



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 UFY0NZ

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

www.iisspavoncelli.edu.it

Documento del consiglio di classe

art. 10 O.M. 22/03/2024, n.55

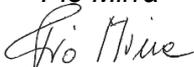
CLASSE V – SEZ. A
indirizzo ITVE - AGRARIA
(Articolazione Viticoltura ed Enologia)
a.s. 2023/2024

SOMMARIO

1. Presentazione del consiglio di classe
2. Profilo generale della classe
3. Identità degli istituti tecnici
4. Presentazione dell'indirizzo, dell'articolazione e piani orario
5. Obiettivi trasversali raggiunti e CLIL
6. Metodologia e strategie didattiche
7. Mezzi/spazi/tempi
8. Percorso di Educazione civica
9. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento
10. Verifica e valutazione
11. Preparazione alle prove scritte
12. ALLEGATI:
 - a) Programmi delle discipline di insegnamento
 - b) Percorso di Educazione civica

Elaborato dal Consiglio di classe in data 09/05/2024 e pubblicato all'Albo in data 15/05/2024

Il coordinatore di classe
Domenico Luongo

Il Dirigente scolastico
Pio Mirra


1. Presentazione del consiglio di classe

Il consiglio di classe si compone di n. 11 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. 2 docenti titolari con docenti non di ruolo.

Disciplina di insegnamento	Docente
Italiano	prof.ssa Francesca Castellano sostituita dal prof. Nicola Ciciretti
Storia	prof.ssa Francesca Castellano sostituita dal prof. Nicola Ciciretti
Inglese	prof. Vincenzo Addati
Matematica	prof. Domenico Luongo
Viticultura e difesa della vite	prof. Giuseppe Andreano
Biotechnologie vitivinicole	prof.ssa Vittoria Russo
Enologia	prof.ssa Vittoria Russo
Produzioni animali	prof. Natale Colopi sostituito dalla prof.ssa Federica Diciomma
Gestione dell'ambiente e territorio	prof. Armando Moscarella
Economia, estimo, legislazione e marketing	prof. Armando Moscarella
Scienze motorie	prof.ssa Maria R. Granatiero
Religione	prof. Andrea Reddavidè
COMPRESENZA	
Biotechnologie vitivinicole	prof.ssa M. Francesca Demonte
Viticultura e difesa della vite	prof. Paolo Russo
Enologia	prof. Angelo Ferricchio

2. Profilo generale della classe

Il gruppo classe è composto da n. 15 studenti di cui n. 6 studenti tutti residenti nella città di Cerignola e 9 nei comuni di Ascoli Satriano, Borgo Tressanti, Borgo Moschella, Candela, Canosa di Puglia, Carapelle, Manfredonia, Orta Nova, Stornara, appartenenti in gran parte ad un contesto familiare legato al mondo dell'agricoltura e/o settori ad essa collegati.

È presente altresì n. 1 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.55 del 22 marzo 2024.

Sono presenti anche n. 2 studenti 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.

3. L'identità degli istituti tecnici

Il rilancio dell'istruzione tecnica si fonda sulla consapevolezza del ruolo decisivo della scuola e della cultura nella nostra società non solo per lo sviluppo della persona, ma anche per il progresso economico e sociale; richiede perciò il superamento di concezioni culturali fondate su un rapporto sequenziale tra teoria/pratica e sul primato dei saperi teorici.

Agli istituti tecnici è affidato il compito di far acquisire agli studenti non solo le competenze necessarie al mondo del lavoro e delle professioni, ma anche le capacità di comprensione e

applicazione delle innovazioni che lo sviluppo della scienza e della tecnica continuamente produce.

Per diventare vere “scuole dell’innovazione”, gli istituti tecnici sono chiamati ad operare scelte orientate permanentemente al cambiamento e, allo stesso tempo, a favorire attitudini all’autoapprendimento, al lavoro di gruppo e alla formazione continua. Nei loro percorsi non può mancare, quindi, una riflessione sulla scienza, le sue conquiste e i suoi limiti, la sua evoluzione storica, il suo metodo in rapporto alle tecnologie. In sintesi, occorre valorizzare il metodo scientifico e il sapere tecnologico, che abitano al rigore, all’onestà intellettuale, alla libertà di pensiero, alla creatività, alla collaborazione, in quanto valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica. Valori che, insieme ai principi ispiratori della Costituzione, stanno alla base della convivenza civile.

In questo quadro, orientato al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni, le discipline mantengono la loro specificità e sono volte a far acquisire agli studenti i risultati di apprendimento propri dell’indirizzo, ma è molto importante che i docenti scelgano metodologie didattiche coerenti con l’impostazione culturale dell’istruzione tecnica che siano capaci di realizzare il coinvolgimento e la motivazione all’apprendimento degli studenti. Sono necessari, quindi, l’utilizzo di metodi induttivi, di metodologie partecipative, una intensa e diffusa didattica di laboratorio, da estendere anche alle discipline dell’area di istruzione generale con l’utilizzo, in particolare, delle tecnologie dell’informazione e della comunicazione, di attività progettuali e di Percorsi per le Competenze Trasversali e l’Orientamento per sviluppare il rapporto col territorio e le sue risorse formative in ambito aziendale e sociale.

4. Presentazione dell’indirizzo, dell’articolazione e piani orario

L’indirizzo “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria” integra competenze nel campo della organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell’ambiente e sugli aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue i seguenti risultati di apprendimento in termini di competenze:

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;
- organizzare attività produttive ecocompatibili;
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- 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;
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell’ambiente.

Il diplomato dell’articolazione “Viticoltura ed Enologia” può accedere al sesto anno di specializzazione per il conseguimento del titolo di Enotecnico, figura professionale specialistica per la gestione dell’azienda vitivinicola.

Piano di Studio – Quadro orario settimanale	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua, letteratura italiana e educazione civica*	4	4	4*	4*	4*
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia generale e economica	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Complementi di matematica			1	1	
Diritto, economia e educazione civica*	2*	2*			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3			
Scienze integrate (Chimica)	3	3			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			

Tecnologie informatiche	3				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Produzioni animali			3	3	2
Produzioni vegetali			5	4	
Viticultura e difesa della vite					4
Trasformazione dei prodotti			2	2	
Enologia					4
Economia, estimo, marketing e legislazione			3	2	2
Genio rurale			3	2	
Biotechnologie agrarie				3	
Biotechnologie vitivinicole					3
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32

5. 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.

6. 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 dialogata:

- 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.

7. 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:

- Job day "Il vino tra storia, presente e futuro"
- Evento Acquedotto Pugliese "Sulle orme del futuro"
- "Coltiva il tuo Futuro"
- "Azienda Arteagricola" in data 20.11.23 (5 ore)
- Conferenza "Nuovi metodi di produrre rispettosi dell'ambiente"
- Orientamento "Learning Center"
- Incontro "FMTS"
- "Campus Orienta Digital"
- Orientamento al Lavoro "Centro per l'impiego Cerignola"
- Orientamento Prof.le "Il Perito Agrario"
- Orientamento Prof.le "Evento Openfarms - Connessioni Rurali"
- Orientamento al Lavoro "Semi di legalità nei solchi del futuro"
- Orientamento al Lavoro "Cantina d'Arapri"
- Orientamento Prof.le "Rebeers"
- Promuoversi "Coltiviamo il futuro. In campo zero rifiuti"
- Degustazione del vino

8. 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 "Svilupposostenibile – Un pianeta in pericolo" (Allegato 10 b).

9. 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:

ore d'aula	"Formazione sulla sicurezza sul lavoro": n. 12 ore
	"Impresa e organizzazione": n. 10 ore
	"Orientamento al lavoro": n.10 ore
ore stage	n. 150 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.

10. 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	DESCRITTORI
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	IRREPRENSIBILE: 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

7	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.
	Comportamento	POCO CORRETTO: ha spesso comportamenti poco coretti 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.
6	Frequenza/assenza/ritardi	IRREGOLARE: la frequenza è connotata da assenze e ritardi.
	Note disciplinari	FREQUENTI: frequenti ammonizioni verbali.
	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 attegna nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale.
	Rispetto delle consegne	MOLTO CARENTE: rispetta le consegne solo saltuariamente.
≤5	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.
	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.	

11.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.

11.1 – 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
Totale p.ti/max		60

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
Totale p.ti/max		40

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
	Sommatoria 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
Totale p.ti/max		40

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 parafrasi	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
Totale p.ti/max		40
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).		

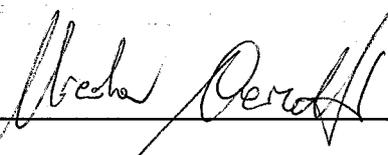
11.2 – Griglia di valutazione prova scritta di indirizzo

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, coerenza/correttezza 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
Totale p.ti/max		20

classe/sezione	V A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Lingua e Letteratura italiana
docente	Nicola Ciciretti

Contenuti
<p>L'Età del Realismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il Positivismo, il Naturalismo e il Verismo italiano - Giovanni Verga: biografia, poetica e opere (<i>Vita dei Campi, Novelle Rusticane, I Malavoglia</i>) <p>Lettura e analisi delle novelle: <i>Fantasticheria, La roba.</i></p> <p>L'Età del Decadentismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Pascoli: biografia, poetica e opere (<i>Myricae</i>) <p>Lettura e analisi della lirica <i>X Agosto.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Gabriele d'Annunzio: biografia, poetica e opere (<i>Il trionfo della morte, Alcyone</i>) <p>Lettura e analisi della lirica <i>La pioggia nel pineto.</i></p> <p>Il primo Novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Italo Svevo: biografia, poetica e opere (<i>La coscienza di Zeno</i>) <p>Silloge di brani tratti da <i>La coscienza di Zeno</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Luigi Pirandello: biografia, poetica e opere (<i>La patente, Quaderni di Serafino Gubbio operatore, Uno, nessuno e centomila</i>) <p>Lettura e analisi della Novella <i>La patente</i>, Silloge di brani tratti da <i>Uno, nessuno e centomila.</i></p> <p>L'Italia tra le due guerre</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ungaretti: biografia, poetica e opere

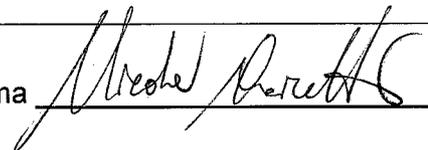
Firma



classe/sezione	V A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Storia
docente	Nicola Ciciretti

Contenuti
<p>L'Italia industrializzata e imperialista</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'età giolittiana <p>La Prima guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dall'assassinio di Sarajevo allo scoppio della guerra - La guerra in Italia - L'entrata in guerra degli stati Uniti e la fine della guerra - La vittoria mutilata - La conferenza di Parigi - Il trattato di Versailles e il nuovo assetto politico dell'Europa <p>La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Rivoluzione di Febbraio - La Rivoluzione di Ottobre - L'URSS, Stalin e il totalitarismo <p>Il Fascismo italiano</p> <ul style="list-style-type: none"> - I problemi del dopoguerra - Le elezioni del 1919 e il Biennio rosso - La Marcia su Roma - Lo Stato fascista e il delitto Matteotti - Il Regime fascista - Le Leggi razziali in Italia <p>Il Nazismo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il trattato di Versailles penalizza la Germania - Il progetto di Hitler - Il partito nazista - Il Terzo Reich - La politica antisemita <p>La Seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'inizio della guerra la Battaglia d'Inghilterra - L'attacco all'Unione sovietica - L'entrata in guerra degli Stati Uniti - Lo sbarco in Normandia e la fine del terzo Reich - La guerra in Italia - Il quadro internazionale del dopoguerra - La fine della guerra

Firma



classe/sezione	V A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	LINGUA INGLESE
docente	ADDATI VINCENZO

Contenuti

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

Unit 12

Where olive trees grow

Soil

Topography and Grove Layout

Unit 13

Olive oil processing

Designations and definitions of olive oils

Olive oil production and consumption in Italy

Unit 14

Starting with the vineyard

Choosing a cultivar

Unit 15

The winemaking process

The difference between Charmat and classic method

Understanding wine labels

Some Italian wines at a glance (NERO DI TROIA)

CLIL module: Red wine

Firma

Vincenzo Addati

classe/sez.	5 ^a A
indirizzo	Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia
disciplina	Matematica
docente	Luongo Domenico

CONTENUTI

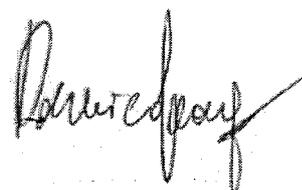
1. Introduzione allo studio di funzione reale di variabile reale

- 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 ∞/∞ .
- 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^a, II^a e III^a specie.

Firma



classe/sezione	V A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Viticoltura e difesa della vite
docente	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: peronospora, oidio, botrite, mal dell'esca, tignola, tignoletta e fillossera

Firma _____



classe/sezione	5 ^a A
indirizzo	Agraria, Agroalimentare e Agroindustria - ITVE
disciplina	Biotechnologie vitivinicole
docente	Russo Vittoria Maria Francesca Demonte

Contenuti	
(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)	
Unità 1. Generalità sui funghi e batteri	<ul style="list-style-type: none"> • Classificazione dei funghi e batteri • Caratteri generali dei funghi e batteri • Riproduzione e moltiplicazione dei funghi e batteri • Metabolismo degli zuccheri
Unità 2. Le muffe e loro applicazioni industriali	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo dei funghi nell'industria alimentare e industriale
Unità 3. Microrganismi e trasformazione dei mosti e dei vini	<ul style="list-style-type: none"> • Vinificazione spontanea: aspetti microbiologici • Microrganismi responsabili della fermentazione spontanea • I lieviti nella fermentazione spontanea dei mosti • Microrganismi nella fermentazione alcolica e malolattica
Unità 4. Agenti responsabili della fermentazione primaria e secondaria	<ul style="list-style-type: none"> • Lieviti non-<i>Saccharomyces</i> • Lieviti <i>Saccharomyces</i>
Unità 5. Lieviti selezionati	<ul style="list-style-type: none"> • Fermentazioni guidate • Inoculanti microbici e criteri di selezione di ceppi di <i>Saccharomyces cerevisiae</i> • Vantaggi dell'uso di fermenti selezionati
Unità 6. Colture starter	<ul style="list-style-type: none"> • Produzione e uso di colture starter LSA • Produzione e uso di colture starter malolattiche • Selezione enologica di lieviti e batteri come starter di fermentazione
Unità 7. Agenti responsabili delle alterazione dei mosti e dei vini	<ul style="list-style-type: none"> • Fattori che influenzano la contaminazione microbica dalla vendemmia alla vinificazione • Fattori che influenzano la popolazione microbica durante la vinificazione • Principali microrganismi contaminanti • Malattie causate da batteri e/o lieviti

Firma

Vittoria Russo
Maria Francesca Demonte

classe/sezione	5 ^a A
indirizzo	Agraria, Agroalimentare e Agroindustria - ITVE
disciplina	Enologia
docente	Russo Vittoria Ferricchio Angelo

Contenuti

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

Modulo n°1 – L'uva e il mosto

- Unità didattica n° 1- La vite, la composizione chimica dell'uva e del mosto;
- Unità didattica n°2 - I processi di prima trasformazione dell'uva;

Modulo n°2 – L'uva e il mosto: aspetti microbiologici e chimici

- Unità didattica n° 1 - Analisi, correzione del mosto e uso del diossido di zolfo;
- Unità didattica n° 2 – Gli agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri;
- Unità didattica n° 3- La chimica delle fermentazioni;

Modulo n°3 – La vinificazione

- Unità didattica n° 1 - La vinificazione in rosso;
- Unità didattica n° 2 - Particolari vinificazioni in rosso, la vinificazione in bianco e rosato;

Modulo n°4 – Il vino: composizione e analisi

- Unità didattica n° 1 - Composizione chimica del vino;
- Unità didattica n°2 – Il colore del vino;
- Unità didattica n°3 – Le analisi del vino;

Modulo n°5 – Cure e correzioni al vino

- Unità didattica n° 1 – Colmature e travasi;
- Unità didattica n° 2 – Le correzioni al vino;
- Unità didattica n° 3 - L'illimpidimento dei vini;
- Unità didattica n° 4 – La chiarifica e la stabilizzazione dei vini;

Modulo n°6 –Invecchiamento e malattie dei vini

- Unità didattica n° 1 - Invecchiamento e classificazione dei vini;
- Unità didattica n° 2 - Vini speciali;
- Unità didattica n° 3 - Difetti, alterazioni e malattie dei vini.

Firma

Vittoria Russo



classe/sezione	V A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Tecnica di produzione animale
docente	Federica Diciomma

Contenuti
<p>1. Gli animali domestici</p> <ul style="list-style-type: none"> - La classificazione degli animali: il genere, la specie, la razza, i ceppi. La formazione delle razze.
<p>2. Nutrizione e alimentazione del bestiame</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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:
<p>3. Gli alimenti e i principi alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità sugli alimenti e loro composizione chimica. - Principi alimentari ed altri fattori dell'alimentazione.
<p>4. Utilizzazione biologica dell'energia degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - La fibra grezza un "elemento" importante nel razionamento degli animali.
<p>5. Fabbisogni nutritivi degli animali ed i fattori di razionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabbisogni energetici, proteici, di sostanza secca di mantenimento. - Fabbisogni di accrescimento delle bovine lattifere di primo e secondo parto. - Fabbisogno per la produzione latte.

Firma Federica Diciomma

classe/sez.	5 ^a A
indirizzo	Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia
disciplina	Gestione dell'ambiente e del Territorio
docente	Armando Moscarella

Contenuti
(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)
<p>concetto di ambiente ed economia circolare</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. sociale 2. ambientale 3. economico <p>sviluppo e agricoltura sostenibile</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. economica etica e ambientale 2. agricoltura biologica 3. agricoltura integrata 4. il quaderno di campagna <p>concetto di territorio</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. elementi essenziali <p>Concetto di paesaggio</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. vari tipi di paesaggio 2. elementi naturali 3. elementi antropici <p>Inquinamento e ambiente</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. vari tipi di ambiente e caratteristiche 2. forme di inquinamento <p>Pac concetti generali</p> <p>Agenda 2030</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. che cos'è 2. i pilastri dell'agenda 3. gli obiettivi

Armando Moscarella

Firma _____

classe/sez.	5 ^a A
indirizzo	Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia
disciplina	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione
docente	Armando Moscarella

Contenuti
(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)
<p>Metodo e procedimenti estimativi</p> <p>La relazione estimativa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. aspetti economici 2. correzione al valore ordinario <p>Stima dei fondi rustici</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. criteri di stima 2. sintetico 3. analitico <p>Stima degli arboreti da frutto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. tipi di arboreto 2. ciclo economico 3. valore della terra nuda 4. valore del soprassuolo 5. metodi di stima <p>Stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. metodo e procedimento <p>Stime dei danni e copertura assicurativa</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. il danno e il suo risarcimento 2. il contratto di assicurazione <p>Stime legali:</p> <p>espropriazioni</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. le norme 2. il testo unico 3. iter espropriativo 4. indennità di esproprio e di occupazione <p>successioni ereditarie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. normativa 2. tipi di successione 3. l'asse ereditario 4. la divisione dei beni <p>servitù</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. normativa 2. servitù di passaggio 3. servitù di acquedotto 4. servitù per energia e telecomunicazioni

Armando Moscarella

Firma _____

classe/sezione	5 A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria
disciplina	Scienze motorie
docente	MARIA ROSA GRANATIERO

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

Contenuti

1. Conoscere tecniche di avviamento motorio e di miglioramento delle capacità condizionali
2. Favorire un produttivo recupero delle competenze motorie di base al fine di migliorare il rendimento complessivo degli studenti, non strettamente limitata alla sfera motoria, ma estesa all'intera area cognitiva
3. Favorire l'armonico sviluppo psico-fisico
4. Conoscere l'anatomia dell'apparato muscolare scheletrico
5. Conoscere tecniche, regolamenti e sviluppi storici di alcuni sport individuali e di squadra
6. Organizzare percorsi motori e sportivi
7. Cooperare in gruppo utilizzando e valorizzando le attitudini individuali

Lo sport, le regole e il fair play

Contenuti

1. Acquisire abitudini allo sport come costume di vita
2. Promuovere attività sportive e favorire situazioni di sano confronto agonistico
3. Esercitazioni per il potenziamento dell'apparato respiratorio e cardiovascolare
4. Esercitazioni per lo sviluppo della mobilità articolare, potenziamento muscolare e coordinazione neuromuscolare
5. Pallavolo: fondamentali individuali e di squadra
6. Pallacanestro: fondamentali individuali e di squadra
7. Lo sport educativo

Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

Contenuti

1. Cenni di anatomia e fisiologia umana
2. Paramorfismi e dimorfismi
3. Educazione alimentare
4. Elementi di primo soccorso

Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

Contenuti

1. Salute, benessere e prevenzione
2. Norme di comportamento adeguate al fine della prevenzione per la sicurezza personale in palestra e negli spazi aperti
3. Igiene personale

Maria Rosa Granatiero

Percorso di EDUCAZIONE CIVICA

a.s. 2023/2024

CLASSE/SEZIONE	V A
INDIRIZZO	Agraria
DOCENTE COORDINATORE	Ciciretti Nicola

NUCLEO TEMATICO	Sviluppo sostenibile
TITOLO	Un pianeta in pericolo
PERIODO	novembre 2023 - marzo 2024
MONTE ORE	33
DISCIPLINA DI RIFERIMENTO	Italiano
DISCIPLINE COINVOLTE	Storia, Gestione Ambiente e Territorio, Viticoltura, Biotecnologie vitivinicole, Matematica
TEMATICA GENERALE	Cibo e sviluppo sostenibile

COMPETENZE	<i>dal D.Lgs 226/05</i>
	<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><i>dal Regolamento UE/2018</i></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><input type="checkbox"/> competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO Allegato C delle Linee Guida adottate con D.M. n.35 del 22/06/2020	<p><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali;</p> <p><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> 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><input type="checkbox"/> perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abitudini di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie;</p> <p><input type="checkbox"/> 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 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					
Viticultura				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

Il docente coordinatore
prof. Ciciretti Nicola

