



Ministero dell'istruzione e del merito

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

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

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

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

www.iisspavoncelli.edu.it

## Documento del consiglio di classe

art. 10 O.M. 09/03/2023, n.45

**CLASSE V – SEZ. B**  
**indirizzo ITVE - AGRARIA**  
**(Articolazione Viticoltura ed Enologia)**  
**a.s. 2022/2023**

### 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. Percorso di Educazione civica
7. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento
8. Verifica e valutazione
9. Preparazione alle prove scritte
10. ALLEGATI:
  - a) Programmi delle discipline di insegnamento
  - b) Percorso di Educazione civica

Elaborato dal Consiglio di classe in data 09/05/2023 e pubblicato all'Albo in data 15/05/2023

Il coordinatore di classe  
Prof. Giuseppe Andreano

Il Dirigente scolastico  
Pio Mirra

## 1. Presentazione del consiglio di classe

Il consiglio di classe si compone di n. 12 docenti di ruolo e n. 1 docente 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. 1 docenti titolare con docente non di ruolo.

Disciplina di insegnamento	Docente
Italiano	Castellano Francesca
Storia	Santangelo Stefania
Inglese	Addati Vincenzo
Matematica	Luongo Domenico
Viticoltura e difesa della vite	Andreano Giuseppe
Biotechnologie vitivinicole	Andreano Giuseppe
Enologia	Russo Vittoria
Produzioni animali	Colopi Natale
Gestione dell'ambiente e territorio	Lo Storto Michele Carlo
Economia, estimo, legislazione e marketing	Prencipe Pasquale
Scienze motorie	Granatiero Rosa
Religione	Reddavid Andrea
COMPRESENZA	
Economia, estimo, legislazione e marketing	Demonte Maria Francesca
Biotechnologie vitivinicole	Russo Paolo Pio
Gestione dell'ambiente e territorio	Demonte Maria Francesca
Viticoltura e difesa della vite	Russo Paolo Pio
Enologia	Russo Paolo Pio

## 2. Profilo generale della classe

Il gruppo classe è composto da n. 13 studenti tutti residenti nella città di Cerignola e uno nel comune di Stornara, appartenenti in gran parte ad un contesto familiare legato al mondo dell'agricoltura e/o settori ad essa collegati. È presente altresì uno studente DVA per il quale si rimanda al fascicolo personale allegato. Per lo svolgimento delle prove d'esame dello studente *de quo* è richiesto il supporto del docente che ha seguito lo stesso durante l'anno scolastico, così come previsto dall'art.24, comma 4 dell'O.M. n.45 del 9 marzo 2023. È presente anche uno studente DSA per il quale il Consiglio di classe ha provveduto alla redazione del prescritto Pdp a cui si rimanda nel fascicolo personale, che non prevede alcuna misura dispensativa e compensativa in riferimento alle prove d'esame.

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.

Nella classe ci sono studenti con discrete capacità di comprensione e di esposizione. L'applicazione allo studio non è stata continua, pertanto la valutazione si attesta su livelli accettabili.

La restante parte di studenti, fornita di modeste capacità di base, pur sottoposta a costanti sollecitazioni per poter esprimere al massimo le proprie potenzialità, ha conseguito una preparazione superficiale, raggiungendo livelli che rasentano l'apprezzabilità.

Nella classe è presente uno studente 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 lui si fa espresso rinvio alla documentazione riservata che è trasmessa alla commissione esaminatrice in plico a parte.

## 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 ricettiva, 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:

- Progetto Educazione alla Legalità
- Orientamento ITS
- Partecipazione all'incontro "I vitigni dei vini di Puglia" in collaborazione con il CREA di Turi
- Partecipazione all'incontro Orientamento Forze Armate e Forze di Polizia
- Partecipazione all'incontro sul tema "Cultura della legalità"
- Celebrazione della giornata della Memoria
- Incontro Progetto Ciao Maschio
- Orienta Puglia
- Partecipazione fiera del Levante Bari
- Partecipazione al Villaggio Coldiretti Bari

## **6. Percorso di Educazione civica**

La Legge 20/08/2019, n.92 pone a fondamento dell'educazione civica la conoscenza della Costituzione Italiana e la riconosce non solo come norma cardine del nostro ordinamento, ma anche come criterio per identificare diritti, doveri, compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese.

Si richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari.

Così come previsto nel curriculum di Educazione civica ricompreso nel PTOF, l'insegnamento trasversale ha avuto come riferimento unitario il "Profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A)" e la "Raccomandazione del Consiglio UE del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente".

Il percorso è stato strutturato come Unità di Apprendimento dal titolo Agenda del cittadino (Allegato 10 b).

## **7. 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. 2020/21, 2021/22 e 2022/23, programmate e realizzate, sono state:

<b>ore d'aula</b>	"Formazione sulla sicurezza sul lavoro": n. 12 ore
	"Impresa e organizzazione": n. 10 ore
	"Orientamento al lavoro": n.10 ore
<b>ore stage</b>	n. 114 ore in azienda 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.

## 8. 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.



<b>Tab. 1 – Griglia di misurazione degli apprendimenti</b>		
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. Proceede 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.

<b>Tab. 2 – Griglia di valutazione del comportamento</b>		
<b>VOTO/10</b>	<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>
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 atteggia 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.	

## 9. 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.

### 9.1 – 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, sintassi); uso efficace della punteggiatura	Lessico vario e articolato; forma corretta, coesa, fluida; punteggiatura efficace.	17 - 20
	Lessico adeguato; forma corretta ma con lievi imprecisioni; punteggiatura corretta.	13 - 16
	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 ragionativo 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>

<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)</b>		
<b>Indicatori</b>	<b>Descrittori</b>	<b>Punti</b>
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 a 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>
<b>Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla soma 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).</b>		

## 9.2 – Griglia di valutazione prova scritta di indirizzo

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



<b>classe/sezione</b>	5B
<b>indirizzo</b>	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
<b>disciplina</b>	Italiano
<b>docente</b>	Castellano Francesca

**Contenuti**

(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)

Il Romanticismo in Europa e in Italia  
 Alessandro Manzoni i Promessi Sposi  
 L'età postunitaria  
 Scrittori europei nell'età del Naturalismo Emile Zola  
 Giovanni Verga: Vita Dei Campi, Rosso Malpelo, Il ciclo dei Vinti, I "vinti e la fiumana del progresso" da i Malavoglia prefazione, I Malavoglia e la dimensione economica e Mastro-don Gesualdo  
 Il Decadentismo: il romanzo decadente in Europa  
 Gabriele d'Annunzio: la vita, l'estetismo e la sua crisi, un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti  
 I romanzi del superuomo: il programma politico del superuomo da Le vergini delle rocce  
 Incontro con l'opera: da Alcyone La pioggia nel pineto

Firma Francesca Castellano

*Francesca Castellano*

<b>classe/sezione</b>	5 B
<b>indirizzo</b>	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
<b>disciplina</b>	Storia
<b>docente</b>	Stefania Santangelo

**Contenuti**

(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)

L'Età Giolittiana (Conoscere la politica di Giolitti e comprendere il valore innovativo delle sue riforme sociali).

La Prima Guerra mondiale (le cause e conseguenze del grande evento con particolare riferimento alla radicale diversità dei precedenti conflitti).

La rivoluzione Bolscevica (le cause e gli eventi della rivoluzione Russa).

Fascismo e nazismo (i sistemi totalitari, comprenderne le origini politiche e sociali).

Situazione della Germania dopo il trattato di Versailles.

Avvento de Nazismo.

Le cause della seconda guerra mondiale.

La seconda guerra mondiale.

Firma Stefania Santangelo

<b>classe/sezione</b>	5 B
<b>indirizzo</b>	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
<b>disciplina</b>	LINGUA INGLESE
<b>docente</b>	ADDATI VINCENZO

<b>Contenuti</b>	
-	<p><b>FRUIT AND ORNAMENTAL TREES (unit 11)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a- Why Trees?</li> <li>b- Garden Trees: shape and functions</li> <li>c- Planting an Orchard</li> <li>d- Laying out an Orchard</li> </ul>
-	<p><b>WHAT DO YOU NEED TO MAKE OLIVE OIL?(MODULE 6)</b>  <b>Establishing and maintaining an Olive Grove (unit 12)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a- Where Olive Trees Grow</li> <li>b- Soil</li> <li>c- Topography and Grove Layout</li> <li>d- Case study: Britain's First Commercial Olive Farm</li> </ul> <p><b>INTERESTING FACTS: Where in the World Did the Olive Oil originate?</b></p>
-	<p><b>OLIVE OIL: EXTRACTION AND CLASSIFICATION (unit 13)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a- Olive Oil Processing</li> <li>b- Olive oil processing machines</li> <li>c- Designations and Definitions of Olive oils</li> <li>d- Some things to know about olive oil</li> <li>e- Olive oil production and consumption in Italy</li> <li>f- Mental health benefits of olive Oil</li> </ul> <p><b>INTERESTING FACTS: The World's most prestigious Olive Oil competition</b></p>
-	<p><b>HOW IS WINE MADE? (MODULE 7)</b>  <b>Grapes and Grape cultivation (unit 14)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a- Starting with the Vineyard</li> <li>b- The Vineyard Layout</li> <li>c- Choosing a Cultivar</li> <li>d- Wine grape harvest</li> </ul> <p><b>INTERESTING FACTS: the Healing properties of grapes</b></p>
-	<p><b>WINE AND WINEMAKING (UNIT 15)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a- The winemaking process</li> <li>b- Understanding Wine Labels</li> <li>c- Some Italian wines at a glance</li> </ul> <p><b>INTERESTING FACTS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Top Wine Producing Countries</li> <li>○ "Brunello di Montalcino"</li> </ul>

Firma Vincenzo Addati

<b>classe/sezione</b>	5 <sup>a</sup> B
<b>indirizzo</b>	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
<b>disciplina</b>	Matematica
<b>docente</b>	Domenico Luongo

### 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  $\infty/\infty$ .

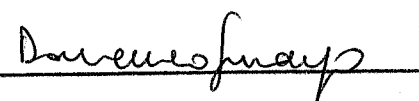
#### 3. Concetto di limite e continuità della funzione $y = f(x)$

- 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  $\infty/\infty$ .
- Asintoto verticale.
- Asintoto orizzontale.
- Asintoto obliquo.

#### 4. Parte applicativa: elementi di agrimensura

- Modulo introduttivo: misura degli angoli in gradi sessadecimali e in radianti. Circonferenza trigonometrica; definizione di seno, coseno, tangente e cotangente. La relazione fondamentale. Tabelle goniometriche di angoli notevoli.
- Modulo di trigonometria: risoluzione dei triangoli rettangoli. Il teorema dei seni. Il teorema dei coseni (o di Carnot).

Firma



<b>classe/sezione</b>	V B
<b>indirizzo</b>	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
<b>disciplina</b>	Viticoltura e difesa della vite
<b>docente</b>	Andreano Giuseppe – Russo Paolo Pio

**Contenuti**

(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)

**MODULO 1**

- morfologia, classificazione delle gemme e dei rami
- propagazione gamica e agamica
- potatura
- produzione integrata

**MODULO 2**

- impianto
- irrigazione
- concimazione
- diserbo

**MODULO 3**

- nuove tecniche di potatura e raccolta della vite
- ampelopatie e difesa della vite

Firma



<b>classe/sezione</b>	5° B
<b>indirizzo</b>	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
<b>disciplina</b>	Enologia
<b>Docente</b>	Vittoria Russo
<b>ITP</b>	Paolo Pio Russo

<b>Contenuti</b>	
(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)	
<b>Modulo n°1 – L’uva e il mosto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unità didattica n° 1- La vite, la composizione chimica dell’uva e del mosto;</li> <li>• Unità didattica n°2 - I processi di prima trasformazione dell’uva;</li> </ul>
<b>Modulo n°2 – L’uva e il mosto: aspetti microbiologici e chimici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unità didattica n° 1 - Analisi, correzione del mosto e uso del diossido di zolfo;</li> <li>• Unità didattica n° 2 – Gli agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri;</li> <li>• Unità didattica n° 3- La chimica delle fermentazioni.</li> </ul>
<b>Modulo n°3 – La vinificazione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unità didattica n° 1 - La vinificazione in rosso;</li> <li>• Unità didattica n° 2 - Particolari vinificazioni in rosso, la vinificazione in bianco e rosato;</li> </ul>
<b>Modulo n°4 – Il vino: composizione e analisi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unità didattica n° 1 - Composizione chimica del vino;</li> <li>• Unità didattica n°2 – Il colore del vino;</li> <li>• Unità didattica n°3 – Le analisi del vino.</li> </ul>
<b>Modulo n°5 – Cure e correzioni al vino</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unità didattica n° 1 – Colmature e travasi;</li> <li>• Unità didattica n° 2 – Le correzioni al vino;</li> <li>• Unità didattica n° 3 - L’illimpidimento dei vini;</li> <li>• Unità didattica n° 4 – La chiarifica e la stabilizzazione dei vini.</li> </ul>
<b>Modulo n°6 –Invecchiamento e malattie dei vini</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Unità didattica n° 1 - Invecchiamento e classificazione dei vini;</li> <li>• Unità didattica n° 2 - Vini speciali;</li> <li>• Unità didattica n° 3 - Difetti, alterazioni e malattie dei vini.</li> </ul>
<b>Modulo n°7 – CLIL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Red Wine</li> </ul>

Firma Vittoria Russo  
 Paolo Pio Russo



<b>classe/sezione</b>	V B
<b>indirizzo</b>	Agraria, agroalimentare e agroindustria
<b>disciplina</b>	BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE
<b>docente</b>	Andreano Giuseppe - Russo Paolo Pio

**Contenuti**

(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)

**MODULO 1**

- Generalità sui funghi, sui lieviti e sui batteri
- Batteri acetici e lattici
- La Botritis cynerea
- Le colture starter

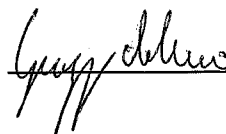
**MODULO 2**

- Caratteristiche enologiche dei lieviti.
- La fermentazione malo-alcolica ed i parametri che la condizionano.

**MODULO 3**

- Agenti responsabili delle anomalie dei vini.
- I principali difetti, malattie e alterazioni del vino.

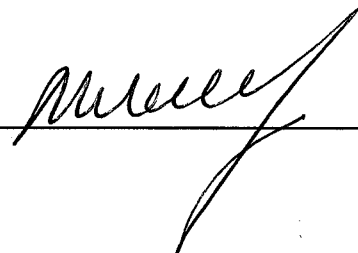
Firma



<b>classe/sezione</b>	<b>5<sup>a</sup> SEZ. B</b>
<b>indirizzo</b>	<b>Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE</b>
<b>disciplina</b>	<b>Tecnica della Produzione Animale</b>
<b>docente</b>	<b>prof. Natale Colopi</b>

<b>Contenuti</b>	
(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)	
<b>1. Gli Animali Domestici</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Gli esseri viventi e la loro evoluzione. L'origine degli animali e la loro domesticazione : bovini, bufalini, equini, suini, ovini, caprini, cani e conigli.</li> <li>b) La classificazione degli animali : il genere, la specie, la razza, i ceppi. La formazione delle razze.</li> </ul>
<b>2. Nutrizione ed alimentazione animale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) L'alimentazione animale. Alimentazione e nutrizione. Fisiologia della nutrizione e alimentazione : ingestione, appetito, fame, sete ed il senso di sazietà. Masticazione, insalivazione, deglutizione. Fisiologia della digestione dei monogastrici. Generalità sulla digestione gastrica ed intestinale. Particolarità del coniglio e del cavallo. Fisiologia della digestione dei poligastrici: gli stomaci dei ruminanti; la digestione nei lattanti dei poligastrici; digestione microbica ruminale; digestione della cellulosa e formazione degli Acidi Grassi Volatili (AGV); sintesi proteiche della microflora; digestione ruminale di lipidi; sintesi vitaminiche; digestione gastro-enterico dei ruminanti. Assorbimento dei principi nutritivi. Defecazione e urinazione.</li> <li>b) Gli alimenti e i principi alimentari: generalità sugli alimenti e loro composizione chimica. Principi alimentari ed altri fattori dell'alimentazione : acqua, glucidi, lipidi, protidi, la fibra grezza. Sostanze azotate non proteiche. Vitamine liposolubili e idrosolubili. Minerali: macroelementi e microelementi. Ormoni ed enzimi.</li> <li>c) Valutazione chimica e fisiologica degli alimenti.</li> <li>d) 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.</li> </ul>
<b>3. I Fabbisogni nutritivi degli animali ed i fattori di razionamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Fabbisogni energetici, proteici, di sostanza secca di mantenimento.</li> <li>b) Fabbisogni di accrescimento delle bovine lattifere di primo e secondo parto.</li> <li>c) Fabbisogno per la produzione latte.</li> <li>d) Fabbisogni per la riproduzione e lo stato di gravidanza.</li> <li>e) Fabbisogni durante l'asciutta.</li> </ul>
<b>4. Calcolo della razione alimentare.</b>	

Firma



<b>classe/sezione</b>	V B
<b>indirizzo</b>	Agraria, agroalimentare e agroindustria
<b>disciplina</b>	GESTIONE AMBIENTALE E TERRITORIO
<b>docente</b>	Michele Carlo lo Storto – ITP- Maria Francesca Demonte

### Contenuti

(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)

#### MODULO 1

- Concetto di ambiente, sviluppo e agricoltura sostenibile, svolto con riferimento a coltivazioni cerealicole, orticole, vigneti ed oliveti
- Ambiente, territorio e paesaggio

#### MODULO 2

- Concetto di territorio, assetto del territorio.
- Concetto di paesaggio, Rete Natura 2000, inquinamento ambientale.

#### MODULO 3

- Strumenti operativi di qualificazione territoriale
- Governo del territorio, pianificazione territoriale
- Consorzi e piani di bonifica

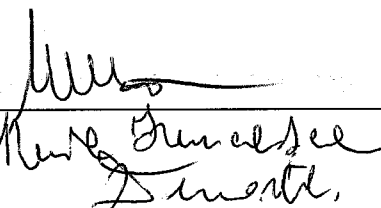
#### MODULO 4

- Amministrazione , normative e legislazione agro territoriale
- Enti territoriali e figure giuridiche in agricoltura
- Difese ed interventi sull'ambiente
- DLG 152/06
- Direttiva nitrati
- Normativa nei settori agroalimentare e agro ambientale
- Normativa sicurezza sul lavoro

#### MODULO 5

- Valorizzazione economica del territorio
- Il ruolo dei Consorzi
- Politiche agricole e organizzazione del mercato produttivo (PAC E OCM)
- Produzione di qualità, normativa nazionale e comunitaria

Firma

  
 Maria Francesca Demonte

<b>classe/sezione</b>	V B
<b>indirizzo</b>	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
<b>disciplina</b>	ECONOMIA ESTIMO MARKETING E LEGISLAZIONE
<b>docente</b>	Pasquale Prencipe Itp: Maria Francesca Demonte

<b>Contenuti</b> (specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)
<p><b>Modulo 1 estimo generale</b>  U. 1 aspetti economici dei beni  U. 2 metodo e procedimenti di stima</p> <p><b>Modulo 2 estimo rurale</b>  U. 1 la stima dei fondi rustici  U. 2 la stima dei fabbricati rurali  U. 3 la stima degli arboreti da frutto  U. 4 la stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali</p> <p><b>Modulo 3 la stima dei danni</b>  U. 1 il contratto di assicurazione, danni da incendio, danni da avversità meteorologiche, danni da inquinamento</p> <p><b>Modulo 4 estimo legale</b>  U.1 espropriazione per pubblica utilità</p> <p><b>Modulo 5 le successioni per causa di morte</b>  U. 1 tipi di successione  U. 2 stima dell'asse ereditario</p> <p><b>Modulo 6 marketing e legislazione</b>  U. 1 Elementi di Marketing  U. 2 Legislazione nel settore Agricolo (adempimenti e finanziamenti alle az. Agricole)</p>

I Docenti:

Pasquale Prencipe



Maria Francesca Demonte



<b>classe/sezione</b>	5 B
<b>indirizzo</b>	AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA-ITVE
<b>disciplina</b>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
<b>docente</b>	GRANATIERO MARIA ROSA

La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive

Contenuti

- Cenni delle attività motorie nei vari periodi storici;
- La storia delle Olimpiadi antiche;
- Le Olimpiadi moderne;
- Il CONI
- Le origini e lo sviluppo delle scienze legate al movimento, al gioco e allo sport;
- Principi di alimentazione
- Piramide alimentare
- Dieta dello sportivo

Lo sport, le regole e il fair play

Contenuti

- Sport di squadra e regolamenti: calcio, pallavolo, pallacanestro;
- Sport individuale e regolamento: atletica leggera;
- Conoscenze tecniche, tattiche e teoria delle attività motorie e sportive;
- Sport in ambiente urbano;

Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

Contenuti

- Il concetto di salute: mantenimento e prevenzione per un buono stato salutistico - regole per uno stile di vita corretto e forme di prevenzione;
- I principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale e altrui;
- La sicurezza nello sport;
- Le emorragie;
- Le ustioni;
- Le fratture;
- Le distorsioni;

<b>Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico</b>
<b>Contenuti</b>
<b>- I pericoli che nasconde la pratica sportiva in ambiente naturale; - Orienteering;</b>

Firma Maria Rosa Focantini



<b>CLASSE/SEZIONE</b>	V 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 2022 - marzo 2023
<b>MONTE ORE</b>	33
<b>DISCIPLINA DI RIFERIMENTO</b>	Italiano
<b>DISCIPLINE COINVOLTE</b>	Storia, Gestione Ambiente e Territorio, Viticoltura, Biotecnologie vitivinicole, Matematica
<b>TEMATICA GENERALE</b>	Cibo e sviluppo sostenibile

<b>COMPETENZE</b>	<p><i>dal D.Lgs 226/05</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;</li> <li>X sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;</li> </ul> <p><i>dal Regolamento UE/2018</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>X competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;</li> <li>X competenza in materia di cittadinanza;</li> <li>X competenza imprenditoriale;</li> <li>X competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</li> </ul>
-------------------	---

<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>X partecipare al dibattito culturale;</li> <li>X cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate;</li> <li>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;</li> <li>X rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità;</li> <li>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;</li> <li>X 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;</li> <li>X esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;</li> <li>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;</li> <li>X operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese;</li> <li>X rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.</li> </ul>
--	--

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 microorganismi attraverso l'utilizzo dei fitofarmaci	Lezione dialogata e partecipata	5	Biotechnologie vitivinicole
Agricoltura sostenibile ed economia circolare	Lezione dialogata e partecipata	6	Enologia
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 Ambiente e 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, 30/11/2022

Il docente coordinatore  
prof.ssa Castellano Francesca

*Francesca Castellano*