



*Istituto Professionale di Stato  
Ottico - Odontotecnico -  
Manutenzione ed assistenza tecnica*

*Via Passo Gravina, 197  
tel. 095 336781 - 095 6136400*

*Istituto Professionale di Stato  
Servizi per l'Enogastronomia e  
l'ospitalità alberghiera*

*Via del Bosco, 43  
tel. 095 6136210*

*Istituto Tecnico Agrario  
Produzione e trasformazione  
Viticultura ed enologia*

*Via del Bosco, 43  
tel. 095 6136210*

*Osservatorio d'area n. 13 per il contrasto alla dispersione scolastica  
e la promozione del successo*

# Documento del Consiglio di Classe

## 5<sup>^</sup> AVE

### A.S. 2025-2026

La dirigente scolastica

prof.ssa Maria Giuseppa Lo Bianco

I.I.S. "E. FERMI - F. EREDIA" - CATANIA	
Pwt. N° 5726	Classifica IV
Data 14/05/2026	



**Anno Scolastico 2025/2026**

**INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO**

**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

**PROFILO PROFESSIONALE DELLO STUDENTE**

**INDICAZIONI SULL'ATTIVITA' EDUCATIVA E DIDATTICA**

**EDUCAZIONE CIVICA**

**METODOLOGIA E STRATEGIE DI APPRENDIMENTO**

**METODOLOGIA E STRATEGIE DI INCLUSIONE**

**METODOLOGIA CLIL**

**SPAZI – MATERIALI - RISORSE**

**STRUMENTI DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO**

**PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO ( FSL)**

**ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA**

**CREDITI SCOLASTICI**

**COMPOSIZIONE INTERNA COMMISSIONE ESAMI DI MATURITA'**

**DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE**

**ALLEGATO 1** – Programmi svolti e relazione di ogni singola disciplina

**ALLEGATO 2** – Simulazione prove scritte d'esame con griglie di valutazione

## PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.I.S. "E. FERMI - F. EREDIA", ubicato nella zona Nord di Catania, nasce il primo settembre 2013 dalla fusione dell'I.P.S.I.A. "E. FERMI", dell'I.T.A.S. "F. EREDIA" e dell'I.P.A. "DEODATO".

**L'Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato "E. Fermi"**, formalmente istituito l'1 ottobre 1960, ha iniziato la sua attività nello stesso anno, come scuola tecnica aggregata all'I.T.I.S. "Archimede". Divenuto poi Istituto autonomo con i corsi di Odontotecnico, Elettricista Bassa Tensione, Radio e Meccanico Riparatore Autoveicoli, è rimasto ospite della scuola generante fino al 1962, quando gli è stata assegnata una sede propria al n. 8 di via Vittorio Emanuele, sede che ha conservato fino al 1969.

Dopo vari trasferimenti nel corso degli anni, che hanno visto l'ampliamento dell'Istituto con l'istituzione di nuove succursali, nel 1989 è stata consegnata la nuova sede, ubicata in via Passo Gravina n. 197, che è divenuta la sede centrale dell'Istituto.

Dall'anno scolastico 2005-2006 l'Istituto presenta, all'interno dell'area, anche un nuovo e moderno edificio, denominato "Modulo", che ospita le classi del settore Meccanico-Termico, oltre ai laboratori della Texa-Edu, seconda Accademia d'Italia, che offre al territorio corsi per Esperti nel settore tecnico e diagnostico per automezzi.

Nell'anno scolastico 2015-2016 è stato attivato il nuovo indirizzo sanitario Ottico, unica realtà scolastica statale nella Sicilia orientale.

**L'Istituto Tecnico Agrario Statale "F. Eredia"**, sito in via del Bosco n. 43, vanta una storia più che centenaria. Istituito vent'anni dopo l'Unità d'Italia, nasce con Regio decreto nel 1881, e nel 1884 diventa una delle quattro scuole in tutto il territorio nazionale a fregiarsi del titolo di Regia Scuola per l'enologia e la viticoltura. Cominciata la sua attività come "Scuola di Viteicoltura ed Enologia", la quarta dopo quelle di Conegliano, Avellino e Alba, la "Scuola enologica" è divenuta poi "Scuola agraria media" e successivamente "Istituto Tecnico Agrario con specializzazione per la viticoltura e l'enologia". Intorno al 1950 l'Istituto è stato intitolato al geofisico catanese Filippo Eredia (Catania, 10 febbraio 1877 – Roma, 14 febbraio 1948), professore di meteorologia di fama mondiale e studioso anche di climatologia ed ecologia agraria. Dall'anno scolastico 2016-2017 è stato istituito il Corso Serale per Adulti, che conferisce il diploma di Tecnico Agrario nelle articolazioni di Viteicoltura ed Enologia e di Produzione e trasformazione.

L'originario Istituto Professionale Agrario "P.L. Deodato" nato con DPR del 02/05/1956, dall'a.s. 1997-1998 viene aggregato all'Istituto Tecnico Agrario "F. Eredia" e finirà poi con l'ospitare dall'anno scolastico 2012-2013 un nuovo indirizzo professionale, quello dei **Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità Alberghiera**, nato per rispondere alle esigenze del vivace contesto socio economico della provincia di Catania, che ha visto crescere nel corso degli anni i propri iscritti, divenendo una valida alternativa formativa nel territorio.

L'Istituto è situato nella sesta circoscrizione, in un'area adibita quasi esclusivamente ad uso abitativo e poco commerciale, a ridosso della Cittadella Universitaria e di strutture sportive e ricreative. Le due sedi, di cui l'Istituto si compone, sono dotate di ampi spazi verdi di pertinenza e di ampi parcheggi interni, sono dotate di laboratori, alcuni di ultima generazione, che consentono di attuare una didattica laboratoriale, attraverso la quale gli studenti verificano, sperimentano e applicano le nozioni teoriche che acquisiscono nelle diverse aree disciplinari.

L'Istituto è comunque ben collegato dai mezzi pubblici (oggi anche dalla Metropolitana) al centro della città, alla Stazione ferroviaria e ai Terminal delle autolinee. Ciò consente anche agli alunni

pendolari provenienti dalla zona pedemontana e dall'entroterra di raggiungere la scuola, diversificando il bacino d'utenza.

L'offerta formativa dell'Istituto è articolata in vari percorsi afferenti ai quattro grandi settori:

- **Settore Manutenzione e Assistenza tecnica;**
- **Settore dei Servizi socio-sanitari**, con Articolazioni Arti ausiliarie delle professioni sanitarie, Odontotecnico, con relativo Corso serale, e Ottico (quest'ultimo attivato dall'a.s. 2015-2016);
- **Settore Tecnologico Agrario**, con Articolazione Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, con relativo Corso serale (attivo dall'a.s. 2016-2017)
- **Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera**, con Articolazioni Enogastronomia, Servizi di sala e vendita e Accoglienza turistica.

L'istituto raccoglie attualmente un bacino di utenza di circa 700 alunni che provengono dal territorio circostante, dalle periferie popolari ad alta densità abitativa, dai comuni e dalle province limitrofe.

La maggior parte degli allievi possiede un background socio-economico-culturale medio; la scuola rappresenta per questi allievi un punto di riferimento importante per la loro crescita sociale, culturale e professionale, ponendosi come ponte tra la realtà esterna e i loro bisogni personali, favorendo un immediato inserimento nella realtà produttiva del territorio.

**DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>	<b>3° ANNO</b>	<b>4° ANNO</b>	<b>5° ANNO</b>
	Lingua e letteratura italiana			X
	Storia			X
	Lingua Inglese	X	X	X
	Matematica	X	X	X
	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione		X	X
	Gestione dell'Ambiente e del Territorio			X
	Produzioni Animali	X		X
	Biotechnologie Vitivinicole			X
	Viticultura e Difesa delle Viti			X
	Enologia			X
	Laboratorio di Viticultura e Difesa delle Viti e Laboratorio di Biotechnologie Vitivinicole			X
	Laboratorio di Enologia			X
	Scienze Motorie e Sportive	X	X	X
	Religione Cattolica	X	X	X
	Sostegno	X	X	X
	Sostegno	X	X	X

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### **Storia del triennio conclusivo del corso di studi**

La classe V Ave è composta da 13 allievi: tre ragazze e dieci ragazzi.

Nel corso dei tre anni conclusivi del corso di studi, il gruppo classe attuale non ha subito modifiche, eccezione fatta per un alunno che, inserito al terzo anno ma non ammesso alla classe successiva, non ha proseguito gli studi in questo istituto.

#### **Classe III (a.s. 2023-2024) n° 14 alunni**

La classe risultava composta da 14 alunni, di cui 13 provenienti dalla 2 Ant e un alunno proveniente da altro istituto da altra provincia, che si è inserito per effetto di sentenza del giudice.

Un alunno certificato DSA ai sensi della legge 170/2010, ha seguito una programmazione con strumenti compensativi e misure dispensative previste dal Piano Didattico Personalizzato;

un alunno BES per il quale è stato predisposto un PDP;

un alunno certificato ai sensi della legge 104 art.3 comma 1,(ICD 10 F70), che ha seguito una programmazione curricolare, percorso B del PEI;

un alunno certificato ai sensi della legge 104 art.3 comma 3, che ha seguito una programmazione differenziata, percorso C del PEI.

Lo scrutinio finale ha dato i seguenti risultati:

- n° 11 alunni ammessi alla classe successiva;
- n° 2 alunni con giudizio sospeso;
- n° 1 alunno non ammesso alla classe successiva.

#### **Classe IV (a.s. 2024-2025) n° 13 alunni**

La classe risultava composta da 13 alunni.

Un alunno certificato DSA ai sensi della legge 170/2010, , ha seguito una programmazione con strumenti compensativi e misure dispensative previste dal Piano Didattico Personalizzato;

un alunno certificato ai sensi della legge 104 art.3 comma 1,(ICD 10 F70) che ha seguito una programmazione curricolare, percorso B del PEI;

un alunno certificato ai sensi della legge 104 art.3 comma 3, che ha seguito una programmazione differenziata, percorso C del PEI.

Lo scrutinio finale ha dato i seguenti risultati:

- n° 13 alunni ammessi alla classe successiva.

#### **Classe V (a.s. 2025-2026) n° 13 alunni**

La classe è composta da 13 alunni, tutti provenienti dalla precedente classe IV di questo istituto.

Un alunno certificato DSA ai sensi della legge 170/2010, ha seguito una programmazione con strumenti compensativi e misure dispensative previste dal Piano Didattico Personalizzato;

un alunno certificato ai sensi della legge 104 art.3 comma 1, che ha seguito una programmazione curricolare, percorso B del PEI;

un alunno certificato ai sensi della legge 104 art.3 comma 3, che ha seguito una programmazione differenziata, percorso C del PEI.

### **Partecipazione al dialogo educativo**

Nel corso del triennio, la classe si è sempre mostrata abbastanza coesa e compatta nei rapporti interpersonali e molto educata e rispettosa nei confronti dei docenti. Ha visto l'alternarsi di diversi docenti e, talvolta, l'andamento della classe è stato un po' discontinuo per il non facile adattamento ai diversi metodi di insegnamento.

Per quanto riguarda la partecipazione al dialogo educativo, la maggior parte della classe ha aderito in modo costruttivo e collaborativo alle attività proposte, sebbene alcuni studenti abbiano mostrato un interesse non sempre costante.

Attualmente si possono distinguere più gruppi all'interno della classe:

- un primo gruppo composto da alunni dotati di buone capacità, seriamente impegnati nello studio, che hanno conseguito risultati soddisfacenti;
- un secondo gruppo di studenti generalmente volenterosi ma con alcune lacune nella preparazione di base e privi di un metodo di studio efficace, che hanno ottenuto risultati positivi ma non pienamente soddisfacenti. Un piccolo gruppetto di alunni ha, infine, avuto un andamento quasi sempre mediocre nel corso della prima parte dell'anno scolastico ma raggiungendo poi un profitto sufficiente al termine dello stesso.

Molti studenti hanno dimostrato un buon interesse per le attività extracurricolari e per quelle legate al Percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO), partecipandovi attivamente e con senso di responsabilità; altri hanno avuto una partecipazione più discontinua.

Il comportamento degli studenti è stato nel complesso corretto, sia durante le attività curricolari che durante quelle extra-curricolari.

## **PROFILO PROFESSIONALE DELLO STUDENTE**

### **SETTORE “AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA”**

#### **ARTICOLAZIONE “VITICOLTURA ED ENOLOGIA”**

(Estratto dall'allegato B del Decreto 24 Maggio 2018 n° 92)

- Il profilo educativo, culturale e professionale dello studente (PECUP) del settore Agraria, Agroalimentare e Agroindustria si caratterizza per una cultura tecnica, che consente di impiegare competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, nei settori vegetale e animale, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente. Interviene, inoltre, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli ideologici e paesaggistici.

*Il Perito nell'Agraria ed Agroindustria:*

- ha competenze e conoscenze che, si rivolgono al miglioramento dei prodotti e delle tecniche di trasformazione, alla valorizzazione dei prodotti, con attenzione alla trasparenza e alla tracciabilità, o alla gestione dell'ambiente e del territorio secondo le normative concernenti l'agricoltura;
- esprime le proprie competenze nelle attività di miglioramento genetico dei prodotti, sia vegetali che animali, sulla scorta di competenze nel settore delle biotecnologie agrarie in modo da contribuire a garantire gli aspetti più significativi delle caratteristiche igieniche ed organolettiche o individua esigenze locali verso il miglioramento delle situazioni ambientali mediante controlli con opportuni indicatori, protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, sostegno agli insediamenti e alla vita rurale;
- opera nel settore della trasformazione dei prodotti, attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati, gestendo altresì una corretta utilizzazione dei reflui e dei residui;
- controlla con metodi contabili ed economici le predette attività redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi economici, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprime le proprie competenze nella pianificazione delle attività aziendali;
- relaziona e documenta le attività svolte;
- procede ad operazioni di rilievo, di conservazione del catasto, ad interpretazione di carte tematiche, esprimendo le proprie competenze in attività di gestione del territorio;
- rileva condizioni di disagio ambientale e progetta interventi a protezione delle zone di rischio;
- opera nelle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- esprime le proprie competenze nella pianificazione delle attività aziendali, relaziona e documenta le attività svolte;
- conosce ed utilizza strumenti di comunicazione efficace e team working per operare in contesti organizzati.

*Per la specificità dell'indirizzo "Viticoltura ed Enologia", lo studente ha competenze:*

- nell'organizzazione e nella gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente;
- nell'intervento e nella gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici;
- possiede una buona cultura generale accompagnata da capacità tecniche e logico-interpretative;
- conoscenze degli aspetti organizzativi e gestionali delle aziende di settore e dei rapporti fra queste e l'ambiente;
- conoscenze della qualità delle produzioni agroalimentari e agroindustriali, nonché dei procedimenti sulla trasparenza e sulla tracciabilità;
- conoscenza degli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, delle connessioni economiche, sociali, culturali e delle trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- conoscenza degli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.
- A conclusione del percorso quinquennale, lo studente consegue i seguenti risultati di apprendimento, specificati in termini di competenze:
  - a) Organizzazione dei mezzi tecnici e delle risorse della filiera vitivinicola, all'insegna della sostenibilità, al fine di ottenere prodotti vitivinicoli di qualità e salubrità;
  - b) Trasformazione e commercializzazione dei prodotti del settore;
  - c) Utilizzo delle biotecnologie.
  - d) Gestione della trasformazione dei prodotti vitivinicoli, tramite l'integrazione di tradizione, cultura e innovazione, nell'ottica della valorizzazione del territorio e delle sue peculiarità;
  - e) Elaborazione di stime di valore (nel settore vitivinicolo), relazioni di analisi costi-benefici (nel contesto delle scelte del vigneto e in cantina) e valutazioni di impatto ambientale (nel caso di nuovi investimenti);
  - f) Valorizzazione attraverso attività di marketing del prodotto vino, inteso non tanto come bene di consumo, ma come espressione di un territorio e come risultato di una filiera eco-sostenibile.

## INDICAZIONI SULL'ATTIVITA' EDUCATIVA E DIDATTICA

### **Obiettivi formativi**

Gli obiettivi formativi che la scuola persegue sono i seguenti:

- Sviluppare un comportamento socialmente corretto, rispettoso degli altri, delle cose e delle regole stabilite nel regolamento scolastico;
- Educare alla disponibilità, al rispetto dell'altro e al confronto;
- Sviluppare la conoscenza di sé e delle proprie attitudini;
- Acquisire un metodo di studio efficace;
- Sviluppare lo spirito di responsabilità e di collaborazione;
- Favorire la consapevolezza della propria modificabilità legando i risultati all'impegno;
- Acquisire strumenti in grado di accrescere l'autostima e la motivazione ad apprendere;
- Esprimersi in modo chiaro e personale;
- Possedere una manualità sicura;
- Maturare la capacità di pensiero logico deduttivo.

### **Obiettivi didattici**

Religione Cattolica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- riconoscere il ruolo della Religione Cattolica nella società e comprenderne la natura in una prospettiva di dialogo fondato sul principio della libertà religiosa;</li> <li>- comprendere il senso e la natura della morale nel suo aspetto fondante (la coscienza) e la sua ricaduta nelle scelte fondamentali di vita.</li> </ul>
Scienze Motorie e Sportive	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sviluppare e consolidare le abilità motorie</li> <li>- praticare attività sportive approfondendone tecnica e tattica</li> <li>- favorire lo sviluppo armonico corporeo per superare le difficoltà</li> </ul>
Lingua e Letteratura Italiana	<ul style="list-style-type: none"> <li>- comprendere un testo letterario, gli elementi costitutivi e le caratteristiche stilistiche;</li> <li>- contestualizzare un testo nel periodo storico e nella produzione letteraria dell'autore;</li> <li>- esporre in modo chiaro i contenuti appresi;</li> <li>- saper elaborare una produzione scritta con analisi di un testo, di un saggio breve o di un articolo giornalistico; rafforzare la capacità critica su testi letterari e su tematiche sociali di interesse generale.</li> </ul>
Storia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- utilizzare gli strumenti metodologici dell'approccio storico</li> <li>- correlare conoscenza storica e sviluppi socio-economici</li> <li>- analizzare testi di diverso orientamento storiografico per confrontarne le interpretazioni</li> <li>- istituire relazioni tra l'evoluzione scientifica e tecnologica ed il contesto socio-economico</li> </ul>
Lingua Straniera: Inglese	<ul style="list-style-type: none"> <li>- comprendere testi orali e scritti di carattere generale e professionale in relazione alle diverse situazioni comunicative presentate</li> <li>- ampliare la competenza comunicativo-relazionale con l'arricchimento di varietà e registri linguistici</li> <li>- saper usare correttamente espressioni d'uso quotidiano e</li> </ul>

	<p>professionale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- riportare sinteticamente il contenuto di un testo professionale, rispettando il registro linguistico e le regole del sistema sintattico</li> </ul>
Matematica	<ul style="list-style-type: none"> <li>- saper esprimere enunciati, definizioni</li> <li>- utilizzare le conoscenze per risolvere esercizi e problemi</li> <li>- comprendere il concetto di funzione e classificarle</li> <li>- conoscere il concetto di limite e calcolare semplici limiti</li> <li>- conoscere il concetto di derivata</li> </ul>
Produzioni Animali	<ul style="list-style-type: none"> <li>- descrivere le caratteristiche morfo-funzionali e attitudini della specie bovina, ovi-caprina, suina e delle relative razze di particolare interesse economico e produttivo.</li> <li>- conoscere le tecniche di allevamento di riproduzione e alimentazione delle specie zootecniche sopra indicate.</li> </ul>
Viticultura e Difesa delle Viti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali</li> <li>- organizzare gli interventi agronomici nel rispetto dell'ambiente</li> <li>- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate</li> </ul>
Enologia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- gestire la vinificazione, valorizzando gli aspetti qualitativi e assicurando sicurezza e tracciabilità;</li> <li>- documentare le attività di cantina;</li> <li>- individuare interventi per la valorizzazione del prodotto;</li> <li>- definire i rapporti tra qualità e tecnologie vinificatorie;</li> <li>- organizzare processi di stabilizzazione e affinamento al fine del miglioramento qualitativo</li> <li>- analizzare i valori, i limiti e i rischi delle varie operazioni tecniche con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro, per la tutela della persona.</li> </ul>
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi</li> <li>- riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza</li> <li>- elaborare stime di valore e relazioni di analisi costi-benefici</li> </ul>
Biotecnologie Vitivinicole	<ul style="list-style-type: none"> <li>- saper valutare i fenomeni legati alla biologia della vite;</li> <li>- saper argomentare i processi di trasformazione dell'uva in vino;</li> <li>- acquisire i criteri per la scelta del processo di trasformazione;</li> <li>- acquisire le conoscenze di base della legislazione specifica</li> </ul>
Gestione dell'Ambiente e del Territorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali</li> <li>- organizzare attività produttive ecocompatibili</li> <li>- gestire attività produttive e trasformatrici, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.</li> </ul>

## EDUCAZIONE CIVICA

Anno scolastico	Titolo del percorso	
2025/2026	<p><b>Nucleo concettuale: Costituzione.</b></p> <p><b>Focus: il ruolo delle donne nella società di ieri, di oggi e di domani.</b></p> <p>Gli studenti della scuola superiore si trovano in una fase della crescita in cui il rapporto fra sessi opposti riveste un'importanza fondamentale, sia in termini di sviluppo della propria individualità, sia in termini di riconoscimento dell'altro. La scuola non può esimersi dal proporre un modello uomo/donna che si fondi sulla costruzione di un dialogo emotivamente sano e slegato da luoghi comuni e preconcetti, purtroppo ancora oggi imperanti. Il percorso proposto vuole stimolare una matura riflessione sulla condizione delle donne, che al di là di evidenti differenze fra le diverse aree del mondo e fra le epoche storiche, resta ancora problematica, per taluni aspetti, anche nei paesi occidentali e democratici.</p>	
COMPETENZE		OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO
<p><u>Competenza n 2</u></p> <p>Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.</p>		<p>Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabile nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione è stata riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e di far conoscere l'importanza della conciliazione vita-lavoro, dell'occupabilità e dell'imprenditorialità femminile.</p> <p>Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e nella propria cultura, confrontandoli con le norme nazionali e internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne. Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne.</p> <p>Sviluppare la cultura del rispetto verso ogni persona.</p> <p>Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio.</p>

## DISCIPLINE COINVOLTE

Tutte quelle relative agli insegnamenti obbligatori previsti per il corso di studi, suddivise per quadrimestre, secondo quanto riportato nelle seguenti tabelle:

### PRIMO QUADRIMESTRE (11 ORE)

DISCIPLINA	CONTENUTI	ORE
Scienze Motorie	Le lotte delle atlete per i pari diritti	2
Viticultura e Difesa delle viti	Il ruolo della donna nella valorizzazione delle produzioni agricole siciliane: dalle “spiritare” alle “pistatrici”.	4
Inglese	Women fighting for more representation and equality in society: <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Emmeline Pankhurst and the activist movement of the Suffragettes;</li><li>▪ Katherine Switzer and Billie Jean King: paving the way for gender equality in sport.</li><li>▪ An Italian case: Franca Viola.</li></ul>	3
Religione	La figura e l’opera di Chiara Lubich: una donna nella Chiesa e per la Chiesa.	2

### SECONDO QUADRIMESTRE (22 ORE)

DISCIPLINA	CONTENUTI	ORE
Italiano - Storia	Aspetti sociologici nel racconto “Nedda” di G. Verga. Il diritto di famiglia nel Codice Civile prima e dopo la riforma del 1975. La parità di genere.	6
Enologia	Il ruolo della donna nella valorizzazione delle produzioni agricole siciliane: le “donne del vino” siciliane.	4
Produzioni Animali	Il ruolo della donna nell’ambiente agro zootecnico e nelle aziende di trasformazione lattiero-casearie: presenza della donna nel comparto lattiero caseario nazionale	2
Biotecnologie Vitivinicole	Le influencer nel mondo del vino	3
Economia, Estimo, Marketing, Legislazione	L’evoluzione del ruolo della donna imprenditrice nel contesto agroalimentare siciliano	2
Gestione dell’Ambiente e del Territorio	La donna e l’azienda agraria sostenibile	2
Matematica	La figura di Marie Curie come donna e scienziata	3

### *AZIONI DELL'INSEGNANTE*

Gli insegnanti selezionano e presentano i materiali necessari allo svolgimento del percorso, scegliendoli, preferibilmente, nel proprio ambito disciplinare tra:

- Testi.
- Testimonianze dirette (es. incontro con membri di associazioni e/o istituzioni...).
- Articoli di legge.
- Video.
- Film.

### *AZIONI DEGLI STUDENTI*

(da attivare in modo selettivo)

1. Analisi di messaggi pubblicitari.
2. Predisposizione ed analisi di dati statistici.
3. Letture di articoli di giornali, di testi ed altri materiali proposti dai docenti.
4. Elaborazioni di slogan e frasi ad effetto, disegni ed altre forme di elaborati artistici, per riflettere sull'ipocrisia di una società che assegna alla donna un ruolo non sempre adeguato.
5. Ricerche individuali e di gruppo.
6. Studio ed analisi dei fattori che rendono le donne, nel mondo, prive di diritti.
7. Analisi del funzionamento del corpo umano come un sistema di equilibrio di organi ed apparati che interagiscono fra loro.
8. Discussione guidata sui concetti di genere, pregiudizio e stereotipo ed individuazione di comportamenti attraverso cui confutarli.
9. Elaborazione di un documento (multimediale o cartaceo) che illustri la situazione della condizione della donna nelle principali aree del mondo.

### *STRUMENTI E RISORSE*

Libri di testo, materiale recuperato dai docenti, riviste, depliant, pc, tablet, Internet.

### *TEMPI E MODALITA'*

Il percorso si svilupperà nell'arco dell'anno scolastico su 33 ore annue, suddivise in 11 ore al 1° quadrimestre e 22 ore al 2° (vedi sopra "discipline coinvolte"), tramite un lavoro didattico multi e interdisciplinare. Il fondamento di questo insegnamento è la trasversalità che, superando i vincoli della disciplinarietà, garantisce un approccio pluriprospettico di uno stesso tema.

### *STRATEGIE E METODI COMUNI*

- Cooperative learning.
- Ricerche sulla rete e su testi di vario genere (quotidiani, settimanali, libri di testo).
- Lezioni frontali dialogate.
- Discussione guidata.
- Lavori di gruppo.

## VALUTAZIONE

L'insegnamento trasversale dell'Educazione civica e' oggetto delle valutazioni periodiche e finali (art. 3, comma 6, della legge 20 agosto 2019 n. 92). La valutazione del percorso terrà conto della concreta sensibilizzazione degli studenti alle tematiche di ordine sociale e verrà effettuata utilizzando la griglia di valutazione adottata, che fa ricorso ai livelli di acquisizione delle competenze rilevabile dalla qualità del lavoro svolto, da impegno, attenzione, grado di autonomia e responsabilità, collaborazione alle attività e condivisione delle strategie e dei risultati, dall'organizzazione ed espressione dei contenuti appresi. Il docente coordinatore dell'insegnamento in seno al Consiglio di classe, formulerà la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'Educazione civica e la comunicherà poi al coordinatore di classe per il caricamento su Argo Scrutini.

### **METODOLOGIA E STRATEGIE DI APPRENDIMENTO**

Per raggiungere le competenze sopra indicate si sono favorite le seguenti metodologie:

- la centralità dello studente nel processo di insegnamento-apprendimento;
- la coerenza da parte del Consiglio di classe nella trasmissione dei messaggi agli studenti;
- la massima trasparenza nella programmazione e nei criteri di valutazione (l'alunno deve essere reso partecipe di quello che fa e di come venga valutato);
- l'alternanza di lezioni frontali e di lezioni dialogiche e partecipate;
- esercitazioni in classe in cui sono stati proposti esercizi e/o problemi, attività creative, di analisi testuale, attività di ricerca o consultazione, etc.;
- la programmazione mirata e attenta delle verifiche scritte per evitare quanto più possibile la concentrazione in particolari giornate;
- la chiarezza nella comunicazione, non solo specificatamente disciplinare;
- la frequenza ad incontri di arricchimento culturale.

Sono state utilizzate metodologie di insegnamento il cui l'obiettivo primario è stato quello di poter mettere in atto una metodologia didattica che rispetti la libertà personale e culturale dell'allievo, rendendolo protagonista attivo dell'apprendimento:

1. lezione frontale
2. lezione partecipata
3. lavoro individuale
4. apprendimento cooperativo o cooperative learning
5. insegnamento per problemi o problem solving.
6. didattica laboratoriale basata sulla costruzione delle conoscenze al fine di realizzare un prodotto cognitivo o materiale

## METODOLOGIA E STRATEGIE DI INCLUSIONE

Nel corso dell'anno scolastico sono state utilizzate metodologie di insegnamento il cui l'obiettivo primario è stato quello di poter mettere in atto una metodologia didattica che rispetti la libertà personale e culturale dell'allievo, rendendolo protagonista attivo dell'apprendimento:

1. apprendimento cooperativo o cooperative learning attraverso il quale gli studenti hanno appreso in piccoli gruppi, aiutandosi reciprocamente e sentendosi corresponsabili. L'insegnante ha assunto un ruolo di facilitatore ed organizzatore delle attività, strutturando "ambienti di apprendimento" in cui gli studenti, favoriti da un clima relazionale positivo, hanno trasformato ogni attività di apprendimento in un processo di "problem solving di gruppo", conseguendo obiettivi la cui realizzazione ha richiesto il contributo personale di tutti;
2. insegnamento per problemi o problem solving ossia l'insieme delle tecniche e delle metodologie necessarie all'analisi di una situazione problematica allo scopo di individuare e mettere in atto la soluzione migliore;
3. didattica laboratoriale basata sulla costruzione delle conoscenze al fine di realizzare un prodotto cognitivo o materiale;
4. recupero in Itinere;
5. sollecitare gli studenti a migliorare il proprio studio individuale.
6. personalizzare la struttura dei contenuti e di calendarizzare gli impegni.
7. Peer-tutoring
8. Mentoring.

## METODOLOGIA CLIL

Non si sono individuati docenti per svolgere degli argomenti con insegnamento CLIL, in quanto nessun docente facente parte del Consiglio di Classe possiede i requisiti necessari.

## SPAZI – MATERIALI – RISORSE

### SPAZI/RISORSE UTILIZZATI

- Classe
- Palestra
- Laboratori di agronomia, chimica, scienze, informatica e linguistico
- Aule speciali
- Piattaforme di videoconferenza e di condivisione di documenti (Argo DiDup, Classroom, Gsuite Educational)
- Azienda agraria
- Aula Magna

### MATERIALI

- libri di testo in adozione ed altri di approfondimento
- mezzi audiovisivi
- strumentazioni informatiche
- materiale di consultazione e fotocopie

## STRUMENTI DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

<p><b>Strumenti di valutazione e numero di verifiche per periodo scolastico</b></p>	<p>Il percorso didattico è stato scandito, oltre che da controlli sui lavori svolti a casa, da verifiche orali e scritte periodiche, che nel rispetto delle indicazioni contenute nella L. n. 107/2015, nel PTOF, nella programmazione dei Dipartimenti, hanno permesso di controllare il livello di acquisizione dei contenuti ed il grado di competenza e abilità raggiunte dagli allievi.</p> <p>Tali prove, sia scritte che orali, sono state valutate sulla base di indicatori comuni quali: padronanza linguistica, conoscenza dei contenuti, capacità di elaborazione ed argomentazione, capacità di espressione di fondati giudizi critici e personali. Per ciascuna tipologia di prova sono state utilizzate apposite griglie di valutazione.</p> <p>In coerenza con lo Statuto delle Studentesse e degli Studenti e nel rispetto del Patto educativo stipulato, il consiglio di classe programma ed organizza il calendario di un congruo numero di verifiche scritte (almeno due per quadrimestre) e orali (almeno due per quadrimestre), cercando di distribuire equamente gli impegni di studio richiesti. In particolare, compatibilmente con le scadenze istituzionali, concorda di non svolgere più di due verifiche scritte al giorno.</p> <p>La F.S.L. concorre all'acquisizione, allo sviluppo e all'applicazione di competenze specifiche del profilo educativo, culturale e professionale. Pertanto sarà oggetto di verifica e valutazione, con le modalità definite in fase di pianificazione del percorso.</p>
<p><b>Criteri di valutazione comuni (secondo il P.T.O.F.)</b></p>	<p>La valutazione degli apprendimenti, come previsto dal D.P.R. n. 122/2009, è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente, nella sua dimensione sia individuale che collegiale e ha per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento scolastico complessivo degli alunni. La valutazione concorre al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo, rendendo l'alunno consapevole delle competenze acquisite e di quelle ancora da acquisire, al fine di stimolarne la partecipazione, l'interesse e l'impegno. Il nostro istituto, sulla base delle indicazioni ministeriali, adotta come criteri essenziali per una valutazione di qualità: la finalità formativa; la validità, l'attendibilità, l'equità e la trasparenza; la coerenza con gli obiettivi di apprendimento previsti nel curriculum disciplinare; la considerazione sia degli esiti, sia dei processi; il rigore metodologico nelle procedure; la valenza informativa nella comunicazione. In considerazione del fatto che l'Istituto attribuisce un peso rilevante all'azione educativa e alla promozione della personalità dello studente, la valutazione di fine</p>

	<p>anno tiene conto del raggiungimento o meno da parte dell'allievo degli obiettivi educativi e di quelli cognitivi trasversali. L'attribuzione del voto da parte del singolo docente sarà pertanto basata anche sulla valutazione : dell'impegno dimostrato dallo studente in aula e nello svolgimento delle consegne domestiche; del rispetto dimostrato verso i compagni, i docenti e il personale scolastico; del rispetto dimostrato verso le cose e le regole; dell'acquisizione di una accettabile autonomia nella gestione degli impegni di studio; dell'acquisizione di un accettabile metodo di studio.</p>
<p><b>Criteri di valutazione del C.d.C.</b></p>	<p>La valutazione è un processo continuo, controllato nel tempo attraverso criteri e sistemi che verificano il raggiungimento degli obiettivi programmati tenendo conto, oltre che dei risultati conseguiti, anche della partecipazione, della frequenza e dell'impegno. Costituiscono, pertanto, oggetto della valutazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il processo di apprendimento;</li> <li>• il comportamento dell'alunno.</li> </ul> <p>L'alunno diventerà soggetto attivo e consapevole del proprio processo di apprendimento se conoscerà:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• dove arrivare (obiettivo);</li> <li>• il percorso da compiere (iter operativo);</li> <li>• dove è arrivato (risultato raggiunto).</li> </ul> <p>Per coinvolgere gli alunni nel processo valutativo i docenti del Consiglio di classe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• informano gli alunni, all'inizio dell'anno scolastico, circa gli obiettivi di apprendimento attesi e le relative programmazioni;</li> <li>• informano gli alunni anticipatamente circa gli obiettivi di apprendimento oggetto di verifica scritta o colloquio orale, le modalità generali di svolgimento del colloquio o della verifica, i criteri per la valutazione degli esiti;</li> <li>• informano gli alunni circa i risultati delle prove e definiscono i tempi dedicati per una riflessione individuale e/o collettiva. La valutazione si snoda attraverso fasi distinte:</li> <li>• iniziale o diagnostica: valutazione della reale situazione di partenza degli allievi attraverso prove di ingresso e/o questionari per poter disporre le strategie di intervento più idonee;</li> <li>• in itinere - formativa: si svolge nel corso dell'anno scolastico al fine di valutare il processo di insegnamento-apprendimento e le eventuali difficoltà che emergono, per apportare eventuali correttivi e offrire le opportune attività integrative e di recupero;</li> <li>• sommativa - finale: tiene conto del raggiungimento o meno degli obiettivi perseguiti nel processo di apprendimento, anche sul piano della motivazione dell'alunno oltre che su quello dell'acquisizione di saperi essenziali;</li> <li>• orientativa: ha la funzione di acquisire elementi utili ad indirizzare gli alunni verso scelte successive adeguate alle loro potenzialità.</li> </ul> <p>L'alunno ha diritto di conoscere in ogni momento i risultati della verifica, i criteri e i risultati della valutazione delle singole prove.</p>

## PROVE INVALSI

A tutti gli alunni della classe sono state somministrate regolarmente le Prove di Italiano, Matematica e Inglese predisposte dall'Invalsi, rispettivamente in data 11, 12 e 13 Marzo 2026, come da circolare n° 299. Un alunno, assente, ha recuperato la settimana successiva, come previsto dalla citata circolare.

<b>PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX PCTO)</b>					
<b>N.</b>	<b>ALUNNO</b>	<b>a.s. 2023/2024</b>	<b>a.s. 2024/2025</b>	<b>a.s. 2025/2026</b>	<b>Totale ore triennio</b>
1		138	84	40	<b>262</b>
2		36	46	100	<b>182</b>
3		0	10	0	<b>10</b>
4		14	178	40	<b>232</b>
5		19	108	56	<b>183</b>
6		24	45	107	<b>176</b>
7		40	64	51	<b>155</b>
8		10	216	40	<b>266</b>
9		159	10	40	<b>209</b>
10		10	50	167	<b>227</b>
11		10	160	86	<b>256</b>
12		15	62	87	<b>164</b>
13		14	103	56	<b>173</b>

Poiché per alcuni studenti le attività di FLS sono ancora in corso, il Consiglio di Classe alla data attuale si riserva di integrare il computo finale delle ore di FSL svolte nel triennio, fornendo in sede di riunione preliminare alla Commissione d'esame la nuova tabella riepilogativa da allegare al presente Documento.

**ATTIVITA' AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA**

<b>DESCRIZIONE/TIPOLOGIA</b>	<b>OBIETTIVI</b>	<b>DOCUMENTAZIONE</b>
Attività didattica presso l'azienda agraria Parco dell'Etna	Attività di vinificazione e vendemmia	Circolare n 51
Incontro presentazione progetto "Get Up"	Promuovere l'autonomia e la partecipazione sociale tra adolescenti	Circolare n 69
Giornata Mondiale dell'Alimentazione: La sicurezza Alimentare a tutela del consumatore	Conoscere i principi della sana alimentazione partendo dalla sicurezza alimentare	Circolare n 75
Attività di Formazione Scuola Lavoro nell'ambito del Progetto PNRR "Crescere Green"	Conoscere le tematiche 'green', quali il risparmio energetico e la sostenibilità ambientale	Circolare n 108
Progetto "Un concentrato di Energia Fresca- Frutta nelle scuole"-	Promuovere un'alimentazione sana e consapevole	Circolare n 137
Incontro informativo con Confartigianato Catania su progetti Erasmus +	Conoscere le opportunità di mobilità transnazionale post diploma	Circolare n 144
Conferenze AVIS "Dona anche tu"	Conoscere il territorio e interagire con esso; sensibilizzazione alla solidarietà	Circolari n 167 e n 173
Incontro Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari	Conoscere gli sbocchi professionali del Diploma di Perito Agrario	Circolari n 168/313
Visita aziendale presso le Cantine Palmento Costanzo	Conoscere le aziende del settore vitivinicolo nel territorio	Circolare n 214
Progetto Salone dell'Orientamento OUI, Ovunque da Qui, UniCt	Fornire informazioni chiare e aggiornate sui percorsi di studio e le relative opportunità lavorative	Circolari n 234/252/388
Attività di orientamento "Droni e Robot per il futuro dell'agricoltura", Dipartimento Di3A, UniCt	Conoscere le macchine e gli strumenti innovativi dell'Agricoltura 4.0	Circolare n 260
Incontro informativo sulla Classe di Specializzazione Enotecnico, Dipartimento di Agricoltura, UniCt	Illustrare le nuove linee del MIM in relazione al corso di specializzazione post diploma Enotecnico e sbocchi professionali	Circolare n 288
Attività potatura viti presso il Parco dell'Etna	Acquisire capacità e competenze tecniche di potatura delle viti	Circolare n 293
Giornata della Salute Progetto MAAS	Educazione alimentare e Formazione nelle scuole	Circolare n 379
Visita aree boschive, escursione sull'Etna	Conoscere il Patrimonio Naturalistico del territorio	Circolare n 404

Progetto “Growing Energy Together”	Comprendere i principi dell'energia, delle fonti rinnovabili e del modello fotovoltaico, valorizzando l'esperienza sul campo	Circolari n 332/446
Corso Cultura d'Impresa e Legalità	Laboratori di attività del settore Vitivinicolo a cura della C.N.A e con la partecipazione dei Presidenti dei Mestieri.	Circolare n 467
Visita Fiera Mediterranea-Ambelia	Fiera del Cavallo - Ambelia	Circolare n 476

<b>CREDITI SCOLASTICI (v. art. 11 dell’O.M. 67 del 31/03/2025)</b>				
<b>N.</b>	<b>Alunno</b>	<b>3° anno</b>	<b>4° anno</b>	<b>Totale Credito 3° + 4° anno</b>
1		10	11	<b>21</b>
2		9	10	<b>19</b>
3		10	11	<b>21</b>
4		10	11	<b>21</b>
5		11	13	<b>24</b>
6		10	12	<b>22</b>
7		9	11	<b>20</b>
8		10	11	<b>21</b>
9		8	9	<b>17</b>
10		9	9	<b>18</b>
11		8	9	<b>17</b>
12		9	10	<b>19</b>
13		11	12	<b>23</b>

### **Criteria di attribuzione del credito scolastico**

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, il Collegio dei docenti nella seduta del 01/10/2025 ha adottato i seguenti criteri nell’assegnazione dei crediti, con delibera n. 14:

- se lo studente riporta una media dei voti con il decimale > 0,50 viene attribuito il massimo di fascia di credito;
- se lo studente riporta una media dei voti da 0,01 a 0,50 può accedere al massimo di fascia in presenza di almeno UNA attività complementare che sia stata svolta presso l’Istituto o presso strutture esterne, da entro giorno 8 maggio 2026 per le classi quinte.

Attività complementari svolte presso l'istituto svolte nel corrente anno scolastico:

- Partecipazione a progetti previsti nel PTOF e nel PNRR, con presenze pari almeno al 75%, certificate dal docente referente;
- Attività di Apprendistato, certificate dal docente referente;
- Partecipazione a Concorsi /Manifestazioni/Attività Integrative, promosse dall'Istituto e certificate dal Docente referente;
- Certificazioni linguistiche;
- Vittorie e premiazioni nelle di gare sportive di Istituto o Provinciali debitamente certificate dal Docente referente;
- Frequenza, con valutazione pari a "MM", di IRC;
- Frequenza, con valutazione pari a "MM", dell'attività alternativa alla IRC;
- Attività di volontariato, svolte in modo continuativo, certificate dal Docente referente, per un monte ore non inferiore a 20.;
- Assistenza e supporto ai compagni con disabilità, certificato dal docente coordinatore di classe.

Per le Attività complementari svolte presso strutture esterne svolte nel corrente anno scolastico:

*(Costituiscono credito formativo le esperienze extrascolastiche, coerenti con gli obiettivi degli indirizzi di studio, che hanno carattere formativo, artistico, culturale, lavorativo e sportivo.*

*Non possono essere prese in considerazione attività sportive individuali presso una palestra, la partecipazione a singole manifestazioni in modo occasionale e non certificate).*

- Certificazioni informatiche conseguite, presso TEST CENTER accreditati;
- Attività Sportive Agonistiche a livello Regionale/Nazionale/Internazionale, certificate dalla società sportiva/Federazione di appartenenza per un periodo non inferiore a 90 ore;
- Certificazioni linguistiche effettuate presso centri accreditati;
- Attività di Volontariato, svolte in modo continuativo, certificate da Associazioni di Volontariato, iscritte al Registro Nazionale del Volontariato, per un monte ore non inferiore a 40.

<b>COMPOSIZIONE INTERNA COMMISSIONE DI ESAMI DI MATURITA'</b>		
<b>DISCIPLINA</b>	<b>DOCENTE</b>	<b>CLASSE CONCORSO</b>
Lingua e Letteratura Italiana		A012
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione		A051

<b>DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE</b>	
QUADRO ORARIO SETTIMANALE ANNUO DISCIPLINE	
PIANO TRIENNALE DELL'OFFERTA FORMATIVA	
PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PROGETTO DI ORIENTAMENTO (30 ORE)	
SCHEDE PROGETTO RELATIVE AI PERCORSI FLS	
FASCICOLI PERSONALI DEGLI ALUNNI	
VERBALI CONSIGLI DI CLASSE E SCRUTINI	
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
GRIGLIE DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO E DI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO	
DOCUMENTAZIONE RISERVATA PER ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI E CON BES/DSA	

**Il presente documento sarà affisso all'albo e pubblicato on line sul sito web dell'Istituto**  
<https://www.fermieredia.edu.it>

# **ALLEGATO n. 1**

**Programmi svolti  
di ogni singola disciplina**

# PROGRAMMA DI ITALIANO

DOCENTE:

TESTO: Carnero, Iannacone “Il tesoro della letteratura 3” - ed. Giunti-Treccani

L'età postunitaria

- Giosuè Carducci
- La Scapigliatura
- Il Naturalismo: Zola

Il Verismo

- Giovanni Verga: la poetica verista

Le innovazioni della poesia francese di fine secolo: Baudelaire e i Fiori del male

- L'albatro

Il Decadentismo

- L'Estetismo e il Superuomo di Gabriele D'Annunzio
- Il fanciullino, il nido e il simbolismo di Giovanni Pascoli

La natura umana oggetto di analisi scientifica (La psicanalisi e Freud) e la crisi dell'Io nella cultura europea del '900

- Luigi Pirandello: dicotomia tra persona e personaggio
- Italo Svevo: il maestro dell'introspezione

Le “avanguardie” come specchio della crisi del '900

- Il Crepuscolarismo
- Il Futurismo
- Giuseppe Ungaretti: il *percorso poetico*

L'Ermetismo

- Eugenio Montale: il percorso poetico

ANTOLOGIA

Carducci

- Pianto antico
- San martino

Zolà: Da Teresa Raquen brani scelti

Verga

- La Roba
- La lupa
- Rosso malpelo

- primo capitolo da “I Malavoglia

#### Baudelaire e i Fiori del male

- L'albatro

#### D'Annunzio

- Da Alcyone: La pioggia nel pineto
- Da Alcyone: La sera fiesolana
- da “Il Piacere”: ritratto dell'esteta

#### Pascoli

- Da “Il fanciullino”: l'eterno fanciullo che è in noi.
- Da Myricae: Lavandare
- Da Myricae: X agosto
- Da I canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno

#### Pirandello

- Da novelle per un anno: Il treno ha fischiato
- La patenta
- Da l'Umorismo: il segreto di una bizzarra vecchietta
- Da “Il fu Mattia Pascal”: il ritorno di Mattia Pascal
- Da “Uno, nessuno e centomila”: Mia moglie e il mio naso

#### Svevo

- Da “La coscienza di Zeno”: il vizio del fumo
- Da “La coscienza di Zeno”: la morte del padre

#### Ungaretti

- San Martino del Carso
- Mattina
- Soldati
- Veglia
- Fratelli
- San Martino del Carso
- I fiumi

#### Montale

- Da “Ossi di seppia”: non chiederci la parola
- Merigiare pallido e assorto
- Spesso il male di vivere ho incontrato

## PROGRAMMA DI STORIA

DOCENTE:

TESTO: S. Paolucci “La nostra storia, il nostro presente 3”, ed. Zanichelli

1. L'Europa tra due secoli.
1. Imperialismo e rivoluzione nei continenti extraeuropei.
2. La Prima guerra mondiale.
3. La rivoluzione bolscevica.
4. L'eredità della grande guerra: problemi sociali e politici
5. Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo.
6. La grande crisi: economia e società negli anni Trenta.
7. L'età dei totalitarismi.
8. Il fascismo in Italia.
9. La Seconda guerra mondiale.
10. Il mondo diviso: la guerra fredda.
11. La decolonizzazione.

## PROGRAMMA DI LINGUA INGLESE

DOCENTE:

TESTO: Po, Sartori, Delisle, “*Global Farming*”, Rizzoli Languages.

▪ **Module 6: FARM CROPS**

Unit 12: *Legumes, cereals and potatoes.*

Unit 13: *Vegetables and fruit* - Unit 14: *Eat better to live longer*; Optimum diet for optimum health; Calories and BMI, Nutrients; Genetic engineering; Pros and cons of GMOs

▪ **Module 7: FROM THE FIELD TO THE TABLE** Unit 15: *Food Processing*; How to transform and preserve fruit and vegetables; the Botulinum.

Unit 16: *Olive oil and wine*: EVO oil and phases of production; Oil crops.

Origins of grapes; Vineyards and grapes; The Winemaking process; Wine classification; Wine Appellations and labels; Champagne production.

Unit 17: *Dairy and meat*; Milk; Processes to preserve milk; From milk to cheese; The king of all cheeses: Parmigiano Reggiano.

▪ **Module 8: ANIMAL HUSBANDRY**

Unit 18: *Livestock husbandry*: Animal housing and breeding; Concerns about optimal animal housing; Ruminants.

**Educazione civica:** *Tematica: Educazione alla legalità. I diritti umani. Agenda 2030 – Target n° 5: parità di genere Focus: Il ruolo della donna nel tempo, fino alla società contemporanea*

“*Women fighting for more representation and equality in society*” :

- *Emmeline Pankhurst and the activist movement of the Suffragettes;*
- *Katherine Switzer and Billie Jean King: paving the way for gender equality in sport.*
- *An Italian case: Franca Viola.*

## **PROGRAMMA DI MATEMATICA**

DOCENTE:

TESTO: M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi, Elementi di Matematica, Zanichelli

### **Equazioni e disequazioni (Richiami)**

Le disequazioni e le loro proprietà.  
Le disequazioni di primo grado.  
Le disequazioni di secondo grado.  
Le disequazioni fratte.  
I sistemi di disequazioni.

### **Funzioni**

Le funzioni e le loro caratteristiche.  
Le proprietà delle funzioni e la loro composizione.  
Dominio di una funzione. Calcolo del dominio.  
Definizioni e terminologia.  
Classificazione delle funzioni matematiche.  
Funzioni crescenti e decrescenti. Intervalli.

### **Limiti e continuità delle funzioni**

Definizione di limite.  
Teoremi sui limiti.  
Limiti delle funzioni continue.  
Calcolo di limiti.

### **Studio di funzioni**

Calcolo degli asintoti orizzontali, verticali ed obliqui.  
Schema generale per lo studio di una funzione razionale intera e razionale fratta.

### **Derivata di una funzione**

Definizioni e nozioni fondamentali sulle derivate.  
Derivate fondamentali.  
Teoremi sul calcolo delle derivate.  
Calcolo della retta tangente a una curva in un punto  
Punti di massimo e di minimo per una funzione.  
Derivata seconda e calcolo dei punti di flesso.

### **Educazione Civica**

Le grandi figure di donne e scienziate: Marie Curie

# PROGRAMMA DI ENOLOGIA

DOCENTE:

DOCENTE TECNICO-PRATICO: prof. Di Franco Sergio

TESTO: G. P. Carrozza - Manuale di Enologia – Poseidonia Scuola

## MODULO n° 1

- U.D. n° 1. **La viti-vinicoltura**: la produzione della vite e del vino nel mondo; il vino e le interazioni tra organismi viventi; i terroir.
- U.D. n° 2. **La maturazione dell'uva e la vendemmia**: la maturazione dell'uva; la vendemmia; la vendemmia meccanica.
- U.D. n° 3. **L'appassimento**: la perdita di acqua.
- U.D. n° 4. **Le caratteristiche dei vitigni**: le varietà coltivate; ambiente e caratteri genetici; l'importanza della scelta dei portinnesti; i vitigni locali e i lieviti indigeni.

## MODULO n° 2

- U.D. n° 1. **La composizione e la microflora del mosto**: gli zuccheri; le sostanze colloidali; gli acidi organici; le sostanze azotate; i sali minerali; le sostanze odorose; la microflora del mosto.
- U.D. n° 2. **Le sostanze fenoliche e gli aromi varietali del mosto**  
di impiego; sostanze e trattamenti che coadiuvano l'azione del diossido di zolfo.
- U.D. n° 3. **L'analisi del mosto**: determinazione del grado zuccherino; determinazione del pH e dell'acidità totale; determinazione dell'anidride solforosa totale e libera.
- U.D. n° 4. **La correzione del mosto**: correzioni aumentative e diminutive dell'acidità.

## MODULO n° 3

- U.D. n° 1. **L'ammontamento e gli aromi pre-fermentativi**: il trasporto delle uve e la selezione; le fasi dell'ammontamento; le pompe e i travasi.
- U.D. n° 2. **Materiali e contenitori per la vinificazione e la commercializzazione.**
- U.D. n° 3. **L'igiene e la pulizia della cantina.**
- U.D. n° 4. **La vinificazione con macerazione**: fermentazione e macerazione del mosto.
- U.D. n° 5. **La macerazione carbonica e la criomacerazione.**
- U.D. n° 6. **La vinificazione senza macerazione**: la fermentazione in bianco.

## MODULO n° 4

- U.D. n° 1. **I lieviti**: dinamica delle popolazioni dei microrganismi del mosto; esigenze nutrizionali dei lieviti; il metabolismo anaerobio facoltativo dei lieviti.
- U.D. n° 2. **La fermentazione alcolica**: la fermentazione guidata; la fermentazione spontanea; i lieviti aziendali; gli aromi fermentativi prodotti dei lieviti.
- U.D. n° 3. **L'uso dell'anidride solforosa**: caratteristiche e azioni della SO<sub>2</sub> nella vinificazione.

## MODULO n° 5

- U.D. n° 1. **La fermentazione malolattica**: i batteri lattici.
- U.D. n° 2. **L'affinamento sulle fecce**: le fecce di fermentazione; fecce fini e grossolane; l'affinamento dei vini sulle fecce.
- U.D. n° 3. **La maturazione del vino in contenitori in legno di quercia.**
- U.D. n° 4. **L'ossigeno del vino e la micro-ossigenazione.**
- U.D. n° 5. **Gli aromi post-fermentativi.**

#### MODULO n° 6

- U.D. n° 1. **La chiarificazione del vino:** gli intorbidamenti colloidali; i chiarificanti per la prevenzione dell'intorbidamento polifenolico (gelatina, ittiocollo, albumina, caseina); i chiarificanti per la prevenzione dell'intorbidamento proteico (bentonite, tannini per uso enologico).
- U.D. n° 2. **La stabilità tartarica.**
- U.D. n° 3. **Gli intorbidamenti da precipitazioni metalliche:** gli intorbidamenti da ferro e da Rame; la prevenzione degli intorbidamenti da ferro e da rame (gomma arabica; acido citrico).
- U.D. n° 4. **La casse ossidasica e la sua prevenzione.**
- U.D. n° 5. **La filtrazione e la centrifugazione.**

#### MODULO n° 7

- U.D. n° 1. **La composizione e l'analisi del vino:** determinazione del grado alcolico; determinazione del pH, dell'acidità totale e volatile; determinazione degli zuccheri riduttori.
- U.D. n° 2. **La correzione del vino:** la correzione diminutiva del grado alcolico; la correzione dell'acidità.

### **B.-PROGRAMMA DA SVOLGERE ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO**

#### MODULO n° 7

- U.D. n° 3. **I difetti e le alterazioni del vino:** i difetti; le alterazioni (Fioretta; spunto-acescenza).
- U.D. n° 4. **L'imbottigliamento e la classificazione dei vini:** l'imbottigliamento; le bottiglie; la classificazione dei vini; l'etichetta dei vini.
- U.D. n° 5. **L'invecchiamento e la conservazione del vino in bottiglia.**

#### MODULO n° 8

- U.D. n° 1. **L'appassimento e i vini passiti italiani.**
- U.D. n° 2. **La muffa nobile e i vini muffati italiani.**
- U.D. n° 3. **I vini speciali:** i vini liquorosi; i vini aromatizzati; i vini dolci.
- U.D. n° 4. **I vini spumanti:** metodo classico e metodo Charmat di spumantizzazione.

# PROGRAMMA DI VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE

DOCENTE:

TESTO: M. Ferrari, A. Menta, T. Di Pace – Viticoltura e difesa della vite – Zanichelli

## MODULO n° 1

- U.D. n° 1. **Le origini della viticoltura e la diffusione della vite:** la vite nel mondo e in Italia; uva da tavola e uva da vino.
- U.D. n° 2. **La sistematica del genere Vitis:** classificazione.
- U.D. n° 3. **Caratteristiche botaniche e morfologiche della vite:** il sistema radicale; il sistema caulinare; i tralci; le foglie; le gemme; l'infiorescenza, il fiore e il frutto.

## MODULO n° 2

- U.D. n° 1. **Ciclo vitale e ciclo vegetativo della vite:** il ciclo vitale; il ciclo vegetativo annuale (pianto, germogliamento, fioritura, impollinazione e fecondazione, allegagione, accrescimento e maturazione dell'acino, riposo e caduta delle foglie).
- U.D. n° 2. **Il clima:** esigenze climatiche della vite; temperatura e radiazione luminosa; idrometeore; effetti dei cambiamenti climatici sulla vigna.
- U.D. n° 3. **Il suolo:** composizione fisico-chimica del suolo di un vigneto; aspetti topografici.

## MODULO n° 3

- U.D. n° 1. **I criteri di scelta dei vitigni:** i disciplinari di produzione; vitigni tolleranti agli stress idrici estivi; vitigni tolleranti alle fitopatie.
- U.D. n° 2. **La propagazione della vite:** metodi di propagazione della vite; propagazione per talea; propagazione per innesto; micropropagazione; certificazione dei materiali di moltiplicazione.
- U.D. n° 3. **La scelta dei portinnesti:** caratteristiche generali di un portinnesto; resistenza alla fillossera; adattabilità alle condizioni pedoclimatiche; influenze sul nesto; resistenza ai nematodi.

## MODULO n° 4

- U.D. n° 1. **Criteri di scelta del sistema di allevamento:** scelta dei sistemi di allevamento.
- U.D. n° 2. **I sistemi di allevamento:** classificazione dei sistemi di allevamento; alberello; Guyot; cordone speronato; tendone.

## MODULO n° 5

- U.D. n° 1. **La preparazione all'impianto:** operazioni preliminari all'impianto; estirpo del vigneto; sistemazione del terreno; sistemazione idraulica; preparazione del suolo; lavorazione profonda; concimazione d'impianto; orientamento e lunghezza dei filari; sesto e densità d'impianto.
- U.D. n° 2. **L'impianto del vigneto:** epoca d'impianto; modalità d'impianto; preparazione delle barbatelle; profondità d'impianto delle barbatelle; metodi di messa a dimora delle barbatelle.
- U.D. n° 3. **I materiali e le strutture portanti:** scelta dei materiali; pali; fili; ancore; accessori.

## MODULO n° 6

- U.D. n° 1. **La potatura:** aspetti generali.
- U.D. n° 2. **La potatura invernale:** potatura di allevamento; potatura di produzione.
- U.D. n° 3. **La gestione del verde:** potatura verde; interventi sulle gemme; interventi sui germogli; interventi sulle foglie; interventi sui grappoli.

#### MODULO n° 7

- U.D. n° 1. **La gestione del suolo nel vigneto:** lavorazioni; inerbimento; sfalcio; diserbo chimico.
- U.D. n° 2. **La gestione della fertilizzazione:** fertilizzazione in viticoltura; azione degli elementi nutritivi (azoto, fosforo, potassio).
- U.D. n° 3. **Le tecniche di concimazione:** concimazione d'impianto; concimazione di allevamento; concimazione di produzione; concimazione fogliare; fertirrigazione; biostimolanti.

#### MODULO n° 8

- U.D. n° 1. **L'irrigazione del vigneto:** effetti dello stress idrico sulla pianta; bilancio idrico; irrigazione e modalità di erogazione; sistemi di irrigazione.

#### MODULO n° 9

- U.D. n° 1. **Gestione della vendemmia:** evoluzione dei composti dell'uva nel corso della maturazione; epoca della vendemmia; vendemmia manuale; vendemmia meccanica.

#### MODULO n° 10

- U.D. n° 1. **Vecchi e nuovi modelli di produzione in agricoltura:** agricoltura tradizionale e agricoltura convenzionale; principi dell'agricoltura integrata; difesa fitosanitaria in viticoltura integrata.
- U.D. n° 2. **La viticoltura biologica:** aspetti legislativi del metodo biologico; ammendanti e concimazioni in viticoltura biologica; agrofarmaci utilizzabili; etichettatura dei prodotti biologici.

### **B.-PROGRAMMA DA SVOLGERE ENTRO LA FINE DELL'ANNO SCOLASTICO**

#### MODULO n° 11

- U.D. n° 1. **La difesa della vite:** principi generali di difesa della vite; gli agrofarmaci; fitopatie; mezzi e metodi di lotta.
- U.D. n° 2. **Agenti di malattia:** funghi (Peronospora della vite; Oidio o Mal bianco; Botrite); batteri; virus.
- U.D. n° 3. **Agenti di danno:** insetti (Tripide della vite; Fillossera della vite; Tignoletta della vite; Tignola della vite). Acari (Ragnetto rosso); nematodi.

# **PROGRAMMA DI SCIENZA E TECNICA DELLA PRODUZIONE ANIMALE**

DOCENTE:

TESTO: Battini F., Bertellini G., Fila L. "PRODUZIONI ANIMALI" – Cappelli

**MOD. 1°: Importanza economica degli animali domestici e filiera zootecnica;**

- I dati economici del comparto zootecnico in Italia;
- Il concetto di filiera in zootecnia e le principali filiere zootecniche,
- Il concetto di qualità e marchi di tutela della qualità degli alimenti

**MOD. 2°: La qualità degli alimenti come incidono sul metabolismo e sullo stato fisiologico dell'animale e sulla qualità dei prodotti derivati (latte, carne).**

- Preparazione e tecnica di somministrazione degli alimenti;
- Tecnica Unifeed o Piatto Unico e somministrazione con Auto-alimentatori.
- Tipi di alimenti usati per la nutrizione animale (prati, pascoli, fieni, insilati, mangimi concentrati);

**MOD. 3°: Fisiologia della digestione e la funzione dei principi nutritivi nel metabolismo degli animali domestici.**

- Calcolo dei fabbisogni nutrizionali ed in principi nutritivi;
- Fabbisogno in sostanza secca, Unità Foraggiere, proteine digeribili, fibra grezza, lipidi, elementi minerali (calcio, fosforo) e vitamine.
- Calcolo razione alimentare degli animali domestici;

**MOD 4°: Tecniche di allevamento della specie: Bovini da latte e da carne.**

- Razze bovine da latte e da carne di origine italiane ed estere;
- Sistemi e tecniche di allevamento, metodi di miglioramento genetico ed alimentazione.
- Classificazione bovini da macello e qualità della carne;

**MOD. 5: Tecniche di allevamento della specie Ovini e Caprini.**

- Razze ovine da latte, carne, lana, sistemi e tecniche di allevamento,
- Metodi di miglioramento genetico ed alimentazione.
- Razze caprine da latte, carne, lana e tecniche di allevamento.

**MOD. 6°: Tecniche di allevamento dei Suini.**

- Razze suine per la produzione del suino leggero e del suino pesante.
- Tecniche di allevamento, alimentazione dei suini,
- Metodi di trasformazione della carne suina.

**MOD. 7°: Problemi inerenti all'inquinamento ambientale e riciclo dei reflui.**

- Smaltimento dei reflui derivanti dall'allevamento e problemi di inquinamento ambientale.
- Principali malattie endemiche degli animali domestici e come affrontarle.

**Ed. Civica (2° quadrimestre 2 h):** Il ruolo della donna nell'economia zootecnica italiana

# PROGRAMMA DI ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

DOCENTE:

TESTO: Amicabile S. – Nuovo corso di economia, estimo, marketing e legislazione vol. 2 – Hoepli

## MATEMATICA FINANZIARIA

- Interesse e montante semplice;
- Interesse e montante composto,
- Annualità (cenni);
- Quote di ammortamento;
- Quote di reintegrazione.

## ESTIMO GENERALE

- **I principi basilari dell'Estimo italiano.**
- **Gli aspetti economici di stima:** valore di mercato; valore di costo; valore di capitalizzazione; valore di trasformazione; valore complementare; valore di surrogazione.
- **Il metodo di stima:** la comparazione; il principio dell'ordinarietà; correzioni del valore ordinario; le fasi della stima.
- **La relazione di stima.**

## ESTIMO RURALE

1. **Stima dei fondi rustici:** *generalità* (descrizione del fondo; criteri di stima); *valore di mercato* (il mercato dei fondi rustici; il metodo di stima; procedimento sintetico; procedimento analitico; correzioni del valore ordinario); *valore complementare*; *valore di trasformazione* (fondo suscettibile di miglioramento; procedimento sintetico); *valore di capitalizzazione*.
2. **Stima degli arboreti:** *generalità* (tipi di arboreto; ciclo economico dell'arboreto); *valore della terra nuda* (valore di capitalizzazione); *valore in un anno intermedio* (metodo dei redditi passati; metodo dei redditi futuri; considerazioni sulla scelta del metodo); *valore del soprassuolo* (valore di mercato; metodo dei redditi passati; metodo dei redditi futuri); *età del massimo tornaconto*.
3. **Stima delle scorte:** *generalità*; bestiame; macchine; prodotti di scorta; rimanenze di mezzi produttivi.
4. **Stima dei prodotti in corso di maturazione:** *generalità*; frutti pendenti; anticipazioni colturali; scelta del criterio di stima.
5. **Stima dei fabbricati rurali e delle aree edificabili**
6. **I miglioramenti nell'azienda agraria:** Giudizi di convenienza.

## ESTIMO LEGALE

1. **Stima dei danni:** *generalità*; danni causati dalle calamità naturali e da eventi eccezionali; danni causati ai fabbricati da incendio.
2. **Espropriazione per causa di pubblica utilità:** dati storici e normativa vigente, esproprio totale e parziale; VAM e indennizzo

**Dal 15 maggio 2026 in poi è prevista la trattazione delle principali caratteristiche dei seguenti argomenti:**

- Usufrutto;
- Servitù prediali
- Successioni ereditarie

## **EDUCAZIONE CIVICA – 2 quadrimestre (2h)**

TEMATICA: Educazione alla legalità. I diritti umani.

Agenda 2030 – Target n. 5: parità di genere.

FOCUS: Il ruolo della donna nel tempo, fino alla società contemporanea.

### **CONTENUTI**

*LA DONNA E IL MONDO AGRICOLO: DAL LAVORO FISICO AL LAVORO INTELLETTUALE.*

# **PROGRAMMA DI GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO**

DOCENTE:

TESTO: M. Ferrari, A. Menta, E. Stoppioni, D. Galli "Gestione dell'ambiente e del territorio" - Zanichelli

## **1. ELEMENTI DI PROGETTAZIONE E GESTIONE DEGLI SPAZI VERDI**

- Analisi delle componenti delle aree verdi
- La progettazione degli spazi verdi
- La manutenzione degli spazi verdi

**Attività pratica:** individuazione, progettazione e realizzazione di un'area all'interno dell'istituto di una parete verde verticale.

## **2. AGENDA 2030**

- Contenuti generali
- Obiettivi 2, 7, 12, 13, 15.

## **3. IMPATTO AMBIENTALE DELL'AGRICOLTURA**

- Analisi dell'impatto ambientale delle tecniche colturali più comuni

## **4. INQUINAMENTO, SVILUPPO SOSTENIBILE ED ENERGIA**

- caratteristiche generali: cause e possibili soluzioni

## **5. GESTIONE DEI RIFIUTI E GREEN ECONOMY – ECONOMIA CIRCOLARE**

- Definizione di rifiuto e aspetti normativi
- La raccolta differenziata
- Il riciclaggio e il recupero dei rifiuti
- Gestione dei rifiuti agricoli e aspetti normativi.
- Economia lineare ed Economia circolare.
- Impronta ecologica.

## **6. IMPATTO AMBIENTALE DELL'AGROINDUSTRIA E DEPURAZIONE DEI REFLUI**

- La depurazione delle acque in campo agricolo
- Sistemi di fitodepurazione delle acque reflue nel territorio siciliano.

**Dal 15 maggio 2026 in poi è prevista la trattazione delle principali caratteristiche dei seguenti argomenti:**

## **7. COMPOST E COMPOSTAGGIO**

- Il compost e la tecnica del compostaggio
- Il processo di compostaggio
- Qualità e impieghi del compost

## **8. METODI DI AGRICOLTURA SOSTENIBILE**

1. agricoltura convenzionata
2. agricoltura integrata
3. agricoltura biologica
4. agricoltura biodinamica
5. agricoltura 4.0

### **EDUCAZIONE CIVICA – 2 quadrimestre (2h)**

TEMATICA: Educazione alla legalità. I diritti umani.

Agenda 2030 – Target n. 5: parità di genere.

FOCUS: Il ruolo della donna nel tempo, fino alla società contemporanea.

#### **CONTENUTI**

- Il ruolo della donna in un'agricoltura innovativa e sostenibile

# **PROGRAMMA DI BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE**

DOCENTE:

TESTO: R.Guzzon, F.Mattivi, M.Ferrari, A.Menta “Enologia e Biotecnologie Vitivinicole” -  
Zanichelli Editore

La cellula microbica

- Fattori che influenzano lo sviluppo dei microbi
- Nutrizione, azione dell'aria.
- I principali lieviti e batteri di interesse enologico

Le fermentazioni

- Fermentazione alcolica e i suoi prodotti
- Fermentazione glicero-piruvica
- Fermentazione malo-lattica e malo-alcolica

Biotechnologia della fermentazione dei mosti

- Caratteristiche dei lieviti vinari
- I lieviti secchi attivi
- Irregolarità ed arresti della fermentazione dei mosti

Biotechnologie delle rifermentazioni

- Condizioni generali
- Rifermentazione in autoclave
- Rifermentazione in bottiglia

Alterazioni microbiologiche del vino

- Alterazioni indotte dai lieviti
- Alterazioni indotte dai batteri lattici
- Alterazioni indotte dai batteri acetici

Educazione civica: Le influencer nel mondo del vino

## **PROGRAMMA DI LABORATORIO DI VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE**

### **DOCENTE TECNICO PRATICO:**

Nel corso dell'anno scolastico, si sono affiancate le lezioni teoriche con numerose nozioni pratiche riguardanti le varie tecniche colturali impiegate nella Sicilia Orientale e centrale con particolare riferimento alle zone dell'Etna, della Val di Noto e di Canicattì, nonché di alcune zone della provincia di Treviso.

In particolare, si sono fatte osservare le differenze dei portinnesti oggetto di incrocio dei tre capostipiti americani (Rupestris, Riparia e Berlandieri), in modo da poter scegliere il portinnesto più adatto alle varie zone ed alle varie cultivar.

Si è fatto altrettanto con i vari sistemi di allevamento adottati nelle varie zone descrivendo dettagliatamente le operazioni di impianto e di potatura, differenziandole fra le varie zone della Sicilia e della Provincia di Treviso, illustrando le possibilità e le differenze sia dei vari tipi di potatura che di vendemmia manuali e meccaniche.

Durante il corso dell'anno scolastico, si sono eseguite operazioni di potatura nei vigneti della scuola e nei vigneti del Parco dell'Etna.

# **PROGRAMMA DI LABORATORIO DI BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE**

DOCENTE TECNICO PRATICO:

Nel corso dell'anno scolastico, si sono affiancate le lezioni teoriche con numerose nozioni pratiche riguardanti vari tipi di fermentazioni:

4. Fermentazione alcolica tradizionale
5. Fermentazione alcolica con macerazione carbonica
6. Fermentazione malolattica
7. Fermentazione maloalcolica

Per ciascun tipo di fermentazione, ci si è soffermato nell'analizzare le varie fasi, le condizioni per farle avvenire oppure ostacolare e le motivazioni di scegliere un tipo di fermentazione rispetto ad un altro.

Si sono osservate le caratteristiche dei lieviti:

1. *Saccharomices cerevisiae*
2. *Saccharomices bayanus*
3. *Kloekera apiculata*
4. *Brettanomices*

Per poter valutare il loro uso nelle varie fermentazioni e nelle varie zone vinicole.

Si è operato in maniera analoga per l'osservazione dei batteri e le condizioni per farli operare oppure inibirli.

Si sono trattate le varie alterazioni dei mosti e dei vini ed i metodi per prevenirle o curarle.

## **PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE SPORTIVE**

DOCENTE:

TESTO: LOVECCHIO N FIORINI G.CORETTI S. BOCCHI “EDUCARE AL MOVIMENTO SLIM” – MARIETTI  
SCUOLA

Sono stati effettuati durante l’arco dell’anno varie esercitazioni pratiche :

Esercizi a corpo libero eseguiti sul posto e in deambulazione.

Esercizi di coordinazione dinamico generale.

Esercizi di mobilizzazione articolare.

Esercizi di potenziamento muscolare del corpo e in particolare degli arti e degli addominali.

Piegamenti sulle braccia; addominali; plank; squat statici e dinamici.

Esercizi di educazione respiratoria.

Corsa piana e andature varie.

Preatletici generali ( corsa balzata alternata e completa, partenze da varie posizioni . Getto del peso e Salto in alto.

Esercizi fondamentali di: pallavolo , basket, badminton e tennis tavolo.

Sono stati trattati i seguenti argomenti teorici : regolamento della pallavolo, basket. Sistema muscolare .I benefici dell’attività sportiva sulla salute. Le dipendenze: il fumo, l’alcool e le droghe.

Educazione civica:

Focus” il ruolo della donna nel tempo fino alla società contemporanea” : le lotte delle atlete per la parità dei diritti. Le imprese del team “Setterosa” e le loro lotte per la parità dei diritti delle donne nello sport.

# **PROGRAMMA DI RELIGIONE CATTOLICA**

DOCENTE:

TESTO: Beacco Claudia “Impronte” edizione La Spiga

## ***Introduzione all’Etica***

- Nozione e definizione di etica
- L’etica contemporanea
- L’etica religiosa
- La coscienza morale
- Differenza tra bene e male, quale principio fondante dell’etica
- La libertà

## ***La morale biblico cristiana***

- Etica e valori

## ***Etica della vita***

- Accenni di Bioetica

## ***I valori da vivere***

- Il matrimonio cristiano

## ***Festività religiose***

- La festa dei Morti
- Natale
- Pasqua
- Sant’Agata. La storia, la festa.

## ***Educazione Civica***

- La figura e l’opera di Chiara Lubich

# **ALLEGATO n. 2**

**Simulazione prove d'esame  
e  
Griglie di valutazione**

## **SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

La simulazione della Prima prova scritta di *Italiano* è la traccia ministeriale degli Esami di Stato somministrata nell'a.s. 2021/2022. Si rimanda agli Allegati per la visione della Prova cartacea.

### **PROVE EQUIPOLLENTI DI SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

## **PROPOSTA A1**

Giovanni Pascoli (\*La via ferrata\*)

**\*\*Comprensione:\*\***

1. Cosa vede il poeta tra i campi? \_\_\_\_\_
2. Il treno si muove lentamente o velocemente? \_\_\_\_\_
3. Il poeta dice che i fili del telegrafo "squillano". Cosa emettono secondo il testo?  
\_\_\_\_\_

**\*\*Scrittura:\*\***

4. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia
5. Prova a descrivere un mezzo di trasporto che usi spesso (treno, autobus, auto). Che rumore fa? Cosa vedi dal finestrino?

## **PROPOSTA A2**

Giovanni Verga (\*Nedda\*)

**\*\*Comprensione:\*\***

1. Descrivi l'aspetto fisico di Nedda (capelli, denti, mani). \_\_\_\_\_
2. Perché Nedda è così stanca e sofferente? \_\_\_\_\_
3. Cosa succede a Nedda dopo la morte di Janu? \_\_\_\_\_

**\*\*Scrittura:\*\***

4. Sintetizza il contenuto del brano proposto
5. Nedda vive una situazione di grande solitudine. Se potessi scrivere una lettera a Nedda per darle coraggio, cosa le scriveresti?

## PROPOSTA B1

Liliana Segre (\*La sola colpa di essere nati\*)

**\*\*Comprensione:\*\***

1. A che tipo di scuola viene mandata Liliana dopo l'espulsione? \_\_\_\_\_
2. Chi le telefona di nascosto durante la guerra? \_\_\_\_\_
3. Cosa le dicono le persone al telefono? \_\_\_\_\_

**\*\*Scrittura:\*\***

4. Riassumi brevemente il contenuto del ramo
5. Perché Liliana Segre considera grave e assurda la sua espulsione dalla scuola?
6. La protagonista parla di "amici veri" e di persone che ti abbandonano. Per te, quali sono le caratteristiche di un amico su cui si può sempre contare?

## PROPOSTA B2

Oliver Sacks (\*Musicofilia\*)

**\*\*Comprensione:\*\***

1. Gli "Superni" (gli alieni del libro) capiscono perché la musica è importante per noi?  
\_\_\_\_\_
2. Cosa significa il termine "musicofilia"? \_\_\_\_\_
3. La musica dipende solo dalla cultura in cui viviamo? \_\_\_\_\_

**\*\*Scrittura:\*\***

4. Riassumi brevemente il contenuto del brano
5. Se dovessi spiegare a un alieno che non conosce la musica cosa si prova ad ascoltarne una bellissima, cosa gli diresti?

## PROPOSTA B3 – CAMBIAMENTO CLIMATICO

✓ **Comprensione**

1. Di cosa parla il testo?
2. Qual è il problema principale?
- 3 Perché il cambiamento climatico è pericoloso?

4. Scrivi due esempi (caldo, incendi, alluvioni...):

□

□

5. Gli scienziati sanno tutto con certezza?

Sì  No

Perché? \_\_\_\_\_

6. Cosa significa il paragone dei “fari” e del “guidatore”?

I fari: \_\_\_\_\_

Il guidatore: \_\_\_\_\_

7. Cosa dobbiamo fare per migliorare la situazione?

8. Chi deve impegnarsi di più?

### **Scrittura**

Rispondi alle domande:

Perché il cambiamento climatico è un problema?

Quando hai sentito parlare di questo problema?

Cosa possiamo fare nella vita quotidiana?

Cosa dovrebbero fare i governi?

Come pensi sarà il futuro?

## PROPOSTA C1 – PANDEMIA

### ✓ **Comprensione**

1. Di quale evento si parla?
2. Perché la pandemia è stata un problema mondiale?
3. Quali aspetti della vita ha cambiato?
4. Cosa ci ha fatto capire questa esperienza?
5. Perché le persone sono collegate tra loro?
6. Qual è il messaggio finale del testo?

### ⇒ **Scrittura**

Rispondi alle domande:

- Come hai vissuto la pandemia?
- Qual è stata la cosa più difficile?
- Che cosa hai imparato?
- Secondo te il mondo dopo la pandemia com'è cambiato?
- Cosa dovrebbe migliorare in futuro?

# PROPOSTA C2 – SOCIAL NETWORK

## ✓ Comprensione

1. Di cosa parla il testo?
2. Che cosa significa “identità aumentata”?
3. Quali rischi ci sono sui social network?
4. Perché bisogna stare attenti a ciò che si pubblica?
5. Che differenza c'è tra parlare dal vivo e scrivere online?
6. Qual è il consiglio degli autori?

## ✎ Scrittura

Rispondi alle domande:

- Per cosa usi i social?
- Che cosa ti piace dei social?
- Qual è un rischio dei social?
- Ti è mai capitato qualcosa online?
- Secondo te i social sono più utili o pericolosi? Perché?

## **SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

La simulazione della seconda prova scritta di *Viticoltura e Difesa dalla vite* è la traccia ministeriale degli Esami di Stato a.s. 2015/2016. Si rimanda agli Allegati per la visione della Prova cartacea.

### **SIMULAZIONE VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE**

#### ***PROVA EQUIPOLLENTE***

Il candidato svolga la prima parte della prova e due tra i quesiti proposti nella seconda parte

#### **PRIMA PARTE**

- 1) Individui e descriva una delle varietà di vite più diffusa e apprezzata
- 2) Individui e descriva le operazioni che garantiscono il corretto impianto di un vigneto
- 3) Individui e motivi la scelta del portainnesto da utilizzare
- 4) Individui e motivi la scelta del sesto d'impianto da utilizzare
- 5) Individui e motivi la scelta della forma di allevamento da utilizzare
- 6) Individui i materiali più idonei alla realizzazione della struttura portante del vigneto

#### **SECONDA PARTE**

A).....

B)

- 1) Descriva i vantaggi e gli svantaggi arrecati dalle erbe infestanti al vigneto
- 2) Descriva i vantaggi e gli svantaggi che derivano dalla eliminazione meccanica delle erbe infestanti nel vigneto
- 3) Descriva i vantaggi e gli svantaggi che derivano dall'inerbimento del vigneto

C)

- 1) Individui i principali componenti dell'acino
- 2) Descriva come i componenti dell'acino si modificano, a partire dall'accrescimento fino alla maturazione e raccolta

D)

- 1) Descriva cosa si intende per ciclo vegetativo annuale della vite
- 2) Descriva, a partire dalla prima sino all'ultima, le fasi che compongono il ciclo egetativo annuale della vite

## **GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

### *GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO (Obiettivi Pieni)*

#### *TIPOLOGIA A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano*

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTEGGI
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale (10 punti)	- discorso disorganico e spesso incoerente	2	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) (10 punti)	- discorso non rispondente alle richieste	2
	- discorso poco strutturato, non sempre coerente, contorto	4		- discorso poco aderente alla consegna	4
	- discorso complessivamente coerente, anche se talora poco legato	6		- discorso complessivamente adeguato alla consegna	6
	- discorso ben legato e quasi sempre lineare	8		- discorso rispettoso dei vincoli della consegna	8
	- discorso organico, consequenziale e scorrevole	10		- discorso perfettamente rispondente ai vincoli della consegna	10
- Ricchezza e padronanza lessicale + - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (30 punti)	- lessico gravemente inadeguato e scorretto	2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (10 punti)	- comprensione e analisi lacunose, confuse, con molti errori	6
	- lessico talora improprio e ripetitivo	4		- parziali e imprecise, non sempre pertinenti	9
	- lessico corretto, anche talora generico	6		- accettabili negli aspetti essenziali	12
	- lessico abbastanza ricco	8		- quasi sempre corrette e abbastanza precise	15
	- lessico scelto e ricco	10		- adeguate e precise	18
				- complete, puntuali, efficaci, con spunti significativi	20
	- frequenti e gravi errori in tutti gli ambiti linguistici	6	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica		
	- errori grammaticali e	9			

	<p>sintattici, punteggiatura talora scorretta</p> <p>- correttezza complessivamente accettabile, ma con imprecisioni</p> <p>- forma abbastanza corretta, anche se con qualche imprecisione</p> <p>- forma corretta e appropriata, a parte qualche imperfezione</p> <p>- forma precisa e accurata</p>	<p>12</p> <p>15</p> <p>18</p> <p>20</p>	<p>(se richiesta)</p> <p>(10 punti)</p>		
<p>- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</p> <p>- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</p> <p>(20 punti)</p>	<p>- riflessione confusa, documentazione scarsa</p> <p>- riflessione superficiale, con riferimenti generici e limitati</p> <p>- riflessione semplice, con riferimenti sostanzialmente corretti</p> <p>- riflessione quasi sempre adeguata e motivata</p> <p>- riflessione ampia e precisa</p> <p>- riflessione ben approfondita e ben documentata, con spunti personali</p>	<p>6</p> <p>9</p> <p>12</p> <p>15</p> <p>18</p> <p>20</p>	<p>Interpretazione corretta e articolata del testo</p> <p>(10 punti)</p>	<p>- scorretta</p> <p>- parziale e imprecisa</p> <p>- essenziale</p> <p>- abbastanza chiara e pertinente</p> <p>- approfondita e significativa</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>8</p> <p>10</p>
TOTALE	PUNTEGGIO	...../100	TOTALE	VOTO	...../20
				(divisione per 5 e arrotondamento)	

**TIPOLOGIA B. Analisi e produzione di un testo argomentativo**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTEGGI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTEGGI
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del	- discorso disorganico e spesso incoerente	2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo	- trattazione confusa - trattazione debole,	6

<p>testo</p> <p>- Coesione e coerenza testuale</p> <p>(10 punti)</p>	<p>- discorso poco strutturato, non sempre coerente, contorto</p> <p>- discorso complessivamente coerente, anche se talora poco legato</p> <p>- discorso ben legato e quasi sempre lineare</p> <p>- discorso organico, consequenziale e sempre scorrevole</p>	<p>4</p> <p>6</p> <p>8</p> <p>10</p>	<p>adoperando connettivi pertinenti</p> <p>(20 punti)</p>	<p>senza una tesi chiara</p> <p>- trattazione semplice, con tesi esplicita ma non evidente</p> <p>- ragionamento quasi sempre chiaro</p> <p>- ragionamento chiaro e ordinato</p> <p>- ragionamento rigoroso ed efficace nell'uso dei connettivi</p>	<p>9</p> <p>12</p> <p>15</p> <p>18</p> <p>20</p>
<p>- Ricchezza e padronanza lessicale</p> <p>+</p> <p>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</p> <p>(30 punti)</p>	<p>- lessico gravemente inadeguato e scorretto</p> <p>- lessico talora improprio e ripetitivo</p> <p>- lessico corretto, anche se con parole generiche</p> <p>- lessico vario e adeguato</p> <p>- lessico scelto e ricco</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>8</p> <p>10</p>	<p>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</p> <p>(10 punti)</p>	<p>- comprensione e analisi lacunose, confuse, con molti errori</p> <p>- parziali e imprecise, non sempre pertinenti</p> <p>- accettabili negli aspetti essenziali</p> <p>- quasi sempre corrette e abbastanza precise</p> <p>- complete, puntuali, efficaci, con spunti significativi</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>8</p> <p>10</p>
	<p>- frequenti e gravi errori grammaticali, sintattici e di punteggiatura</p> <p>- errori grammaticali e sintattici, punteggiatura talora scorretta</p> <p>- correttezza complessivamente accettabile, ma con imprecisioni</p> <p>- forma abbastanza corretta, anche se con qualche imprecisione</p> <p>- forma corretta e</p>	<p>6</p> <p>9</p> <p>12</p> <p>15</p>			

	appropriata, a parte qualche imperfezione	18			
	- forma precisa e accurata	20			
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- riflessione confusa, documentazione scarsa	6	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione  (10 punti)	- informazione assente o scorretta	2
- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali  (20 punti)	- riflessione superficiale, con riferimenti generici e limitati	9		- informazione parziale e non sempre corretta	4
	- riflessione semplice, con riferimenti sostanzialmente corretti	12		- informazione talora generica ma presente	6
	- riflessione quasi sempre adeguata e motivata	15		- informazione abbastanza adeguata e congruente	8
	-riflessione ampia e precisa	18		- informazione ricca e significativa	10
	- riflessione ben approfondita e documentata, con spunti personali	20			
<b>TOTALE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>...../100</b>	<b>TOTALE</b>	<b>VOTO</b>  (divisione per 5 e arrotondamento)	<b>...../20</b>

***TIPOLOGIA C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità***

<b>INDICATORI GENERALI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGI</b>	<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGI</b>
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	- discorso disorganico e spesso incoerente	2	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione  (20 punti)	- testo non rispondente alle richieste	6
- Coesione e coerenza testuale  (10 punti)	- discorso poco strutturato, non sempre coerente, contorto	4		- testo poco aderente alla traccia	9
	- discorso			- testo sufficientemente adeguato alla consegna, con titolo accettabile e paragrafazione	12

	<p>complessivamente coerente, anche se talora poco legato</p> <p>- discorso ben legato e quasi sempre lineare</p> <p>- discorso organico, consequenziale e scorrevole</p>	<p>6</p> <p>8</p> <p>10</p>		<p>abbozzata</p> <p>- testo abbastanza rispettoso dei vincoli della consegna</p> <p>- discorso pertinente alla traccia, con paragrafazione e titolo opportuni</p> <p>- discorso perfettamente rispondente ai vincoli della consegna, con titolo e paragrafazione efficaci</p>	<p>15</p> <p>18</p> <p>20</p>
<p>- Ricchezza e padronanza lessicale</p> <p>- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</p> <p>(30 punti)</p>	<p>- lessico gravemente inadeguato e scorretto</p> <p>- lessico talora improprio e ripetitivo</p> <p>- lessico corretto, anche se con parole generiche</p> <p>- lessico vario e adeguato</p> <p>- lessico scelto e ricco</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>8</p> <p>10</p>	<p>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</p> <p>(10 punti)</p>	<p>- assente o contraddittorio</p> <p>- solo accennato o superficiale</p> <p>- presente, ma non sempre chiaro</p> <p>- abbastanza evidente</p> <p>- chiaro e giustificato</p>	<p>2</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>8</p> <p>10</p>
	<p>- frequenti e gravi errori grammaticali, sintattici e di punteggiatura</p> <p>- errori grammaticali e sintattici, punteggiatura talora scorretta</p> <p>- correttezza complessivamente accettabile, ma con imprecisioni</p> <p>- forma abbastanza corretta, anche se con qualche imprecisione</p>	<p>6</p> <p>9</p> <p>12</p> <p>15</p>			

	- forma corretta e appropriata, a parte qualche imperfezione	18			
	- forma precisa e accurata	20			
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali  - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali  (20 punti)			Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali  (10 punti)	- informazione assente o scorretta  - informazione parziale e non sempre corretta  - informazione talora generica ma presente  - informazione abbastanza adeguata e congruente  - informazione ricca e significativa	2  4  6  8  10
TOTALE	PUNTEGGIO	...../100	TOTALE	VOTO (divisione per 5 e arrotondamento)	...../20

Per quanto riguarda le **GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA EQUIPOLLENTE**, La docente di Italiano non ha ritenuto opportuno ricorrere ad una griglia specifica per la correzione della prova ma ha utilizzato la stessa griglia per tutti gli elaborati.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DI

**VITICOLTURA (Obiettivi Pieni)**

ALUNNA/O: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	Prima parte		Seconda parte I° quesito		Seconda parte II° quesito	
		PUNTI		PUNTI		PUNTI	
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione completa e corretta	2		0,5		0,5	
	Comprensione non del tutto completa con qualche errore, ma sufficiente	1,2		0,3		0,3	
	Comprensione incompleta e/o molti errori	0,4		0,1		0,1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Padronanza delle conoscenze completa	5		1,5		1,5	
	Padronanza delle conoscenze quasi completa	4		1,25		1,25	
	Padronanza delle conoscenze sufficiente	3		1		1	
	Padronanza delle conoscenze insufficiente	2		0,5		0,5	
	Padronanza delle conoscenze scarsa	1		0,25		0,25	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Padronanza delle competenze completa ed elaborazione delle soluzioni corrette	4		1		1	
	Padronanza delle competenze quasi completa e/o elaborazione delle soluzioni non del tutto corrette	3		0,75		0,75	
	Padronanza delle competenze incompleta e/o elaborazione delle soluzioni non sempre corrette	2		0,5		0,5	
	Padronanza delle competenze scarsa e/o elaborazione delle soluzioni errate	0,5		0,25		0,25	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con	Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico	2		0,5		0,5	
	Sufficiente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con	1		0,35		0,35	

<p>pertinenza i diversi linguaggi specifici.</p>	<p>sufficiente utilizzo del linguaggio specifico</p>					
	<p>Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con insufficiente utilizzo del linguaggio specifico</p>	<p>0,5</p>		<p>0,15</p>		<p>0,15</p>
	<p>TOTALE PUNTI</p>	<p><b>13</b></p>		<p><b>3,5</b></p>		<p><b>3,5</b></p>
<p><b>PUNTEGGIO IN VENTESIMI _____/20</b></p>						

## GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA DI VITICOLTURA

Obiettivi minimi

ALUNNA/O: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	Prima parte		Seconda parte		Seconda parte
		PUNTI		I° quesito		II° quesito
				PUNTI		PUNTI
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Comprensione completa e corretta	2		0,35		0,35
	Comprensione non del tutto completa con qualche errore, ma sufficiente	1,5		0,3		0,3
	Comprensione incompleta e/o molti errori	1		0,2		0,2
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Padronanza delle conoscenze esauriente	7		2		2
	Padronanza delle conoscenze discreta	6		1,5		1,5
	Padronanza delle conoscenze sufficiente	5		1,25		1,25
	Padronanza delle conoscenze mediocri	4,5		1		1
	Padronanza delle conoscenze insufficiente	2,5		0,75		0,75
	Padronanza delle conoscenze scarsa	1,5		0,5		0,5
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Padronanza delle competenze completa ed elaborazione delle soluzioni corrette	3		0,75		0,75
	Padronanza delle competenze quasi completa e/o elaborazione delle soluzioni non del tutto corrette	2		0,6		0,6
	Padronanza delle competenze incompleta e/o elaborazione delle soluzioni in parte errate	1,5		0,5		0,5
	Padronanza delle competenze nulla e/o elaborazione delle soluzioni errate	1		0,3		0,3
CAPACITA' di argomentare, di	Discreta capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico	1		0,4		0,4

collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Sufficiente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con accettabile utilizzo del linguaggio specifico	0,75		0,3		0,3
	Insufficiente capacità di argomentare e poco utilizzata la terminologia specifica	0,5		0,2		0,2
	Scarsa capacità di argomentare e/o non utilizzata la terminologia specifica	0,1		0,1		0,1
	TOTALE PUNTI	<b>13</b>		<b>3,5</b>		<b>3.5</b>
<b>TOTALE PUNTEGGIO _____/20</b>						