



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA DI 2° 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 Web: www.iisdasangrominuzianoalberti.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"

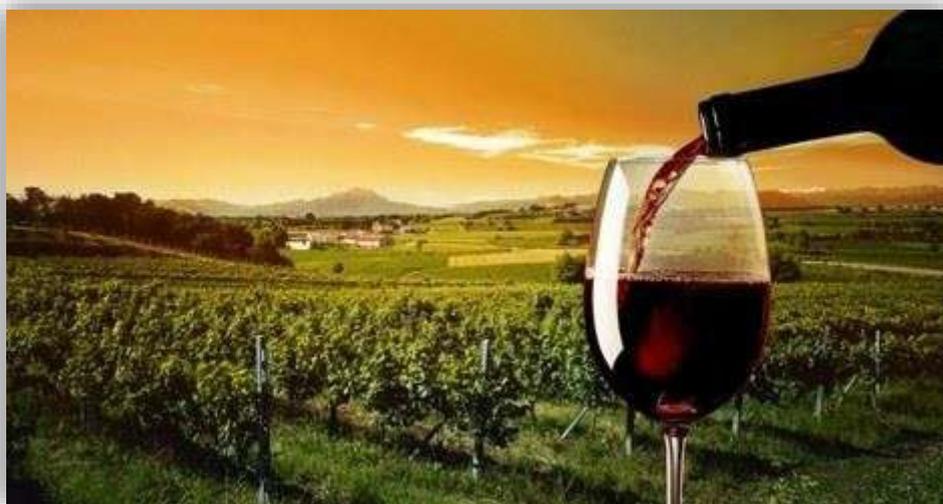
SAN SEVERO (FG)

I.I.S.S. "A. Minuziano - Di Sangro Alberti"
Prot. 0003702 del 15/05/2023
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. 2022-2023

Coordinatore di Classe: Prof. Massimo De Theo

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

ALLEGATI

- ✓ Relazione e Programma svolto per ogni singola disciplina
- ✓ Criteri di valutazione credito scolastico
- ✓ Criteri di valutazione finale
- ✓ Griglia di valutazione del colloquio
- ✓ Griglia valutazione prove differenziate alunno diversamente abile.
- ✓ Valutazione del comportamento
- ✓ Allegati alunni BES.
- ✓ Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento
 - Valutazione delle attività di PCTO
 - Certificazione del percorso delle competenze di PCTO

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 IAROCCI OTTAVIA	NO	NO	SI
Storia	Prof.ssa IAROCCI OTTAVIA	NO	NO	SI
Lingua e 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.ssa DE MICHELE MARIA,	-	-	SI
Viticoltura e difesa della vite	Prof.ssa DE MICHELE MARIA	-	-	SI
Scienze motorie e sportive	Prof. DE THEO MASSIMO	SI	SI	SI
Biotechnologie vitivinicole	Prof.ssa LEGGIERI CAROLINA RITA	-	SI	SI
Gestione dell'ambiente e del territorio	Prof. IUSO GIUSEPPE,	-	-	SI
Produzioni animali	Prof. BINETTI FRANCESCO	-	-	SI
Enologia	Prof.ssa MENNUNI ROSA	-	-	SI
Esercitazioni Agrarie	Prof.ssa CAMPANARO MARIA C. Prof. DOTO MATTIA Prof. DELL'OGGIO GIUSEPPE Prof. TOTARO DOMENICO	- - - -	- - - -	SI SI SI SI
Educazione Civica	Prof.ssa GRECO MARIA ANTONIETTA	-	SI	SI
Sostegno	Prof.ssa BUCCINO ANNA A.	SI	SI	SI
Sostegno	Prof. FIORE UMBERTO			SI

RELAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B articolazione “Viticultura ed Enologia” è composta da 11 (UNDICI) alunni frequentanti, di cui 1 (uno) proveniente da Torremaggiore, 1 (uno) convittore proveniente da Carpino e 9 (nove) residenti in città. Di questi alunni, 2 (due) alunni DSA (L.170/2010) e 2 (due) alunni diversamente abili di cui 1 (uno) con programmazione differenziata e 1 (uno) con programmazione curriculare con obiettivi minimi.

Per gli alunni DSA è stato redatto ad inizio anno il PDP, per gli alunni diversamente abili è stato redatto il PEI. (art.15 O.M. 90/2001)

La partecipazione degli alunni al dialogo educativo e il loro impegno nello studio, durante il percorso scolastico, sono stati, fatte le debite eccezioni, modesti. Per quanto riguarda il comportamento, alcuni allievi hanno fatto rilevare problemi disciplinari, frutto anche di mancato rispetto delle regole non solo dell’istituzione scolastica, dei ruoli in essa agenti, ma di una civile convivenza. Per alcuni di essi, più irrequieti e demotivati, si è reso necessario un costante richiamo, il che ha reso faticosa e meno proficua l’attività didattico-educativa. L’intero consiglio di classe ha lavorato continuamente per sollecitare negli allievi un atteggiamento più maturo e responsabile, condizione indispensabile per la creazione di un clima favorevole all’attività di insegnamento-apprendimento. Per quanto riguarda il processo di apprendimento, si possono individuare due gruppi: un primo gruppo, formato da un ristretto numero di studenti motivati con discrete attitudini curriculari, ha raggiunto un livello più che sufficiente in termini di capacità, competenze specifiche, in particolare nelle materie di indirizzo; il secondo e più ampio gruppo della classe, viceversa, a causa di lacune pregresse, di un impegno saltuario e della mancanza di metodo nello studio, presenta carenze di base, difficoltà nella esposizione, sia orale che scritta, la difficoltà di cogliere l’essenza più profonda di quanto studiato.

Opportunamente sollecitati dagli insegnanti, verso uno studio più specifico delle tematiche, questi allievi hanno accresciuto l’interesse e mostrato un impegno graduale e crescente. I docenti, oltre ad avere proposto agli alunni dei percorsi individuali, nella pianificazione dello studio autonomo, per il recupero delle lacune riscontrate, hanno costantemente sollecitato e incoraggiato la classe a una più responsabile e consapevole applicazione nell’ambito del processo formativo. Lo svolgimento di quanto programmato nelle varie discipline ha risentito della situazione su esposta e del numero di ore disponibili, frequentemente servite ai ragazzi per la partecipazione ad attività del PTOF (PCTO, Progetti Pon, Orientamento in uscita, corsi di formazione).

La classe ha svolto, le attività di PCTO a partire dal quarto anno, in quanto al terzo, a causa della pandemia, le stesse sono state sospese. Durante il quarto e quinto anno sono state realizzate attività di PCTO nei Laboratori della scuola, che hanno permesso agli studenti di implementare le loro competenze. La frequenza alle lezioni è risultata nel complesso abbastanza regolare. La partecipazione delle famiglie può ritenersi poco soddisfacente: nella maggior parte dei casi i genitori non sono stati presenti, neanche in occasione degli incontri scuola-famiglia.

Per gli alunni diversamente abili il Consiglio di classe ritiene indispensabile la presenza dei propri docenti di sostegno.

Per l'alunno che ha seguito una programmazione differenziata saranno somministrate prove differenziate in coerenza con il PEI.

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

Complessivamente, da quanto esposto, dall'impegno rilevato e dai risultati scolastici, il Consiglio di Classe, all'unanimità, ritiene che la classe abbia raggiunto un livello di preparazione sufficiente, tale da poter affrontare l'Esame di Stato.

PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

Anno Scolastico	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ammessi alla classe success.
2020/21	11	-	-	11
2021/22	11	-	-	11
2022/23	11		-	-

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 ed 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 ed alle 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 eco sostenibilità;
- 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 comunitari e 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	<p>Conoscenza dei movimenti letterari che più hanno influenzato la letteratura italiana e europea (realismo, naturalismo, simbolismo, decadentismo).</p> <p>Conoscere le linee storiche fondamentali secondo la scansione dei programmi, servendosi degli strumenti fondamentali del lavoro storico (cronologie, tavole sinottiche, documenti)</p>	<p>Potenziare le abilità argomentative sul discorso letterario. Rielaborare criticamente i contenuti appresi alla luce delle diverse ideologie artistiche.</p> <p>Contestualizzare personaggi e/o un avvenimenti storici. Saper comprendere i fondamentali nessi causali tra avvenimenti storici selezionando ed utilizzando le fonti</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
Storia	<p>Conoscenza dei movimenti letterari che più hanno influenzato la letteratura italiana e europea (realismo, naturalismo, simbolismo, decadentismo).</p> <p>Conoscere le linee storiche fondamentali secondo la scansione dei programmi, servendosi degli strumenti fondamentali del lavoro storico (cronologie, tavole sinottiche, documenti)</p>	<p>Potenziare le abilità argomentative sul discorso letterario. Rielaborare criticamente i contenuti appresi alla luce delle diverse ideologie artistiche.</p> <p>Contestualizzare personaggi e/o un avvenimenti storici. Saper comprendere i fondamentali nessi causali tra avvenimenti storici selezionando ed utilizzando le fonti</p>	<p>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.</p> <p>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</p>

			di raggiungere consapevolezza della specificità della storia.
Lingua Inglese	<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 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</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>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.</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

	<p>adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali. Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto. Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio settoriale. Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>		
Matematica	<p>Continuità e limite di una funzione. Limiti notevoli di funzioni. Concetto di derivata di una funzione. Proprietà locali e globali delle funzioni Teoremi di Rolle, Lagrange, de l'Hôpital Algoritmo per la rappresentazione grafica di una funzione I metodi di integrazione per parti (cenni). decomposizione in somma I metodi di integrazione delle funzioni razionali fratte I teoremi del calcolo integrale</p>	<p>Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni razionali, irrazionali e trascendentali 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</p>	<p>Risolvere equazioni e disequazioni di uso frequente nel calcolo dei limiti delle funzioni Classificare funzioni e determinarne il dominio e la continuità Eseguire le operazioni con i limiti Calcolare le derivate delle funzioni Risolvere problemi rappresentandoli per via grafica; Individuare collegamenti e relazioni tra linguaggi diversi: dal 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 Calcolare l'area sottesa da una o più curve nel</p>

		integrale.	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. Le operazioni di messa a dimora del vitigno. La potatura d'allevamento. I principi fisiologici della potatura</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</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 effettuazione per l'impianto di un vigneto Sa eseguire le operazioni</p>

	<p>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. La potatura verde Le caratteristiche tecnologiche degli attrezzi per le lavorazioni del suolo di un vigneto. Il diserbo chimico, il piro diserbo, l'inerbimento totale o parziale L'inerbimento spontaneo o con specie seminate. Gli elementi nutritivi Le tecniche di concimazione Le esigenze idriche del vigneto 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>agricoltura sostenibile. 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 individuare tra le varie soluzioni tecniche quella più adatta alla lavorazione da eseguire</p> <p>Sa delineare gli interventi al vigneto necessari per la sua difesa</p> <p>Sa delineare i criteri di scelta di una macchina o attrezzatura ai fini di una particolare lavorazione</p>	<p>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. 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.</p>
--	--	---	---

			<p>Saper valutare la qualità di 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>Biotechnologi e vitivinicole</p>	<p>Microbiologia del vino</p> <ul style="list-style-type: none"> -batteri e lieviti -fermentazioni <p>Stabilizzazione microbiologica dei vini</p> <ul style="list-style-type: none"> -anidride solforosa -malattie e difetti del vino <p>Biotechnologie dei vini.</p> <ul style="list-style-type: none"> -lieviti indigeni e selezionati -rifermentazioni -malolattica <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.</p> <p>Riconosce le regole di gioco dei più comuni sport di squadra e praticati a livello scolastico (pallavolo, calcio a 5, pallacanestro e calcio).</p> <p>Principi fondamentali per il mantenimento di un buono stato di salute. Il rischio della sedentarietà e il movimento come mezzo di prevenzione.</p> <p>Norme elementari di</p>	<p>Collaborazione in caso di piccoli infortuni.</p> <p>Acquisire abitudini sportive come costume di vita.</p> <p>Confrontarsi in attività sportive favorendone situazioni di sano confronto agonistico.</p> <p>Organizzare percorsi motori e sportivi.</p> <p>Gestione adeguata nella</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.</p> <p>Principi fondamentali per un corretto stile di vita. risponde in maniera</p>

	<p>comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni. Importanza nel gioco sportivo e la tecnica dei principali sport di squadra.</p>	<p>fase di avviamento in funzione dell'attività scelta.</p> <p>Cooperare nel gruppo utilizzando e valorizzando le attitudini individuali. Trasferimento di tecniche, strategie e regole adattandole alle capacità, esigenze e spazi di cui si dispone.</p>	<p>adeguata all'efficacia dell'azione motoria.</p> <p>Rielabora il linguaggio espressivo adattandolo a contesti diversi.</p> <p>Conoscenza di tempi e ritmi dell'attività fisica.</p> <p>Risposta adeguata alle varie esigenze motorie.</p> <p>Consapevolezza dei propri limiti motori.</p>
Enologia	<p>Gli aspetti della maturazione dell'uva, i punti critici e i sistemi di raccolta.</p> <p>Le componenti chimiche del mosto e del vino.</p> <p>Caratteristiche e proprietà del diossido di zolfo.</p> <p>Le modalità d'impiego.</p> <p>Sostanze coadiuvanti.</p> <p>Le principali alterazioni del vino.</p> <p>I processi e le tecnologie della vinificazione con o senza macerazione.</p> <p>La vinificazione in rosso.</p> <p>La vinificazione in bianco</p> <p>Tecniche di vinificazione speciali.</p> <p>Il catabolismo degli zuccheri: la respirazione e la fermentazione.</p> <p>Aspetti fisici, chimici e biologici dei processi fermentativi.</p> <p>La fermentazione malolattica.</p> <p>Gli aspetti tecnologici relativi all'affinamento, alla chiarifica dei vini e alle vinificazioni speciali.</p> <p>Le principali alterazioni del vino.</p> <p>Colmature e travasi.</p> <p>La filtrazione e la chiarificazione.</p> <p>La stabilizzazione della limpidezza.</p> <p>I vini spumanti naturali.</p> <p>Il metodo Champenois o classico.</p> <p>Il metodo Charmat.</p> <p>Difetti di riduzione.</p> <p>I difetti ossidativi.</p> <p>Le casse.</p> <p>Le alterazioni di carattere microbiche.</p>	<p>Rilevare gli aspetti della maturazione dell'uva collegati al processo di trasformazione.</p> <p>Eseguire le tecniche analitiche per il controllo della qualità dell'uva, per la verifica dei parametri di vinificazione e del prodotto finito in sicurezza.</p> <p>Organizzare il controllo dei processi fermentativi.</p> <p>Definire le modalità operative per la vinificazione con e senza macerazione.</p> <p>Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità.</p> <p>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.</p> <p>Interpretare ed applicare le normative del settore enologico.</p> <p>Saper utilizzare metodi di analisi qualitativa delle uve</p> <p>Saper applicare tecniche di analisi enologica</p> <p>controllare le attività fermentative delle diverse specie di lieviti.</p> <p>Controllo delle più comuni alterazione del vino dovute da processi ossidativi.</p> <p>Gestire le diverse tecniche di vinificazione in relazione al tipo di prodotto che si vuole ottenere.</p> <p>definire le tecnologie e i macchinari necessari per la produzione (botti in legno, tini in acciaio, condizionamento dei locali) necessari alla cantina</p> <p>organizzare tutti i cicli di vinificazione in funzione della tipologia di vino attesa</p> <p>controllare il processo di vinificazione nei suoi diversi stadi attraverso i prelievi e le analisi.</p>

	La normativa sulla classificazione		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
Produzioni animali	Aspetti dell'alimentazione animale. Criteri e metodi di valutazione degli alimenti. Metodi di razionamento nei bovini.	Rilevare le caratteristiche degli alimenti per definire razioni equilibrate. Definire razioni alimentari in relazione alla razza, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici. Individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali.	Saper definire i fabbisogni nutritivi di un animale in relazione alla razza, all'età e all'attitudine produttiva; Saper predisporre corretti piani di alimentazione per le bovine da latte. Saper individuare le condizioni ambientali adatte al benessere animale
Gestione dell'ambiente e del territorio	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. Fattori di stabilità di un ecosistema, fattori di rischio degli equilibri di un ecosistema. Ecologia ed educazione ambientale, ecologia del paesaggio, la vegetazione mediterranea e la flora italiana. Classificazione del paesaggio, il paesaggio vegetale e le foreste. Le aree agricole: il biotopo e la biocenosi degli agro ecosistemi, impatto ambientale e agricoltura sostenibile. Le aree antropizzate e il paesaggio urbano, la città giardino. I fattori di degrado dell'ambiente e del paesaggio, interventi di studio e monitoraggio, il dissesto	Saper descrivere e interpretare le relazioni trofiche in un ecosistema. Conoscere e saper descrivere i concetti riferiti alla struttura di una biocenosi, alla dinamica delle popolazioni e alla capacità portante di un ecosistema. Rilevare situazioni ambientali a livello macro e gli elementi caratteristici di un paesaggio. Progettare e documentare il lavoro di rilevazione paesaggistica, individuare gli elementi che connotano la qualità ambientale. Individuare gli elementi che connotano la qualità ambientale anche all'interno degli agro ecosistemi e dei sistemi	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. Identificare le caratteristiche degli ambienti, i suoi fattori di degrado e gli interventi di mitigazione. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alla tutela dell'ambiente. Organizzare attività produttive ecocompatibili

	<p>idrogeologico. L'inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo e gli interventi di mitigazione. Cenni sulla definizione della VIA e aspetti normativi, metodi di VIA applicati ad opere che interessano aree soggette a tutela ambientale.</p>	<p>urbani. Individuare i rischi ambientali e idrogeologici del territorio e gli interventi di difesa del territorio, dell'ambiente e della biodiversità.</p>	
Religione	<p>Conoscere il valore della natura e delle relazioni umane alla luce della visione cristiana. Conoscere le caratteristiche dell'adolescenza e della giovinezza nella prospettiva 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</p>	<p>Riconoscere il punto di vista del cristianesimo sulle relazioni affettive e sessuali e comprendere il significato del matrimonio e della famiglia. Cogliere gli aspetti fondamentali relativi al dialogo tra fede e scienza. Individuare gli ostacoli alla ricerca della verità del caso Galileo.</p>	<p>Motivare il ruolo dell'adolescenza e della giovinezza nell'ottica delle relazioni umane evidenziando i valori irrinunciabili per la vita 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.</p>
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. Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità. 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</p>	<p>Elementi fondamentali del diritto Origini della Costituzione italiana i principi fondamentali della Costituzione Bandiera e inno nazionale Educazione stradale Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e Tutela del patrimonio ambientale e culturale Elementi di cittadinanza digitale Cyberbullismo</p>

		<p>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>	
--	--	---	--

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

La classe, nel corso del quarto e quinto anno ha svolto le attività di PCTO per un monte ore totale di 150. Nel corso del terzo anno, (a.s.2020/2021), le attività sono state interrotte a causa della pandemia da covid-19 che ha condizionato non soltanto le suddette attività ma anche, se solo in parte, le attività scolastiche.

DESCRIZIONE DEI PERCORSI

3°anno (a.s.2020/21)

E' noto che per gli studenti degli Istituti Tecnici nel triennio è previsto un percorso chiamato PCTO che ha sostituito l'alternanza scuola-lavoro e che prevede un monte ore minimo di 150.

Nel corso del terzo anno, a causa dell'emergenza sanitaria dovuta al Covid-19 e la sospensione anche se solo parzialmente delle attività in presenza (Ordinanza della Regione Puglia n. 397 del 22 ottobre 2020 art. 1, e s.m. le attività di PCTO sono state sospese.

PROGETTO DI PCTO A.S. 2021/2022

ISTITUTO: IIS “DI SANGRO-MINUZIANO-ALBERTI”

CLASSE: 4^B ITAS

INDIRIZZO: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

TUTOR SCOLASTICO: LEGGIERI CAROLINA RITA

TUTOR AZIENDALE: TOTARO DOMENICO

AZIENDA OSPITANTE: AZIENDA AGRARIA ANNESSA ALL’ISTITUTO –ELIS (a2a Life Company)

1	TITOLO DEL PROGETTO
“Impariamo dal passato per migliorare il futuro”	

2	STUDENTI COINVOLTI E CLASSI
Numero studenti: 11	
Classi: 4 ^B ITAS	

3	IL PROGETTO SI EFFETTUA:
Per classi intere	si <input checked="" type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Per gruppi di studenti provenienti dalla stessa classe	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>
Per gruppi di studenti provenienti da classi diverse	si <input type="checkbox"/> no <input checked="" type="checkbox"/>

4	EFFICIENZA DEL PERCORSO	
Parametri di costo del percorso		
Costo preventivato per la realizzazione del percorso		
Costo preventivato per la realizzazione del percorso per alunno coinvolto		
Scheda percorso (Indicare sinteticamente fasi e articolazioni del percorso)		
Periodo programmato di realizzazione dal 06/10/2020 al 07/06/2021		
Durata totale in ore n. 70 di cui ore in aula scolastica n. 20 ore in azienda n. 50		
Tipologia di attività previste		
	in aula scolastica	in azienda
	Progetto “Olimpiadi delle Sostenibilità”: strumenti formativi basati sull’economia circolare e la transizione energetica per sensibilizzare i giovani al concetto di sostenibilità.	Attività orticola di realizzazione orto botanico: dalla semina alla raccolta. Attività di potatura dell’olivo e della vite (secca e verde).
Aziende/Enti che ospitano gli studenti in alternanza		
Numero aziende coinvolte: 2		
Denominazione aziende: AZIENDA AGRARIA ANNESSA ALL’ISTITUTO – ELIS (a2a Life Company)		
Settore delle aziende: PRODUZIONI VEGETALI		

	Metodologie da utilizzare per la realizzazione dei progetti
<p>La formazione in contesti lavorativi promuove metodi attivi che sollecitano il coinvolgimento dei partecipanti, il riferimento al gruppo, l'apprendimento attraverso l'esercizio, la discussione e il confronto su problemi e situazioni reali (la simulazione, il caso, il role-play, ecc) ma soprattutto stimolano la riflessione sull'esperienza, favorendo la crescita sia a livello professionale sia a livello personale. Si prevede la realizzazione utilizzando una metodologia che miri ad amalgamare i saperi procedurali e quelli tecnico professionali.</p> <p>La formazione on the job si è articolata in due momenti distinti e interrelati:</p> <p>→ affiancamento in azienda del tutor aziendale e del tutor scolastico per individuare la tipologia di interventi appropriati: comunicazione delle informazioni essenziali; preparazione dei documenti; organizzazione del rapporto con i dipendenti; presentazione degli obiettivi formativi.</p> <p>→ formalizzazione del mestiere individuando i comportamenti, le buone regole al lavoro e la formazione pratica d'impresa in funzione delle competenze da acquisire.</p>	

6	<p>Obiettivi e competenze (Definire degli obiettivi formativi e di apprendimento da far acquisire agli studenti nel percorso di alternanza in coerenza con quelle indicate dalle linee guida)</p>
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> → 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. 	
<p>Competenze di base: Le competenze acquisite riguardano sia gli aspetti comportamentali che gli apprendimenti operativi in riferimento al lavoro svolto. Le competenze di base riguardano:</p> <ul style="list-style-type: none"> → 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 	

Competenze tecnico-professionali:

- 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 e ortive
- 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 delle varie tecniche di potatura della vite e dell'olivo
- Conoscenza della normativa sulla sicurezza sul lavoro e delle norme antinfortunistiche specifiche per la manipolazione di strumenti potenzialmente pericolosi
- Conoscenza dei principi fondanti l'Agenda 2030 e applicazioni in campo

7	Interdisciplinarietà
Il progetto ha caratteristiche di interdisciplinarietà	
<input type="checkbox"/> no	<input checked="" type="checkbox"/> si (compilare di seguito)
Discipline coinvolte interdisciplinarietà: TUTTE LE DISCIPLINE, IN PARTICOLAR MODO QUELLE TECNICO-PRATICHE INERENTI AL PERCORSO DI STUDIO.	
Descrizione delle caratteristiche di interdisciplinarietà:	
<ul style="list-style-type: none"> → Conoscenza degli aspetti legislativi e normativi fondamentali del settore → Adottare metodologie utili per l'aggiornamento continuo e saper interpretare documenti tecnici con l'utilizzo di manuali → Redigere relazioni in forma scritta e orale con espressione chiara e forma concisa → Risolvere in modo autonomo problematiche progettuali → Esprimersi con un linguaggio tecnico idoneo → Capacità linguistico-espressive e logico-matematiche → Capacità di analisi delle proprie conoscenze e competenze di riconoscimento dei propri limiti e di approfondimento del proprio bagaglio culturale → Sintetizzare le nozioni apprese nelle varie discipline → Rielaborare quanto appreso attraverso un pensiero innovativo 	

	75		50
	90		50
	70		50
	75		50
	90		50
	75		50
	75		50
	80		50
	75		50
	90		50
	70		50

ATTIVITA' SVOLTE PCTO 2022/2023

5°anno: n. 50 ore presso il Laboratorio Agroalimentare di trasformazione e produzione, Azienda agraria dell'Istituto Tecnico Agrario "M. Di Sangro" e XFARM agricoltura 4.0

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;
- 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.

PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) A.S. 2022/2023

PROSPETTO TOTALE PRESENZE/ASSENZE			
AZIENDA: AZIENDA AGRARIA "DI SANGRO" – LABORATORIO AGRO_ALIMENTARE- ASSOC-- XFARM AGRICOLTURA 4.0			
TUTOR SCOLASTICO: Prof.ssa Campanaro Maria Claudia CLASSE: 5B ITAS (Viticoltura ed Enologia)			
ALUNNO	TOTALE ORE DI PRESENZA	TOTALE ORE DI ASSENZA	MONTE ORE PREVISTE A.S.
	28		50
	40		50
	32		50
	40		50
	48		50
	36		50
	24		50
	32		50
	8		50
	8		50
	24		50

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. Non sono stati programmati corsi di recupero pomeridiano, ma attività di sportello didattico solo 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

La classe è stata coinvolta nelle seguenti iniziative ed attività

Orientamento formativo:

- Visita Azienda “BIORUSSI” Carpino (FG) e Museo “Trappeto Maratea” Vico del Gargano (FG);
- Orientamento Scolastico con CPI (centro per l'impiego di San Severo);
- Orientamento Scolastico Esercito Italiano;
- Giornata del “Perito Agrario” avente per tema “La Libera Professione” in collaborazione con il Collegio Provinciale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati di Foggia;
- Orientamento Scolastico Guardia di Finanza, Compagnia di San Severo;
- Visite in aziende del settore agroalimentare;
- Viaggio di Istruzione “Fiera EIMA” Bologna;
- Orientamento Scolastico “VII Edizione ORIENTAPUGLIA –ASTER Puglia” presso l'ente Autonomo Fiera di Foggia;
- Serie di incontri formativi avente per tema “Criminologia e Legalità”;
- Incontro in campo con “XFarm Education” Agricoltura 4.0 presso il laboratorio Pluricampo sito in contrada Santa Giusta;
- Partecipazione al programma televisivo “Il Graffio incontra i territori” presso il Teatro Verdi di San Severo;
- Alcuni alunni sono stati protagonisti nelle attività di “Peer Education”.

Altre iniziative culturali:

Alcuni alunni hanno partecipato a diversi PON organizzati dal Polo Tecnologico, conseguendo i relativi attestati di frequenza.

Progetto “TEAM AGRY IMPARIAMO PER NATURA”.

Il progetto ha avuto come finalità la gestione agronomica di specie erbacee ed arboree in aree scolastiche.

METODO DI LAVORO

Nel corrente anno scolastico, come per l'anno scolastico precedente, si è ritornati alla didattica in presenza. La pandemia, comunque, se da un lato ha rappresentato negli anni precedenti un limite, perché ha impedito il contatto diretto e la socializzazione, ha limitato o impedito le attività laboratoriali, le uscite didattiche e i viaggi di istruzione, ha comunque favorito la diffusione delle pratiche d'uso di strumenti di comunicazione informatici spesso sconosciuti agli studenti, oltre che ad alcuni docenti. Il ritorno in presenza ha comunque favorito la socializzazione, ed ha reso possibile l'utilizzo delle tecniche e delle metodiche proprie della scuola in presenza:

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

METODOLOGIA DIP: tabella per disciplina

	Lingua e letteratura	Storia	Lingua Straniera (Inglese)	Religione	Matematica	Economia, Estimo Marketing e Legislazione	Trasformazione dei prodotti	Scienze motorie	Biotechnologie agrarie	Produzioni vegetali	Produzioni animali	Gestione dell'ambiente e del territorio	Esercitazioni Agrarie
Lezione interattiva	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 e discussione	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavori di gruppo	X	X	X		X	X	X		X				X
Discussione guidata	X	X	X		X		X		X	X	X	X	

Audio visivi	X	X	X	X		X			X	X	X		X
Esercitazioni scritte e grafiche	X		X	X	X	X	X			X			X
Esercitazioni laboratorio							X			X			X

ALUNNI BES

Per gli alunni DSA, in ottemperanza ai PDP, si è tenuto conto delle misure dispensative e gli strumenti compensativi previsti. Per tutti gli alunni 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.

Per gli alunni diversamente abili si farà riferimento ai relativi PEI elaborati dal Consiglio di classe.

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 Google Suite "Meet Hangout", app Classroom di Google, testi in formato digitale, chat di classe, posta elettronica, registro elettronico, filmati youtube, 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 sia di tipo tradizionale che in forma di simulazione delle prove d'esame. Le verifiche di tipo formativo sono state fatte frequentemente ed informalmente per il controllo in itinere del processo di apprendimento. Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, 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.

Il D.lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 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.

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 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 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.

La valutazione *sufficiente* è definita dal possesso di un livello essenziale delle conoscenze e delle competenze.

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

PROGRAMMAZIONE 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. La gran parte delle verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'esame. La sessione dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione avrà inizio il giorno 19 giugno 2023 alle ore 8,30 con la riunione plenaria, e proseguirà il 21 giugno con la prima prova (Italiano) e il 22 giugno con la seconda prova (Enologia).

La classe ha svolto le prove Invalsi a.s. 2022/2023 per le classi quinte (non campione) nella finestra temporale dal 21/03/2021 al 23/03/2022 per le materie ITALIANO, MATEMATICA E INGLESE.

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017 e "si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5.

La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

La sottocommissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida" (O.M. n.45/23).

Prima Prova Scritta

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

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

Tipologia A (Analisi e interpretazione di un 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 seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

2. Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono state individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023.

➤ Deliberazione del Consiglio di Classe in merito alla seconda prova

Per l'indirizzo AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA, articolazione

VITICOLTURA ED ENOLOGIA, le caratteristiche della prova d'esame sono le seguenti:

“La prova fa riferimento a situazioni operative in ambito tecnologico-aziendale e richiede al candidato attività di analisi tecnologico-tecniche, scelta, decisione su processi produttivi, ideazione, progettazione e dimensionamento di prodotti, individuazione di soluzioni e problematiche organizzative e gestionali.

La prova consiste in una delle seguenti tipologie:

- a) definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso tecnico/professionale anche sulla base di documenti tabelle e dati;
- b) individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un prodotto o anche di un servizio;
- c) individuazione di modalità e tecniche di commercializzazione dei prodotti e dei servizi;

d) risoluzione di problemi economico-estimativi con riferimento a casi pratici professionali inerenti il settore di indirizzo.

Recepite le norme di cui sopra, il Consiglio di Classe nella seduta del 16 febbraio 2023 e s.m ha programmato la simulazione della prima prova d'esame (Italiano) nelle giornate del 20 marzo e 10 maggio, della seconda prova d'esame (Enologia), nelle giornate del 28 marzo e del 02 maggio e di un colloquio calendarizzato per il 12 maggio 2023, alla presenza dei Commissari interni e degli studenti, individuando un campione costituito da tre alunni. Le simulazioni hanno seguito l'articolazione e la modalità di svolgimento previste dagli art. 19, 20 e 22 dell'O.M n. 45 del 09 marzo 2023.

Credito scolastico (art. 11 dell'OM 45/2023)

L'ordinanza ministeriale 45/2023 ha stabilito che per l'esame 2022/23 il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti.

La stessa ordinanza prevede che "i consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantiesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C alla presente ordinanza" (art.11, comma 1).

I PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali afferiscono e a quella del comportamento, e pertanto contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

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

Il punteggio attribuito quale credito scolastico a ogni studente è pubblicato all'albo dell'istituto.

Il credito scolastico va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi. Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

Il Collegio dei docenti stabilisce i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio minimo o massimo indicato nella tabella.

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, e conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti

1. Automaticamente quando la frazione decimale della media M dei voti sia superiore a 0,50 e sia

presente almeno uno dei parametri seguenti.

a.2 Se invece la parte decimale della media M dei voti è inferiore al valore di 0,50, ma all'allievo è stato attribuito un punteggio aggiuntivo come da tabella che segue, alla media M si andrà ad aggiungere il punteggio aggiuntivo P.

Parametro	PunteggioP
1) Frequenza, anche all'attività didattica a distanza (in base al numero di assenze)	0,10 se <20giorni
2) Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo, in particolare all'attività didattica a distanza	0,10
3) Profitto di "molto" e "moltissimo" nell'IRC (*)	0,10
4) Partecipazione ad attività complementari e integrative realizzate dall'Istituzione scolastica	0,20 (max.2attività valutabili)
5) Crediti Formativi	0,20

(*) ovvero nell'attività alternativa, ovvero altre attività, ivi compreso lo studio individuale che si sia tradotto in un arricchimento culturale o disciplinare specifico, purché certificato e valutato dalla scuola secondo modalità deliberate dalla scuola stessa.

Se la parte decimale del nuovo valore ottenuto è ancora inferiore al valore di 0,50 all'allievo sarà attribuito, come credito scolastico, il valore minimo della banda di oscillazione, se invece è maggiore 0,50, allora all'allievo sarà attribuito un credito scolastico pari al valore massimo della banda di oscillazione.

Nel caso in cui un allievo riporti una media M con $9 < M \leq 10$:

- Se la media M dei voti conseguita dall'allievo è maggiore o uguale al valore di 9,30, si attribuisce il massimo della relativa banda di oscillazione.
- Se invece la media M è compresa strettamente tra 9 e 9,30, nell'attribuzione del credito scolastico si considererà anche l'eventuale punteggio P scaturito dalla valutazione dei 5 parametri

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

CLASSE QUINTA	
Media voti	Fascia di credito
$M < 6$	7-8
$M = 6$	9-10
$6 < M < 7$	10-11
$7 < M \leq 8$	11-12
$8 < M \leq 9$	13-14
$9 < M \leq 10$	14-15

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Lingua e Letteratura Italiana Storia	Prof.ssa IAROCCI OTTAVIA	
Lingua e civiltà inglese	Prof.ssa BUFALO RITA	
Religione	Prof. RICO GIORGIO	
Matematica	Prof.ssa IAFELICE GIULIANA	
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Prof. DE MICHELE MARIA	
Enologia	Prof. MENNUNI ROSA	
Scienze Motorie e sportive	Prof. DE THEO MASSIMO	
Biotechnologie vitivinicole	Prof.ssa LEGGIERI CAROLINA RITA	
Gestione dell'ambiente e del territorio	Prof. IUSO GIUSEPPE	
Produzioni animali	Prof.ssa BINETTI FRANCESCO	
Esercitazioni Agrarie	Prof.ssa CAMPANARO MARIA CLAUDIA	
	Prof. DELL'OGGIO GIUSEPPE Prof. DOTO MATTIA Prof. TOTARO DOMENICO	
Educazione Civica	Prof.ssa GRECO MARIA ANTONIETTA	
Viticultura e difesa della vite	Prof. DE MICHELE MARIA	
Sostegno	Prof.ssa BUCCINO ANNA Prof. FIORE UMBERTO	

Il Dirigente Scolastico
prof. Vincenzo Campagna
f.to digitalmente

ALLEGATO 1

RELAZIONE E PROGRAMMA SVOLTO PER OGNI SINGOLA DISCIPLINA

PROGRAMMAZIONE DELLE SINGOLE DISCIPLINE

I docenti hanno provveduto a redigere la progettazione formativa sequenziale e modulare, da cui poi è scaturita la programmazione del Consiglio di classe, in cui sono esplicitate le seguenti peculiarità del percorso formativo:

- Obiettivi in termini di conoscenze, competenze e capacità;
- Contenuti disciplinari;
- Contenuti minimi e criteri utilizzati per la selezione, approfondimenti;
- Contenuti pluridisciplinari;
- Metodi, strumenti, tempi e spazi;
- Criteri e strumenti di valutazione (punteggi e livelli);
- Tipologie delle prove utilizzate.

LETTERATURA ITALIANA E STORIA Prof.ssa Ottavia IAROCCHI

PROGRAMMA DI ITALIANO

Parte 1 Fra Ottocento e Novecento

Il difficile passaggio fra due secoli

1. L'Europa alla fine dell'Ottocento
2. Il Novecento: fra sviluppo e crisi

Tre proposte per la modernità

1. Positivismo, Naturalismo, Verismo, Decadentismo
2. L'età delle avanguardie e la crisi dei valori.

➤ SEZIONE 1

Il secondo Ottocento: le scritture del «vero»

1. La grande industria e i progressi di scienza e tecnica
2. Nuove invenzioni cambiano la vita quotidiana delle persone
3. La «Grande depressione» e il suo superamento

La nuova immagine della scienza

4. L'ideologia del progresso

5. La filosofia del Positivismo
6. L'evoluzione naturale secondo Darwin

Naturalismo e Verismo

1. Il Naturalismo: un metodo «scientifico» per la letteratura
2. Gli scrittori del Naturalismo
3. Il Verismo italiano
4. Somiglianze e differenze tra Naturalismo e Verismo

Giovanni Verga

1. La vita
2. L'apprendistato del romanziere
3. La stagione del Verismo

Le opere:

1. Vita dei campi: Rosso Malpelo
2. I Malavoglia: La prefazione; la famiglia Toscano; l'addio alla casa del nespolo; l'ultimo ritorno di 'Ntoni e l'addio al paese.

➤ SEZIONE 2

La crisi del razionalismo e la cultura del primo Novecento

Crisi e decadenza della civiltà europea

1. La crisi dell'io nella psicoanalisi di Freud
2. Una «rivoluzione copernicana»
3. Intuizione e vita interiore nelle filosofie di primo Novecento

Poesia e prosa del Decadentismo

1. Oltre il Naturalismo
2. Il Simbolismo e il rinnovamento del linguaggio poetico
3. La narrativa decadente: i romanzi dell'Estetismo
4. La sensibilità in primo piano: verso il romanzo psicologico.
5. Gli sviluppi del Decadentismo nel Novecento

Gabriele D'Annunzio

La vita

1. Le ambizioni di un giovane esteta
2. Il successo politico e letterario

3. Il poeta e la guerra
4. Gli ultimi anni

La poetica dannunziana

1. Un'incessante sperimentazione
2. Nietzsche, D'Annunzio e il superuomo
3. La costante dell'estetismo
4. I temi: il superuomo, la decadenza, una nuova forma-romanzo
5. D'Annunzio poeta: il Decadentismo in versi
6. Il punto d'arrivo di Notturmo

Il Piacere

1. La vita come un'opera d'arte

Alcyone

1. La grande estate e il suo declinare
2. Il superuomo immerso nella natura
3. Una trama musicale
la pioggia nel pineto
la sera fiesolana

Notturmo

1. Un'opera scritta nella convalescenza

Giovanni Pascoli

La vita

1. La giovinezza, fino alla laurea
2. Gli anni della maturità
3. La personalità di Pascoli e le differenze con D'Annunzio

Il percorso delle opere

1. Lo sperimentalismo pascoliano
2. Le raccolte maggiori

La poetica del «fanciullino» e il suo mondo simbolico

1. Dalla visione oggettiva a quella soggettiva
2. La teoria del «fanciullino»
3. Il poeta-fanciullo
4. Il simbolismo pascoliano
5. Il «nido» e le altre presenze rivelatrici
6. La crisi dell'uomo contemporaneo

Lo stile e le tecniche espressive

1. Una «lingua speciale» per la poesia
2. suoni: l'uso delle onomatopée
3. La scelta lessicale: diversi livelli di linguaggio
4. La rivisitazione della metrica tradizionale
5. Una sintassi soggettiva
6. Analogia e sinestesia: la sperimentazione retorica

Il fanciullino

1. L'origine del saggio
2. Contenuti

Myricae

1. Storia di una raccolta
2. Il poeta della campagna
3. X agosto
4. L'assiuolo

Canti di Castelvecchio

1. La seconda grande raccolta di Pascoli
2. Il libro della maturità poetica
3. *La mia sera*
4. *Il gelsomino notturno*

Il romanzo del Novecento

Il mondo visto dalla parte dell'io

La crisi del personaggio

La crisi di un'intera società

Il romanzo di tipo «sperimentale»

La debolezza del narratore

Nuove strutture narrative

Luigi Pirandello

La vita

1. La carriera di un intellettuale siciliano
2. Gli anni della maturità e dei grandi successi teatrali

Il punto di partenza: il relativismo pirandelliano

1. Un testimone della crisi
2. Lo «strappo nel cielo di carta»
3. La personalità molteplice
4. Il «sentimento della vita» e le «forme» che ci ingabbiano

La poetica dell'umorismo

1. Un'arte "fuori di chiave"
2. "Le conseguenze: l'autore umorista e i suoi personaggi"

L'itinerario di uno scrittore sperimentale

1. L'antiromanzo
2. Il teatro delle maschere nude
3. Il percorso del teatro pirandelliano

L'umorismo

1. Le origini del saggio
2. Un autoritratto ideale

Novelle per un anno

1. Pirandello novelliere
2. Uno stile inconfondibile
3. Oltre il Naturalismo, verso un'arte nuova

Il treno ha fischiato

Il fu Mattia Pascal

1. Il primo capolavoro di Pirandello
2. Un'avventura paradossale
3. I temi: l'evasione impossibile e il dubbio radicale sull'identità
4. La novità delle strutture narrative

Un altro io: Adriano Meis,

l'amara conclusione «Io sono il fu Mattia Pascal»

Uno, nessuno e centomila

1. Un libro-testamento
2. Il romanzo del relativismo

Il naso di Moscarda

Sei personaggi in cerca d'autore

1. Il capolavoro del teatro pirandelliano
2. Fantasmi o maschere di dolore
3. Il teatro nel teatro
4. Un'autentica rivoluzione teatrale

I sei personaggi entrano in scena

Italo Svevo

La vita

1. La formazione di Ettore Schmitz
2. L'impiego, i primi romanzi, l'abbandono della letteratura
3. L'incontro con la psicoanalisi e il successo tardivo

Il contesto culturale

1. La Trieste di Svevo
2. Una città crocevia di culture
3. Svevo, intellettuale di frontiera

Una Poetica di abbassamento della letteratura

1. Due temi prediletti: il ricordo e la malattia
2. Svevo e la psicoanalisi
3. Lo stile: la scelta del realismo

Il percorso delle opere

1. Gli esordi
2. La novità di Una vita
3. La decisiva tappa di Senilità
4. La coscienza di Zeno: un libro nuovo per tempi nuovi

La coscienza di Zeno:

1. Il terzo romanzo di Svevo
2. Un diario psicoanalitico e le sue conseguenze
3. Zeno in bilico tra salute e malattia
4. La conclusione e il significato del romanzo
5. La sperimentazione narrativa
6. Prefazione e Preambolo
7. L'ultima sigaretta
8. La morte del padre

Programma di Storia

Docente: professoressa Ottavia Jarocci

Sintesi del Risorgimento, dell'Italia unita, dei problemi dell'Italia postunitaria

Modulo 1. L'Europa dei nazionalismi

- 1.L'Italia industrializzata e imperialista
- 2.L'Europa verso la guerra
- 3.La Prima guerra mondiale
- 4.Una pace instabile

Modulo 2. L'Europa dei totalitarismi

1. La rivoluzione Russa e il totalitarismo di Stalin
2. Mussolini, "inventore" del fascismo
3. 1929: la prima crisi globale
4. Il nazismo

Modulo 3. Il crollo dell'Europa

- 1.La Seconda guerra mondiale
- 2.La "guerra parallela" dell'Italia
- 3.Il quadro internazionale del dopoguerra

LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE prof.ssa Rita Bufalo

PROGRAMMA SVOLTO

MODULE 4: PLANTS AND FARM CROPS:

UNIT 1: PLANTS AND THE ENVIRONMENT:

- PLANT CLASSIFICATION
- THE PARTS OF PLANTS
- THE IMPORTANCE OF PLANTS
- UNIT 2: GROWING CROP PLANTS:
- CEREALS
- LEGUMINOUS PLANTS
- POTATOES
- FRUIT AND VEGETABLES
- CROP PLANTS ADVERSITIES

MODULE 5: THE FOOD INDUSTRY

UNIT 1:

UNIT 2: FOOD PROCESSING AND PRESERVATION (ELIMINARE)

- THE MODERN ERA OF FOOD PRESERVATION (ELIMINARE)
- OLIVE OIL: ITALY'S GOLD LIQUID

MODULE 6:

UNIT 1: VINEYARDS AND GRAPES

- DANGERS IN THE VINEYARDS
- THE WINE MAKING PROCESS
- WINE CLASSIFICATION
- BALSAMIC VINEGAR

UNIT 3 : THE DAIRY INDUSTRY

- MILK: THE MOST COMPLETE FOOD
- MILOK TREATMENTS
- DAIRY PRODUCUTS
- ENGLISH CHEESES

RELIGIONE CATTOLICA Prof. Rico G.

1. La persona e le relazioni umane

A immagine e somiglianza Di Dio

Relazioni umane affettività

Matrimonio e famiglia

Bioetica al servizio dell'uomo

Competenze: motivare il ruolo dell'adolescenza e della giovinezza nell'ottica delle relazioni umane evidenziando i valori irrinunciabili per la vita della persona.

Abilità: riconoscere il punto di vista del cristianesimo sulle relazioni affettive e sessuali e comprendere il significato del matrimonio e della famiglia.

Conoscenze: conoscere il valore della natura e delle relazioni umane alla luce della visione cristiana. Conoscere le caratteristiche dell'adolescenza e della giovinezza nella prospettiva della crescita umana.

2. Il rapporto tra scienza e fede

Fede e Ragione: ali della verità

Dialogo tra fede e scienza

Le origini secondo la bibbia e secondo la scienza

La vicenda di Galileo Galilei

Competenze: riconoscere l'importanza del dialogo tra fede e scienza al fine di una lettura distinta ma non conflittuale sull'uomo e sul mondo.

Abilità: cogliere gli aspetti fondamentali relativi al dialogo tra fede e scienza. Individuare gli ostacoli alla ricerca della verità del caso Galileo.

Conoscenze: conoscere i lineamenti generali della riflessione sul rapporto tra fede e scienza. Conoscere l'origine del mondo nella visione biblica e scientifica.

Gli alunni della classe V B sono tutti avvalentesi dell'I.R.C.

Il gruppo classe ha dimostrato un buon coinvolgimento e una discreta partecipazione al lavoro proposto, specie nei dialoghi di approfondimento dei temi trattati.

La relazione tra gli studenti ha permesso di vivere lezioni produttive e quasi tutti, pur con grado di coinvolgimento differenziato, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto. pochi sono gli alunni che manifestano ancora difficoltà ad intervenire con propri contributi di rielaborazione e di integrazione personale. In linea generale il profitto conseguito è soddisfacente.

La valutazione ha considerato l'impegno, l'attenzione, la partecipazione al dialogo educativo, lo sviluppo delle diverse competenze previste.

Il giudizio va da scarso a moltissimo, secondo la griglia seguente:

Scarso: l'allievo dimostra atteggiamenti di disinteresse e di rifiuto, ha conoscenze molto scarse o inesistenti. Non raggiunge le competenze previste.

Insufficiente: l'allievo dimostra un impegno occasionale e una partecipazione poco attiva. Facilmente si distrae; conosce alcuni aspetti fondamentali dei contenuti proposti, fa proprie in forma iniziale le competenze previste, ma dimostra impegno discontinuo e poca attenzione.

Sufficiente: L'allievo ha una discreta conoscenza, anche se non approfondita, dei contenuti proposti che rielabora esprimendo osservazioni pertinenti. Fa proprie le competenze previste, anche se a volte ha bisogno del supporto dell'insegnante.

Buono: l'allievo dimostra impegno e interesse e interviene in modo costruttivo. Ha una buona conoscenza dei contenuti proposti e dimostra una buona capacità di sintesi. Raggiunge le competenze previste, sa esprimere e fondare valutazioni personali.

Molto: L'allievo dimostra un grande impegno, interviene con pertinenza e in modo costruttivo creando un clima classe ottimo.

Moltissimo: L'allievo dimostra un grande impegno e notevoli conoscenze, interviene con

pertinenza e in modo costruttivo creando un clima classe ottimo. È in grado di richiamare gli aspetti inerenti affrontati nelle altre discipline, dimostrando di aver formato una buona base di cultura generale, e di esprimere opinioni e valutazioni personali.

Libro di testo adottato: “Religione in Aula” di Pace-Nicoli-Montefusco-Polzinetti, Ed. La Scuola

Ore settimanali: 1

MATEMATICA Prof.ssa Iafelice Giuliana

Le finalità dello studio della disciplina sono: Promuovere una visione culturale della matematica in considerazione della sua storia e degli sviluppi nelle diverse culture.

Valorizzare, educare, sviluppare il pensiero divergente e laterale per prevenire le difficoltà e le emozioni negative e alimentare il piacere e il desiderio di scoperta e favorire la passione, il divertimento, la curiosità, la soddisfazione di capire. Formare menti logiche e aperte, tenendo conto del contesto culturali e delle storie personali.

Metodologia

Una metodologia non è tale se non si concretizza in regole pratiche, fondate su basi rigorosamente scientifiche, e non assicuri continuità e progressione ai processi di apprendimento. Pertanto l'apporto del docente è consistito soprattutto nel:

- favorire l'acquisizione dei contenuti culturali con gradualità, coerenza e successione logica,
- illustrare i criteri di misurazione delle prove, favorendo l'autocorrezione e l'autovalutazione;
- rispettare i ragazzi nel loro modo specifico di apprendere e di essere, gratificandoli per i progressi che realizzano e soprattutto per l'impegno dimostrato rafforzando l'autostima;
- costruire, giorno dopo giorno, una corretta metodologia di approccio alla disciplina, in modo da facilitare l'apprendimento, la memorizzazione e lo studio critico;

- rafforzare le competenze linguistiche. L'allievo è stato invitato a ricercare ed imparare di volta in volta il significato dei termini nuovi.

Criteria di valutazione

Anche se essa resta un fatto inevitabilmente soggettivo, è stata improntata alla massima trasparenza, imparzialità ed oggettività possibile, valutando il metodo di lavoro, il livello di conoscenza e il comportamento dei singoli alunni

Contenuti

Premetto che sono stati recuperati contenuti della classe quarta non sviluppati lo scorso anno e trattati perché propedeutici agli argomenti del quinto anno.

Le derivate e i teoremi del calcolo differenziale

Obiettivi generali

Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica.

Possedere gli strumenti matematici, necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate.

Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.

Competenze

- Classificare funzioni
- Calcolare le derivate delle funzioni

Capacità

- Descrivere le proprietà qualitative di una funzione
- Calcolare derivate di funzioni

Conoscenze

- Concetto di derivata di una funzione

Contenuti

- Gli integrali indefiniti immediati
- Metodi di integrazione
- Integrali definiti e teoremi

Obiettivi generali

Conoscere i vari metodi di determinazione della primitiva di una funzione

Saper calcolare l'area sottesa da una o più curve nel piano

Competenze

- Saper determinare la primitiva di una funzione
- 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

Capacità

- 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 integrale.

Conoscenze

- I metodi di integrazione per parti, decomposizione in somma e per sostituzione
- I metodi di integrazione delle funzioni razionali fratte
- I teoremi del calcolo integrale

Ore settimanali : 3 ore

Testo Adottato : Matematica in pratica 4-5 Fragni – Pettarin Cedam scuola

Funzioni reali di una variabile reale: classificazione delle funzioni e dominio.

Derivate delle funzioni di una variabile: introduzione al concetto di derivata, derivata di una funzione in un punto, significato geometrico di derivata, derivata di alcune funzioni elementari, derivata di una funzione composta, derivata di ordine superiore.

Integrali: Integrale indefinito, integrali indefiniti immediati e integrali di particolari funzioni composte, integrali delle funzioni razionali fratte elementari, integrale definito, calcolo delle aree, volume di un solido di rotazione.

ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

Prof. De Michele Maria. – Prof. Totaro Domenico.

L'insegnamento di questa disciplina mira a far conseguire allo studente, la capacità di elaborare valutazioni di aziende agricole con procedure sintetiche ed analitiche, analizzare e stimare i frutti pendenti e le anticipazioni colturali. Conoscere e valutare le colture arboree da frutto. La classe ha dimostrato nel corso dell'anno scolastico uno studio non sempre costante e adeguato, rispetto agli obiettivi prefissati, dimostrando un sufficiente interesse per la materia.

Il livello di conoscenza e competenza raggiunti per la maggior parte è sufficiente mentre per alcuni rimangono incertezze e carenze nella preparazione di base.

CONTENUTI DISCIPLINARI:

Estimo Generale; Gli aspetti economici di stima, il metodo di stima, l'attività professionale, la relazione di stima del perito. Esercitazioni sulla stima analitica e sintetica delle colture erbacee ed arboree. Calcolo delle annualità.

Estimo Immobiliare; Stima dei fondi rustici: Esercitazioni di stima. Stime dei frutti pendenti.

Estimo Legale; le espropriazioni.

STRUMENTI E METODOLOGIA:

Lezioni tradizionali di tipo frontale, illustrate con grafici, schemi ed esempi;

Esercitazioni su casi reali di stima; utilizzo di eserciziari, prontuari.

Il programma nel suo svolgimento si è avvalso di lezioni frontali facendo continuo riferimento alle problematiche riscontrate nella realtà e piattaforme web. L'esposizione, pur rispettando un linguaggio tecnico ed appropriato, è stata semplice e tale da favorire un apprendimento graduale.

VALUTAZIONE: Tradizionali, verifiche orali.

Libro di testo: "Nuovo Corso Di Economia, Estimo, Marketing e Legislazione" Hoepli. Vol. 2

Ore settimanali: 2

VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE Prof. De Michele Maria. – Prof.ssa Campanaro M.C.

Le finalità dello studio della disciplina sono quelle di far conseguire allo studente informazioni teoriche di base e di carattere pratico-applicativo di maggiore rilevanza professionale riguardanti le tecniche di riproduzione, allevamento e produzione della vite da vino, da tavola ed i relativi portainnesti, nonché delle tecniche di difesa del vigneto.

Metodologia

Una metodologia non è tale se non si concretizza in regole pratiche, fondate basi rigorosamente scientifiche, e non assicuri continuità e progressione ai processi di apprendimento.

Pertanto l'apporto del docente è consistito soprattutto nel:

- favorire l'acquisizione dei contenuti culturali con gradualità, coerenza e successione logica,
- illustrare i criteri di misurazione delle prove, favorendo l'autocorrezione e l'autovalutazione;
- rispettare i ragazzi nel loro modo specifico di apprendere e di essere, gratificandoli per i progressi che realizzano e soprattutto per l'impegno dimostrato rafforzando l'autostima;
- costruire, giorno dopo giorno, una corretta metodologia di approccio alla disciplina, in modo da facilitare l'apprendimento, la memorizzazione e lo studio critico;
- rafforzare le competenze linguistiche. L'allievo è stato invitato a ricercare ed imparare di volta in volta il
- significato dei termini nuovi.

Criteri di valutazione

Anche se essa resta un fatto inevitabilmente soggettivo, è stata improntata alla massima trasparenza, imparzialità ed oggettività possibile, valutando il metodo di lavoro, il livello di conoscenza e il comportamento dei singoli alunni.

Obiettivi generali

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;

- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti 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;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Caratteri botanici e morfologici della vite

Competenze:

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

Conoscenze:

Caratteristiche anatomiche e morfologiche di: radici, fusto, foglie, fiori, frutti e vinaccioli. Inquadramento sistematico di *Vitis vinifera* e delle principali specie americane. Fasi fenologiche della vite Propagazione della vite, materiali di moltiplicazione e relativa certificazione, aspetti essenziali del miglioramento genetico. Il terroir L'impianto del vigneto

Competenze:

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 effettuazione per l'impianto di un vigneto

Conoscenze:

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. Le operazioni di messa a dimora del vitigno. La potatura d'allevamento.

La potatura del vigneto

Competenze:

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.

Conoscenze:

I principi fisiologici della potatura. Il rispetto delle corone. Caratteristiche e aspetto del legno di un anno, di due e più anni. Il guyot . I cordone speronato. Il sylvoz. il G.D.C. Il pergolato, il tendone. Gestione del suolo

Competenze:

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.

Conoscenze:

Le caratteristiche tecnologiche degli attrezzi per le lavorazioni del suolo di un vigneto. Il diserbo chimico, il piro diserbo, l'inerbimento totale o parziale. L'inerbimento spontaneo o con specie seminate. I concimi chimici e gli organici. I concimi fogliari. Le esigenze idriche del vigneto. L'irrigazione di soccorso Ampelopatie e difesa della vite

Competenze:

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.

Conoscenze:

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.

Ore settimanali: 4

testo: Viticoltura di Giuseppe Sigheri, Hoepli

ENOLOGIA Prof.ssa Mennuni Rosa. – Prof.ssa Campanaro M.C.

La classe mostra particolari lacune su argomenti essenziali oltre che fondamentali in relazione al percorso di studi intrapreso. Durante le lezioni sono state effettuate massicce ripetizioni.

Obiettivi generali

- 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

- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Maturazione dell'uva e composizione del mosto

Competenze:

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. Gestire le tecniche di gestione della vendemmia. Gli aspetti della maturazione dell'uva, i punti critici e i sistemi di raccolta. Le componenti chimiche del mosto e del vino.

Conoscenze:

Gli aspetti della maturazione dell'uva, i punti critici e i sistemi di raccolta. Le componenti chimiche del mosto e del vino.

L'anidride solforosa

Competenze:

controllare le attività fermentative delle diverse specie di lieviti. Controllo delle più comuni alterazioni del vino dovute da processi ossidativi. Interpretare ed applicare le normative del settore enologico.

Conoscenze:

Caratteristiche e proprietà del diossido di zolfo. Le modalità d'impiego. Sostanze coadiuvanti. Le principali alterazioni del vino.

La vinificazione

Competenze:

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. Interpretare ed applicare le normative del settore enologico.

Conoscenze:

Le componenti chimiche del mosto e 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.

La fermentazione

Competenze:

Gestire le diverse tecniche di vinificazione in relazione al tipo di prodotto che si vuole ottenere. Interpretare ed applicare le normative del settore enologico.

Conoscenze:

Il catabolismo degli zuccheri: la respirazione e la fermentazione. Aspetti fisici, chimici e biologici dei processi fermentativi. La fermentazione glicero-piruvica. La fermentazione malolattica.

Stabilizzazione e affinamento

Competenze:

Controllo dei processi di stabilizzazione, conservazione e affinamento. Interpretare ed applicare le normative del settore enologico.

Conoscenze:

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.

Composizione, correzione, alterazioni e classificazione dei vini

Competenze:

Gestire le diverse tecniche di correzione alla più comuni anomalie del vino. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza. Saper valutare le modificazioni organolettiche del vino sottoposto ad azioni correttive. Saper leggere i dati in etichetta di un vino.

Conoscenze:

Difetti di riduzione. Deviazioni aromatiche. I difetti ossidativi. Le casse. Le alterazioni di carattere microbiche.

Ore settimanali: 4 Testo adottato:

Chimica viticolo-enologica di Fregoni e altri, Reda

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE Prof. De Theo M.

POTENZIAMENTO FISILOGICO:

- MIGLIORAMENTO DELLA FUNZIONE CARDIO-RESPIRATORIO PREVALENTEMENTE IN REGIME AEROBICO ED ANAEROBICO;
- RAFFORZAMENTO DELLA POTENZA MUSCOLARE L'INCREMENTO DELLA FORZA DEI VARI GRUPPI MUSCOLARI;
- MIGLIORAMENTO DELLA MOBILITA' ARTICOLARE MEDIANTE MOVIMENTI DI GRANDE AMPIEZZA E DI ALLUNGAMENTO MUSCOLARE;
- MIGLIORAMENTO DELLA RAPIDITA' E DELLA VELOCITA' GRAZIE ALL'AUTOMATISMO DEL GESTO MOTORIO.

RIELABORAZIONE DEGLI SCHEMI MOTORI E POSTURALI:

- CONTINUA ACQUISIZIONE DI NUOVI RAPPORTI DEL CORPO CON L'AMBIENTE;
- MIGLIORAMENTO DELL'EQUILIBRIO DINAMICO, DELLA COORDINAZIONE GENERALE E SPAZIO TEMPORALE, OCULO-MANUALE;
- MIGLIORAMENTO DELLA RAPPRESENTAZIONE MENTALE (ES. AZIONI DIGIOCO);
- MIGLIORAMENTO DELLA INDIPENDENZA SEGMENTARIA.

CONSOLIDAMENTO DEL CARATTERE E SVILUPPO DELLA SOCIALITA' E DEL SENSO CIVICO:

- ESERCIZI DI PRE ACROBATICA, A CORPO LIBERO, AI GRANDI ATTREZZI, ESERCIZI CON I PICCOLI ATTREZZI;
- GIOCHI DI SQUADRA PRIVILEGIANDO IL RISPETTO DELLE REGOLE DIGIOCO;
- PROPOSTE DI SITUAZIONI INUSUALI E NON CODIFICATE RICHIEDENTI L'ESERCIZIO DEL CORAGGIO.

CONOSCENZA E PRATICA DELLE ATTIVITA' SPORTIVE:

- PALLAVOLO
- PALLACANESTRO
- CALCIO A CINQUE.

TEORIA:

- ALIMENTAZIONE, DOPING E SPORT

- TRAUMI SPORTIVI E PRIMO SOCCORSO.
- APPARATO RESPIRATORIO, RIEPILOGO DEGLI ARGOMENTI DEGLI ANNI PRECEDENTI

BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE Prof.ssa Leggieri C. – Prof. Doto Mattia.

Gli alunni hanno affrontato lo studio della materia in modo continuo, producendo gli approfondimenti e le rielaborazioni auspicabili, conseguendo un livello medio di conoscenze, capacità e competenze più che sufficiente. Per una parte della classe il profitto è stato soddisfacente ma chiaramente finalizzato alle verifiche e non sostenuto da un adeguato lavoro domestico. Sono anche presenti allievi che hanno dimostrato serietà e costanza di impegno e che hanno acquisito un livello di preparazione buono. Per qualche alunno gli obiettivi sono stati raggiunti in maniera sufficiente, principalmente a causa dello studio modesto, delle difficoltà espressive e delle carenze nella preparazione di base. Raggiunti, seppur molto lentamente, quasi la totalità degli obiettivi preposti nel piano di lavoro stilato ad inizio anno, gli argomenti sono stati adattati alle esigenze di apprendimento degli alunni semplificando quelle parti che potevano risultare ostiche, in qualche caso sono stati approfonditi temi che avevano suscitato l'interesse da parte dei discenti e si sono tenuti in debita considerazione i livelli di partenza e gli obiettivi stabiliti. Si è cercato di porre gli argomenti in maniera chiara, semplice e comprensibile stimolando gli alunni ad una fattiva partecipazione e al dialogo educativo e tenendo conto dell'emergenza sanitaria Covid-19 che ha fatto alternare una didattica in presenza/distanza/mista.

-
- **I MICRORGANISMI: DETERMINAZIONE E CONTROLLO**

I MICRORGANISMI DEGLI ALIMENTI

Generalità – I microrganismi del vino – Le analisi microbiologiche degli alimenti

I LABORATORI DI MICROBIOLOGIA

Il laboratorio. Caratteristiche e funzioni – Gli ambienti e gli arredi fissi - Gli attrezzi – Altre attrezzature

I MEZZI NUTRITIVI

Funzioni e classificazioni – I preparati del commercio – Mezzi e terreni per lieviti –I terreni per batteri lattici –Mezzi e terreni per batteri acetici – Terreni per enterobatteri

LA STERILIZZAZIONE

Definizione – La sterilizzazione a caldo – La filtrazione – La sterilizzazione chimica – Le radiazioni ionizzanti – I raggi ultravioletti – Le alte pressioni meccaniche – La pastorizzazione

- **CRITERI E METODI DI MICROBIOLOGIA ANALITICA**

LE COLTURE MICROBICHE

Lo stato delle cellule – La coltura pura microbica – Esame delle colonie – Trasferimento delle colonie – I ceppi microbici

LO SVILUPPO NEI MEZZI LIQUIDI

Fasi dello sviluppo – L'accumulo dei prodotti di fermentazione – Curve di sviluppo

IL CARICO MICROBICO

Definizioni – Le unità facenti colonia – Significato del carico microbico – Il caso del vino – Determinazione del carico microbico

IL CAMPIONAMENTO

Definizione e procedura – Preparazione del campione – Conteggio diretto – Conteggio indiretto – Concentrazione del campione

- ANALISI DI MICROBIOLOGIA ENOLOGICA

CARATTERIZZAZIONE ED IDENTIFICAZIONE DEI LIEVITI

Generalità – Identificazione delle specie più importanti

CARATTERIZZAZIONE DELLE COLTURE

Caratteristiche enologiche

ANALISI MICROBIOLOGICA DELL'UVA

I microrganismi dell'uva – La contaminazione casuale – Analisi dell'uva sana – Analisi di singoli acini – Analisi di grappoli – Analisi della carposfera – Analisi dell'uva danneggiata

ANALISI MICROBIOLOGICHE DEI MOSTI E DELLE FECCE

Controllo del mosto - Controllo del mosto non ancora in fermentazione – Determinazione della carica batterica totale e dei mosti – Analisi microbiologiche delle fecce

ANALISI MICROBIOLOGICHE DEL VINO IN BOTTIGLIA

Il metodo standard – Vino filtrato e pastorizzato in bottiglia

LE ANALISI MICROBIOLOGICHE DEI COADIUVANTI ENOLOGICI

Analisi microbiologiche del lievito disidratato – Analisi microbiologica del Mosto Concentrato Rettificato

Libro di testo: "Microbiologia enologica in laboratorio" – Cavazza A., Tini V., Zambonelli C..

REDA

Ore settimanali: 2

METODOLOGIA:

Sono state integrate le metodologie classiche con le tecnologie multimediali (secondo le Linee Guida per la DID adottate dall'istituto): lezioni tradizionali di tipo frontale, schemi ed esempi, software mappe concettuali, ScuolaNext, YouTube, piattaforme didattiche Google meet for

VALUTAZIONE:

Le valutazioni sono state effettuate in modo tradizionale, tenendo conto anche della partecipazione attiva alla vita scolastica. Sono state eseguite frequenti verifiche sulle singole conoscenze, in modo da controllare una o più tappe di apprendimento o strutturate in modo da accertare anche più conoscenze alla volta.

Tradizionali verifiche orali e questionari con risposte aperte e chiuse sugli argomenti trattati. Anche per la valutazione si è tenuto conto delle Linee Guida per la DID adottate dalla scuola.

PRODUZIONI ANIMALI

Prof. FRANCESCO BINETTI.

Classe - Generalità

La classe nel complesso si presenta abbastanza unita e inclusiva; a stento sufficientemente propensa alla formazione scolastica teorica, mostrando spesse volte, mediocre curiosità nei confronti della materia; ad eccezione di alcuni studenti che nel corso della programmazione hanno manifestato interesse e partecipazione attiva.

I contenuti fissati nella programmazione curricolare sono stati leggermente rimodulati, riducendone, per taluni argomenti, gli approfondimenti.

Il grado di preparazione raggiunto da ogni alunno è stato proporzionale all'impegno dedicato, all'attenzione e allo studio individuale, che nel complesso risulta sufficiente.

Contenuti

MODULO 1: Gli alimenti e i principi alimentari:

- Concetto di alimento e sue funzioni
- Generalità sulla composizione degli elementi
- Acqua, proteine, carboidrati, grassi e fibra
- Vitamine lipo e idrosolubili; minerali

MODULO 2: Nutrizione del bestiame:

- Nutrizione e alimentazione
- Fisiologia della digestione dei monogastrici

MODULO 3: Il valore nutritivo degli alimenti e i metodi di valutazione:

- Metodo scandinavo o delle Unità Foraggiere
- Metodo francese o delle Unità Foraggiere Latte e Carne

MODULO 4: I fabbisogni nutritivi degli animali e i fattori di razionamento:

- Calcolo dei fabbisogni (Sostanza Secca, Unità Foraggiere, Proteine, Minerali, Vitamine)
- Calcolo dei fabbisogni (mantenimento, accrescimento, gravidanza, di produzione)

MODULO 5: Foraggi, loro raccolta e conservazione:

- Gli alimenti per il bestiame
- Fieno e fienagione
- Insilamento

MODULO 6: Diete alimentari e razioni giornaliere:

- Definizione di dieta
- Sistemi di somministrazione degli alimenti
- Cenni di calcolo di una razione alimentare

Metodologia

Lezioni tradizionali di tipo frontale esemplificate con esempi e schemi. Discussioni guidate. presentazioni PowerPoint. Video YouTube. Esercitazioni, con l'utilizzo di schemi forniti dall'insegnante, per la definizione di razioni alimentari per bovine da latte in diverse fasi di produttività ed esigenze fisiologiche.

Valutazione

Si è ricorsi a verifiche orali e scritte caratterizzati da esercitazioni e temi.

La valutazione ha tenuto conto dell'impegno, dell'interesse e delle conoscenze raggiunte.

Libro di testo: "Produzioni animali - 2 – Alimentazione animale igiene e sanità zootecnica" Autori

A. Falaschini – M.T. Gardini. Ed.Redà".

Metodologia – PRODUZIONI ANIMALI	
Lezione interattiva	X
Lezione Frontale	X
Lezione e discussione	
Lavori di gruppo	
Discussione guidata	X
Audiovisivi	X
Esercitazioni scritte e grafiche	X
Esercitazioni laboratorio	

Materia	Conoscenze	Abilità	Competenze
Produzioni animali	<p>L'alimentazione degli animali: caratteristiche della razione, composizione, valore nutritivo, esigenze di produzione e mantenimento.</p> <p>I principali alimenti zootecnici: produzione e conservazione.</p> <p>Conoscenze relative all'organizzazione degli allevamenti bovini.</p>	<p>Rilevare le caratteristiche degli alimenti per razioni equilibrate.</p> <p>Definire razioni alimentari in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici.</p> <p>Individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali.</p>	<p>Saper definire i fabbisogni nutritivi di un animale in relazione alla razza, all'età e all'attitudine produttiva;</p> <p>Sapere predisporre corretti piani di alimentazione per i bovini.</p> <p>Saper individuare le condizioni ambientali adatte al benessere animale.</p>

GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Prof. Iuso Giuseppe. – Prof. Dell'Oglio Giuseppe.

Il programma è stato svolto nel rispetto degli obiettivi prefissati fornendo agli studenti le conoscenze e gli strumenti necessari anche professionali in merito alla natura, ai caratteri e alle finalità della materia. La disciplina prevede 2 ore settimanali e la programmazione annuale ha privilegiato diverse tematiche riguardanti la tutela ambientale e lo studio del territorio soffermandosi su alcuni aspetti in ambito locale. Gli argomenti trattati sono stati svolti con continui riferimenti interdisciplinari alle discipline quali l'agronomia, l'estimo e produzioni vegetali. Quest'ultimi approcci hanno suscitato negli alunni una maggiore sensibilità verso alcuni aspetti educativi riguardanti le tematiche che collegano ambiente e agricoltura. Sono state proposte lezioni frontali e nella forma a distanza (DAD) tenendo conto dell'emergenza sanitaria Covid-19.

Pochi alunni hanno manifestato un sufficiente impegno ed interesse per gli argomenti esposti dimostrando un certa predisposizione ad approfondimenti verso alcune tematiche proposte. Gli obiettivi sono stati raggiunti molto lentamente e in modo sufficiente anche se permangono ancora incertezze e carenze nella preparazione e nelle modalità espressive. Gli argomenti sono stati proposti in modo chiaro e semplice coinvolgendo attivamente gli alunni anche durante il periodo dell'emergenza sanitaria Covid-19 con la didattica a distanza.

CONTENUTI DISCIPLINARI:

L'ecosistema, l'habitat; il paesaggio; l'agroecosistema; il GIS, la tutela delle acque, il fabbisogno irriguo delle colture, la tutela del clima e dell'aria; il suolo e la pedogenesi; l'effetto serra; la gestione dei rifiuti e il loro ciclo. Le carte tematiche e di suoli; la valutazione di impatto ambientale; le energie rinnovabili.

METODOLOGIA:

Il programma è stato svolto con lezioni frontali, fornendo diversi approfondimenti anche con l'utilizzo di siti internet e materiale multimediale. Alle lezioni frontali si sono alternate quelle a distanza durante il periodo di emergenza covid-19 e ai diversi DPCM.

MATERIALI DIDATTICI

Testo in adozione: GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Autore: E. Stoppioni.

Editrice: Zanichelli.

Siti Internet, disciplinari di produzione, manuali tecnici.

VALUTAZIONE:

Le valutazioni sono state orali sia in presenza nel primo periodo dell'anno che a distanza tenuto conto dell'emergenza sanitaria

Ore settimanali: 2

PROGRAMMA SVOLTO EDUCAZIONE CIVICA

Prof.ssa Greco Maria Antonietta

DISCIPLINA	ORE	TEMATICA
Italiano/Diritto	6+6	La Costituzione, l'organizzazione dello Stato italiano, le due Camere, compiti e funzioni, dell'Unione europea e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale; i poteri dello Stato, elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro; educazione alla legalità e al contrasto delle mafie.
Storia	3	Storia dei partiti; il senso della politica; il cammino storico dell'Europa; le commissioni.
Gestione dell'Ambiente e del Territorio	3	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 25 settembre 2015; educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale,

		delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari
Inglese	6	Cittadinanza digitale; cyberbullismo
Biotechnologie vitivinicole	3	Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni
Scienze motorie e sportive	3	Formazione di base in materia di protezione civile, educazione stradale e educazione alla salute e al benessere
Religione	3	Cultura dei diritti e dei doveri. Il senso del dovere; la cultura del rispetto.
	33	

OBIETTIVI

Allegato C “Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione” (D. Lgs.

226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all’insegnamento trasversale dell’educazione civica:

- Conoscere l’organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l’approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all’interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

ALLEGATO 2
CRITERI DI VALUTAZIONE CREDITO SCOLASTICO
(OM 45 del 09/03/2023)

Documento del consiglio di classe (art. 10)

Entro il 15 maggio 2023 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'articolo 17, comma 1, del Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Il documento illustra inoltre:

- a) le attività, i percorsi e i progetti svolti nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione», realizzati in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale dell'offerta formativa (art. 17, c. 1, lettera e);
- b) i testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale (art. 17, c. 1, lettera b);
- c) per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL. - Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO (art. 17, c. 1, lettera d), agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti.

- Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.

- Alunni con disabilità (PEI) o DSA (PDP): per gli studenti con disabilità il consiglio di classe stabilisce la tipologia della prova d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI) (art. 19, c. 1). Il consiglio di classe, inoltre, stabilisce per quali studenti sia necessario provvedere, in ragione del PEI e della specifica patologia, allo svolgimento dell'esame in modalità telematica, qualora l'esame in presenza, anche per effetto dell'applicazione delle misure sanitarie di sicurezza, risultasse inopportuno o di difficile attuazione. (art. 19, c. 2)

Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719.

Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo dell'istituto.

La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento delle prova di esame.

Scrutinio di Ammissione

L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente scolastico o da suo delegato. Per essere scrutinato, l'allievo deve aver frequentato per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, salvo deroghe previste dal Collegio dei docenti. L'ammissione può avvenire anche in assenza dello svolgimento dell'attività di ASL/PCTO.

Deve aver ottenuto una votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina(articolo 13, comma 2 del Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62);è tuttavia prevista la possibilità di ammettere, con provvedimento motivato, nel caso di una insufficienza in una sola disciplina. Deve aver ottenuto una votazione non inferiore ai sei decimi nel comportamento.

Ai sensi dell'articolo 37, comma 3 del Testo Unico, in caso di parità nell'esito di una votazione, prevale il voto del presidente.

L'esito della valutazione è reso pubblico, riportando all'albo dell'istituto sede d'esame il voto di ciascuna disciplina e del comportamento, il punteggio relativo al credito scolastico dell'ultimo anno e il credito scolastico complessivo, seguiti dalla dicitura "ammesso".

Per tutti gli studenti esaminati in sede di scrutinio finale, i voti attribuiti in ciascuna disciplina e sul comportamento, nonché i punteggi del credito sono riportati nelle pagelle e nel registro dei voti. Sono fatti salvi i provvedimenti di esclusione dagli scrutini o dagli esami emanati ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti (DPR 24.06.1998 come modificato ed integrato dal DPR 21.11.2007, n. 235). Le sanzioni per le mancanze disciplinari commesse durante le sessioni d'esame sono irrogate dalla commissione di esame e sono applicabili anche ai candidati esterni ai sensi dell'articolo 4, comma 11, dello Statuto delle studentesse e degli studenti (DPR 24.06.1998 come modificato ed integrato dal DPR 21.11.2007, n. 235).

ALLEGATO 3

CRITERI DI VALUTAZIONE FINALE

VALUTAZIONE FINALE

Nell'anno scolastico corrente, la valutazione degli apprendimenti, periodica e finale, è potuta rientrare nell'alveo della normativa preemergenziale (articolo 4 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, e dal decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62"). La valutazione finale terrà conto di quanto segue:

- valutazione sommativa del primo quadrimestre;
- valutazioni relative ad attività di recupero e potenziamento, riferibili alla "pausa didattica" successiva agli scrutini del primo quadrimestre, opportunamente registrate sul Registro Elettronico;
- valutazione sommativa nel secondo quadrimestre.

Accanto alle valutazioni espresse si terrà conto dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione proficua e consapevole dello studente alle attività didattiche svolte.

ALLEGATO 4

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il voto di condotta “concorre alla valutazione complessiva dello studente e determina, se inferiore a sei decimi, la non ammissione al successivo anno di corso o all’esame conclusivo del ciclo” (Art.2 del D.L.137/2008).

Il voto di comportamento, concorre, nello stesso modo dei voti che si riferiscono a ciascuna disciplina, alla determinazione della media M dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico(commo2dell’Art.4delD.P.R.122/2009).

Il voto di comportamento viene attribuito dall’intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini in base ai criteri definiti dal Collegio dei docenti, valutati sia nell’attività curriculare che extracurriculare.

Per definire il voto di condotta il Collegio dei Docenti definisce la seguente griglia operativa:

L'**attribuzione del voto di comportamento** prende in considerazione diversi aspetti:

- **Rispetto delle regole**
- **Partecipazione al dialogo educativo (interesse, attenzione, partecipazione e collaborazione)**
- **Adempimento degli impegni scolastici**
- **Socializzazione e rispetto dei compagni, dei docenti e dei non docenti (attraverso il linguaggio verbale e non)**
- **Utilizzo dei materiali (propri e altrui), delle strutture e dell’ambiente**
- **Frequenza e puntualità (sono considerate certificate le assenze per motivi di salute e/o sportivi o artistici)**

Tali indicatori si riferiscono sia alla DIP (Didattica in presenza) sia alla DAD (Didattica a distanza)

- Il **10 in condotta** viene attribuito a studenti che sono sempre stati corretti nei comportamenti con i professori, i compagni e il personale scolastico; hanno partecipato attivamente alla vita scolastica; non hanno ricevuto note disciplinari; hanno utilizzato in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola e non hanno totalizzato un numero eccessivo di assenze o ritardi.

-Il **9 in condotta** viene attribuito agli studenti che sono generalmente corretti nei confronti di insegnanti, compagni e personale della scuola; non hanno ricevuto note disciplinari; hanno partecipato attivamente alle lezioni e non hanno totalizzato un numero eccessivo di assenze o

ritardi.

- L'**8 in condotta** viene assegnato agli studenti che hanno manifestato un comportamento nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola sostanzialmente corretto, un adeguato rispetto delle regole, delle strutture e dei materiali, partecipazione continua e responsabile, frequenza regolare;
- Il **7 in condotta** viene attribuito agli studenti che hanno dimostrato comportamenti abbastanza corretti nei confronti dei professori, dei compagni e del personale della scuola; utilizzo non sempre adeguato dei materiali e delle strutture; partecipazione abbastanza continua; frequenza non sempre costante;
- Il **6 in condotta** viene assegnato agli studenti che hanno manifestato un comportamento poco corretto nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola; hanno totalizzato spesso assenze e/o ritardi non giustificati; sono stati ripresi ripetutamente per atteggiamenti e comportamenti non consoni alla situazione ed hanno ricevuto spesso note disciplinari per violazioni non gravi; hanno utilizzato in maniera negligente le strutture e il materiale scolastico.
- Il **5 in condotta** viene assegnato agli studenti che non hanno portato rispetto a insegnanti, compagni e personale della scuola e sono stati spesso assenti dalle lezioni senza una giustificazione plausibile; scarsa partecipazione al dialogo educativo; sono stati ripresi spesso per il proprio atteggiamento ed hanno ricevuto note disciplinari per violazioni gravi; hanno utilizzato in maniera irresponsabile il materiale scolastico e non hanno mai svolto i compiti assegnati.

Si ritiene pertanto che, in sede di valutazione del comportamento dell'alunno da parte del Consiglio di classe, si possa tener conto anche delle competenze conseguite nell'ambito del nuovo insegnamento di educazione civica, così come introdotto dalla Legge, tanto nel primo quanto nel secondo ciclo di istruzione, per il quale il D. Lgs. n. 62/2017 nulla ha aggiunto a quanto già previsto dal D.P.R. n. 122/2009.

Polo Tecnologico “Di Sangro-Minuziano Alberti” - SAN SEVERO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE COMPORTAMENTO DEGLI STUDENTI

DELLA SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO I-II

QUADRIMESTRE A.S. 2022/2023

Il voto di comportamento viene attribuito dall’intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini in base a seguenti criteri definiti dal Collegio dei docenti, valutati sia nell’attività curricolare che extracurricolare.

INDICATORI

- **Rispetto delle regole**
- **Partecipazione al dialogo educativo (interesse, attenzione, partecipazione e collaborazione)**
- **Adempimento degli impegni scolastici**
- **Socializzazione e rispetto dei compagni, dei docenti e dei non docenti (attraverso il linguaggio verbale e non)**
- **Utilizzo dei materiali (propri e altrui), delle strutture e dell’ambiente**
- **Frequenza e puntualità (sono considerate certificate le assenze per motivi di salute e/o sportivi o artistici)**

VOTO	DESCRITTORI
10 Corretto Responsabile e collaborativo	<input type="checkbox"/> Puntuale e scrupoloso rispetto delle regole <input type="checkbox"/> Partecipazione efficace e propositiva al dialogo educativo, disponibilità alla collaborazione con docenti e/o compagni durante le attività didattiche <input type="checkbox"/> Puntuale e scrupoloso adempimento degli impegni scolastici <input type="checkbox"/> Ottima socializzazione e rispetto degli altri e delle istituzioni scolastiche <input type="checkbox"/> Utilizzo responsabile e curato di strutture e materiali scolastici <input type="checkbox"/> Frequenza assidua
9 Corretto e responsabile	<input type="checkbox"/> Puntuale rispetto delle regole <input type="checkbox"/> Partecipazione continua e responsabile, disponibilità alla collaborazione <input type="checkbox"/> Puntuale adempimento degli impegni scolastici <input type="checkbox"/> Equilibrio nei rapporti interpersonali <input type="checkbox"/> Utilizzo responsabile di strutture e materiali scolastici <input type="checkbox"/> Frequenza costante
8 Corretto	<input type="checkbox"/> Regolare rispetto delle regole <input type="checkbox"/> Partecipazione continua al dialogo educativo <input type="checkbox"/> Costante adempimento degli impegni scolastici <input type="checkbox"/> Rapporti interpersonali corretti

	<input type="checkbox"/> Utilizzo adeguato delle strutture e dei materiali scolastici <input type="checkbox"/> Frequenza abbastanza costante
7 Abbastanz acorreto	<input type="checkbox"/> Rispetto abbastanza regolare delle regole <input type="checkbox"/> Partecipazione abbastanza continua al dialogo educativo, interesse selettivo <input type="checkbox"/> Abbastanza puntuale nell' adempimento degli impegni scolastici <input type="checkbox"/> Rapporti interpersonali in genere corretti <input type="checkbox"/> Utilizzo non sempre curato delle strutture e dei materiali scolastici <input type="checkbox"/> Frequenza non sempre costante
6 Poco corretto	<input type="checkbox"/> Rispetto limitato delle regole (infrazioni non gravi ma reiterate soggette a una o più ammonizioni scritte e/o convocazione dei genitori o provvedimenti di sospensione dall'attività didattica) <input type="checkbox"/> Partecipazione episodica al dialogo educativo, <input type="checkbox"/> Saltuario adempimento degli impegni scolastici <input type="checkbox"/> Rapporti interpersonali non sempre corretti <input type="checkbox"/> Utilizzo poco curato e non sempre consapevole dei materiali e delle strutture <input type="checkbox"/> Frequenza non costante :assenze non certificate e frequenti ritardi e/o uscite anticipate
5 Non corretto	<input type="checkbox"/> Rispetto non accettabile delle regole <input type="checkbox"/> Scarsa partecipazione al dialogo educativo, <input type="checkbox"/> Mancato adempimento degli impegni scolastici <input type="checkbox"/> Episodi gravi di mancanza di rispetto verso gli altri (opportunitamente rilevati e sanzionati) <input type="checkbox"/> Episodi di mancato rispetto dei materiali e delle strutture e dell'ambiente (opportunitamente rilevati e sanzionati) <input type="checkbox"/> Frequenza saltuaria : assenze non certificate e frequenti ritardi e/o uscite anticipate

L'attribuzione del 5 può essere motivato anche da :

- Presenza di sanzioni disciplinari (allontanamento temporaneo e ripetuto nel tempo, ecc.) irrogato a seguito di note disciplinari, in assenza di un sufficiente livello di miglioramento del percorso di crescita e di maturazione dell'alunno
- Frequenti note sul registro di classe comportanti infrazioni disciplinari particolarmente gravi

ALLEGATO 5

PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

I percorsi di PCTO, introdotti dalla L.107/2015, rappresentano uno dei punti di forza dell'esperienza scolastica dei nostri ragazzi e qualificano la nostra scuola, assicurando un forte legame con il territorio.

Per i cinque corsi (Elettrico, Elettronico, Meccanico, Agrario, Geometra) abbiamo la possibilità di rendere visibile il lavoro che serve per una utile esperienza di alternanza scuola-lavoro.

Abbiamo formulato un percorso che presenta una idea di fondo: l'alternanza è un'attività utile al ragazzo come soggetto che apprende, che si orienta e che acquisisce nella scuola gli strumenti per un proficuo inserimento nel mondo del lavoro. Essa infatti non è valida di per sé, ma in quanto la scuola ne fa un momento del suo percorso, aiutando il ragazzo a leggere l'esperienza e a trarne utili conclusioni.

Il percorso messo in atto dalla scuola prevede varie figure: oltre ai ragazzi, il dirigente scolastico, il responsabile a livello di scuola, il Consiglio di Classe, il responsabile per la singola classe, i formatori, i tutor. Ovviamente alcune di queste figure possono coincidere nella stessa persona.

Il progetto per ciascuna classe è suddiviso in tre momenti:

- Preparazione del percorso;
- Svolgimento del percorso;
- Ricaduta sulla scuola.

La preparazione delle attività è formata da due tipi di attività:

- La formazione dell'alunno, che si realizza per circa trenta ore di interventi sui ragazzi da distribuire nell'arco dell'anno
- l'organizzazione dell'attività, che comprende la scelta delle aziende e la formalizzazione del rapporto tra scuola, azienda e ragazzo

La formazione verte sui seguenti argomenti: Struttura d'impresa, La normativa di sicurezza, la tutela della privacy, salute e tecniche di primo soccorso, il curriculum vitae. Come si vede questi temi sono già presenti nelle varie attività della scuola per cui l'alternanza risulta una esperienza radicata nel curriculum.

L'organizzazione comprende da una parte i contatti con le aziende dall'altra il coinvolgimento dei ragazzi; verrà loro chiesto di riempire una domanda di partecipazione dove possano esprimere le loro motivazioni ecc.

Il tutor scolastico dovrà curare i progetti di formazione individuali che verranno esplicitamente

Anno scolastico 2022-2023
accettati dai ragazzi.

Lo svolgimento dell'attività, in azienda, è monitorato dal tutor scolastico e dal tutor aziendale; si possono prevedere contatti telefonici, visita del tutor in azienda, riunione a scuola a metà percorso per un incontro di verifica in itinere. Nel progetto è previsto un contributo per le spese dei ragazzi e al tutor interno.

La ricaduta sulla scuola vede la raccolta di materiali per la valutazione dell'esperienza: questionari di uscita per i ragazzi, per i tutor aziendali, per i tutor scolastici, la raccolta di questi materiali da parte della Commissione, la comunicazione dei risultati al Collegio e alla scuola tutta; è prevista la pubblicazione di articoli e spazi appositamente acquistati sui giornali locali per ringraziamenti alle aziende.

CLASSE: 5[^]B VITICOLTURA ED ENOLOGIA

A.S. 2020/21 – 2021/22 – 2022/23

PROSPETTO ORE FREQUENTATE DA CIASCUN ALUNNO CON MONTE ORE COMPLESSIVO

PCTO ex ALTERNANZA SCUOLA LAVORO								
PROSPETTO TOTALE PRESENZE/ASSENZE								
TUTOR SCOLASTICO: Campanaro Maria Claudia					CLASSE: 5 [^] B ITAS Viticoltura ed Enologia			
ALUNNO	TERZO ANNO a.s. 2020/2021		QUARTO ANNO a.s. 2021/2022		QUINTO ANNO a.s. 2022/2023		TOTALE	
	TOTALE ORE DI PRESENZA/ PREVISTE	TOTALE ORE DI ASSENZA/ PREVISTE	TOTALE ORE DI PRESENZA/ PREVISTE	TOTALE ORE DI ASSENZA/ PREVISTE	TOTALE ORE DI PRESENZA/ PREVISTE	TOTALE ORE DI ASSENZA/ PREVISTE	PRESENZE	ASSENZE
1.			75/50	0/50	28/50	22/50	103	22
2.			90/50	0/50	40/50	10/50	130	10
3.			70/50	0/50	32/50	18/50	54	18
4.			75/50	0/50	40/50	10/50	70	10
5.			90/50	0/50	48/50	02/50	54	2
6.			75/50	0/50	36/50	14/50	58	14
7.			75/50	0/50	24/50	26/50	66	26
8.			80/50	0/50	32/50	18/50	54	18
9.			75/50	0/50	8/50	42/50	102	42
10.			90/50	0/50	8/50	42/50	42	42
11.			70/50	0/50	24/50	26/50	90	26

PROSPETTO ALUNNI -AZIENDE OSPITANTI

N.	ALUNNO	ANNO DI FREQUENZA	AZIENDE OSPITANTI
1		2020/2021	Attività PCTO sospese
		2021/2022	Azienda Agraria DI SANGRO- Unimol
		2022/2023	Azienda Agraria – laboratorio agroalim.

2	2020/2021	Attività PCTO sospese
	2021/2022	Azienda Agraria DI SANGRO- Unimol
	2022/2023	Azienda Agraria – laboratorio agroalim.
3	2020/2021	Attività PCTO sospese
	2021/2022	Azienda Agraria DI SANGRO- Unimol
	2022/2023	Azienda Agraria – laboratorio agroalim.
4	2020/2021	Attività PCTO sospese
	2021/2022	Azienda Agraria DI SANGRO- Unimol
	2022/2023	Azienda Agraria – laboratorio agroalim.
5	2020/2021	Attività PCTO sospese
	2021/2022	Azienda Agraria DI SANGRO- Unimol
	2022/2023	Azienda Agraria – laboratorio agroalim.
6	2020/2021	Attività PCTO sospese
	2021/2022	Azienda Agraria DI SANGRO- Unimol
	2022/2023	Azienda Agraria – laboratorio agroalim.
7	2020/2021	Attività PCTO sospese
	2021/2022	Azienda Agraria DI SANGRO- Unimol
	2022/2023	Azienda Agraria – laboratorio agroalim.
8	2020/2021	Attività PCTO sospese
	2021/2022	Azienda Agraria DI SANGRO- Unimol
	2022/2023	Azienda Agraria – laboratorio agroalim.
9	2020/2021	Attività PCTO sospese
	2021/2022	Azienda Agraria DI SANGRO- Unimol
	2022/2023	Azienda Agraria – laboratorio agroalim.
10	2020/2021	Attività PCTO sospese
	2021/2022	Azienda Agraria DI SANGRO- Unimol
	2022/2023	Azienda Agraria – laboratorio agroalim.
11	2020/2021	Attività PCTO sospese
	2021/2022	Azienda Agraria DI SANGRO- Unimol
	2022/2023	Azienda Agraria – laboratorio agroalim.

VALUTAZIONE DELLE ATTIVITÀ DEL PERCORSO DELLE COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO (PCTO)

I risultati finali della valutazione vengono sintetizzati nella **certificazione finale**. Il tutor formativo esterno, ai sensi dell'art. 5 del D.Lgs. 15 aprile 2005, n. 77, «...*fornisce all'istituzione scolastica o formativa ogni elemento atto a verificare e valutare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi*». La valutazione finale degli apprendimenti, a conclusione dell'anno scolastico, viene attuata dai docenti del **Consiglio di classe**, tenuto conto delle attività di valutazione in itinere svolte dal **tutor esterno** sulla base degli strumenti predisposti. La valutazione del percorso in alternanza è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno.

Per la valutazione dei percorsi in regime di alternanza scuola lavoro per gli alunni diversamente

abili, con disturbi specifici di apprendimento (DSA) e bisogni educativi speciali (BES), valgono le stesse disposizioni compatibilmente con quanto previsto dalla normativa vigente.

La **certificazione delle competenze** sviluppate attraverso la metodologia dell'alternanza scuola lavoro può essere acquisita negli scrutini intermedi e finali degli anni scolastici compresi nel secondo biennio e nell'ultimo anno del corso di studi. In tutti i casi, tale certificazione deve essere acquisita **entro la data dello scrutinio di ammissione agli esami di Stato** e inserita nel curriculum dello studente.

Sulla base della suddetta certificazione, il Consiglio di classe procederà:

- a) alla **valutazione degli esiti delle attività di alternanza e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sul voto di condotta**; le proposte di voto dei docenti del Consiglio di classe tengono esplicitamente conto dei suddetti esiti
- b) all'**attribuzione dei crediti** ai sensi del D.M. 20 novembre 2000, n. 429, in coerenza con i risultati di apprendimento in termini di competenze acquisite coerenti con l'indirizzo di studi frequentato, ai sensi dei dd. PP.RR. nn. 87, 88 e 89 del 2010 e delle successive Linee guida e Indicazioni nazionali allo scopo emanate.

L'attività di Alternanza scuola-lavoro è misurata attraverso un giudizio derivante dalla valutazione del tutor aziendale. Tale valutazione, se positiva, concorre ad aumentare il voto della media generale dei voti nel corso del secondo quadrimestre, come indicato nella seguente tabella: (art. 8 c. 5 OM 205/2019)

VOTO/GIUDIZIO DEL TUTOR FORMATIVO ESTERNO	MEDIA FINALE
6	+ 0,1
7	+ 0,2
8	+ 0,3
9	+ 0,4
10	+ 0,5

**PROSPETTO VALUTAZIONE FINALE
CONSEGUITA DA CIASCUN ALUNNO**

N	ALUNNO	VOTO IN DECIMI										GIUDIZIO SINTETICO							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Negativo (1-2)	Gravemente insuff. (3-4)	Insufficiente (5)	Sufficiente (6)	Discreto (7)	Buono (8)	Ottimo (9)	Eccellente (10)
1																			
2																			
3																			
4																			
5																			
6																			
7																			
8																			
9																			
10																			
11																			

CERTIFICAZIONE DEL PERCORSO E DELLE COMPETENZE DI PCTO

ISTITUTO _____

COGNOME E NOME DELLO STUDENTE _____

CLASSE _____ SEZIONE _____

AZIENDA _____

TUTOR AZIENDALE _____

TUTOR SCOLASTICO _____

1 =NON SUFFICIENTE 2 =SUFFICIENTE 3 =DISCRETO 4 =BUONO 5 =OTTIMO 6 = ECCELLENTE

CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE						NOTE
Capacità di utilizzare mezzi e strumenti necessari per la realizzazione delle attività	1	2	3	4	5	6	
Sviluppo delle competenze professionali previste dal progetto formativo individuale	1	2	3	4	5	6	
Capacità di portare a termine i compiti assegnati relativi agli ambiti di competenza individuati nel Progetto formativo individuale	1	2	3	4	5	6	
Capacità di rispettare i tempi di esecuzione di tali compiti	1	2	3	4	5	6	
Orientamento ai risultati	1	2	3	4	5	6	
Capacità di gestire autonomamente le attività relative agli ambiti di competenza individuati nel Progetto formativo individuale	1	2	3	4	5	6	
Capacità di lavorare in gruppo	1	2	3	4	5	6	
Ricerca delle informazioni	1	2	3	4	5	6	
Capacità di ascolto	1	2	3	4	5	6	
Capacità di comprendere e rispettare le regole ed i ruoli nell'ambito lavorativo	1	2	3	4	5	6	
Padronanza del lessico e/o strumenti informatici	1	2	3	4	5	6	
Chiarezza di esposizione	1	2	3	4	5	6	

Il Coordinatore del Consiglio di Classe

Il Dirigente Scolastico

ALLEGATO 6

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

<p style="text-align: center;">ISTITUTI TECNICI SETTORE TECNOLOGICO</p> <p style="text-align: center;"><i>CODICE ITVE</i></p> <p style="text-align: center;">INDIRIZZO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA</p>
--

Caratteristiche della prova d'esame

La prova fa riferimento a situazioni operative in ambito tecnologico-aziendale e richiede al candidato attività di analisi tecnologico-tecniche, scelta, decisione su processi produttivi, ideazione, progettazione e dimensionamento di prodotti, individuazione di soluzioni e problematiche organizzative e gestionali.

La prova consiste in una delle seguenti tipologie:

- a) definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso tecnico/professionale anche sulla base di documenti tabelle e dati;
- b) individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un prodotto o anche di un servizio;
- c) individuazione di modalità e tecniche di commercializzazione dei prodotti e dei servizi;
- d) risoluzione di problemi economico-estimativi con riferimento a casi pratici professionali inerenti il settore di indirizzo.

La struttura della prova prevede una prima parte che tutti i candidati sono tenuti a svolgere, seguita da una seconda parte costituita da quesiti tra i quali il candidato sceglierà sulla base del numero indicato in calce al testo.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta, sia per la prima parte che per i quesiti, in modo da proporre temi, argomenti, situazioni problematiche che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

Durata della prova: da sei a otto ore.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	5
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	8
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	4
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

SECONDA PROVA SCRITTA

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione

D.M. 769 del 26 Novembre 2018

OM 45 del 09 Marzo 2023

Alunno / a _____ Classe _____ Data _____

Punteggio complessivo indicatori	
Punt. /20	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA	

Esplicitazione descrittori e livelli della seconda prova scritta

<i>LIVELLI</i>	NON RAGGIUNTO	BASE	INTERMEDIO	AVANZATO
INDICATORI				
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della disciplina.	Dimostra conoscenze scarse e/o frammentarie degli argomenti fondamentali della disciplina.	Conosce gli argomenti essenziali della disciplina.	Mostra conoscenze discrete e abbastanza dettagliate dei vari argomenti.	Dimostra di possedere conoscenze ampie, chiare e approfondite su ogni argomento.
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	Formula ipotesi non sempre corrette. Comprende parzialmente i quesiti proposti e utilizza metodologie non sempre adeguate alla loro soluzione.	Formula ipotesi sostanzialmente corrette. Comprende i quesiti del problema e utilizza metodologie adeguate alla loro soluzione.	Vengono formulate ipotesi corrette. Comprende i quesiti del problema e utilizza le metodologie più efficaci alla loro soluzione dimostrando una buona padronanza delle competenze tecnico pratiche.	Vengono formulate ipotesi corrette ed esaurienti. Comprende i quesiti del problema e utilizza in modo critico metodologie originali per la loro soluzione dimostrando un'ottima padronanza delle competenze tecnico pratiche.
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici e/o tecnico grafici prodotti.	La traccia è svolta parzialmente. I calcoli sono spesso errati sia nell'impostazione che nello svolgimento. Gli schemi sono quasi tutti errati.	La traccia è svolta nelle sue linee essenziali. I calcoli non sono sempre impostati correttamente e/o a volte contengono errori nei risultati. Errori gravi possono sussistere nelle unità di misura. Gli schemi non sono sempre corretti.	La traccia è svolta in modo completo. I calcoli sono impostati e svolti con qualche errore. Corrette le unità di misura. Gli schemi possono presentare qualche imprecisione.	La traccia è svolta in modo esaustivo. I calcoli sono impostati e svolti in maniera corretta. Corrette le unità di misura. Gli schemi sono completi e corretti o con qualche lieve imprecisione.
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Il procedimento è illustrato in maniera scarsamente comprensibile ed è poco chiaro. Le informazioni sono parziali e frammentate. Non utilizza con pertinenza i linguaggi specifici.	Il procedimento è illustrato in maniera comprensibile. Le informazioni sono complete e organizzate in modo abbastanza ordinato. Utilizza con sufficiente pertinenza i linguaggi specifici.	Il procedimento è ben illustrato. Il lavoro è presentato in maniera precisa. Le informazioni sono complete e opportunamente collegate tra loro. Utilizza con pertinenza i linguaggi specifici.	Il procedimento è illustrato in maniera dettagliata. Il lavoro è presentato in maniera critica. Le informazioni sono complete e opportunamente collegate tra loro. Utilizza con notevole pertinenza i linguaggi specifici.

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Livello valutazione	Punteggio	Punti Indicatore
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della disciplina.	5	non raggiunto base intermedio avanzato	1-2 3 4 5	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	8	non raggiunto base intermedio avanzato	0-1 2-3 4-6 7-8	
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici e/o tecnico grafici prodotti.	4	non raggiunto base intermedio avanzato	0-1 2 3 4	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3	non raggiunto base intermedio avanzato	0 1 2 3	
PUNTI SECONDA PROVA				/20



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA DI 2° 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 Web: www.iisdisanrogrominuzianoalberti.edu.it

Tel 0882 222860 Fax 0882 240971

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

Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione a.s. 2022/23

Griglie di valutazione delle prove

PRIMA PROVA

ITALIANO

Parte generale - 1

INDICATORE 1- 20 punti	DESCRITTORI	PUNTI
a) Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Articolate ed ordinate efficacemente	10
	Ampiamente articolate ed ordinate	9
	Articolate ed ordinate	8
	Ordinate	7
	Adeguate	6
	Poco articolate e disordinate. Scarse	1-5
b) Coesione e coerenza testuale.	Testo organico, coerente e coeso	10
	Testo coerente e coeso	9
	Testo abbastanza coerente e coeso	8
	Testo adeguato ma qualche incoerenza	7
	Testo non sempre coerente e coeso	6
	Testo incoerente e frammentario	1-5

Parte generale - 2

INDICATORE 2- 20 punti	DESCRITTORI	PUNTI
c) Ricchezza e padronanza lessicale.	Lessico pienamente appropriato, ricco ed efficace	10
	Lessico appropriato, ricco ed efficace	9
	Lessico quasi sempre appropriato ed efficace	8
	Lessico abbastanza appropriato ed efficace	7
	Lessico adeguato ma con diverse improprietà	6
	Lessico gravemente inadeguato e non appropriato	1-5
d) Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Testo ampiamente corretto ed accurato	10
	Testo corretto ed accurato	9
	Testo abbastanza corretto ed accurato	8
	Testo corretto ma non sempre accurato	7
	Testo adeguato ma con lievi errori	6
	Testo con diverse improprietà ed errori	1-5

Parte generale - 3

INDICATORE 3- 20 punti	DESCRITTORI	PUNTI
e) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Ampie ed approfondite conoscenze e riferimenti articolati	10
	Ampie conoscenze e riferimenti articolati	9
	Apprezzabili conoscenze e riferimenti abbastanza articolati	8
	Conoscenze e riferimenti adeguatamente positivi	7
	Conoscenze e riferimenti accettabili	6
	Conoscenze e riferimenti scarsi e imprecisi	1-5
f) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Giudizi critici e valutazioni originali, significativi apporti personali	10
	Giudizi critici e valutazioni adeguatamente articolati con apporti personali	9
	Giudizi critici e valutazioni personali abbastanza articolati	8
	Giudizi critici e valutazioni personali adeguati	7
	Giudizi critici limitati e valutazioni personali poco significativi	6
	Giudizi critici e valutazioni originali, apporti personali limitati o assenti	1-5

Tipologia A

INDICATORE	DESCRITTORI	PUNTI
a) Rispetto dei vincoli posti nella consegna 10 punti	Rispetto completo	10
	Rispetto pressoché completo	9
	Rispetto apprezzabile	8
	Rispetto abbastanza apprezzabile	7
	Rispetto adeguato	6
	Rispetto scarso	1-5
b) Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. 10 punti	Comprensione completa, accurata, approfondita	10
	Comprensione precisa e pertinente	9
	Comprensione soddisfacente	8
	Comprensione soddisfacente ma non precisa	7
	Comprensione generalmente adeguata	6
	Comprensione superficiale o scarsa	1-5
c) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). 10 punti	Analisi corretta ed esauriente	10
	Analisi corretta ed approfondita	9
	Analisi abbastanza corretta ed approfondita	8
	Analisi abbastanza corretta ma poco approfondita	7
	Analisi non sempre corretta	6
	Analisi superficiale o scarsa	1-5
d) Interpretazione corretta e articolata del testo. 10 punti	Interpretazione molto corretta e approfondita	10
	Interpretazione corretta ed approfondita	9
	Interpretazione abbastanza corretta e articolata	8
	Interpretazione soddisfacente e corretta	7
	Interpretazione soddisfacente ma non precisa	6
	Interpretazione scorretta e poco significativa	1-5

Tipologia B

INDICATORE 1- 20 punti	DESCRITTORI	PUNTI
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Struttura del testo pertinente, coerente e corretta	20
	Struttura del testo complessivamente pertinente, coerente e corretta	18
	Struttura del testo coerente e corretta	16
	Struttura del testo abbastanza coerente e corretta	14
	Struttura del testo non sempre coerente ma corretta	12
	Struttura poco coerente e corretta	1-11
INDICATORE 2- 10 punti	DESCRITTORI	PUNTI
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Esposizione molto ordinata, lineare e precisa	10
	Esposizione ordinata, lineare e precisa	9
	Esposizione ordinata e lineare	8
	Esposizione abbastanza ordinata e lineare	7
	Esposizione complessivamente adeguata	6
	Esposizione disordinata ed incoerente	1-5
INDICATORE 3- 10 punti	DESCRITTORI	PUNTI
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Conoscenze e riferimenti corretti, articolati ed approfonditi	10
	Conoscenze e riferimenti corretti ed articolati	9
	Conoscenze e riferimenti corretti	8
	Conoscenze e riferimenti abbastanza corretti	7
	Conoscenze e riferimenti adeguati	6
	Conoscenze e riferimenti poco corretti e scarsamente articolati	1-5

Tipologia C

INDICATORE 1- 20 punti	DESCRITTORI	PUNTI
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Individuazione completa, efficace, molto articolata	20
	Individuazione completa, efficace ed articolata	18
	Individuazione efficace ed articolata	16
	Individuazione abbastanza completa ed articolata	14
	Individuazione poco articolata	12
	Individuazione assai limitata/ carente	1-11
INDICATORE 2- 10 punti	DESCRITTORI	PUNTI
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Molto corretta ed efficace	10
	Corretta ed efficace	9
	Abbastanza corretta	8
	Soddisfacente ma con alcune imprecisioni	7
	Talvolta poco coerente e non articolata	6
	Scarsamente coerente, spesso scorretta	1-5
INDICATORE 3- 10 punti	DESCRITTORI	PUNTI
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Riferimenti culturali ampi, coerenti e fondati	10
	Riferimenti culturali coerenti e pertinenti	9
	Riferimenti culturali abbastanza coerenti e pertinenti	8
	Riferimenti culturali adeguati	7
	Riferimenti culturali superficiali	6
	Riferimenti culturali molto limitati o assenti	1-5

SECONDA PROVA

DI INDIRIZZO

COLLOQUIO PLURIDISCIPLINARE

Colloquio Pluridisciplinare

INDICATORE	DESCRITTORI	PUNTI
COMPETENZE DISCIPLINARI: CONTENUTI, METODI E LINGUAGGIO SPECIFICO (7 punti)	Competenze approfondite, conoscenze ottime, metodologia eccellente, linguaggio ricco	7
	Competenze appropriate, conoscenze complete, metodologia efficace, linguaggio corretto	6
	Competenze strutturate, conoscenze cospicue, metodologia corretta, linguaggio soddisfacente	5
	Competenze apprezzabili, conoscenze congrue, metodologia adeguata, linguaggio accettabile	4
	Competenze adeguate, conoscenze generiche, metodologia accettabile, linguaggio superficiale	3
	Competenze incerte, conoscenze limitate, metodologia imprecisa, linguaggio generico	2
	Competenze confuse, conoscenze lacunose, metodologia carente, linguaggio frammentario	1
CAPACITA' DI EFFETTUARE COLLEGAMENTI DISCIPLINARI ED INTERDISCIPLINARI (5 punti)	Collegamenti tra le discipline eccellenti	5
	Collegamenti tra le discipline approfonditi	4
	Collegamenti tra le discipline apprezzabili	3
	Collegamenti tra le discipline adeguati	2
	Collegamenti tra le discipline frammentari	1
CAPACITA' DI ARGOMENTAZIONE CRITICA E PERSONALE (5 punti)	Argomentazione critica e personale eccellente	5
	Argomentazione critica e personale articolata	4
	Argomentazione critica e personale adeguata	3
	Argomentazione critica e personale semplice	2
	Argomentazione critica e personale minima	1
DISCUSSIONE ED APPROFONDIMENTI SULLE PROVE SCRITTE (3 punti)	Riconoscimento di errori/imprecisioni ed integrazione articolati	3
	Riconoscimento degli errori ed integrazione soddisfacenti	2
	Riconoscimento degli errori ed integrazione adeguati	1