzare una valutazione di tipo formativo.

Un'attenzione particolare, dunque, che è stata riservata a tutti gli studenti e in particolare agli studenti che si apprestano ad affrontare questo esame di maturità, con il fine di aiutarli ad abbattere stress e preoccupazione e trovare la giusta motivazione per affrontare l'esame.

Partendo dalle finalità generali, individuate dall'attività d'insegnamento, sono stati utilizzati tutti i canali utili ad attuare una positiva interazione emozionale tra docente e allievo.

Ulteriori tempi e spazi sono stati individuati, di volta in volta, in base ai reali bisogni degli alunni,

ove sia stato necessario.

Nello specifico, per gli alunni in DDI le attività didattiche sincrone maggiormente utilizzate sono state:

- lezioni in videoconferenza per tutta la classe con utilizzo della piattaforma Meet G-Suite. L'attività didattica principale, attuata attraverso audio/video lezioni in diretta in forma sincrona, ha previsto una semplificazione degli argomenti trattati attraverso brevi spiegazioni e/o esemplificazioni e commenti;
- utilizzo di chat di classe;
- utilizzo della posta elettronica per l'invio e/o la restituzione di elaborati e di app di Google;
- utilizzo del registro elettronico, portale Argo, sezione *scuolanext* e *didup*, per l'invio di materiale prodotto dai docenti e condiviso con la classe e/o singoli alunni;
- lezioni dedicate in videoconferenza di gruppo mirate ad attività di recupero e/o di potenziamento per la preparazione all'esame di maturità.

Le attività asincrone si sono concretizzate in attività autonome di studio/lavoro domestico, anche se guidate dai docenti. Le attività asincrone maggiormente utilizzate sono state:

- attività di elaborazione e produzione;
- attività di approfondimento e/o ricerca personale;
- recapito agli studenti di compiti e di materiali per il loro svolgimento

Tutte le attività didattiche (tipologia di lezione a distanza con modalità sincrona o asincrona, argomento svolto e compiti assegnati) sono state riportate giornalmente nel registro elettronico di classe, portale Argo, sezione DidUp.

Cambiando la modalità di erogazione della didattica sono mutati, in parte, dunque, anche i materiali didattici e gli strumenti.

L'attività di e-learning nella fase di progettazione/produzione ha generato materiale didattico per la didattica a distanza, scegliendo e adoperando, principalmente, la piattaforma individuata dalla scuola Google G-Suite, ovvero mappe concettuali di sintesi, schemi e percorsi di semplificazione, filmati you tube, video/audio lezioni registrate, libri e test digitali, l'uso di App di Google.

ALUNNI DSA

Per i ragazzi DSA, in ottemperanza ai PDP, si è tenuto conto delle misure dispensative e gli strumenti compensativi previsti. Per tutti i ragazzi si è avuto cura, per le attività assegnate, di concordare tempi e modalità, e in generale, essi hanno potuto usufruire di una maggiore flessibilità nella restituzione dei compiti assegnati.

METODOLOGIA DIP/DDI: tabella per disciplina

	Lingua e Letteratura italiana	Storia	Lingua Straniera (Inglese)	Religione	Matematica	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Enologia	Scienze Motorie	Biotecnologie e Vitiv. le	Viticultura e difesa della vite	Produzioni animali	Gestione dell'ambiente del territorio	Esercizi Agrarie
Lezioni interattive	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione Frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione discussione			X	X		X		X	X	X	X	X	
Lavori di gruppo		X	X			X		X	X	X			X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Audiovisivi	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	
Esercizi di scrittura e grafiche	X					X	X			X	X		
Esercizi di laboratorio							X		X	X			X

STRUMENTI DI LAVORO

La molteplicità degli obiettivi da conseguire e la varietà di contenuti culturali, tenuto conto dell'andamento didattico-disciplinare, della classe ha richiesto l'utilizzo di strumenti differenti e integrati tra loro:

- libri di testo (non sempre utilizzati da tutti gli alunni), appunti, fotocopie, lavagna, audiovisivi, computer, internet, rappresentazioni grafiche, strumentazione di laboratorio.
- piattaforma GoogleSuite "MeetHangout", app Classroom di Google, testi in formato digitale, chat di classe, posta elettronica, registro elettronico, filmati you tube, audio/videolezioni, mappe concettuali di sintesi, appunti, materiale semplificato, tavoletta grafica

VERIFICHE E TIPOLOGIE DI VERIFICHE

- ❑ Colloqui individuali
- ❑ Quesiti a risposta singola o multipla
- ❑ Trattazione sintetica di argomenti
- ❑ Problemi a soluzione rapida
- ❑ Analisi e commento di testi
- ❑ Saggi brevi
- ❑ Relazioni
- ❑ Articoli
- ❑ Sviluppo di argomenti storici
- ❑ Produzione di documentazione tecnica
- ❑ Prove pratiche ed esercitazioni di laboratorio

Le prove scritte svolte sono state di tipo tradizionale e qualcuna in forma di prova d'esame. Le verifiche di tipo formativo sono state fatte frequentemente ed informalmente per il controllo in itinere del processo di apprendimento.

Ciascun docente, in autonomia, con il fine di migliorare l'efficacia e l'efficienza del suo intervento didattico, ha effettuato un numero congruo di verifiche.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa e, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-

didattiche adottate, come riporta la C.M.n.89 del 18/10/2012 nonché il D.lgs.n.62 del 13 aprile 2017, art.1 comma 2 che recita “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”

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

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L’obiettivo è stato quello di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo e sulla validità dell’azione didattica.

Nella valutazione del processo di apprendimento, il Consiglio di Classe, in considerazione dello specifico profilo professionale, ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- Osservazioni del lavoro scolastico in classe
- Partecipazione degli studenti durante le lezioni
- Esercitazioni individuali o collettive
- Analisi dei compiti a casa
- Brevi test su singole abilità specifiche
- Verifiche scritte
- Verifiche orali

Nell’attività a distanza si è favorito principalmente il lavoro di autocorrezione dell’alunno. La valutazione ha avuto valore prevalentemente formativo; la valutazione sommativa, che ha monitorato le abilità e le competenze acquisite, si è integrata con una valutazione che ha tenuto conto, altresì, dell’impegno, della partecipazione e della costanza dimostrati dagli alunni. Il superamento delle difficoltà degli allievi è stato promosso da attività di ripetizione, rinforzo e recupero.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

Si utilizzerà per la valutazione la griglia unica e nazionale predisposta dal Ministero, allegata al seguente documento.

Particolare attenzione sarà prestata alle esigenze degli alunni diversamente abili, verso i quali si è mostrata una maggiore flessibilità nella restituzione dei compiti assegnati. Si utilizzerà la stessa griglia di rilevazione/osservazione.

ATTIVITA' PROPEDEUTICA DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato e le relative prove d'esame come da Dlgs 62/2017 e OM n.65/2022, prestando particolare attenzione alle novità della seconda prova.

Prima Prova Scritta

La prima prova scritta di Italiano è predisposta su base nazionale e saranno proposte sette tracce con tre diverse tipologie da svolgere in max 6 ore di tempo: analisi e interpretazione del testo letterario, analisi e produzione di un testo argomentativo, riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

Relativamente alla **prima prova scritta** sono stati forniti agli studenti degli esempi di prova.

Per la simulazione scritta di Italiano sono state proposte varie tipologie:

- ✓ Tipologia A (Analisi del testo letterario);
- ✓ Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo);
- ✓ Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Seconda prova scritta

La predisposizione della seconda prova è affidata ai singoli Istituti, in modo da tenere conto di quanto effettivamente svolto, anche in considerazione dell'emergenza sanitaria.

La disciplina oggetto della seconda prova scritta è individuata nell'Allegato B/2 dell'ordinanza.

Il docente titolare della disciplina, oggetto della seconda prova (VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE), elaborerà entro il 22 giugno, tre proposte di tracce, sulla base delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe; tra tali proposte verrà sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che sarà somministrata.

La prova è costituita da una prima parte che tutti i candidati sono tenuti a svolgere e una seconda parte composta da una serie di quesiti a cui il candidato deve rispondere scegliendo tra quelli proposti in base alle indicazioni fornite nella traccia.

Le caratteristiche della seconda prova scritta sono indicate nei quadri di riferimento adottati con

d.m. 769 del 2018. Nel rispetto del QdR, il consiglio di classe, per la predisposizione della seconda prova delibera quanto segue:

- ✓ Tipologia B (Analisi e produzione) e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un prodotto o anche di un servizio; (prima parte)
- Numero quattro quesiti (Il candidato deve svolgere due tra i quesiti proposti nella seconda parte)

- Nuclei tematici fondamentali:
 - Impianto e gestione del suolo:
 - Modalità di raccolta e qualità del prodotto:
 - Difesa da avversità e parassiti:
- Obiettivi della prova:
 - Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali
 - Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza
 - Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
 - Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali
- la griglia di valutazione, in ventesimi, i cui indicatori saranno declinati in descrittori come da allegato.
- La durata della prova sarà di 6 ore.

Relativamente alla **seconda prova scritta** sono stati forniti agli studenti degli esempi di prova e sarà effettuata una simulazione sulla base delle caratteristiche sopracitate.

Colloquio

Il colloquio si aprirà con l'analisi di un materiale scelto dalla Commissione (un testo, un documento, un problema, un progetto). Nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline e di aver maturato le competenze di Educazione civica. Analizzerà poi, con una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze fatte nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

Per quanto concerne il **colloquio** il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dall'OM n.65/2022 sullo svolgimento degli esami di stato.

Entro la fine del mese di maggio sia la prima che la seconda prova scritta saranno oggetto di una simulazione. Allo stesso modo si terrà una simulazione del colloquio.

La valutazione finale

La valutazione finale resta in centesimi. Al credito scolastico sarà attribuito fino a un massimo di 50 punti. Per quanto riguarda le prove scritte, a quella di Italiano saranno attribuiti fino a 15 punti, alla seconda prova fino a 10, al colloquio fino a 25. Si potrà ottenere la lode.

I criteri di valutazione e di attribuzione del voto di condotta sono allegati al presente documento.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Lingua e Letteratura Italiana Storia	Prof.ssa ANTONINO MARIA SOCCORSA	
Lingua e civiltà inglese	Prof.ssa BUFALO RITA	
Religione	Prof. RICO GIORGIO	
Matematica	Prof.ssa IAFELICE GIULIANA	
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Prof. FORLEO NICOLA Prof. TOTARO DOMENICO	
Enologia	Prof. CAPUTO GIUSEPPE Prof.ssa CAMPANARO MARIA CLAUDIA	
Scienze Motorie e sportive	Prof. DE THEO MASSIMO	
Biotechnologie vitivinicole	Prof.ssa LEGGIERI CAROLINA RITA Prof. MASTRANGELO GIUSEPPE	
Gestione dell'ambiente e del territorio	Prof. FORLEO NICOLA Prof. DILIDDO SAVINO	
Produzioni animali	Prof.ssa DE MICHELE MARIA	
Laboratorio di Scienze e Tecnologie Agrarie	Prof.ssa CAMPANARO MARIA CLAUDIA	
Educazione Civica	Prof.ssa GRECO MARIA ANTONIETTA	
Viticultura e difesa della vite	Prof. CAPUTO GIUSEPPE Prof. CAMPANARO MARIA CLAUDIA	

Il Dirigente Scolastico
prof. Vincenzo Campagna
f.to digitalmente

- Allegato 1 Relazione e Programma svolto per ogni singola disciplina*
- Allegato 2 Percorso di Educazione Civica*
- Allegato 3 Griglia di valutazione prima prova Tipologia A, B, C*
- Allegato 4 Griglia di valutazione seconda prova*
- Allegato 5 Griglia di valutazione del colloquio*
- Allegato 6 Tabelle conversione credito scolastico e punteggio prove scritte
(Allegato C: Tab. 1,2,3)*
- Allegato 7 Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda
prova scritta dell'esame di Stato adottato con d.m. 769 del 2018*
- Allegato 8 Criteri di valutazione credito scolastico*
- Allegato 9 Criteri di valutazione finale*
- Allegato 10 Valutazione del comportamento*
- Allegato 11 Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento
Valutazione delle attività di PCTO
Certificazione del percorso delle competenze di PCTO*
- Allegato 12 PDP alunni DSA*