



Ministero dell'istruzione e del merito

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

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

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

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

www.iisspavoncelli.edu.it

Documento del consiglio di classe

art. 10 O.M. 26/03/2026, n.54

CLASSE V – SEZ. A

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

a.s. 2025/2026

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 Formazione Scuola-Lavoro
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 27/04/2026 e pubblicato all'Albo in data 08/05/2026.

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. 11 docenti di ruolo e n. 2 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	Caracciolo Francesca
Viticultura e difesa della vite	Andreano Giuseppe
Biotechnologie vitivinicole	Diliddo Savino
Enologia	Russo Vittoria
Produzioni animali	Napolitano Anna Rachele
Gestione dell'ambiente e territorio	Diliddo Savino
Economia, estimo, legislazione e marketing	Solimine Daniela
Scienze motorie	Pappalardo Matteo
Religione	Reddavide Andrea
COMPRESENZA	
Biotechnologie vitivinicole	Ferricchio Angelo
Viticultura e difesa della vite	Russo Paolo
Enologia	Fortuna Fabio

2. Profilo generale della classe

Il gruppo classe è composto da n.15 studenti di cui n. 10 studenti residenti nella città di Cerignola e n. 5 nei comuni di San Ferdinando, Trinitapoli, Orta Nova, Stornarella e Manfredonia, appartenenti in gran parte ad un contesto familiare legato al mondo dell'agricoltura e/o settori ad essa collegati.

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

Si presenta come una classe eterogenea per abilità, metodologia di lavoro, impegno e partecipazione. Nella classe sono presenti 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 abitano al rigore, all'onestà intellettuale, alla libertà di pensiero, alla creatività, alla collaborazione, in quanto valori fondamentali per la costruzione di una società aperta e democratica. Valori che, insieme ai principi ispiratori della Costituzione, stanno alla base della convivenza civile.

In questo quadro, orientato al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni, le discipline mantengono la loro specificità e sono volte a far acquisire agli studenti

i risultati di apprendimento propri dell'indirizzo, ma è molto importante che i docenti scelgano metodologie didattiche coerenti con l'impostazione culturale dell'istruzione tecnica che siano capaci di realizzare il coinvolgimento e la motivazione all'apprendimento degli studenti. Sono necessari, quindi, l'utilizzo di metodi induttivi, di metodologie partecipative, una intensa e diffusa didattica di laboratorio, da estendere anche alle discipline dell'area di istruzione generale con l'utilizzo, in particolare, delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, di attività progettuali e di Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento per sviluppare il rapporto col territorio e le sue risorse formative in ambito aziendale e sociale.

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

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

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

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;
- organizzare attività produttive ecocompatibili;
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza;
- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale;
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

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

Piano di Studio – Quadro orario settimanale	I anno	II anno	III anno	IV anno	V anno
Lingua, letteratura italiana e educazione civica*	4	4	4*	4*	4*
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia generale e economica	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Complementi di matematica			1	1	
Diritto, economia e educazione civica*	2*	2*			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze integrate (Fisica)	3	3			
Scienze integrate (Chimica)	3	3			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3			
Tecnologie informatiche	3				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Produzioni animali			3	3	2
Produzioni vegetali			5	4	
Viticoltura e difesa della vite					4
Trasformazione dei prodotti			2	2	
Enologia					4
Economia, estimo, marketing e legislazione			3	2	2
Genio rurale			3	2	
Biotechnologie agrarie				3	
Biotechnologie vitivinicole					3
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32

5. Obiettivi trasversali raggiunti e CLIL

Le strategie messe in atto per migliorare la performance degli studenti non hanno potuto prescindere dallo studio delle discipline curriculari in modo funzionale a ciò che il mondo del lavoro chiede ed alla figura professionale in uscita. Il consiglio di classe, agendo in questa direzione, per migliorare il

successo formativo dei propri alunni ha puntato sull'ambiente di apprendimento, tenendo sempre più presente le esigenze di un'utenza che predilige l'apprendimento in situazione e che impara meglio se posta in situazione di contesto. Per raggiungere obiettivi certi e duraturi il consiglio di classe ha focalizzato i suoi interventi intorno a quattro tipi fondamentali di apprendimento:

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

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

A) OBIETTIVI FORMATIVI

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

B) OBIETTIVI COGNITIVI

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

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

6. Metodologie e strategie didattiche

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

1. lezione dialogata:

- a) costruzione delle lezioni tramite un linguaggio preciso e diretto per catturare l'attenzione degli ascoltatori, coinvolgendo anche coloro che evidenziano maggiore difficoltà;

b) facilitazione della molteplicità dei temi affrontati attraverso attenta analisi dei maggiori tecnicismi e sintesi delle argomentazioni più ridondanti;

2. lezione discussione:

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

7. Mezzi/spazi/tempi

In riferimento agli strumenti didattici, oltre ai testi in adozione il Consiglio di classe ha fatto ricorso a libri di lettura e consultazione, riviste, articoli di stampa, schematizzazioni e filmati, laboratori professionali di settore. Luogo di sperimentazione di modelli didattici innovativi è stata l'Aula Agorà, contenitore di sistemi di apprendimento diversi dalla normale lezione frontale. L'aula Agorà ha permesso l'utilizzo continuato degli spazi didattici permettendo alla scuola di completare anche nelle ore pomeridiane il programma di miglioramento dell'offerta formativa. L'aula Agorà non viene identificata con luogo fisico, ma con una serie di attività integrate sviluppabili in più luoghi anche contemporaneamente.

Circa le modalità di distribuzione del tempo scuola, ad integrazione dell'orario curricolare, sono stati previsti momenti interdisciplinari ed extracurricolari per lo svolgimento delle seguenti attività integrative e complementari:

- Visione del film "La vita da grandi"
- Rappresentazione teatrale "Il Sindaco Pescatore"
- Azienda vinicola Borgo Turrito, Borgo Incoronata, Fg
- Azienda vinicola Rivera S.p.A., Andria, BT
- Cantina d'Arapi, San Severo, Fg
- La giornata del Collegio Nazionale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati
- Fiera per l'Orientamento Scolastico Universitario e Professionale della Puglia – "Orienta Puglia"
- Fiera del Levante, Salone Nazionale dello Studente
- ITS Academy AgriPuglia
- Salone Nazionale dello Studente di Bari
- Orientamento presso l'Università degli Studi di Foggia, DAFNE
- Percorso di avvicinamento alla cultura del vino e degustazione
- Fiera del Levante di Bari Evolio Expo
- Incontro con l'Esercito Italiano 11°Reggimento Genio Guastatori di Foggia
- Partecipazione presso l'Università degli Studi di Bari nell'ambito del progetto ABCECEDARIO della cittadinanza democratica

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 Formazione Scuola-Lavoro

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 FSL (ex 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. 2023/24, 2024/25 e 2025/26 sono state programmate e realizzate attività d'aula e di stage nel rispetto del monte ore previsto di cui al progetto FSL (ex 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	DESCRITTORI
9/10	Comportamento	MOLTO CORRETTO: l'alunno è sempre corretto con i docenti, compagni e personale della scuola. Osserva le norme del Regolamento di Istituto.
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE: ineccepibile negli atteggiamenti tenuti a scuola
	Rispetto delle consegne	PUNTUALE E COSTANTE: assolve le consegne con diligenza.
	Frequenza/assenza/ritardi	REGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, rispetta l'orario di ingresso, poche le uscite anticipate.
	Note disciplinari	NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.
8	Comportamento	CORRETTO: nei confronti dei docenti, compagni e personale il comportamento dell'alunno è fondamentalmente corretto. Tuttavia, talvolta, si rende responsabile di qualche assenza o ritardo ingiustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO: non sempre irreprensibile
	Rispetto delle consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE: talvolta non rispetta le consegne
	Frequenza/assenza/ritardi	RARAMENTE IRREGOLARE: frequenta con assiduità le lezioni, ma non sempre rispetta gli orari.
	Note disciplinari	NESSUNA: non ha a suo carico nessuna sanzione disciplinare.
7	Comportamento	POCO CORRETTO: ha spesso comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Si rende responsabile di ritardi ingiustificati.
	Atteggiamento	REPENSIBILE: l'alunno è spesso richiamato ad un atteggiamento più rispettoso dei doveri e delle regole scolastiche.
	Rispetto delle consegne	CARENTE: non assolve alle consegne in modo puntuale e costante.
	Frequenza/assenza/ritardi	IRREGOLARE: la frequenza è connotata da assenze e ritardi.
	Note disciplinari	FREQUENTI: frequenti ammonizioni verbali.
6	Comportamento	NON CORRETTO: assume spesso nei confronti dei docenti, compagni e personale un comportamento connotato da azioni sconvenienti.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE: l'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale.
	Rispetto delle consegne	MOLTO CARENTE: rispetta le consegne solo saltuariamente.
	Frequenza/assenza/ritardi	DISCONTINUA: frequenta in maniera discontinua le lezioni e non sempre rispetta gli orari.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI: frequenti ammonizioni verbali e scritte o sospensione dalle lezioni e/o allontanamento da scuola per periodi inferiori a 15 giorni.
≤5	Nei casi previsti dall'art.1, comma 9 e 9bis del DPR n.235/07 È sufficiente la presenza di un solo descrittore negativo per l'attribuzione del voto corrispondente.	

11.Preparazione alle prove scritte

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

11.1 – Griglia di valutazione prova scritta di Italiano

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

<ul style="list-style-type: none"> Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso efficace della punteggiatura 	Lessico adeguato; forma semplice ma corretta; pochi errori ortografici e di punteggiatura.	12
	Lessico limitato, ripetitivo, a volte improprio; diffusi errori sintattici, ortografici e di punteggiatura.	5 – 11
	Lessico inadeguato; forma linguistica gravemente scorretta sul piano morfosintattico; gravi errori di punteggiatura.	1 - 4
INDICATORE 3 <ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	Ampi e approfonditi.	17 - 20
	Adeguati e precisi.	13 - 16
	Essenziali ma pertinenti	12
	Incompleti e non sempre pertinenti	5 – 11
	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 4
Totale p.ti/max		60

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

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

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

	Scarsi e/o non pertinenti	1 - 3
Totale p.ti/max		40
Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, viene rapportato a 20 (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).		

11.2 – Griglia di valutazione prova scritta di indirizzo

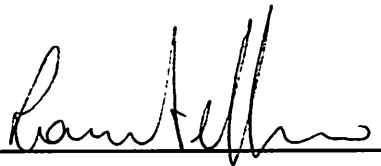
Indicatori	Descrittori	Punti
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina caratterizzante l'indirizzo di studi	Completa e particolareggiata	5
	Accurata	4
	Essenziale	3
	Parziale e superficiale	1 - 2
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione	Completa e particolareggiata	8
	Accurata	6 - 7
	Essenziale	5
	Parziale e superficiale	3 - 4
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici	Frammentaria e incompleta	1 - 2
	Completa e accurata	4
	Essenziale	3
	Parziale e superficiale	2
Capacità di argomentare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Frammentaria e incompleta	1
	Completa e accurata	3
	Essenziale	2
	Parziale e superficiale	1
Totale p.ti/max		20

classe/sezione	V A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Italiano
docente	Zefferino Laura

Contenuti

La Scapigliatura
 -G.Carducci (vita/poetica)
 Analisi testuale "Pianto antico"
 -G.Verga (vita/poetica)
 Analisi testuale da "I Malavoglia:Il ritorno di 'Ntoni alla casa del nespolo"
 -IL Decadentismo
 -G.Pascoli (vita/poetica)
 Analisi testuale "Novembre"
 -G.D'Annunzio (vita/poetica)
 Analisi testuale (Il piacere)
 -La poesia del primo Novecento
 -La crisi del romanzo
 -L.Pirandello (vita/poetica)
 Analisi testuale "Il fu Mattia Pascal"
 -I.Svevo (vita/poetica)
 Analisi testuale "La coscienza di Zeno"
 -L'Ermetismo
 -G.Ungaretti (vita/poetica)
 Analisi testuale da l'Allegria "Sono una creatura"
 -U.Saba (vita/poetica)
 Analisi testuale "La Capra"
 -E.Montale (vita/poetica)
 Analisi testuale "Spesso il mal di vivere ho incontrato"

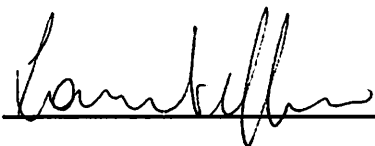
Firma



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

Contenuti
<p>La seconda rivoluzione industriale</p> <p>“L’espansione imperialista”</p> <p>“L’età giolittiana”</p> <p>-La prima guerra mondiale</p> <p>“Il 1917”</p> <p>“Il dopoguerra e il ruolo degli Stati Uniti”</p> <p>-La crisi economica del 1929 e il New Deal</p> <p>-Dalla rivoluzione russa allo Stalinismo</p> <p>-Il fascismo italiano</p> <p>-Il biennio rosso</p> <p>-Il regime fascista in Italia</p> <p>-Il regime nazista</p> <p>-La seconda guerra mondiale; lo sterminio degli ebrei</p> <p>-La guerra fredda</p> <p>-Il blocco sovietico</p> <p>-Il crollo dell’URSS</p> <p>-La fine della guerra fredda</p> <p>-La globalizzazione economica</p>

Firma



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

Contenuti
<p>Unit 14</p> <p>Starting with the Vineyard</p> <p>The Vineyard Layout</p> <p>The Structure of Grapevine</p> <p>Choosing a Cultivar</p> <p>Wine Grape Harvest</p> <p>CLIL: Red Wine: The Winemaking Process</p>

Firma

Vincenzo Addati

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2025/2026

Classe/sezione	V A
Indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
Disciplina	Matematica
Docente	Caracciolo Francesca

Contenuti

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

Gli angoli

Angoli centesimali, radianti e sessagesimali

Angoli notevoli

Conversione diverse unità di misura degli angoli

Risoluzione triangolo rettangolo, isoscele, qualunque

Percentuali e Proporzioni

Legge Fondamentale delle proporzioni

Esercizi applicativi delle percentuali e delle proporzioni

Funzioni

Concetto di funzione reale a variabile reale

Classificazione delle funzioni

Dominio e immagine di una funzione e relativi esempi grafici

Segno di una funzione e relativi esempi grafici

Crescenza e decrescenza di una funzione

Punti di Massimo e Minimo – relativo ed assoluto

Limiti di funzione

Concetto di limite

Approccio grafico al concetto di limite di funzione

Definizioni dei limiti di funzione

Limite destro e limite sinistro

Asintoto verticale e orizzontale

Continuità delle funzioni

Concetto di continuità di una funzione in un punto e in un intervallo

Punti di discontinuità: esempi grafici

Derivata di una funzione

Definizione di derivata di una funzione

Significato geometrico di derivata di una funzione in un punto

Firma



classe/sezione	V A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Viticoltura e difesa della vite
docente	Andrea Giuseppe – Russo Paolo Pio

Contenuti

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

MODULO 1

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

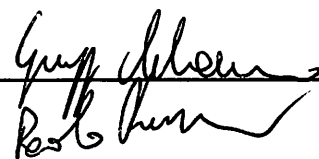
MODULO 2

- impianto
- irrigazione
- concimazione
- diserbo

MODULO 3

- nuove tecniche di potatura e raccolta della vite
- ampelopatie e difesa della vite: peronospora, oidio, botrite, mal dell'esca, tignola , tignoletta e fillossera

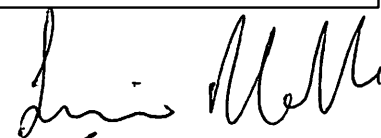
Firma

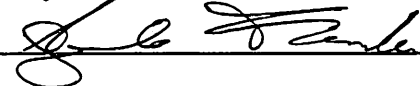


classe/sezione	V A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Biotecnologie vitivinicole
docenti	DILIDDO Savino, FERRICCHIO Angelo

Contenuti
<p>Morfologie dei lieviti e dei batteri</p> <p>Tipi di vinificazione: la vinificazione in bianco, la vinificazione in rosso.</p> <p>La microbiologia enologica: il microbiota dell'industria enologica, lo studio dei microrganismi nell'industria enologica, i requisiti e l'organizzazione di un laboratorio di microbiologia enologica, principali attrezzature necessarie per le analisi microbiologiche, metodi di analisi microbiologiche</p> <p>I microrganismi di interesse enologico: lieviti e batteri nel processo di vinificazione, l'evoluzione della popolazione microbica nel processo di vinificazione, interazione tra le popolazioni di interesse enologico</p> <p>Le colture microbiche selezionate: le fermentazioni spontanee guidate, selezione produzione di lieviti secchi e batteri lattici liofilizzati</p> <p>I lieviti di interesse enologico: importanza dei lieviti nella filiera enologica, il controllo dei lieviti dopo la vendemmia, principali generi di interesse enologico</p> <p>Principali metabolismi dei lieviti: fermentazione alcolica, fermentazione gliceropiruvica, metabolismo dei composti azotati, prodotti secondari dell'attività dei lieviti nel vino</p> <p>La gestione dei lieviti nella vinificazione: composizione del mosto durante la fermentazione alcolica, nutrizione azotata dei mosti, gestione dell'ossigeno e della temperatura durante la fermentazione alcolica, il <i>pie'de cuve</i></p> <p>L'importanza dei batteri lattici nell'industria enologica: classificazione, caratteristiche e metabolismo dei batteri lattici</p> <p>La fermentazione malolattica</p> <p>I batteri lattici di interesse enologico: genere <i>Lactobacillus</i>, <i>Oenococcus</i>, <i>Pediococcus</i> e <i>Leuconostoc</i></p> <p>I fattori in grado di regolare lo sviluppo batterico del vino: ph, acidità, etanolo, temperatura, composti fenolici e diossido di zolfo</p> <p>La gestione della fermentazione malolattica</p> <p>Varietà nazionali ed internazionali delle uve</p> <p>Le principali produzioni vinicole regionali d'Italia</p> <p>Attività di laboratorio:</p> <p>Uso del microscopio ottico, Preparazione di vetrini, Preparazione della cuvée, Prova all'aria, Metodi di disinfezione e sterilizzazione, Preparazione dei terreni di coltura, Uso di micropipettatori, Procedimento di isolamento lieviti, Osservazione di colonie allo stereomicroscopio e di vetrini al microscopio</p>

Firma

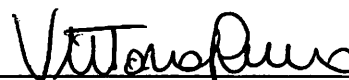





classe/sezione	5°A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Enologia
docente	Prof.ssa Vittoria Russo Prof. Fabio Fortuna

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

Firma





classe/sezione	5A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Produzioni Animali
docente	Napolitano Anna Rachele

CONTENUTI

UDA1: GENETICA E RIPRODUZIONE

MODULO1

- Principi di genetica
- Genetica molecolare e biotecnologie
- Scelta dei riproduttori e miglioramento genetico

UDA 2: ALIMENTAZIONE E PRINCIPI NUTRITIVI

MODULI: 2-3-4-5-6

MODULO 2: GLI ALIMENTI E I PRINCIPI NUTRITIVI

- Concetto di alimento e sue funzioni
- Composizione degli alimenti (generalità)
- Acqua, carboidrati, proteine, grassi, fibra
- vitamine e sali minerali

MODULO 3: NUTRIZIONE DEL BESTIAME

- Nutrizione e alimentazione
- Fisiologia della digestione dei monogastrici
- Fisiologia della digestione dei poligastrici

MODULO 4: VALORE NUTRITIVO DEGLI ALIMENTI E METODI DI VALUTAZIONE

- Utilizzo dell'energia degli alimenti
- Utilizzo dell'azoto proteico e non
- Valore nutritivo degli alimenti e metodi di valutazione: metodo scandinavo o delle Unità Foraggiere, metodo francese o delle Unità Foraggiere Latte e Carne.

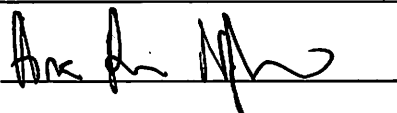
MODULO 5: I FABBISOGNI NUTRITIVI DEGLI ANIMALI E I FATTORI DI RAZIONAMENTO

- Calcolo dei fabbisogni (mantenimento, accrescimento, gravidanza, di produzione)
- Esempi di razionamento

MODULO 6: FORAGGI, LORO RACCOLTA E CONSERVAZIONE

- Gli alimenti per il bestiame
- Fieno e fienagione
- Insilamento

Firma



classe/sezione	V A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Gestione Ambiente e Territorio
docenti	DILIDDO Savino

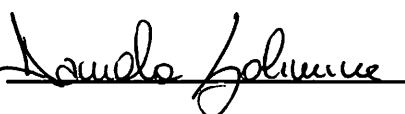
Contenuti
<p>Il concetto di ambiente, territorio e paesaggio Impronta ecologica: ambiente e produttività Stato dell'ambiente, sviluppo, sostenibilità: sviluppo sostenibile, Nuovi ambiti della sostenibilità ambientale, Agricoltura sostenibile Tipologie di paesaggi italiani: paesaggio alpino, prealpino, padano, appenninico, costiero Strumenti operativi di qualificazione territoriale: Valutazione impatto ambientale, Autorizzazione unica Ambientale L'ecologie del paesaggio: Reti ecologiche, Rete natura 2000 L'inquinamento e l'ambiente: inquinamento e biomagnificazione, Inquinamento dell'aria e ricadute climatiche, Inquinamento di acqua e suolo, Inquinamento e gestione dei rifiuti agricoli Cenni sulla Progettazione del verde pubblico e privato Consorzi e piani di bonifica: acqua e agricoltura, L'attività di bonifica Progettazione impianti di irrigazione Fascicolo aziendale Quaderno di campagna Disciplinari di produzione integrata Prodotti DOP E IGP</p>

Firma



classe/sezione	5^A
indirizzo	Agraria, agroalimentare e agroindustria - ITVE
disciplina	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione
docente	Solimine Daniela

Contenuti (specificare gli argomenti effettivamente svolti, articolando in capitoli e paragrafi)	
1	I principi dell'estimo
1.1	Che cos'è l'estimo
1.2	I principi basilari dell'estimo italiano
1.3	Gli aspetti economici di stima (valore di mercato, valore di costo, valore di capitalizzazione o di rendimento, valore di trasformazione, valore complementare, valore di surrogazione)
1.4	Il metodo di stima (la comparazione, il principio dell'ordinarietà, correzioni del valore ordinario, le fasi della stima)
2	Stima dei fondi rustici
2.1	Introduzione (descrizione del fondo, criteri di stima)
2.2	Valore di mercato (il mercato dei fondi rustici, il metodo di stima, procedimento sintetico, procedimento analitico, correzioni del valore ordinario, procedimento per valori unitari)
2.3	Valore complementare
2.4	Valore di trasformazione (il fondo suscettibile di miglioramento, procedimento sintetico, procedimento analitico)
2.5	Valore di capitalizzazione
3	Stima degli arboreti da frutto
3.1	Introduzione (tipi di arboreto, il ciclo economico)
3.2	Valore della terra nuda (valore di capitalizzazione)
3.3	Valore del soprassuolo (valore di mercato, metodo dei redditi passati e futuri)
4	Stima dei danni
4.1	Generalità (il danno e il suo risarcimento, il contratto di assicurazione)
5	Espropriazioni per causa di pubblica utilità
5.1	Normativa essenziale (le fonti della normativa, il testo unico)
5.2	Iter espropriativo (i soggetti e le fasi)
6	Usufrutto
6.1	Normativa essenziale (costituzione e durata, oggetto, spese a carico dell'usufruttuario e del nudo proprietario)

Firma 

classe/sezione	5 A
indirizzo	AGRARIA VITICOLTURA ED ENOLOGIA
disciplina	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
docente	PAPPALARDO MATTEO

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

Contenuti

- IL SISTEMA ELABORATORE
- IL SISTEMA EFFETTORE
- IL SISTEMA PERCETTIVO: ATTENZIONE E MEMORIA
- ALLENAMENTO A CORPO LIBERO DELLE CAPACITÀ CONDIZIONALI

Lo sport, le regole e il fair play

Contenuti

- ABILITÀ E CAPACITÀ: DEFINIZIONI E CLASSIFICAZIONE
- PERFEZIONAMENTO DEI FONDAMENTALI TECNICI E DELLA TATTICA DEI PRINCIPALI SPORT DI SQUADRA (CALCIO, PALLAVOLO, BASKET)

Salute, benessere, sicurezza e prevenzione

Contenuti

- LA SANA ALIMENTAZIONE: MACRONUTRIENTI E MICRONUTRIENTI
- METABOLISMO BASALE E METABOLISMO DI LAVORO
- IL METABOLISMO AEROBICO E QUELLO ANAEROBICO NELL'ATTIVITÀ SPORTIVA

Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

Contenuti

- ORIENTEERING
- GRANDI EVENTI SPORTIVI E IMPATTO AMBIENTALE: MILANO-CORTINA 2026

Firma Matteo Pappalardo

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE G. PAVONCELLI - CERIGNOLA**Percorso di EDUCAZIONE CIVICA****A.S. 2025/2026**

MOD. PRESENTAZIONE

CLASSE/SEZIONE	V A
INDIRIZZO	Agraria – Viticoltura ed Enologia
DOCENTE COORDINATORE	Diliddo Savino
NUCLEI TEMATICI	Sviluppo economico e sostenibilità
TITOLO	La sostenibilità nella vita quotidiana
PERIODO	I - II QUADRIMESTRE
MONTE ORE	33
DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano, Inglese, Produzioni animali, Viticoltura, Religione, Biotecnologie vitivinicole, Economia ed estimo, Gestione ambiente e territorio
COMPETENZE N°5	Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO*	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...). Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale.

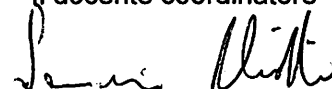
* in coerenza con il Curriculum di Istituto

Contenuti	Metodologia	Ore	Discipline
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 (Napolitano)
Utilizzo dei fitofarmaci a basso impatto ambientale	Lezione interattiva	4	Viticultura (Andreano)
L'enciclica "Laudato si" di Papa Francesco	Lezione narrativa	2	Religione (Reddavid)
Tecniche di produzione di vino biologico e naturale	Lezione interattiva	4	Enologia (Russo Vittoria)
Il bilancio di sostenibilità	Lezione interattiva	6	Economia ed estimo (Solimine)
Le produzioni locali come esempio di sostenibilità a portata di mano	Lezione interattiva	6	Gestione ambiente e territorio (Diliddo)
		33	Totale

GRONOPROGRAMMA										
Attività/Lezioni	Pianificazione (Indicare n. ord. ore di attività)									
	sett	ott	nov	dic	gen	feb	mar	apr	mag	giu
Lo sfruttamento del lavoro (Zefferino)				2			2			
"Usa e getta" (Addati)				2	1					
Consumo di carne (Napolitano)			1	1	1	1				
Utilizzo dei fitofarmaci a basso impatto ambientale (Andreano)					1	2	1			
L'enciclica "Laudato sì" di Papa Francesco (Reddavide)					1			1		
Tecniche di produzione di vino biologico e naturale (Russo Vittoria)					1	1	1	1		
Il bilancio di sostenibilità (Solimine)				1	1	1	1	1	1	
Le produzioni locali come esempio di sostenibilità a portata di mano (Diliddo)				1	1	1	1	1	1	

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

Il docente coordinatore



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE G. PAVONCELLI - CERIGNOLA**Percorso di EDUCAZIONE CIVICA****A.S. 2025/2026**

MOD. PRESENTAZIONE

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

NUCLEI TEMATICI	Sviluppo economico e sostenibilità
TITOLO	La sostenibilità nella vita quotidiana
PERIODO	I - II QUADRIMESTRE
MONTE ORE	33
DISCIPLINE COINVOLTE	Italiano, Inglese, Produzioni animali, Viticoltura, Religione, Biotecnologie vitivinicole, Economia ed estimo, Gestione ambiente e territorio

COMPETENZE N°5	Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO*	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...). Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale.

* in coerenza con il Curriculum di Istituto

Contenuti	Metodologia	Ore	Discipline
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 (Napolitano)
Utilizzo dei fitofarmaci a basso impatto ambientale	Lezione interattiva	4	Viticoltura (Andreano)
L'enciclica "Laudato si" di Papa Francesco	Lezione narrativa	2	Religione (Reddavidè)
Tecniche di produzione di vino biologico e naturale	Lezione interattiva	4	Enologia (Russo Vittoria)
Il bilancio di sostenibilità	Lezione interattiva	6	Economia ed estimo (Solimine)
Le produzioni locali come esempio di sostenibilità a portata di mano	Lezione interattiva	6	Gestione ambiente e territorio (Diliddo)
		33	Totale