



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. B**

**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

*Vittoria Russo*

Il Dirigente scolastico

*Pio Mirra*

### 1. Presentazione del consiglio di classe

Il consiglio di classe si compone di n. 10 docenti di ruolo e n. 4 docenti non di ruolo; nel complesso la sua composizione si è mantenuta sufficientemente stabile nel corso del secondo biennio e ultimo anno, limitati gli avvicendamenti.

| Disciplina di insegnamento                 | Docente           |
|--------------------------------------------|-------------------|
| Italiano                                   | Zefferino Laura   |
| Storia                                     | Zefferino Laura   |
| Inglese                                    | Addati Vincenzo   |
| Matematica                                 | Luongo Domenico   |
| Viticoltura e difesa della vite            | Andreano Giuseppe |
| Biotecnologie vitivinicole                 | Stella Salvatore  |
| Enologia                                   | Russo Vittoria    |
| Produzioni animali                         | Gallo Rosanna     |
| Gestione dell'ambiente e territorio        | Diliddo Savino    |
| Economia, estimo, legislazione e marketing | Consale Michele   |
| Scienze motorie                            | Granatiero Rosa   |
| Religione                                  | Reddavid Andrea   |
| COMPRESENZA                                |                   |
| Biotecnologie vitivinicole                 | Pelosi Alberto    |
| Viticoltura e difesa della vite            | Paolo Russo       |
| Enologia                                   | Fortuna Fabio     |

### 2. Profilo generale della classe

Il gruppo classe è composto da n. 17 studenti, 16 maschi e 1 femmina di cui n. 6 studenti residenti nella città di Cerignola e n.11 nei comuni di San Ferdinando, Trinitapoli, Stornara, Stornarella, Canosa di Puglia, Borgo Tressanti e Borgo Moschella (frazioni di Cerignola) 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 in condizioni di disabilità 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.

È presente anche n. 1 studente DSA per il quale il Consiglio di classe ha provveduto alla redazione del prescritto PdP a cui si rimanda nel fascicolo personale, che non prevede alcuna misura dispensativa e compensativa in riferimento alle prove d'esame.

Gli studenti concludono il proprio percorso scolastico evidenziando una fisiologica diversità di livelli di apprendimento conseguiti in riferimento al pecup dell'indirizzo di studio.

Si presenta come una classe eterogenea per abilità, metodologia di lavoro, impegno e partecipazione. Nella classe ci sono studenti con ottime capacità di comprensione e di esposizione. L'applicazione allo studio è stata continua, pertanto la valutazione si attesta su livelli soddisfacenti. 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 accettabili.

### 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 abitua 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         |
| <b>Totale ore settimanali</b>                      | <b>33</b> | <b>32</b> | <b>32</b> | <b>32</b> | <b>32</b> |



## 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:

- Partecipazione alla visione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa"
- Partecipazione allo spettacolo teatrale "Spedizioni don Chisciotte", Teatro Fantasia, Direzione artistica Savino Zaba
- Partecipazione alla visione del film "Diamanti"
- Partecipazione alla visione del film "Il Bambino di Cristallo"

## **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.

**Tab. 1 – Griglia di misurazione degli apprendimenti**

|                          |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.

| Tab. 2 – Griglia di valutazione del comportamento |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VOTO/10                                           | INDICATORI                                                                                                                                                              | DESCRIPTORI                                                                                                                                                                                                |
| 9/10                                              | Comportamento                                                                                                                                                           | MOLTO CORRETTO: l'alunno è sempre corretto con i docenti, compagni e personale della scuola. Osserva le norme del Regolamento di Istituto.                                                                 |
|                                                   | Atteggiamento                                                                                                                                                           | IRREPENSIBILE: ineccepibile negli atteggiamenti tenuti a scuola                                                                                                                                            |
|                                                   | Rispetto delle consegne                                                                                                                                                 | PUNTUALE E COSTANTE: assolve le consegne con diligenza.                                                                                                                                                    |
|                                                   | Frequenza/assenza/ritardi                                                                                                                                               | REGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, rispetta l'orario di ingresso, poche le uscite anticipate.                                                                                                   |
|                                                   | Note disciplinari                                                                                                                                                       | NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.                                                                                                                                                |
| 8                                                 | Comportamento                                                                                                                                                           | CORRETTO: nei confronti dei docenti, compagni e personale il comportamento dell'alunno è fondamentalmente corretto. Tuttavia, talvolta, si rende responsabile di qualche assenza o ritardo ingiustificato. |
|                                                   | Atteggiamento                                                                                                                                                           | ADEGUATO: non sempre irreprensibile                                                                                                                                                                        |
|                                                   | Rispetto delle consegne                                                                                                                                                 | NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE: talvolta non rispetta le consegne                                                                                                                                          |
|                                                   | Frequenza/assenza/ritardi                                                                                                                                               | RARAMENTE IRREGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, ma non sempre rispetta gli orari.                                                                                                                |
|                                                   | Note disciplinari                                                                                                                                                       | NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.                                                                                                                                                |
| 7                                                 | Comportamento                                                                                                                                                           | POCO CORRETTO: ha spesso comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Si rende responsabile di ritardi ingiustificati.                                |
|                                                   | Atteggiamento                                                                                                                                                           | REPENSIBILE: l'alunno è spesso richiamato ad un atteggiamento più rispettoso dei doveri e delle regole scolastiche.                                                                                        |
|                                                   | Rispetto delle consegne                                                                                                                                                 | CARENTE: non assolve alle consegne in modo puntuale e costante.                                                                                                                                            |
|                                                   | Frequenza/assenza/ritardi                                                                                                                                               | IRREGOLARE: la frequenza è connotata da assenze e ritardi.                                                                                                                                                 |
|                                                   | Note disciplinari                                                                                                                                                       | FREQUENTI: frequenti ammonizioni verbali.                                                                                                                                                                  |
| 6                                                 | Comportamento                                                                                                                                                           | NON CORRETTO: assume spesso nei confronti dei docenti, compagni e personale un comportamento connotato da azioni svenienti.                                                                                |
|                                                   | Atteggiamento                                                                                                                                                           | BIASIMEVOLE: l'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atpeggia 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<br>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<br>• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo<br>• 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<br>• Ricchezza e padronanza lessicale<br>• 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<br>• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali                                                                  | Ampi e approfonditi.                                                                                                 | 17 - 20 |
|                                                                                                                                                       | Adeguati e precisi.                                                                                                  | 13 - 16 |
|                                                                                                                                                       | Essenziali ma pertinenti                                                                                             | 12      |

|                                                          |                                    |           |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------|
| • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali | Incompleti e non sempre pertinenti | 5 – 11    |
|                                                          | Scarsi e/o non pertinenti          | 1 – 4     |
| <b>Totale p.ti/max</b>                                   |                                    | <b>60</b> |

| <b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A (MAX 40 pt)</b>                                                                                                                                                   |                                       |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|--------------|
| <b>Indicatori</b>                                                                                                                                                                                     | <b>Descrittori</b>                    | <b>Punti</b> |
| 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        |
| <b>Totale p.ti/max</b>                                                                                                                                                                                |                                       | <b>40</b>    |

| <b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)</b>                                          |                                              |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------|
| <b>Indicatori</b>                                                                            | <b>Descrittori</b>                           | <b>Punti</b> |
| 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        |
| <b>Totale p.ti/max</b>                                                                       |                                              | <b>40</b>    |

| <b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)</b>                                                            |                                  |              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------------|
| <b>Indicatori</b>                                                                                              | <b>Descrittori</b>               | <b>Punti</b> |
| Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale 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 e articolato   | 13 – 15      |
|                                                                                                                | Logicamente coeso                | 10 – 12      |
|                                                                                                                | Sufficientemente organico        | 9            |
|                                                                                                                | A tratti disorganico             | 4 – 8        |
|                                                                                                                | Gravemente destrutturato         | 1 - 3        |
| Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali                                       | Corretti, ampi e approfonditi    | 9 – 10       |
|                                                                                                                | Adeguati e precisi               | 7 – 8        |
|                                                                                                                | Essenziali ma pertinenti         | 6            |
|                                                                                                                | Incompleti e non sempre corretti | 4 – 5        |
|                                                                                                                | Scarsi e/o non pertinenti        | 1 - 3        |
| <b>Totale p.ti/max</b>                                                                                         |                                  | <b>40</b>    |

**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).**



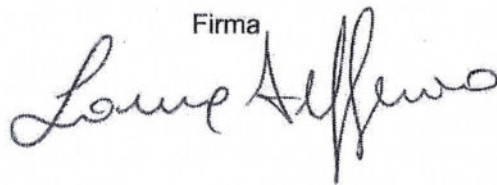
## 11.2 – Griglia di valutazione prova scritta di indirizzo

| 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         |
| <b>Totale p.ti/max</b>                                                                                                                                                                                                                                                          |                              | <b>20</b> |



|                       |                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------|
| <b>classe/sezione</b> | V B                                            |
| <b>indirizzo</b>      | Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE |
| <b>disciplina</b>     | Lingua e Letteratura italiana                  |
| <b>docente</b>        | Laura Zefferino                                |

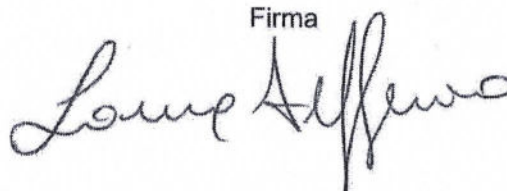
| Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                                                                 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

Firma  


|                       |                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------|
| <b>classe/sezione</b> | V B                                     |
| <b>indirizzo</b>      | Agraria, agroalimentare e agroindustria |
| <b>disciplina</b>     | Storia                                  |
| <b>docente</b>        | Laura Zefferino                         |

| Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Crisi e trionfo del capitalismo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La Seconda rivoluzione industriale</li> <li>▪ Una nuova fonte di energia è il petrolio</li> <li>▪ L'acciaio il "metallo perfetto"</li> <li>▪ Chimica e comunicazione</li> </ul> <p><b>L'età dei nazionalismi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Belle époque e società di massa</li> <li>▪ Gli anni difficili di fine '800</li> <li>▪ L'esposizione universale di Parigi</li> <li>▪ Parigi e Vienna capitali della Belle époque</li> <li>▪ La società "dei consumatori"</li> <li>▪ La catena di montaggio e la produzione in serie</li> </ul> <p><b>L'Europa dei nazionalismi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'Italia industrializzata e imperialista</li> <li>▪ L'Europa verso la guerra</li> <li>▪ La Prima guerra mondiale</li> <li>▪ Una pace instabile</li> </ul> <p><b>L'Europa dei totalitarismi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin</li> <li>▪ Mussolini, "inventore" del fascismo</li> <li>▪ 1929: la prima crisi globale</li> <li>▪ Il nazismo</li> </ul> <p><b>Il crollo dell'Europa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La Seconda guerra mondiale</li> <li>▪ La "guerra parallela" dell'Italia</li> <li>▪ Il quadro internazionale del dopoguerra</li> </ul> <p><b>Il mondo diviso in due Blocchi e l'epoca multipolare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'Italia repubblicana</li> </ul> |

Firma





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

| Contenuti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Unit 12</b></p> <p>Where olive trees grow</p> <p>Soil</p> <p>Topography and Grove Layout</p> <p><b>Unit 13</b></p> <p>Olive oil processing</p> <p>Designations and definitions of olive oils</p> <p>Olive oil production and consumption in Italy</p> <p><b>Unit 14</b></p> <p>Starting with the vineyard</p> <p>Choosing a cultivar</p> <p><b>Unit 15</b></p> <p>The winemaking process</p> <p>The difference between Charmat and classic method</p> <p>Understanding wine labels</p> <p>Some Italian wines at a glance (NERO DI TROIA)</p> <p>CLIL module: Red wine</p> |

Firma Vincenzo Addati

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

### CONTENUTI

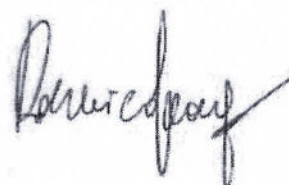
#### 1. Introduzione allo studio di funzione reale di variabile reale

- 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  $\infty/\infty$  e  $0/0$ .
- Interpretazione geometrica del limite: asintoti orizzontale, verticale, obliquo. Divergenza della funzione.

Firma

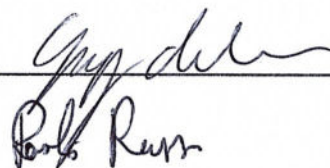




|                       |                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------|
| <b>classe/sezione</b> | V B                                            |
| <b>indirizzo</b>      | Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE |
|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

| <b>Contenuti</b><br>(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi) |                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MODULO 1</b>                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• morfologia, classificazione delle gemme e dei rami</li> <li>• propagazione gamica e agamica</li> <li>• potatura</li> <li>• produzione integrata</li> </ul>                            |
| <b>MODULO 2</b>                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• impianto</li> <li>• irrigazione</li> <li>• concimazione</li> <li>• diserbo</li> </ul>                                                                                                 |
| <b>MODULO 3</b>                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• nuove tecniche di potatura e raccolta della vite</li> <li>• ampelopatie e difesa della vite: peronospora, oidio, botrite, mal dell'esca, tignola , tignoletta e fillossera</li> </ul> |

Firma \_\_\_\_\_



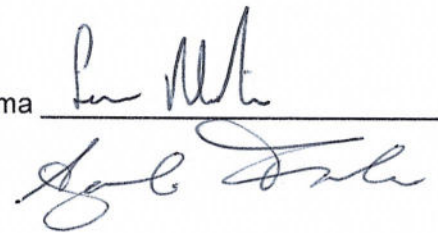
|                       |                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------|
| <b>Classe/sezione</b> | V B                                            |
| <b>indirizzo</b>      | Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE |
| <b>disciplina</b>     | Biotechnologie vitivinicole                    |
| <b>docente</b>        | Diliddo Savino, Ferricchio Angelo              |

| <b>Contenuti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Tipi di vinificazione</b><br><u>La vinificazione in bianco:</u><br>Introduzione alla vinificazione<br>Pressatura e macerazione pre-fermentativa dei mosti bianchi<br>La prevenzione dei fenomeni ossidativi del mosto<br>Correzione dei mosti e avvio fermentazione alcolica<br>Affinamento del vino bianco<br><u>La vinificazione in rosato:</u><br>I vini rosati<br>La vinificazione in bianco di uve rosse<br><u>La vinificazione in rosso:</u><br>I vini che si ottengono con la vinificazione in rosso<br>Lavorazione delle uve e gestione della macerazione<br>La follatura<br>La macerazione a cappello sommerso<br>La conduzione delle fermentazioni enologiche<br>L'inoculo dei lieviti (con annessa attività pratica di laboratorio)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| <b>Generalità sui funghi e sui batteri</b><br>La struttura cellulare dei funghi e dei batteri<br>La riproduzione dei funghi e dei batteri<br>Il metabolismo dei funghi e dei batteri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| <b>Biotechnologie enologiche</b><br><u>La microbiologia enologica:</u><br>Il concetto di microbiota applicato all'industria enologica<br>Lo studio dei microorganismi nell'industria enologica<br>I requisiti e l'organizzazione di un laboratorio di microbiologia enologica<br>Principali attrezzature necessarie per le analisi microbiologiche<br>Metodi di analisi microbiologica: la conta su piastra Petri (con annessa attività di laboratorio);<br>l'analisi microscopica; le indagini molecolari.<br><u>I microrganismi di interesse enologico:</u><br>I gruppi microbici di interesse enologico<br>Il ruolo dei lieviti, batteri e muffe nel processo di vinificazione<br>L'evoluzione della popolazione microbica nel processo di vinificazione<br>L'interazione tra le popolazioni microbiche di interesse enologico<br><u>Le colture microbiche selezionate in enologia:</u><br>Le fermentazioni spontanee e guidate<br>Selezione e produzione di colture di lieviti secchi e batteri lattici liofilizzati<br>Il corretto impiego delle colture microbiche selezionate |  |
| <b>Lieviti enologici e fermentazione alcolica</b><br><u>I lieviti di interesse enologico:</u><br>L'importanza dei lieviti nella filiera enologica<br>Il controllo dei lieviti dopo la vendemmia<br>Principali generi di lieviti di interesse enologico: <i>Schizosaccharomyces</i> , <i>Saccharomycodes</i> ,<br><i>Lachancea</i> , <i>Kluyveromyces</i> , <i>Pichia</i> , <i>Candida</i> , <i>Hansenula</i> , <i>Zygosaccharomyces</i> , <i>Torulaspora</i> ,<br><i>Metschnikowia</i> . Il genere <i>Saccharomyces</i><br><u>Principali metabolismi dei lieviti di interesse enologico:</u><br>La fermentazione alcolica<br>La fermentazione gliceropiruvica<br>Il metabolismo dei composti azotati                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I prodotti secondari dell'attività dei lieviti nel vino<br><u>La gestione dei lieviti nella vinificazione:</u><br>La composizione del mosto durante la fermentazione alcolica<br>La nutrizione azotata dei mosti<br>La gestione dell'ossigeno e della temperatura durante la fermentazione alcolica<br>Il <i>pie'd de cuve</i> (con annessa attività di laboratorio) |
| <b>Batteri lattici nella fermentazione malolattica</b><br><u>L'importanza dei batteri lattici nell'industria enologica:</u><br>I batteri lattici nell'industria alimentare<br>La classificazione dei batteri lattici<br>Caratteristiche generali dei batteri lattici<br>Metabolismo energetico dei batteri lattici                                                   |

Firma



|                       |                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------|
| <b>classe/sezione</b> | 5°B                                            |
| <b>indirizzo</b>      | Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE |
| <b>disciplina</b>     | Enologia                                       |
| <b>docente</b>        | Prof.ssa Russo Vittoria<br>Prof. Fortuna Fabio |

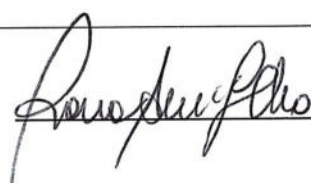
| <b>Contenuti</b><br>(specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi) |                                                                                                                                                                                              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

Firma Vittoria Russo  
F. Fortuna



|                       |                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------|
| <b>classe/sezione</b> | V B                                            |
| <b>indirizzo</b>      | Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE |
| <b>disciplina</b>     | Tecnica di produzione animale                  |
| <b>docente</b>        | Rosaria Anna Gallo                             |

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

Firma 

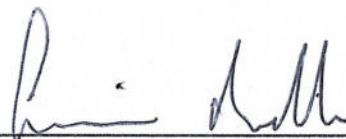
|                       |                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------|
| <b>Classe/sezione</b> | V B                                            |
| <b>indirizzo</b>      | Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE |
| <b>disciplina</b>     | Gestione dell'Ambiente e del territorio        |
| <b>docente</b>        | Diliddo Savino                                 |

| <b>Contenuti</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Ambiente e agricoltura</b><br><u>Aspetti introduttivi sull'ambiente:</u><br>Le sfere terrestri<br><u>L'impronta ecologica:</u><br>Ambiente e produttività<br><u>Stato dell'ambiente, sviluppo, sostenibilità:</u><br>Sviluppo sostenibile<br>Nuovi ambiti della sostenibilità ambientale<br>Agricoltura sostenibile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| <b>Territorio e agroruralità</b><br><u>Aspetti e caratteri del territorio:</u><br>Leggere il territorio e le sue attitudini territoriali<br>I terroir italiani<br><u>La valutazione del territorio:</u><br>Land suitability classificazione<br><u>Pianificazione e assetto territoriale:</u><br>L'assetto del territorio<br>Principi di assetto del territorio<br><u>Parchi e riserve naturali:</u><br>Parchi nazionali e aree marine protette<br>Parchi regionali e interregionali<br>Riserve naturali<br>Oasi<br>Gestione delle aree protette<br><u>Ambiente, parchi e foreste: gestione della fauna selvatica</u><br>Trasformazioni socio-economiche e ambientali dal dopo guerra ad oggi<br>Gestione della fauna selvatica: legislazione<br>Impatto degli ungulati selvatici sugli ecosistemi forestali<br>La sfida per la gestione faunistica del terzo millennio<br>Il Piano di Assestamento Faunistico |  |
| <b>Paesaggio naturale e paesaggio agrario</b><br><u>Il paesaggio: lettura, analisi e classificazione:</u><br>L'evoluzione del paesaggio nel tempo<br>Analisi visive, percettive e culturali del paesaggio<br>La classificazione del paesaggio<br><u>Tipologie dei paesaggi italiani:</u><br>Il paesaggio alpino, prealpino, padano, appenninico, meridionale, costiero<br><u>Studio e tematizzazione del paesaggio:</u><br>Erosione del paesaggio<br>L'urbanizzazione<br>Abbandono della campagna<br><u>Paesaggio e verde pubblico urbano:</u><br>Tipologie del verde urbano<br>Progettazione: modalità, criteri, strumenti<br>Scelta delle specie vegetali<br>Requisiti e scelta del materiale vivaistico<br>Impianto e cure colturali successive<br>Strutture e arredi per spazi verdi<br><u>L'ecologia del paesaggio:</u><br>Reti ecologiche                                                               |  |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Rete Natura 2000<br/>Zone di Protezione Speciale – Zone Speciali di Conservazione</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p><b>Pianificazione territoriale e strumenti di valutazione</b><br/> <u>Governo e programmazione del territorio:</u><br/> Territorio: strumenti di qualificazione<br/> <u>Strumenti di valutazione ambientale:</u><br/> Valutazione di Impatto Ambientale (VIA)<br/> Fasi della procedura di VIA<br/> Valutazione Ambientale Strategica (VAS)<br/> Valutazione di Incidenza Ambientale (VIncA)<br/> Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA)<br/> Autorizzazione Unica Ambientale (AUA)<br/> <u>Piani e strumenti di analisi:</u><br/> Piano Territoriale Regionale di Coordinamento (PTCR)<br/> Piano Territoriale di Coordinamento Provinciale (PTCP)<br/> Piano Paesaggistico Regionale (PPR)<br/> Piano di Bacino Distrettuale e Tutela delle acque<br/> Contratti fiume<br/> Pipano per l'Assetto Idrogeologico<br/> Piano Regolatore Generale Comunale (PRGC)<br/> La gestione dell'ossigeno e della temperatura durante la fermentazione alcolica<br/> Il <i>pied de cuve</i> (con annessa attività di laboratorio)</p> |
| <p><b>I disciplinari di Produzione integrata</b><br/> La produzione integrata e la difesa integrata<br/> La banca dati dei fitofarmaci<br/> Il quaderno di campagna<br/> Il fascicolo aziendale</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <p><b>Consorzi e piani di bonifica</b><br/> <u>Acqua e agricoltura:</u><br/> L'acqua nascosta<br/> L'impronta idrica<br/> L'irrigazione in agricoltura<br/> Il comprensorio e il distretto irriguo<br/> <u>L'attività di bonifica:</u><br/> Opere di bonifica</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

Firma



|                    |                                                 |
|--------------------|-------------------------------------------------|
| <b>classe/sez.</b> | 5 <sup>a</sup> B                                |
| <b>indirizzo</b>   | Agraria – articolazione Viticoltura ed Enologia |
| <b>disciplina</b>  | Economia, Estimo, Marketing e Legislazione      |
| <b>docente</b>     | 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

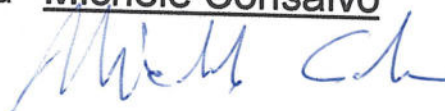
1. normativa essenziale
2. costituzione, durata, oggetto
3. spese nudo proprietario – usufruttuario
4. criteri di stima.

##### 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





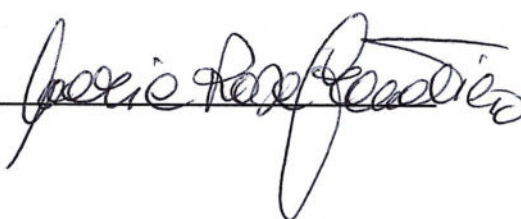
|                       |                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------|
| <b>classe/sezione</b> | 5 B                                     |
| <b>indirizzo</b>      | Agraria, agroalimentare e agroindustria |
| <b>disciplina</b>     | Scienze motorie                         |
| <b>docente</b>        | 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                                                                                                      |

Firma 



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

|                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| <b>CLASSE/SEZIONE</b>       | V B                               |
| <b>INDIRIZZO</b>            | Agraria – Viticoltura ed Enologia |
| <b>DOCENTE COORDINATORE</b> | Diliddo Savino                    |

|                             |                                                                                                                             |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>NUCLEI TEMATICI</b>      | Sviluppo economico e sostenibilità                                                                                          |
| <b>TITOLO</b>               | La sostenibilità nella vita quotidiana                                                                                      |
| <b>PERIODO</b>              | Da novembre 2024 a maggio 2025                                                                                              |
| <b>MONTE ORE</b>            | 33                                                                                                                          |
| <b>DISCIPLINE COINVOLTE</b> | Italiano, Inglese, Produzioni animali, Viticoltura, Religione, Enologia, Economia ed estimo, Gestione Ambiente e Territorio |

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>COMPETENZE N°5</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO*</b> | <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

| <b>Contenuti</b><br>(Vivere in modo sostenibile nella vita quotidiana<br>Moda etica e sostenibile<br>Utilizzo consapevole delle risorse) | <b>Metodologia</b>  | <b>Ore</b> | <b>Discipline</b>                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|------------------------------------------|
| Lo sfruttamento del lavoro                                                                                                               | Lezione interattiva | 4          | Italiano (Zefferino)                     |
| "Usa e getta"                                                                                                                            | Lezione interattiva | 3          | Inglese (Addati)                         |
| Consumo di carne                                                                                                                         | Lezione interattiva | 4          | Produzioni animali<br>(Gallo)            |
| Utilizzo dei fitofarmaci a basso impatto ambientale                                                                                      | Lezione interattiva | 4          | Viticultura (Andreano)                   |
| L'enciclica "Laudato sì" di Papa Francesco                                                                                               | Lezione narrativa   | 2          | Religione (Reddavid)                     |
| Tecniche di produzione di vino biologico e naturale                                                                                      | Lezione interattiva | 4          | Enologia (Russo)                         |
| Il bilancio di sostenibilità                                                                                                             | Lezione interattiva | 6          | Economia ed estimo<br>(Zita)             |
| Le produzioni locali come esempio di sostenibilità a portata di mano                                                                     | Lezione interattiva | 6          | Gestione ambiente e territorio (Diliddo) |
|                                                                                                                                          |                     | <b>33</b>  | <b>Totale</b>                            |

| 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                                           |                                                   |     | 1   | 1   |     |     | 1   | 1   |     |     |
| "Usa e getta"                                                        |                                                   |     |     | 1   | 1   | 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<br>< 5/10                                                                                                                    | Livello base<br>6/10                                                                                                                                     | Livello intermedio<br>7-8/10                                                                                                                             | Livello avanzato<br>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, 12/11/2024

Il/La docente coordinatore

