



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. 31/03/2025, n.67

CLASSE V – SEZ. A

**Indirizzo ITVE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
(Articolazione Viticoltura ed Enologia)**

a.s. 2024/2025

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 12/05/2025 e pubblicato all'Albo in data 15/05/2025

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. 7 docenti di ruolo e n. 7 docenti non di ruolo; nel complesso la sua composizione si è mantenuta sufficientemente stabile nel corso del secondo biennio e ultimo anno, limitati gli avvicendamenti.

Disciplina di insegnamento	Docente
Italiano	prof.ssa Zangrilli Teresa
Storia	prof.ssa Zangrilli Teresa
Inglese	prof. Addati Vincenzo
Matematica	prof. Luongo Domenico
Viticultura e difesa della vite	prof. Andreano Giuseppe
Biotecnologie vitivinicole	prof. Stella Salvatore
Enologia	prof.ssa Russo Vittoria
Produzioni animali	prof.ssa Gallo Rosaria
Gestione dell'ambiente e territorio	prof. Diliddo Savino
Economia, estimo, legislazione e marketing	prof. Consalvo Michele
Scienze motorie	prof.ssa Granatiero Maria Rosa
Religione	prof. Reddavide Andrea
COMPRESENZA	
Biotecnologie vitivinicole	prof. Pelosi Alberto
Viticultura e difesa della vite	prof. Russo Paolo
Enologia	prof. Fortuna Fabio

2. Profilo generale della classe

Il gruppo classe è composto da n. 11 studenti, residenti nel comune di Cerignola ad eccezione di uno studente residente nella città di Manfredonia, tutti appartenenti in gran parte ad un contesto familiare legato al mondo dell'agricoltura e/o settori ad essa collegati.

È presente uno studente DSA, per il quale 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.

Il gruppo classe, fornito di modeste capacità di base e caratterizzato da adeguate capacità di comprensione e di esposizione, ha risentito dei disagi comportati dagli effetti dell'era Covid-19 che hanno ingenerato un livello omogeneamente medio-basso per abilità, metodologia di lavoro, impegno e partecipazione.

Mediante i costanti incoraggiamenti sinergici delle famiglie e del Consiglio di classe, finalizzati al recupero e alla valorizzazione delle abilità più forti, si sono evidenziate nei discenti buone attitudini più in ambito pratico-laboratoriale, che hanno controbilanciato lo studio generalmente frammentario e discontinuo. Procedendo con flessibilità e gradualità, utilizzando anche quadri di sintesi e modulando sempre l'attività didattica sulla base della contingenza, della domanda e dei tempi degli allievi, la valutazione sommariamente può ritenersi accettabile.

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	
Viticoltura 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:

- 09/10/2024 Orienta Puglia – Aster Puglia;
- 25/10/2024 Eno 6.0 – Bollicine in cantina;
- 08/11/2024 Orienta...Menti per il tuo futuro;
- 14/11/2024 Coltiva il tuo futuro – Ed. Finanziaria;
- 12/12/2024 Visita didattica c/o Cantina Rivera – Andria (BAT);
- 04/02/2025 Visita Didattica Cantina D'Arapi' – San severo (FG);
- 14/02/2025 Incontro Progetto Erasmus Tota Consulting;
- 11/03/2025 Modulo It's Academy - Orientamento al Lavoro
- 27/03/2025 Assorienta – Carriere in divisa
- 07/05/2025 Masterclass Corimpex

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 un percorso stato strutturato come Unità di Apprendimento dal titolo "La sostenibilità nella vita quotidiana" (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.

Negli aa.ss. 2022/23, 2023/24 e 2024/25 sono state programmate e realizzate attività d'aula e di stage nel rispetto del monte ore previsto di cui al progetto PCTO predisposto.

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	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 attegna 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.	

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

INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso efficace della punteggiatura	Elaborato incoerente sul piano logico e disorganico.	1 - 4
	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
	Sommatoria 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
	Sommatoria 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 argomentativo adoperando connettivi pertinenti	Logicamente coeso e articolato	9 - 10
	Logicamente coeso	7 - 8
	Sufficientemente organico	6
	A tratti disorganico	4 - 5
	Gravemente destrutturato	1 - 3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Corretti, congruenti e approfonditi	9 - 10
	Adeguati e precisi	7 - 8
	Essenziali ma pertinenti	6
	Accennati e non sempre corretti e pertinenti	4 - 5
	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 3
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 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
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	5 [^] A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Lingua e Letteratura italiana
docente	prof.ssa Teresa Zangrilli

Contenuti

- L'Ottocento: La situazione sociale di fine secolo attraverso le pagine della letteratura: Il Positivismo.
- Il Naturalismo francese. Il Verismo. G. Verga (*I Malavoglia*)
- Il Simbolismo poetico e la narrativa decadente: La crisi del razionalismo. Il Decadentismo. Gabriele D'Annunzio. (*Il piacere*)
- G. Pascoli: La vita e la personalità. Percorso delle opere. La poetica del "fanciullino e il suo mondo simbolico". (*X agosto*)
- Italo Svevo: La vita e il contesto culturale. La formazione e le idee. Il percorso delle opere. (*La coscienza di Zeno*)
- Luigi Pirandello: La vita. Le idee e la poetica: relativismo e umorismo. (*Uno, nessuno e centomila*)
- Le nuove frontiere della poesia: Ungaretti. (*Soldati*)

Firma



classe/sezione	5^ A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Storia
docente	prof.ssa Teresa Zangrilli

Contenuti

- **Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento**

La Seconda rivoluzione industriale

L'età giolittiana

La Prima guerra mondiale

Il Nazionalismo

La rivoluzione russa lo stalinismo

- **La crisi della civiltà europea**

Il fascismo

Il dopoguerra

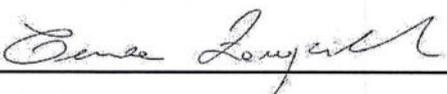
La crisi del '29 e il New Deal

La Germania: dalla Repubblica di Weimar alla dittatura nazista

La Seconda guerra mondiale e la Shoah

La Resistenza

Firma



classe/sezione	5 [^] A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Lingua Inglese
docente	prof. Addati Vincenzo

Contenuti**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/sezione	5 [^] A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Matematica
docente	prof. Luongo Domenico

CONTENUTI

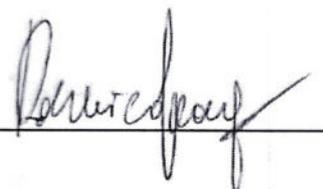
1. Introduzione allo studio di funzione reale di variabile reale

- 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.
- Dominio di funzioni $f(x)$ razionali fratte.
- 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 limite infinito. Limite sinistro e limite destro.
- Calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte con forme determinate.
- Cenni sul calcolo di limiti di funzioni razionali fratte con forme indeterminate ∞/∞ e $0/0$.

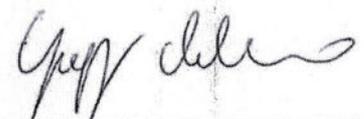
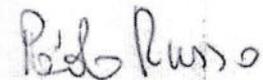
Firma



classe/sezione	5 [^] A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Viticoltura e difesa della vite
docente	prof. Andreano Giuseppe prof. Russo Paolo Pio

Contenuti
<p>MODULO 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • morfologia, classificazione delle gemme e dei rami • propagazione gamica e agamica • potatura • produzione integrata <p>MODULO 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • impianto • irrigazione • concimazione • diserbo <p>MODULO 3</p> <ul style="list-style-type: none"> • nuove tecniche di potatura e raccolta della vite • ampelopatie e difesa della vite: peronospora, oidio, botrite, mal dell'esca, tignola , tignoletta e fillossera

Firme _____

classe/sezione	5 ^A
indirizzo	Agraria, Agroalimentare e Agroindustria - ITVE
disciplina	Biotechnologie vitivinicole
docente	prof. Stella Salvatore prof. Pelosi Alberto

Contenuti	
(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)	
Unità 1. Componenti del grappolo e maturazione dell'uva.	<ul style="list-style-type: none"> • Composizione del grappolo • I polifenoli dell'uva • Precursori aromatici e composti minori • La maturazione dell'uva
Unità 2. Tecnologia e organizzazione della cantina.	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione della cantina • Gli spazi e le attrezzature di base per la produzione enologica • I vasi vinari • Pompe filtri e impianti di imbottigliamento
Unità 3. Raccolta maturazione dell'uva e fasi pre-fermentative.	<ul style="list-style-type: none"> • La vendemmia • Il conferimento delle uve alla cantina • i primi processi di trasformazione dell'uva in mosto • Le fasi pre-fermentative
Unità 4. Differenti stili di vinificazione.	<ul style="list-style-type: none"> • La vinificazione in Bianco • La vinificazione in Rosato • La vinificazione in Rosso
Unità 5. Biotechnologie Enologiche.	<ul style="list-style-type: none"> • La microbiologia enologica • I microrganismi di interesse enologico • Le colture microbiche selezionate in enologia
Unità 6. Alterazioni microbiche del vino, sicurezza e sostenibilità	<ul style="list-style-type: none"> • Le cause di alterazioni dei vini • Le alterazioni indotte da batteri lattici • Le alterazioni indotte da batteri acetici • Sicurezza in cantine e valorizzazioni dei sottoprodotti
Unità 7. Agenti responsabili dell'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

Firme _____

Stella Salvatore

Alberto Pelosi

classe/sezione	5 [^] A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Enologia
docente	prof.ssa Russo Vittoria prof. Fortuna Fabio

Contenuti

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.

Firme _____

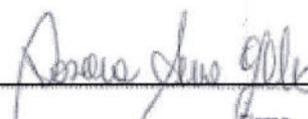
Vittoria Russo



classe/sezione	5 [^] A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Tecnica di produzione animale
docente	prof.ssa Gallo Rosaria Anna

Contenuti
<p>1. Gli allevamenti dei bovini da latte</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'allevamento della rimonta - L'allevamento della vacca da latte <p>2. L'alimentazione della vacca da latte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il razionamento e le tecniche di alimentazione - I fabbisogni di energia - I fabbisogni di proteine - I fabbisogni dei minerali, vitaminici, fibre - Modalità di somministrazione degli alimenti <p>3. I bovini da carne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipologie e tecniche di allevamento. - Il razionamento e le tecniche di alimentazione. - Macellazione, resa e tagli bovini <p>4. I suini</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tipologie di allevamento e riproduzione - Fasi di allevamento, alimentazione e macellazione. <p>5. Gli equini</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'allevamento degli equini - Le tecniche di allevamento dei cavalli.

Firma _____



classe/sez.	5 [^] A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Gestione dell'ambiente e del Territorio
docente	prof. Diliddo Savino

Contenuti

Modulo n°1 Ambiente, territorio e paesaggio.

- Concetto di ambiente, sviluppo e agricoltura sostenibile, concetto di territorio, assetto del territorio.
- Concetto di paesaggio, Rete Natura 2000, inquinamento e ambiente.

Modulo n°2 Strumenti operativi di qualificazione territoriale.

- Governo del territorio, pianificazione territoriale
- Consorzi e piani di bonifica.

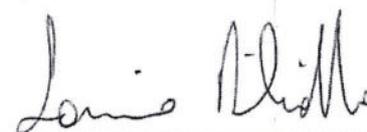
Modulo n°3 Amministrazione, normative e legislazione agro territoriale.

- Enti territoriali e figure giuridiche in agricoltura. Difesa e interventi sull'ambiente.
- Normativa nei settori agroambientale e agroalimentare.
- Il quaderno di campagna: compilazione, aggiornamento e normative di riferimento
- Normativa sicurezza sul lavoro.

Modulo n°4 Valorizzazione economica del territorio.

- Politiche agricole e organizzazione del mercato produttivo (PAC e OCM).

Firma



classe/sez.	5^ A
indirizzo	Agraria, Agroalimentare e Agroindustria - ITVE
disciplina	Scienze Motorie
docente	prof.ssa Granatiero Maria Rosa

Contenuti

1. Rispetto delle regole nello sport

- Gli sport di squadra
- Gli sport individuali

2. La Pallavolo

- Regole di gioco
- Fondamentali e Ruoli

3. Alimentazione

- Nutrienti
- Lipidi
- Glucidi
- Vitamine

4. Nutrienti e Fabbisogno Energetico

- Le fonti del fabbisogno
- Le Calorie

5. Atletica e Ambiente

- Teoria del Salto ad Ostacoli
- Azioni di prima gamba
- Azione di seconda gamba
- Teoria dei lanci
- Lancio del peso
- Lancio del vortex
- Lancio del giavellotto

Firma Maria Rosa Granatiero

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

Contenuti

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

Metodo e procedimenti estimativi

La relazione estimativa

1. aspetti economici
2. correzione al valore ordinario

Stima dei fondi rustici

1. criteri di stima
2. sintetico
3. analitico

Stima degli arboreti da frutto

1. tipi di arboreto
2. ciclo economico
3. valore della terra nuda
4. valore del soprassuolo
5. metodi di stima

Stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali

1. metodo e procedimento

Stime dei danni e copertura assicurativa

1. il danno e il suo risarcimento
2. il contratto di assicurazione

Stime legali:

espropriazioni

1. le norme
2. il testo unico
3. iter espropriativo
4. indennità di esproprio e di occupazione

usufrutto

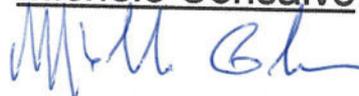
1. normativa essenziale
2. costituzione, durata, oggetto
3. spese nudo proprietario – usufruttuario
4. criteri di stima.

servitù prediali

1. generalità
2. servitù di passaggio
3. servitù di acquedotto -
4. servitù per infrastrutture lineari energetiche
5. stima dell'indennità

successioni ereditarie (cenni)

Firma Michele Consalvo



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE G. PAVONCELLI - CERIGNOLA
Percorso di EDUCAZIONE CIVICA
A.S. 2024/2025
MOD. PRESENTAZIONE

CLASSE/SEZIONE	V A
INDIRIZZO	Agraria – Viticoltura ed Enologia
DOCENTE COORDINATORE	Diliddo Savino

NUCLEI TEMATICI	Sviluppo economico e sostenibilità
TITOLO	La sostenibilità nella vita quotidiana
PERIODO	Da novembre 2024 a maggio 2025
MONTE ORE	33
DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano, Inglese, Produzioni animali, Viticoltura, Religione, Biotecnologie vitivinicole, Economia ed estimo, Gestione ambiente e territorio

COMPETENZE N°5	
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO*	<p>Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità...).</p> <p>Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale.</p>

* in coerenza con il Curriculum di Istituto

Contenuti (Vivere in modo sostenibile nella vita quotidiana Moda etica e sostenibile Utilizzo consapevole delle risorse)	Metodologia	Ore	Discipline
Lo sfruttamento del lavoro	Lezione interattiva	4	Italiano (Zangrilli)
“Usa e getta”	Lezione interattiva	3	Inglese (Addati)
Consumo di carne	Lezione interattiva	4	Produzioni animali (Gallo)
Utilizzo dei fitofarmaci a basso impatto ambientale	Lezione interattiva	4	Viticultura (Andreano)
L’enciclica “Laudato sì” di Papa Francesco	Lezione narrativa	2	Religione (Reddavide)
Tecniche di produzione di vino biologico e naturale	Lezione interattiva	4	Biotecnologie vitivinicole (Stella)
Il bilancio di sostenibilità	Lezione interattiva	6	Economia ed estimo (Zita)
Le produzioni locali come esempio di sostenibilità a portata di mano	Lezione interattiva	6	Gestione ambiente e territorio (Diliddo)
		33	Totale

CRONOPROGRAMMA										
Attività/Lezioni	Pianificazione (indicare n.ro di ore di attività)									
	sett	ott	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giu
Lo sfruttamento del lavoro				2			2			
"Usa e getta"				2	1					
Consumo di carne			1	1	1	1				
Utilizzo dei fitofarmaci a basso impatto ambientale					1	2	1			
L'enciclica "Laudato sì" di Papa Francesco						1		1		
Tecniche di produzione di vino biologico e naturale					1	1	1	1		
Il bilancio di sostenibilità				1	1	1	1	1	1	
Le produzioni locali come esempio di sostenibilità a portata di mano				1	1	1	1	1	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, 11/11/24

Il/La docente coordinatore

