



Ministero dell'Istruzione

**I.I.S.S. "GIUSEPPE PAVONCELLI"**

Corso Scuola Agraria 71042 Cerignola (Fg) tel 0885-421043

C. F. e P. IVA 00318650710 – Cod. Univoco UFY0NZ

e-mail: fgis01100p@istruzione.it – pec: fgis01100p@pec.istruzione.it

www.iisipavoncelli.edu.it

## Documento del consiglio di classe

art. 10 O.M. 14/03/2022, n.65

**CLASSE V – SEZ. B**  
**indirizzo ITVE - AGRARIA**  
**(Articolazione Viticoltura ed Enologia)**  
**a.s. 2021/2022**

### SOMMARIO

1. Presentazione del consiglio di classe
2. Profilo generale della classe
3. Obiettivi trasversali raggiunti e CLIL
4. Metodologia e strategie didattiche
5. Mezzi/spazi/tempi
6. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento
7. Verifica e valutazione
8. Preparazione alle prove scritte
9. ALLEGATI:
  - a) Programmi delle discipline di insegnamento
  - b) Percorso di Educazione civica
  - c) Riepilogo triennio PCTO

Elaborato dal Consiglio di classe in data 02/05/2022 e pubblicato all'Albo in data 09/05/2022

Il coordinatore di classe  
prof. Domenico Luongo

Il Dirigente scolastico  
Pio Mira

## 1. Presentazione del consiglio di classe

Il consiglio di classe si compone di n. 9 docenti di ruolo e n. 4 docenti non di ruolo; nel complesso la sua composizione si è mantenuta sufficientemente stabile nel corso del secondo biennio e ultimo anno, limitati gli avvicendamenti. Nell'anno scolastico in corso è occorsa la necessità di sostituire n. 3 docenti titolari con docenti non di ruolo.

Disciplina di insegnamento	Docente
Viticoltura e difesa della vite	Andreano Giuseppe
Italiano - Storia - Educazione civica	Castellano Francesca
Inglese	Ceglie Grazia Maria
Enologia - Gestione dell'ambiente e territorio	Coccia Francesco <i>sostituito da</i> Puro Maria
Produzioni animali	Colopi Natale
Codocenza Gestione dell'ambiente e territorio	Demonte Maria Francesca
Codocenza Economia, Estimo e leg.	Doto Mattia
Scienze motorie	Granatiero Maria Rosa
Matematica	Luongo Domenico
Codocenza Enologia	Mastropietro Beniamino
Biot. Vitivinicole – Economia, Estimo e leg.	Moscarella Armando <i>sostituito</i> <i>da</i> Barra Filomena
Codocenza Vitic. e dif. vite – Biot. Vitivinicole	Pelosi Alberto
Religione	Reddavide Andrea

## 2. Profilo generale della classe

Il gruppo classe 5<sup>a</sup> sez. B è composto da n. 19 studenti, residenti nella città di Cerignola e dei comuni limitrofi di Ascoli Satriano, Manfredonia, Margherita di Savoia, Ortona, Orta Nova, San Ferdinando di Puglia, Trinitapoli, appartenenti in gran parte ad un contesto familiare legato al mondo dell'agricoltura e/o settori ad essa collegati. Gli studenti concludono il proprio percorso scolastico evidenziando una fisiologica diversità di livelli di apprendimento conseguiti in riferimento al pecup dell'indirizzo di studio.

Si presenta come una classe eterogenea per abilità, metodologia di lavoro, impegno e partecipazione.

Una parte della classe si è distinta per assiduità nello studio, propositiva partecipazione al dialogo educativo e corretto ed apprezzabile rapporto con i compagni e i docenti.

Un esiguo numero di allievi, alquanto incostante nell'impegno, ha richiesto costanti sollecitazioni per poter esprimere al massimo le proprie potenzialità e conseguire, così, risultati apprezzabili in termini di conoscenze, abilità e competenze.

Nel corso dell'anno scolastico si sono verificati anche diversi casi di Covid-19 tra gli studenti per i quali si sono dovute osservare le prescrizioni dettate dalla legge vigente. Pertanto il Consiglio di classe ha dovuto attivare la didattica digitale integrata, già prevista in fase di programmazione, secondo i piani di lavoro individuali per disciplina, in linea al Piano scolastico DDI adottato, procedendo con flessibilità e gradualità, utilizzando anche quadri di sintesi e modulando sempre l'attività didattica sulla base della domanda e dei tempi degli allievi.

Nella classe sono presenti n. 2 studenti con certificazione di DSA, per i quali il PDP adottato, di cui al fascicolo personale allegato, non prevede alcuna misura dispensativa e compensativa in riferimento alle prove d'esame. Per loro si fa espresso rinvio alla documentazione riservata che è trasmessa alla commissione esaminatrice in plico a parte.

Si fa presente, altresì, che nella classe vi è uno studente con bisogni educativi speciali, formalmente individuato dal Consiglio di classe. Per detto studente è stato adottato uno specifico PDP, di cui al fascicolo personale allegato. Non sono previste per le prove d'esame misure dispensative, ma è assicurato l'utilizzo di strumenti compensativi già previsti per le verifiche effettuate in corso d'anno.

Durante l'anno scolastico si sono assentati per motivi personali o di salute i seguenti docenti:

- il docente che ricopre gli insegnamenti di Enologia e Gestione dell'ambiente e del Territorio, sostituito dal mese di dicembre 2021 a tutt'oggi;
- il docente degli insegnamenti di Economia, Estimo e Legislazione e Biotecnologie vitivinicole, sostituito dal mese di novembre 2021 a tutt'oggi;
- il docente di Produzioni animali, sostituito dal mese di novembre 2021 da diversi docenti e rientrato in servizio il 14 febbraio 2022.

### **3. Obiettivi trasversali raggiunti e CLIL**

Le strategie messe in atto per migliorare la performance degli studenti non hanno potuto prescindere dallo studio delle discipline curriculari in modo funzionale a ciò che il mondo del lavoro chiede ed alla figura professionale in uscita. Il consiglio di classe, agendo in questa direzione, per migliorare il successo formativo dei propri alunni ha puntato sull'ambiente di apprendimento, tenendo sempre più presente le esigenze di un'utenza che predilige l'apprendimento in situazione e che impara meglio se posta in situazione di contesto. Per raggiungere obiettivi certi e duraturi il consiglio di classe ha focalizzato i suoi interventi intorno a quattro tipi fondamentali di apprendimento:

1. *Imparare a conoscere*: in un'epoca dai rapidi e continui mutamenti imposti dalla tecnologia, dalla scienza e dall'economia, è un tipo d'apprendimento che implica non tanto l'acquisizioni di informazioni, quanto degli strumenti stessi della conoscenza; si tratta di imparare ad imparare;
2. *Imparare a fare*: per consentire all'individuo di affrontare situazioni problematiche inedite; evidente il passaggio dal concetto di abilità a quello di competenza;
3. *Imparare ad essere*: si riferisce al saper agire con autonomia e capacità di giudizio, realizzando la piena maturazione della personalità dell'individuo;
4. *Imparare a vivere insieme*: sottende il confronto con gli altri attraverso il dialogo e il dibattito, strumenti necessari per l'educazione del ventunesimo secolo in una società multietnica e multirazziale, per scongiurare il rischio di alimentare atteggiamenti xenofobi e intolleranti.

Il Consiglio di classe nello svolgimento delle attività didattiche ha puntato al raggiungimento dei seguenti obiettivi trasversali, conseguiti dagli allievi in forma diversificata secondo le potenzialità, le motivazioni, l'impegno e la partecipazione:

#### **A) OBIETTIVI FORMATIVI**

- Crescita e promozione umana dell'alunno e della persona;
- Rispetto delle regole di convivenza del gruppo classe;
- Potenziamento del senso di responsabilità, dell'autonomia di giudizio e del processo di socializzazione nel rispetto di se stessi, degli altri e delle strutture scolastiche;
- Sviluppo delle capacità di comunicazione e di relazione;
- Acquisizione di un metodo di studio attraverso una esercitazione continua nella produzione scritta e orale;
- Approccio ragionato al testo e agli altri mezzi didattici utilizzati;
- Valorizzazione dell'interesse e dell'impegno.

## B) OBIETTIVI COGNITIVI

- Competenze (saper fare): saper riformulare una comunicazione in altro linguaggio o forma, saper riconoscere le parti più importanti di un testo, individuare relazioni e trarre conseguenze;
- Abilità (fare): applicare le conoscenze in situazioni diverse dell'apprendimento, operare collegamenti disciplinari e pluridisciplinari e assumere un atteggiamento critico;
- Conoscenze (sapere): acquisizione di informazioni generali e specifiche, conoscenze terminologiche, metodi, concetti e teorie.

L'apprendimento di una disciplina non linguistica, DNL, in lingua inglese secondo il Content and Language Integrated Learning, CLIL, è stato dedicato all'Enologia. Non essendo presenti docenti con formazione specifica le attività sono state svolte con il supporto e ausilio del docente di lingua inglese. L'argomento di studio, secondo le modalità CLIL, ha riguardato il processo di vinificazione in rosso, denominato RED WINE.

## 4. Metodologie e strategie didattiche

L'impianto del sistema degli istituti tecnici è diretto alla promozione di un insieme di competenze descritte nel profilo educativo, culturale e professionale. Queste competenze devono essere acquisite durante il percorso dell'istruzione e fare da base al proseguimento dell'apprendimento nel quadro dell'educazione e della formazione permanente, pertanto dette competenze si configurano come risultati attesi e obiettivo generale e finale dell'intero percorso didattico. Agendo in questa direzione la progettazione delle attività formative dirette allo sviluppo di competenze ha tenuto conto della necessità che le conoscenze fondamentali da questa implicate siano acquisite in maniera significativa, cioè comprese e padroneggiate in modo adeguato, che le abilità richieste siano disponibili a un livello confacente di correttezza e di consapevolezza di quando e come utilizzarle. Ciò premesso, il Consiglio di classe, sulla base dei ritmi e degli stili di apprendimento individuali delle allieve, ha optato per una metodologia flessibile, comune a tutte le discipline, articolata in "lezioni frontali" per l'area dichiarativa e "lezioni discussione" per l'area procedurale, così descritte:

### 1. lezione frontale:

- a) costruzione delle lezioni tramite un linguaggio preciso e diretto per catturare l'attenzione degli ascoltatori, coinvolgendo anche coloro che evidenziano maggiore difficoltà;
- b) facilitazione della molteplicità dei temi affrontati attraverso attenta analisi dei maggiori tecnicismi e sintesi delle argomentazioni più ridondanti;

### 2. lezione discussione:

- a) coinvolgimento nella dissertazione e promozione dello spirito di riflessione critica attraverso un approccio guidato, al fine di cogliere le intrinseche peculiarità di ogni specifico insegnamento e pervenire ad una conoscenza pluridisciplinare;
- b) promozione e sensibilizzazione delle abilità ricettive, produttive e linguistico-espressive.

## 5. Mezzi/spazi/tempi

In riferimento agli strumenti didattici, oltre ai testi in adozione il Consiglio di classe ha fatto ricorso a libri di lettura e consultazione, riviste, articoli di stampa, schematizzazioni e filmati, laboratori professionali di settore. Luogo di sperimentazione di modelli didattici innovativi è stata l'Aula Agorà, contenitore di sistemi di apprendimento diversi dalla normale lezione frontale. L'aula Agorà ha permesso l'utilizzo continuato degli spazi didattici permettendo alla scuola di completare anche nelle ore pomeridiane il programma di miglioramento dell'offerta formativa. L'aula Agorà non viene identificata con luogo fisico, ma con una serie di attività integrate sviluppabili in più luoghi anche contemporaneamente. Circa le modalità di distribuzione del tempo scuola, ad integrazione dell'orario curricolare, sono stati previsti momenti interdisciplinari ed extracurricolari per lo svolgimento delle seguenti attività integrative e complementari:

### a) attività interdisciplinari:

- incontro con l'on. Gero Grassi per il progetto "Moro vive", proposto dal Consiglio Regionale della Puglia - dicembre 2021;
- incontro per la "Giornata Mondiale della consapevolezza sull'autismo" - aprile 2022;

- b) attività extracurricolari di arricchimento didattico e formativo:
- incontro sul tema "X–Farm Agricoltura 4.0" – dicembre 2021;
  - progetto "EU Worker in Progress" – febbraio 2022;
  - progetto "Let's go to B1" – febbraio 2022;
  - progetto "Tecniche di degustazione dei vini rossi" – marzo 2022;
  - progetto "Tecniche di degustazione dei vini bianchi" – marzo 2022.

## 6. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

In un mondo in rapida evoluzione, l'istruzione e la formazione sono al centro delle politiche attive e sulla centralità di un'istruzione di qualità basata sulle competenze. Priorità della scuola è dunque innalzare il livello dei risultati di apprendimento per rispondere adeguatamente al bisogno di competenze e consentire ai giovani di inserirsi con successo nel mondo del lavoro attraverso il potenziamento dell'offerta formativa in alternanza scuola lavoro, oggi denominata PCTO.

La richiesta di nuove competenze per rispondere alle esigenze individuali e a quelle di innovazione e competitività dei sistemi economici, pone la necessità di incrementare la collaborazione con il contesto territoriale e di predisporre percorsi formativi efficaci, orientati a integrare i nuclei fondanti degli insegnamenti con lo sviluppo di competenze trasversali, comunemente indicate come soft skill, essenziali per l'apprendimento permanente.

Le attività previste negli aa.ss. 2019/20 e 2020/21 non hanno trovato completamento causa l'emergenza epidemiologica da Covid-19. Per l'anno scolastico corrente sono state programmate le seguenti attività:

ore d'aula: "Orientamento al lavoro": n.10 ore

ore stage: "Attività in azienda": n. 38 ore

Così come previsto dalle indicazioni ministeriali, l'azienda annessa all'istituto agrario offre molte opportunità formative per un apprendimento sviluppato in un contesto operativo reale. Per questa ragione all'interno dei PCTO sono state inserite anche queste esperienze, adottando il modello "Scuola impresa", che si realizza presso l'azienda agraria annessa all'Istituto. Gli studenti seguono i reali processi produttivi che si realizzano in azienda e la commercializzazione dei beni prodotti durante le attività didattiche. L'impresa didattica funziona come una vera e propria azienda, con un proprio bilancio e i relativi registri di contabilità, di magazzino ecc. In essa i giovani non simulano ma apprendono attraverso esperienze reali di lavoro in un'azienda che vende i prodotti secondo le norme previste per legge e reinveste gli utili nell'attività di impresa, con finalità, come si è detto, didattiche.

Sono state sottoscritte Convenzioni con aziende del territorio che hanno manifestato la loro disponibilità.

Nell'ambito dei PCTO, nel corso del triennio, si segnala la partecipazione degli studenti alle seguenti attività:

CLASSE V sez. B		Descrizione attività
I <sup>a</sup> annualità	ore stage	19 ore di Filiera vivaistica / Gestione azienda agraria
a.s. 2019/2020	15	
Tot. Ore n. 32	ore aula	5 ore Orientamento
	17	12 ore Sicurezza sui luoghi di lavoro
II <sup>a</sup> annualità	ore stage	9 ore Filiera Olivicola
a.s. 2020/2021	15	6 ore Tecniche di potatura e raccolta olivo
	ore aula	6 ore Linguaggio Tecnico in inglese
Tot. Ore n. 29	14	8 ore Bilancio Aziendale

III^ annualità a.s. 2021/2022	ore stage 38	4 ore Agricoltura 4.0 5 ore Potatura Vigneto 29 ore Vinificazione / Enologia
	ore aula 10	10 ore Orientamento al lavoro e cultura d'impresa
Tot. Ore n. 48		

## 7. Verifica e valutazione

In ogni programma educativo diretto allo sviluppo di competenze è cruciale la scelta della modalità di valutazione sia delle competenze iniziali, già validamente e stabilmente possedute, sia per quanto riguarda il costituirsi progressivo di quelle oggetto di apprendimento.

Occorre anche aggiungere che non è possibile decidere se uno studente possieda o meno una competenza sulla base di una sola prestazione. Per poterne cogliere la presenza, non solo genericamente, bensì anche specificatamente e qualitativamente, si deve poter disporre di una famiglia o insieme di sue manifestazioni o prestazioni particolari. Queste assumono il ruolo di base informativa e documentaria utile a ipotizzarne l'esistenza e il livello raggiunto. Infatti, secondo molti studiosi, una competenza effettivamente posseduta non è direttamente rilevabile, bensì è solo inferibile a partire dalle sue manifestazioni. Di qui l'importanza di costruire un repertorio di strumenti e metodologie di valutazione, che tengano conto di una pluralità di fonti informative e di strumenti rilevativi. Nel rispetto della libertà di insegnamento e in considerazione della peculiarità delle varie discipline si utilizzeranno prove scritte (temi, saggi, analisi e commento di un testo, articoli, relazioni, ricerche, esercizi e problemi, esperienze di laboratorio, disegni, questionari a risposta singola, a trattazione sintetica, a scelta multipla), prove orali (lezione dialogata, colloquio, discussione e dibattito, esposizione argomentata, interrogazione su dati di conoscenza), prove grafiche e pratiche. Le misurazioni effettuate in tutte le prove di verifica, unitamente ad osservazioni sistematiche sui processi saranno alla base della valutazione periodica e finale, definita come valutazione autentica, a cui le stesse rilevazioni internazionali PISA OCSE fanno riferimento con l'obiettivo di verificare e valutare le competenze.

A differenza della valutazione tradizionale, che controlla la riproduzione del sapere, la valutazione autentica permette di controllare la costruzione e sviluppo della conoscenza, che consolidandosi diviene competenza e permette l'utilizzo della conoscenza in situazioni nuove.

La scuola ha approvato una comune griglia di valutazione (Tab.1) nei cui parametri si sono riconosciuti i docenti e a cui i docenti fanno riferimento per la definizione dei criteri di correzione valutazione propri di ciascuna disciplina.

Prova nulla	1	Totale assenza di elementi significativi per la valutazione.
Molto negativo	2-3	Mostra conoscenze e competenze limitate e non le sa utilizzare in maniera adeguata. Non riesce a far interagire i saperi pregressi con le nuove conoscenze
Gravemente insufficiente	4	Svolge le attività di apprendimento in maniera frazionata, mostrando di possedere conoscenze frammentarie e superficiali e di saper fare in modo impreciso e approssimato. Incontra difficoltà nell'organizzazione dei dati e non usa i linguaggi specifici.
Insufficiente	5	E' impreciso rispetto a quanto sa e sa fare, necessita di sollecitazioni e di guida del docente per perseguire gli obiettivi di apprendimento. Comunica i risultati dell'apprendimento con limitata puntualità e poca proprietà lessicale.
Sufficiente	6	Possiede conoscenze e competenze indispensabili a raggiungere l'obiettivo. Si muove solo in contesti noti e necessita di indicazioni per affrontare situazioni parzialmente variate. Comunica i risultati dell'apprendimento in modo semplice e con linguaggio corretto.
Buono	7	Sa utilizzare le conoscenze in modo adeguato pur in situazioni di apprendimento solo parzialmente variate; è capace di spiegare il proprio percorso di apprendimento, comunicandone i risultati con linguaggio specifico e corretto. Procedo con sufficiente autonomia nell'organizzazione dello studio.
Ottimo	8-9	Mostra conoscenze, competenze e capacità grazie alle quali affronta con sicurezza situazioni nuove, procede con autonomia; è capace di spiegare con linguaggio specifico e appropriato processo e prodotto dell'apprendimento e di prefigurare l'utilizzazione in situazioni nuove.
Eccellente	10	E' in grado di spiegare le procedure e le motivazioni di un determinato percorso, comunica con proprietà lessicale e sviluppa quanto appreso con ulteriori ricerche, rielaborando criticamente per raggiungere nuove mete formative.
Per gli studenti che si avvalgono dell'I.R.C. si farà ricorso agli indicatori comuni, utilizzando la scala da insufficiente ad eccellente.		

Poiché oggetto della valutazione è il processo formativo e i risultati di apprendimento degli alunni, concorrendo con la sua finalità anche formativa al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo, la valutazione in sede di scrutinio intermedio e finale si basa sulle proposte di voto dei docenti, che devono esplicitare un giudizio sull'alunno, desunto dai risultati di tutte le verifiche, nonché dalle osservazioni sistematiche sugli aspetti socio-affettivi e conativi, in ordine al raggiungimento degli obiettivi propri della disciplina interessata (competenze, abilità e conoscenze).

La valutazione del comportamento - art.7 DPR n.122/09 - si propone di favorire l'acquisizione di una coscienza civile basata sulla consapevolezza che la libertà personale si realizza nell'adempimento dei propri doveri, nell'esercizio dei propri diritti e nel rispetto dei diritti degli altri e delle regole di democrazia generale che regolano la vita scolastica.

Il fine di uniformare i giudizi di ogni consiglio di classe è adottata una griglia di valutazione (Tab.2) a cui far riferimento per l'attribuzione del voto di condotta.

VOTO/10	INDICATORI	DESCRIPTORI
9/10	Comportamento	MOLTO CORRETTO: l'alunno è sempre corretto con i docenti, compagni e personale della scuola. Osserva le norme del Regolamento di Istituto.
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE: ineccepibile negli atteggiamenti tenuti a scuola
	Rispetto delle consegne	PUNTUALE E COSTANTE: assolve le consegne con diligenza.
	Frequenza/assenza/ritardi	REGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, rispetta l'orario di ingresso, poche le uscite anticipate.
	Note disciplinari	NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.
8	Comportamento	CORRETTO: nei confronti dei docenti, compagni e personale il comportamento dell'alunno è fondamentalmente corretto. Tuttavia, talvolta, si rende responsabile di qualche assenza o ritardo ingiustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO: non sempre irreprensibile
	Rispetto delle consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE: talvolta non rispetta le consegne
	Frequenza/assenza/ritardi	RARAMENTE IRREGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, ma non sempre rispetta gli orari.
	Note disciplinari	NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.
7	Comportamento	POCO CORRETTO: ha spesso comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Si rende responsabile di ritardi ingiustificati.
	Atteggiamento	REPENSIBILE: l'alunno è spesso richiamato ad un atteggiamento più rispettoso dei doveri e delle regole scolastiche.
	Rispetto delle consegne	CARENTE: non assolve alle consegne in modo puntuale e costante.
	Frequenza/assenza/ritardi	IRREGOLARE: la frequenza è connotata da assenze e ritardi.
	Note disciplinari	FREQUENTI: frequenti ammonizioni verbali.
6	Comportamento	NON CORRETTO: assume spesso nei confronti dei docenti, compagni e personale un comportamento connotato da azioni sconvenienti.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE: l'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggiava nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale.
	Rispetto delle consegne	MOLTO CARENTE: rispetta le consegne solo saltuariamente.
	Frequenza/assenza/ritardi	DISCONTINUA: frequenta in maniera discontinua le lezioni e non sempre rispetta gli orari.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI: frequenti ammonizioni verbali e scritte o sospensione dalle lezioni e/o allontanamento da scuola per periodi inferiori a 15 giorni.
≤5	Nei casi previsti dall'art.1, comma 9 e 9bis del DPR n.235/07 È sufficiente la presenza di un solo descrittore negativo per l'attribuzione del voto corrispondente.	

## 8. Preparazione alle prove scritte

L'attività di preparazione alle prove scritte ha tenuto conto dei "Quadri di riferimento" di cui al D.M. n.1095 del 21/11/2019 per la prima prova scritta e al D.M. n.769 del 26/11/2018.

### 8.1 – Griglia di valutazione prova scritta di Italiano

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo • Coesione e coerenza testuale	Elaborato coerente e organico; parte espositiva corretta e completa; buoni apporti personali.	17 - 20
	Elaborato coerente e con apprezzabile organicità espositiva.	13 - 16
	Elaborato schematico, non sempre coerente.	12
	Elaborato confuso con elementi di disorganicità.	5 - 11
	Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico.	1 - 4
INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia,	Lessico vario e articolato; forma corretta, coesa, fluida; punteggiatura efficace.	17 - 20
	Lessico adeguato; forma corretta ma con lievi imprecisioni; punteggiatura corretta.	13 - 16

sintassi); uso efficace della punteggiatura	Lessico adeguato; forma semplice ma corretta; pochi errori ortografici e di punteggiatura.	12
	Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio; diffusi errori sintattici, ortografici e di punteggiatura.	5 - 11
	Lessico inadeguato; forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico; gravi errori di punteggiatura.	1 - 4
INDICATORE 3 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Ampi e approfonditi.	17 - 20
	Adeguati e precisi	13 - 16
	Essenziali ma pertinenti	12
	Incompleti e non sempre pertinenti	5 - 11
	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 4
<b>Totale p.ti/max</b>		<b>60</b>

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Pienamente rispondente alla consegna	9 - 10
	Rispondente alla consegna	7 - 8
	Rispetta quasi tutti i vincoli	6
	Rispetta solo alcuni vincoli	4 - 5
	Non rispetta alcun vincolo	1 - 3
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Corretta e approfondita	9 - 10
	Corretta e puntuale	7 - 8
	Sommara ma corretta	6
	Approssimativa	4 - 5
	Errata	1 - 3
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa e approfondita	9 - 10
	Corretta e puntuale	7 - 8
	Sommara ma corretta	6
	Incompleta e imprecisa	4 - 5
	Inadeguata	1 - 3
Interpretazione corretta e articolata del testo	Originale e adeguatamente argomentata	9 - 10
	Corretta e argomentata	7 - 8
	Generica e argomentata	6
	Incompleta e non argomentata	4 - 5
	Inadeguata	1 - 3
<b>Totale p.ti/max</b>		<b>40</b>

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Corretta e articolata	17 - 20
	Corretta	13 - 16
	Sommara ma corretta	12
	Incompleta e imprecisa	5 - 11
	inadeguata	1 - 4
Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti	Logicamente coeso e articolato	9 - 10
	Logicamente coeso	7 - 8
	Sufficientemente organico	6
	A tratti disorganico	4 - 5
	Gravemente destrutturato	1 - 3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Corretti, congruenti e approfonditi	9 - 10
	Adeguati e precisi	7 - 8
	Essenziali ma pertinenti	6
	Accennati e non sempre corretti e pertinenti	4 - 5
	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 3
<b>Totale p.ti/max</b>		<b>40</b>

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)		
Indicatori	Descrittori	Punti
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Pienamente coerente	13 - 15
	Coerente	10 - 12
	Mediamente pertinente	9
	Lacunoso	4 - 8
	Non pertinente (fuori traccia)	1 - 3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Logicamente coeso e articolato	13 - 15
	Logicamente coeso	10 - 12
	Sufficientemente organico	9
	A tratti disorganico	4 - 8
	Gravemente destrutturato	1 - 3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Corretti, ampi e approfonditi	9 - 10
	Adeguati e precisi	7 - 8
	Essenziali ma pertinenti	6
	Incompleti e non sempre corretti	4 - 5



	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 3
<b>Totale p.ti/max</b>		<b>40</b>
<p><b>Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, viene rapportato a 20 (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50). Il punteggio in base 20 viene convertito in base 15 sulla base della tabella Allegato C dell'O.M. n.65/2022.</b></p>		

## 8.2 – Griglia di valutazione prova scritta di indirizzo

Indicatori	Descrittori	Punti
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina caratterizzante l'indirizzo di studi	Completa e particolareggiata	5
	Accurata	4
	Essenziale	3
	Parziale e superficiale	1 - 2
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	Completa e particolareggiata	8
	Accurata	6 - 7
	Essenziale	5
	Parziale e superficiale	3 - 4
Completezza nello svolgimento della traccia, <u>coerenza/complettezza</u> dei risultati e degli elaborati tecnici	Frammentaria e incompleta	1 - 2
	Completa e accurata	4
	Essenziale	3
	Parziale e superficiale	2
Capacità di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Frammentaria e incompleta	1
	Completa e accurata	3
	Essenziale	2
	Parziale e superficiale	1
<b>Totale p.ti/max</b>		<b>20</b>
<p><b>Il punteggio in base 20 viene convertito in base 10 sulla base della tabella Allegato C dell'O.M. n.65/2022</b></p>		

classe/sez. **5<sup>a</sup> B**

indirizzo **Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia**

disciplina **Viticoltura e Difesa Della Vite**

docenti **ANDREANO GIUSEPPE – PELOSI ALBERTO**

## CONTENUTI

### 1. Anatomia della vite

- Apparato radicale, fusto e foglie, fioritura fecondazione e allegagione dei frutti, sviluppo dei germogli e teoria della dominanza apicale
- Classificazione delle gemme e dei rami
- Accrescimento dei frutti e partenocarpia, utilizzo dei fitoregolatori
- Propagazione della vite
- Talea, margotta e propaggine
- Portainnesto
- Innesto

### 2. Impianto

- Terreno, cultivar portainnesto e sestri d'impianto
- Forme di allevamento a Tendone, Guyot e Cordone Speronato, potatura di allevamento e di produzione
- Palificazione

### 3. Gestione del suolo

- Lavorazioni e diserbo
- Irrigazione a goccia
- Concimazione organica e minerale, piani di concimazione

### 4. Raccolta

- Manuale
- Meccanica

### 5. Ampelopatie e difesa della vite

- Malattie da funghi: peronospora, oidio, botrite, mal dell'esca.
- Insetti: tignoletta, fillossera, cocciniglie farinose.

I DOCENTI



classe/sez. **5<sup>a</sup> B**

indirizzo **Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia**

disciplina **Italiano**

docente **CASTELLANO FRANCESCA**

## CONTENUTI

### 1. Il Romanticismo

- Il Romanticismo in Europa
- Il Romanticismo in Italia
- Alessandro Manzoni
- I promessi sposi

### 2. L'età postunitaria

- Scrittori europei nell'età del Naturalismo

### 3. Naturalismo e Verismo

- Giovanni Verga
- Vita dei campi
- Il ciclo dei vinti
- I Malavoglia
- Le Novelle rusticane, Per le vie, Cavalleria rusticana
- Il Mastro-don Gesualdo

### 4. Il Decadentismo

- Giovanni Pascoli e opere
- Da Myricae : Arano, X Agosto, Temporale, Novembre e Lampo
- Gabriele d'Annunzio
- Da Alcyone: La pioggia nel pineto

IL DOCENTE

*Francesca Castellano*

classe/sez. **5<sup>a</sup> B**

indirizzo **Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia**

disciplina **Storia**

docente **CASTELLANO FRANCESCA**

## CONTENUTI

### 1. CAPITOLO 1

- Tra Restaurazione e questione nazionale: i moti degli anni '20 e '30

### 2. CAPITOLO 2

- Le origini della società di massa

### 3. CAPITOLO 3

- L'Italia all'inizio del Novecento

### 4. CAPITOLO 4

- La Prima guerra mondiale

### 5. CAPITOLO 5

- Il mondo nel primo dopoguerra

### 6. CAPITOLO 6

- La grande crisi del 1929 e i suoi effetti

### 7. CAPITOLO 7

- Dalla rivoluzione Russa allo stalinismo

### 8. CAPITOLO 8

- Il Fascismo italiano da movimento a regime

### 9. CAPITOLO 9

- Il regime fascista in Italia

### 10. CAPITOLO 10

- Il regime nazista in Germania

### 11. CAPITOLO 11

- Gli anni Trenta: la vigilia della seconda guerra mondiale

### 12. CAPITOLO 12

- La seconda guerra mondiale

IL DOCENTE

*Francesca Castellano*

classe/sez. **5<sup>a</sup> B**

indirizzo **Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia**

disciplina **Lingua Inglese**

docente **CEGLIE GRAZIA MARIA**

## CONTENUTI

### 1. Oil crops

- Olive tree growth
- Oil Making
- Other vegetable Oil
- The olive fly

### 2. Vineyards and vines

- Italy: a great wine producer
- Types of grapes
- Grape hybrids and breeding

### 3. Care of grapevines

- Seasons
- Pruning grapevines step by step
- Grafting
- Harvesting

### 4. Winemaking

- Equipment
- Fermentation
- Ageing process
- Wine production
- The best Italian wines

IL DOCENTE

*Grazia Maria Ceglie*

classe/sez. **5<sup>a</sup> B**

indirizzo **Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia**

disciplina **ENOLOGIA**

docente **PURO MARIA - MASTROPIETRO BENIAMINO**

## CONTENUTI

### 1. CAPITOLO 1

- Storia del vino
- Composizione chimico/fisiologica del grappolo d'uva e composizione chimica del mosto
- Correzione dei mosti, metodo croce di Sant'Andrea
- Utilizzo della SO<sub>2</sub> nel vino: funzioni ed effetti indesiderati

### 2. CAPITOLO 2

- Vinificazione in rosso, bianco e rosato (pigiatura, diraspatura, sgrondatura, pressatura, fermentazione) e principali differenze
- Fermentazione alcolica e malalcolica
- Fermentazione malolattica
- Composizione chimica del vino

### 3. CAPITOLO 3

- Cure al vino: colmatura, travaso e affinamento
- Invecchiamento dei vini
- Analisi sensoriale del vino (esame visivo, olfattivo e gustativo)

### 4. CAPITOLO 4

- Vino Novello
- Vini speciali: vini spumanti, vini liquorosi, vini passiti e vini passiti muffati
- Le alterazioni microbiche del vino: fioretta, acescenza, agrodolce e filante
- Le alterazione non microbiche del vino, le casse (rameica, ferrica, ossidasica e proteica)

DOCENTE  
  
Puro Maria

classe/sez. **5<sup>a</sup> B**

indirizzo **Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia**

disciplina **Gestione Ambiente E Territorio**

docente **PURO MARIA – DEMONTE MARIA FRANCESCA**

## CONTENUTI

### 1. CAPITOLO 1

- Concetti di ambiente, territorio e paesaggio;
- La sostenibilità;
- Inquinamento e impronta carbonica
- Economia circolare
- Agricoltura sostenibile a agricoltura biologica
- Gestione dei rifiuti in agricoltura

### 2. CAPITOLO 2

- Le figure giuridiche in agricoltura
- Quaderno di campagna
- Sicurezza sul lavoro, TU 81/2008
- La tutela ambientale, la rete Natura 2000

### 3. CAPITOLO 3

- Principali norme sulla sicurezza alimentare: Regolamenti Ue 178/2002, 852/2004, 1169/2011
- Marchi a tutela della qualità (DOP, IGP, STG, DOC, DOCG E IGT) Reg. Ue 1151/2012 e d.lgs 164/1992

I DOCENTI  
  
Puro Maria  
Demonte Francesca

**classe/sez.** 5<sup>a</sup> B

**indirizzo** Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia

**disciplina** Produzioni animali

**docente** COLOPI NATALE

## CONTENUTI

### 1. GLI ANIMALI DOMESTICI

- Gli esseri viventi e la loro evoluzione. L'origine degli animali e la loro domesticazione:
- La classificazione degli animali: il genere, la specie, la razza, i ceppi. La formazione delle razze.
- L'allevamento del bestiame e la zootecnia durante i secoli.

### 2. NUTRIZIONE A ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME

- Fisiologia della nutrizione e alimentazione.
- L'ingestione, l'appetito, la fame la sete ed il senso di sazietà.
- Masticazione, insalivazione, deglutizione.
- Fisiologia della digestione dei monogastrici.
- Generalità sulla digestione gastrica ed intestinale.
- Fisiologia della digestione dei poligastrici:

### 3. GLI ALIMENTI E I PRINCIPI ALIMENTARI

- Generalità sugli alimenti e loro composizione chimica.
- Principi alimentari ed altri fattori dell'alimentazione.

### 4. UTILIZZAZIONE BIOLOGICA DELL'ENERGIA DEGLI ALIMENTI

- Il valore nutritivo degli alimenti ed i metodi di valutazione: metodi degli equivalenti in fieno e Scandinavo o delle Unità Foraggere e Francese delle "nuove" U.F.

IL DOCENTE





classe/sez. **5<sup>a</sup> B**

indirizzo **Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia**

disciplina **Scienze Motorie**

docente **Granatiero Maria Rosa**

## CONTENUTI

### 1. Primo soccorso

- Codice comportamentale
- Classificazione degli infortuni
- Come trattare i traumi più comuni

### 2. Tennis Tavolo

- regole
- servizio
- risposta

### 3. Pallacanestro

- palleggio - passaggio
- tiro libero – terzo tempo
- gioco di squadra

### 4. La Pallavolo

- palleggio – bagher - battuta
- schiacciata - muro
- schemi di gioco

### 5. Atletica leggera

- teoria 100 mt
- teoria staffetta 4 x 100
- teoria ostacoli 110 maschili

### 6. Atletica leggera

- teoria lancio del peso
- teoria lancio del disco
- teoria lancio del giavellotto

IL DOCENTE



classe/sez. **5<sup>a</sup> B**

indirizzo **Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia**

disciplina **Matematica**

docente **Luongo Domenico**

## CONTENUTI

### 1. Introduzione allo studio di funzione reale di variabile reale

- Concetto di funzione reale di variabile reale  $y = f(x)$  come applicazione. Insieme di definizione di funzioni  $f(x)$ .
- Dominio di funzioni  $f(x)$  razionali intere, fratte, logaritmiche, irrazionali.
- Intersezione con gli assi coordinati.
- Segno della funzione  $y = f(x)$ . Rappresentazione grafica sul piano cartesiano ortogonale Oxy.

### 2. Concetto di limite e continuità della funzione $y = f(x)$

- Limite finito e di limite infinito. Limite sinistro e limite destro.
- Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte con forme determinate.
- Calcolo di limiti di funzioni razionali fratte con forme indeterminate  $\infty/\infty$ .
- Calcolo di limiti di funzioni razionali fratte con forme indeterminate  $0/0$ .
- Interpretazione geometrica del limite: asintoti orizzontale, verticale, obliquo. Divergenza della funzione.
- Continuità a destra e a sinistra.
- Punti di discontinuità della funzione: discontinuità di I<sup>a</sup>, II<sup>a</sup> e III<sup>a</sup> specie.

### 3. Concetto di derivata della funzione $y = f(x)$

- Derivata prima di funzioni elementari:  $D(y = k)$ ;  $D(y = ax + k)$ ;  $D(y = ax^2 + b x + c)$ ;  $D(y = ax^n)$ ,  $D(y = \log_e x)$ ;  $D(y = \sqrt{x})$ ;  $D(y = \sqrt[3]{x})$ .
- Regole di derivazione: derivata della somma algebrica  $y = A(x) \pm B(x)$ , del prodotto  $y = A(x) \cdot B(x)$ , del rapporto  $y = N(x)/D(x)$ .
- Studio della derivata prima di una funzione: monotonia, massimi e minimi relativi e assoluti.
- Studio della derivata seconda di una funzione: concavità, convessità e flessi.

IL DOCENTE  


classe/sez. **5<sup>a</sup> B**

indirizzo **Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia**

disciplina **Biotechnologie vitivinicole**

docenti **BARRA FILOMENA – PELOSI ALBERTO**

## CONTENUTI

### 1. I lieviti

- Classificazione dei Lieviti
- La fermentazione alcolica
- Prodotti secondari della fermentazione
- Stato sanitario dell'uva
- Interventi nella fermentazione
- Il mondo dei lieviti indigeni
- Lieviti selezionati e fermentazione controllata
- Caratteristiche enologiche dei lieviti
- Caratteristiche tecniche e qualitative dei lieviti

### 2. Fermentazione

- L'acido malico e la sua funzione
- La fermentazione malo - lattica
- La fermentazione acetica

### 3. I batteri

- Batteri lattici

### 4. La biotecnologia nella fermentazione malo - lattica

- Condizioni che favoriscono e sfavoriscono la fermentazione malo – lattico

### 5. Le malattie

- Le malattie dei vini

I DOCENTI  
  
Filomena Barra  
Alberto Pelosi

classe/sez. **5<sup>a</sup> B**

indirizzo **Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia**

disciplina **Economia Estimo Marketing e Legislazione**

docente **BARRA FILOMENA – DOTO MATTIA**

## CONTENUTI

### 1. Estimo generale

- I principi dell'Estimo
- Gli aspetti economici di stima

### 2. Il metodo di stima

- I parametri di confronto
- Procedimenti per la stima del valore di mercato
- La relazione di stima
- Stima dei fondi rustici

### 3. Procedimenti di stima

- Stima degli arboreti da frutto, redditi passati, futuri e fittizi
- La stima del bosco, dendrometria, rilevazione dei parametri in bosco e loro elaborazione
- Stima delle scorte vive e morte di una azienda agricola
- Stima dei frutti pendenti e anticipazioni colturali
- Stima dei fabbricati rurali
- Stima dei danni e assicurazione

### 4. Estimo Legale

- Successioni ereditarie
- Espropri per pubblica utilità

I DOCENTI



Handwritten signatures of the teachers Filomena Barra and Mattia Doto.

Percorso di **EDUCAZIONE CIVICA**

a.s. 2021/2022

<b>CLASSE/SEZIONE</b>	V sez. B
<b>INDIRIZZO</b>	Agraria
<b>DOCENTE COORDINATORE</b>	Castellano Francesca

<b>NUCLEO TEMATICO</b>	Sviluppo sostenibile
<b>TITOLO</b>	Un pianeta in pericolo
<b>PERIODO</b>	novembre 2020 - marzo 2021
<b>MONTE ORE</b>	33
<b>DISCIPLINA DI RIFERIMENTO</b>	Italiano
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	Storia, Enologia, Viticoltura, Biotecnologie vitivinicole, Matematica
<b>TEMATICA GENERALE</b>	Cibo e sviluppo sostenibile

<b>COMPETENZE</b>	<p><u>dal D.Lgs 226/05</u></p> <p>X crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;</p> <p>X sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;</p> <p><u>dal Regolamento UE/2018</u></p> <p>X competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;</p> <p>X competenza in materia di cittadinanza;</p> <p>X competenza imprenditoriale;</p> <p>competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>
-------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</b></p> <p>Allegato C delle Linee Guida adottate con D.M. n.35 del 22/06/2020</p>	<p>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;</p> <p>conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali;</p> <p>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;</p> <p>esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali;</p> <p>X partecipare al dibattito culturale;</p> <p>X cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate;</p> <p>X 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;</p> <p>X rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità;</p> <p>X 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;</p> <p>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;</p> <p>esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;</p> <p>X 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;</p> <p>X operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese;</p> <p>X rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Conoscenze	Metodologia	Ore	Discipline
"La nuvola di smog" di Italo Calvino	Lezione dialogata e partecipata	5	Italiano
Il Protocollo di Kyoto	Lezione dialogata e partecipata	6	Storia
Utilizzo dei fitofarmaci a basso impatto ambientale	Lezione dialogata e partecipata	6	Viticoltura
La salvaguardia dei microrganismi attraverso l'utilizzo dei fitofarmaci	Lezione dialogata e partecipata	5	Biotechnologie vitivinicole
Agricoltura sostenibile ed economia circolare	Lezione dialogata e partecipata	6	Gestione dell'Ambiente e del Territorio
Analisi statistica degli indici e graficizzazione	Lezione dialogata e partecipata	5	Matematica

CRONOPROGRAMMA										
Attività/Lezioni	Pianificazione (indicare n.ro di ore di attività)									
	sett	ott	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giu
Presentazione			1 Storia							
Italiano			1	2	2					
Storia			1	2	2					
Gestione dell'Ambiente e del Territorio			2	2	2					
Viticoltura				2	2	2				
Biotechnologie vitivinicole					2	2	1			
Matematica					2	2	1			

VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE			
Livello iniziale < 5/10	Livello base 6/10	Livello intermedio 7-8/10	Livello avanzato 9-10/10
Svolge compiti facili solo se guidato, mostrando conoscenze e abilità elementari; non sempre riesce ad applicare regole e procedure generali.	Svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli

Data, 14/11/2021

Il docente coordinatore  
prof.ssa Castellano Francesca

*Francesca Castellano*



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

**I.I.S.S. "GIUSEPPE PAVONCELLI"**

Corso Scuola Agraria 71042 Cerignola (Fg) tel 0835-421043 - fax: 0835-421044

Cod. fisc. e P. Iva 00318650710 – Cod. Univoco UFY0NZ

E-mail: fgis01100p@istruzione.it – Pec: fgis01100p@pec.istruzione.it

Web-site: <http://www.iisspavoncelli.edu.it>

## **A SCUOLA D'IMPRESA**

**Indirizzo:**

**IT Agraria, Agroalimentare, Agroindustria  
*art. Viticoltura ed Enologia***

**CLASSE 5<sup>A</sup> SEZ. B**

**Triennio**

**a. s. 2019/2020 – a. s.2020/2021- a. s. 2021/22**

**Riepilogo Triennio P.C.T.O**

**Il Dirigente Scolastico**

**Pio Mirra**



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

**I.I.S.S. "GIUSEPPE PAVONCELLI"**

Corso Scuola Agraria 71042 Cerignola (Fg) tel 0885-421043 - fax: 0885-421044

Cod. fisc. e P. Iva 00318650710 – Cod. Univoco UFY0NZ

E-mail: fgis01100p@istruzione.it – Pec: fgis01100p@pec.istruzione.it

Web-site: <http://www.iisspavoncelli.edu.it>

**1. TITOLO DEL PROGETTO**

**A SCUOLA D'IMPRESA**

PCTO – triennio: 2019/20-2021/22

**CLASSE 5. SEZ. B. a.s 2021/22**

indirizzo tecnico AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

**2. TUTOR REFERENTE DEL PROGETTO**

Prof. Pasquale Prencipe;

**3. ABSTRACT DEL PROGETTO** (contesto di partenza, obiettivi e finalità in coerenza con i bisogni formativi del territorio, destinatari, attività, risultati e impatto)

La Legge del 30 dicembre 2018 n. 145 (Legge di Bilancio 2019), ha apportato modifiche alla disciplina dei percorsi di alternanza scuola lavoro di cui al Decreto Legislativo 15 aprile 2005 n. 77, che vanno ad incidere sulle disposizioni contenute nell'articolo 1, commi 33 e seguenti, della Legge 13 luglio 2015 n. 107.

A partire dall'anno scolastico 2018/19, gli attuali percorsi in alternanza scuola lavoro sono stati denominati "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" ed attuati per una durata complessiva non inferiore a 150 ore nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi degli istituti tecnici.

In continuità con le Linee guida del 2014, la scuola, attraverso il progetto "A SCUOLA D'IMPRESA –PCTO" è impegnata a sviluppare le competenze orientative di base lungo alcune direttrici fondamentali, tra cui la predisposizione di un curriculum formativo unitario e verticale con una connotazione orientativa all'interno del PTOF, la previsione di standard minimi e l'offerta di servizi di tutorato e accompagnamento.

Il percorso triennale contribuisce ad esaltare la valenza formativa dell'orientamento in itinere, ponendo gli studenti nella condizione di maturare un atteggiamento di graduale e sempre maggiore consapevolezza delle proprie vocazioni, in funzione del contesto di riferimento e della realizzazione del proprio progetto personale e sociale, in una logica centrata sull'auto-orientamento.

Scopo del percorso PCTO, quindi, è quello di inserire consapevolmente gli studenti in un ciclo produttivo completo; pertanto il ruolo dell'azienda è quello di laboratorio complementare a quello scolastico.

Sulla base della programmazione del consiglio di classe, dei singoli docenti, del progetto e della programmazione formativa e professionalizzante predisposta dall'Istituto, nonché delle richieste e delle attese dell'azienda, sono state pianificate le singole attività da svolgere.

Il progetto ha previsto la formazione degli alunni attraverso esperienze di lavoro organizzate anche all'interno della azienda agraria annessa all'istituto I.I.S.S. G. Pavoncelli, che si estende per circa 14 ha, coltivati a frumento, olivo e vite, con le annesse strutture e macchinari atti alla lavorazione e trasformazione dei prodotti agricoli, secondo il modello di -Scuola Impresa. Le attività sono state altresì svolte anche presso aziende ed Enti, pubblici e privati, presenti sul territorio e rappresentativi dei processi produttivi, della trasformazione e della commercializzazione dei prodotti agricoli ed agro-industriali, secondo apposite convenzioni.



L'azienda agricola IISS G. Pavoncelli, è riconosciuta ed inserita nell'albo delle Masserie Didattiche della Regione Puglia e pertanto in essa sono state affrontate tutte le problematiche relative alla multifunzionalità in agricoltura.

Per la prima annualità, relativa agli alunni del terzo anno, in collaborazione con le aziende convenzionate, gli alunni hanno analizzato i processi produttivi e sperimentali delle filiere agricole, analizzandone i principali aspetti gestionali, produttivi, delle trasformazioni e della commercializzazione dei prodotti agricoli, nonché gli aspetti inerenti alla sicurezza del lavoro e dei lavoratori.

Per le attività, in parte svolte all'interno dell'Istituto nell'annessa azienda agraria e in parte nelle aziende esterne convenzionate, gli studenti sono stati affiancati dal docente tutor di classe e dai tutor aziendali in linea con i piani di studio della classe e/o degli studenti.

Nella prima annualità il percorso è stato focalizzato sulla filiera orticola e vivaistica, sia di piante orticole erbacee sia di piante arboree.

Un secondo modulo ha avuto per oggetto la gestione di un'azienda agraria, incentrando il focus anche sulla multifunzionalità delle aziende agricole, sui ruoli e sulla gestione delle masserie didattiche.

La seconda e la terza annualità sono state incentrate sulle filiere olivicole da olio e da mensa e sulla filiera viti-vinicola, considerando tutti gli aspetti inerenti la produzione, la trasformazione e la commercializzazione dei prodotti.

Considerata l'importanza di tematiche trasversali e innovative, quali ad esempio le agro-energie, agricoltura 4.0, utilizzo di sensori, droni e l'utilizzo delle I.T.C. in agricoltura, esse sono state comunque inserite all'interno del percorso PCTO.

In considerazione dell'articolazione specifica dell'indirizzo di studi, ovvero Vitivinicolo-Enologico, gli alunni, presso le sedi e le strutture aziendali dell'IISS Pavoncelli, hanno approfondito anche gli aspetti gestionali di una azienda, anche in forma associata e/o di società cooperativa e gli aspetti legati alla qualità dei prodotti e ai Disciplinari di Produzione, oltre ovviamente a seguire tutte le fasi dalla coltivazione: potatura, raccolta, vinificazione, conservazione, imbottigliamento ed etichettatura dei vini rossi, bianchi, rosati e spumanti.

Il percorso ha proseguito nel completarsi nell'arco del triennio arricchendosi con esperienze aziendali inerenti le competenze dei Tecnici in Agricoltura, anche con la partecipazione a specifici eventi attuati da Enti Pubblici e/o Regioni, Enti Locali e aziende private.

Sono stati previsti anche percorsi che hanno utilizzato le risorse del Web e le piattaforme di apprendimento e formazione (percorsi e-learning, webinar).

#### 4. ATTIVITA' SVOLTE

<b>CLASSE V sez. B</b>	<b>Descrizione attività</b>	
I annualità a.s. 2019/2020	ore aula 17	5 ore Orientamento 12 ore Sicurezza sui luoghi di lavoro
Tot. Ore n. 32	ore stage 15	19 ore Filiera Vivaistica / Gestione azienda agraria
II annualità a.s. 2020/2021	ore aula 14	6 ore Linguaggio Tecnico in inglese 8 ore Bilancio Aziendale
Tot. Ore n. 29	ore stage 15	9 ore Filiera Olivicola 6 ore Tecniche di Potatura e Raccolta Olivo.
III annualità a.s. 2021/2022	ore aula 10	10 ore Orientamento al lavoro e cultura d'Impresa
Tot. Ore n. 48	ore stage 38	4 ore Agricoltura 4.0 5 ore Potatura Vigneto 29 ore Vinificazione / Enologia

#### 5. AZIENDE E PARTNER COINVOLTI

- AZIENDA AGRICOLA "G. PAVONCELLI" –SCUOLA IMPRESA-
- MASSERIA DIDATTICA "IISS G. Pavoncelli" –Scuola Impresa
- AZ. AGR. CAMPANA GIULIO (VIVAIO CAMPANA) (azienda vivaistica, az. olivicola con annesso frantolo oleario, produzioni frutticole).
- COLLEGIO DEI PERITI AGRARI DI FOGGIA;
- CREA CER sede di Foggia (Istituto di Ricerca Pubblico).
- UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI FOGGIA
- AZIENDE AGRICOLE DELLA PROVINCIA DI FOGGIA.
- CONFAGRICOLTURA SEDE DI FOGGIA.
- CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI DI FOGGIA.

Il progetto ha previsto visite guidate presso:

Aziende Sementiere della capitanata;

Istituti di Ricerca pubblici e privati della provincia di foggia e regionali;

Aziende molitorie locali e del tessuto regionale;

Pastifici – Oleifici – Cantine del territorio provinciale e regionale;

Aziende agricole e aziende di trasformazione dei prodotti vegetali nel contesto provinciale;

Enti/Istituti di formazione specifica in agricoltura della provincia di foggia e regionali;

Enti Pubblici/Enti Locali/Camere di Commercio;

Ordini e Collegi Professionali della provincia di Foggia.

Associazioni di Categoria del settore agricolo locali.

Organizzazioni di Produttori locali.

#### 6. ATTIVITA' LABORATORIALI

La didattica e le attività di laboratorio hanno visto gli studenti impegnati in attività di progettazione, lavorazione e realizzazione di campi sperimentali e di cicli di coltivazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari.

#### 7. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

L'utilizzo di strumentazioni informatiche è stato fondamentale nel percorso di alternanza.

Gli allievi in coerenza con il curriculum di istituto hanno appreso l'utilizzo di software di analisi dati, gestione aziendale, utilizzo Web, piattaforme social e di comunicazione.

Metodologie e strumenti utilizzate in aula:

- Formazione d'aula: attività didattica laboratoriale, lavori di gruppo, esperienze di simulazione, brain storming, role playing, lavoro con supporti informatici, lezione frontale;
- Partecipazioni a Seminari, Convegni, Conferenze, e incontri organizzate dagli Enti Locali o Istituti di Ricerca del territorio;
- formazione d'aula curriculare: attività didattica curriculare laboratoriale, lavori di gruppo, esperienze di simulazione, brain storming, role playing, lavoro con supporti informatici, lezione frontale;
- Utilizzo Hardware, Software e ITC;

Metodologia utilizzata in azienda:

- Incontri presso le aziende ospitanti e le loro strutture;
- Visite aziendali e dei laboratori aziendali;
- Partecipazioni a Seminari, Incontri divulgativi organizzate dalle Aziende coinvolte;
- Visite guidate presso campi piloti / sperimentali / plessi aziendali delle aziende coinvolte o ad esse collegate;

## 8. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Il percorso è stato oggetto di monitoraggio annuale ai fini della frequenza alle attività programmate per il raggiungimento del monte ore previsto dal progetto del PCTO. Fermo restando l'obbligo di rispetto del limite minimo di frequenza delle lezioni, la presenza dell'allievo registrata durante le attività presso la struttura ospitante ha concorso alla validità del solo PCTO. Sulla base delle osservazioni del tutor scolastico, dal tutor aziendale, dei competenti Consigli di classe in ordine al conseguimento delle competenze trasversali e tecnico-professionali, il progetto è stato rimodulato, in tutto o in parte, ferma la coerenza con il PTOF di istituto.

Causa restrizioni Covid-19 le attività svolte sono state rimodulate e ridimensionate in virtù dell'impossibilità di portare a termine il progetto originario per gli imposti vincoli sanitari e legislativi adottati negli ultimi due anni del progetto.

Per il triennio si riportano i dati conclusivi del monitoraggio riferite alle presenze degli allievi della classe quinta sez. B:

5 <sup>a</sup> sez. B a.s. 2021/22		III annualità 2021/2022		II annualità 2020/2021		I annualità 2019/2020		TOTALE ORE		TOT ore
ALUNNO		AULA	STAGE	AULA	STAGE	AULA	STAGE	AULA	STAGE	PCTO
<i>TOTALE ore svolte</i>		10	38	14	15	17	15	41	68	109
		48		29		32		109		
1	Carbone Lorenzo	3	17	9	15	11	15	23	47	70
2	D'abramo Antonio	8	29	6	15	10	15	24	59	83
3	Daliso Francesco Amedeo	6	34	7	15	17	15	30	64	94
4	Digennaro Vincenzo	7	33	6	15	16	15	29	63	92
5	Fede Rocco Pio	6	29	7	15	11	15	24	59	83
6	Ferrara Armando	9	29	6	15	16	15	31	59	90
7	Forlano Nunzio	7	29	6	15	11	15	24	59	83
8	Gasparro Michele	7	29	6	15	14	15	27	59	86
9	Losito Luigi	7	30	7	12	14	15	28	57	85
10	Matera Alessio Pio	7	21	7	15	10	15	24	51	75
11	Montenero Francesco	8	25	6	15	15	15	29	55	84
12	Prencipe Francesco	6	13	5	15	15	15	26	43	69
13	Russo Ferdinando	9	33	8	15	15	15	32	63	95
14	Russo Matteo	8	13	5	15	15	15	28	43	71
15	Sansone Lorenzo	8	29	6	15	17	14	31	58	89
16	Schiavulli Antonio	8	34	6	15	16	15	30	64	94
17	Sipario Luigi Pio	8	34	5	15	10	15	23	64	87
18	Totaro Antonio	7	30	7	15	16	15	30	60	90
19	Valerio Nunzio Pio	5	30	6	15	17	14	28	59	87

## 9. RISULTATI ATTESI (in termini di competenze trasversali e tecnico-professionali)

### COMPETENZE TRASVERSALI:

#### 1. competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare:

- a) capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera;
- b) capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.

#### 2. competenza in materia di cittadinanza:

- a) capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.

#### 3. competenza imprenditoriale:

capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri;

- a) creatività, pensiero critico e risoluzione di problemi;
- b) capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.

#### 4. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali:

comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali;  
impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

### COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI

1. Essere in grado di identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali; organizzare attività produttive ecocompatibili.
2. Essere in grado di gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
3. Essere in grado di 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.
4. Essere in grado di interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.

## 10. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Nei PTCO risultano particolarmente funzionali gli strumenti di verifica e le modalità di valutazione che permettano l'accertamento di processo e di risultato, in piena coerenza con quanto previsto dall'articolo 1 del Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n.62. L'attenzione al **processo**, attraverso l'osservazione strutturata, consente di attribuire valore, nella valutazione finale, anche agli atteggiamenti e ai comportamenti dello studente.

La valutazione finale degli apprendimenti, a conclusione dell'anno scolastico, viene attuata dai docenti del Consiglio di classe, tenuto conto delle attività di osservazione in itinere svolte dal tutor interno (nonché da quello esterno, se previsto), sulla base degli strumenti predisposti in fase di progettazione.

Sulla base delle suddette attività di osservazione e dell'accertamento delle competenze raggiunte dagli studenti, il Consiglio di classe procede alla valutazione degli esiti delle attività dei PCTO e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari e sulla valutazione del comportamento. Le proposte di voto dei docenti del Consiglio di classe tengono esplicitamente conto dei suddetti esiti, secondo i criteri deliberati dal Collegio dei docenti ed esplicitati nel PTOF dell'istituzione scolastica.

In ordine alle condizioni necessarie a garantire la validità dell'anno scolastico ai fini della valutazione degli alunni, ai sensi dell'articolo 13 del d.lgs. 226/2005 e dell'art.14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n.122, secondo le indicazioni di cui alla circolare MIUR n. 20 del 4 marzo 2011 e del decreto 195/2017 si precisa:

- a) per i **percorsi realizzati durante l'attività didattica**, la presenza dell'allievo registrata nei suddetti percorsi va computata ai fini del raggiungimento del limite minimo di frequenza, pari ad almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato, oltre che ai fini del raggiungimento del monte ore previsto dal progetto del PCTO;
- b) per i **percorsi realizzati, del tutto o in parte, durante la sospensione delle attività didattiche** (ad esempio, nei mesi estivi), fermo restando l'obbligo di rispetto del limite minimo di frequenza delle

lezioni, la presenza dell'allievo registrata durante le attività presso la struttura ospitante concorre alla validità del solo PCTO.

I risultati finali della valutazione operata dall'istituzione scolastica vengono sintetizzati nella **certificazione finale** delle competenze acquisite dagli studenti.

L'incidenza delle esperienze di PCTO sulla valutazione del comportamento è collegata all'atteggiamento e all'impegno dello studente durante l'attività presso la struttura ospitante, essendo valorizzato il ruolo attivo e propositivo eventualmente manifestato dall'alunno ed evidenziato dal tutor esterno.

Cerignola, 25/04/2022.

II DOCENTE TUTOR REFERENTE

Prof. Pasquale Principe

