



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE
52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



ESAME DI STATO 2023 - 2024

ISTITUTO TECNICO

Indirizzo **AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA**
Articolazione: **VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

CLASSE 5TVE1

Documento del Consiglio di Classe

(art. 10 O.M. 55 del 22.03.2024)

15 Maggio 2024



INDICE

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	4
Docenti del Consiglio di classe	4
Commissione Esaminatrice: discipline e membri interni	7
Storia della classe	7
Profilo della classe	7
Percorso formativo	9
Quadro orario e percorso educativo	11
Obiettivi educativi, formativi culturali e professionali	12
Strategie e metodologie utilizzate	13
Attività di potenziamento e sostegno	14
Obiettivi raggiunti dalla classe	14
Criteri e strumenti di valutazione e misurazione	15
Simulazioni delle prove d'esame	15
Insegnamento di una disciplina non linguistica in modalità CLIL	16
Percorso di Educazione Civica	17
CURRICULUM DELLO STUDENTE	17
ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	17
PCTO- PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	19
CREDITO SCOLASTICO	21



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

ALLEGATO 1 - Elenco alunni "Omissis"	---
ALLEGATO 2 - Relazioni finali Singola Materia	22
ALLEGATO 3 - Curricolo Educazione Civica	64
ALLEGATO 4 - PCTO: riepilogo ore e valutazione triennio "Omissis"	---
ALLEGATO 5 - Simulazioni prima e seconda prova	---
ALLEGATO 6 - Griglie di valutazione prima, seconda prova e colloquio	67
ALLEGATO 7 - PDP alunni DSA "Omissis"	---
ALLEGATO 8 - Presentazione alunni H "Omissis"	---
ALLEGATO 9 - Credito scolastico alunni 3° e 4° anno "Omissis"	---
ALLEGATO 10 - Griglia di valutazione apprendimenti e attribuzione voto condotta	---
ALLEGATO 11 - Verbali Consigli di Classe e Scrutini "Omissis"	---



PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COORDINATORE: Prof. Fioretti Danilo

DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Presidente: D.S. Prof. Luciano Tagliaferri

DISCIPLINE	3TVE1	4TVE1	5TVE1
RELIGIONE CATTOLICA/ATTI-VITA' ALTERNATIVA	Piegai Giuseppe	Piegai Giuseppe	Piegai Giuseppe
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Meacci Stefano	Meacci Stefano	Meacci stefano
STORIA		Ferri Alessandro	
LINGUA INGLESE	Panzarella Francesca Fernanda	Panzarella Francesca Fernanda	Panzarella Francesca Fernanda
MATEMATICA	Palarchi Irene	Golfarini Annalisa	Golfarini Annalisa
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	Palarchi Irene	Randellini Patrizia	
PRODUZIONI ANIMALI	Lombardini Fabrizio	Fioretti Danilo	Fioretti Danilo
ESERCITAZIONI AGRARIE: Produzioni animali	Bruni Pasquale	Bruni Pasquale	Bruni Pasquale Presentini Federico Pulcinelli David
PRODUZIONI VEGETALI	Ales Roberto	Ales Roberto	
ESERCITAZIONI AGRARIE: Produzioni vegetali	Calzolari Francesco	Mazzetti Lucia	



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE



52044 CENTOIA - CORTONA (AR)

ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	Ciaccioni Arturo	Ciaccioni Arturo	Ciaccioni Arturo
ESERCITAZIONI AGRARIE: Economia, estimo, marketing e legislazione	Baldetti Alessandro; Garofano Antonella	Baldetti Alessandro	
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	Goglia Lucy	Capitoni Roberta	
ESERCITAZIONI AGRARIE: Trasformazioni dei prodotti	Baldetti Alessandro	Baldetti Alessandro	
GENIO RURALE	Rosa Angelo Raffaele	Rosa Angelo Raffaele	
ESERCITAZIONI PRATICHE: Genio Rurale	Bruni Pasquale	Mazzetti Lucia	
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	Farina Antonietta	Farina Antonietta	
ESERCITAZIONI AGRARIE: Biotecnologie agrarie	Bozzella Daniela	Bozzella Daniela	
CLIL	Lombardini Fabrizio Panzarella Francesca Fernanda	Ales Roberto Panzarella Francesca Fernanda	Mearini Marco Panzarella Francesca Fernanda
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO			Raimondo Giuseppe
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE			Raimondo Giuseppe
ESERCITAZIONI PRATICHE: Biotecnologie vitivinicole			Garofano Antonella
ENOLOGIA			Mearini Marco
ESERCITAZIONI PRATICHE: Enologia			Garofano Antonella
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE			Ales Roberto



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



ESERCITAZIONI PRATICHE: Viticoltura e difesa della vite			Garofano Antonella
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Pernici Giulio	Mannelli Diletta Pellegrini Alberto	Mannelli Diletta
Sostegno	Okely Pilar	Okely Pilar	Okely Pilar
Sostegno	Rinchi Beatrice	Moretti Paolo	Bozzella Daniela

COMMISSIONE ESAMINATRICE: DISCIPLINE E MEMBRI INTERNI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA e STORIA	Meacci Stefano
PRODUZIONI ANIMALI	Fioretti Danilo
ENOLOGIA	Mearini Marco

Discipline affidate ai commissari esterni	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE (2° prova)
	LINGUA INGLESE



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



STORIA DELLA CLASSE

La classe 5TVE1 è costituita da 11 allievi di cui 1 ragazza e 10 ragazzi tutti provenienti dalla classe 4TVE1.

Il numero ridotto di studenti si è mantenuto pressoché costante per l'intero triennio.

Nell'anno scolastico 2021-2022 al gruppo proveniente da parte della classe 2TA1 si è aggiunto uno studente proveniente da altro Istituto.

Nell'anno scolastico 2022-2023 tutti gli studenti sono stati promossi e il numero totale è pertanto rimasto invariato.

F Flussi studenti

Classe	Anno scolastico	Iscritti	Provenienza	Pro-mossi	Promossi con giudizio sospeso	Non ammessi classe successiva/ritirati
3TVE1	2021 - 2022	11	10 dalla 2TA1 1 da altro istituto	5	6	0
4TVE1	2022 - 2023	11	Tutti dalla 3TVE1	10	1	0
5TVE1	2023 - 2024	11	Tutti dalla 4TVE1			

PROFILO DELLA CLASSE

Durante il terzo anno, svolto interamente in presenza, dopo quasi due anni di didattica a distanza, imposta dall'emergenza sanitaria, ha avuto inizio il processo di costruzione del gruppo classe, che tuttavia non ha portato alla coesione sperata e finalizzata alla crescita scolastica degli alunni. Ad oggi la classe si presenta frammentata in piccoli sottogruppi poco inclini alla collaborazione e all'inclusione.

Per quanto riguarda la provenienza territoriale, tutti gli alunni provengono dai comuni limitrofi all'Istituto, ad eccezione di uno studente afferente da aree più distanti, e a motivo di ciò, convittore. Sono in totale due gli studenti convittori.

Dal punto di vista disciplinare, gli studenti nel corso del triennio non si sono dimostrati sempre corretti, rispettosi nei confronti dei docenti, delle regole e delle strutture scola-



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



stiche; il loro atteggiamento verso il dialogo educativo è stato nel complesso accettabile, ma limitato a pochi soggetti e a particolari situazioni. La risposta alla proposta didattica è stata poco partecipativa, a motivo dello scarso impegno. Per contro, durante le uscite didattiche i ragazzi hanno mantenuto un atteggiamento, tutto sommato, sufficientemente corretto e responsabile.

Le relazioni interpersonali all'interno del gruppo classe sono sporadiche, basate su un confronto superficiale, con scambio di idee non rispettoso del punto di vista altrui. I pochi studenti più curiosi e dotati di un maggiore potenziale cognitivo, non riescono a sviluppare il loro potenziale a causa dell'atteggiamento e del grado di partecipazione al dialogo educativo di coloro che hanno maggior ascendente nel gruppo.

La frequenza, in linea generale, può ritenersi regolare; fatta eccezione per due studenti che hanno una percentuale alta di assenze.

Per quanto riguarda gli apprendimenti curricolari, la classe presenta un quadro generale piuttosto omogeneo per interessi, stili e ritmi di apprendimento e per competenze espressive raggiunte, che si attesta sulla sufficienza. Un ristretto numero di studenti presenta delle fragilità in alcune materie; tali studenti evidenziano tuttora incertezze nell'esposizione dei contenuti e qualche difficoltà nei collegamenti. Per loro, i singoli insegnanti hanno messo in atto strategie di recupero e di sostegno, Per uno studente in particolare difficoltà è stato richiesto un percorso di potenziamento delle competenze di base, nell'ambito delle azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica D.M. 170/2022 (PNRR).

Durante quest'ultimo anno gli studenti hanno tuttavia accresciuto le proprie abilità operative e strumentali, coerenti con il profilo professionale previsto dalla propria articolazione, soprattutto nelle materie tecniche specifiche dell'indirizzo.

Complessivamente la classe dimostra di aver maturato un'accettabile formazione socioculturale e tecnico-professionale rispetto agli obiettivi specifici e generali del percorso di studi da loro prescelto. L'eterogeneità nei livelli di apprendimento registrata al termine del quinto anno è da rapportare all'impegno e alla partecipazione dimostrati da ciascun allievo nei confronti delle attività proposte, nonché alle proprie attitudini, ai loro stili, modalità e ritmi di apprendimento e alle loro capacità di operare collegamenti interpluridisciplinari.

Nella classe sono presenti alunni certificati DSA. In conformità alla specifica normativa, il Consiglio di classe ha adottato durante il loro percorso scolastico le opportune misure compensative e dispensative, sia per l'attività didattica che per le prove di verifica e valutazione; a tal fine si rinvia agli allegati PDP.

E' presente un alunno certificato ai sensi della L.104/92 per cui è previsto un PEI; l'allievo ha seguito la normale programmazione della classe per obiettivi minimi. Per quest'ultimo il Consiglio di classe ha adottato durante il suo percorso scolastico tutte le misure contenute nel piano didattico ed educativo, tra cui la produzione, con il supporto degli insegnanti di sostegno, di schemi e mappe utilizzate poi durante lo svolgimento delle verifiche in classe.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Per quanto riguarda i rapporti con le famiglie degli studenti si segnala una partecipazione non sempre adeguata agli incontri messi a disposizione dall'istituto (colloqui pomeridiani e mattutini). Quando presente, il colloquio con i genitori si è dimostrato poco costruttivo nel mettere in atto strategie comuni scuola-famiglia.

Due studenti non si avvalgono dell'IRC; per loro non è previsto un'attività alternativa valutabile.

PERCORSO FORMATIVO

La classe, nell'anno scolastico in corso, conclude il percorso quinquennale di studi previsto dall'Istituto Tecnico ad indirizzo Agraria, agroalimentare ed agroindustria con articolazione VITICOLTURA ED ENOLOGIA.

Le discipline caratterizzanti l'articolazione sono Viticoltura e difesa della vite, Biotecnologie vitivinicole, Enologia; in conformità agli obiettivi professionali previsti per l'articolazione sono state approfondite problematiche relative all'organizzazione delle produzioni vitivinicole; la trasformazione e commercializzazione dei prodotti del settore vitivinicolo; l'utilizzo integrato delle biotecnologie nelle trasformazioni enologiche.

Durante tutto il triennio la classe è stata coinvolta in Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO); tali percorsi sono avvenuti sia mediante attività formative laboratoriali nelle strutture scolastiche, che attraverso stage in aziende del territorio.

Nel corso delle attività laboratoriali e di stage, in particolare negli ultimi due anni, la maggior parte degli alunni si sono mostrati responsabili, partecipi e desiderosi di apprendere, conseguendo risultati positivi, come evidenziato anche dalle valutazioni dei tutor aziendali; alcuni di loro inoltre, durante tali attività, hanno manifestato buone attitudini ed apprezzabili capacità operative maturando, nel complesso, adeguate competenze professionali.

Sempre nel corrente anno scolastico, nel laboratorio di informatica dell'Istituto, la classe ha svolto dal 19 al 21 marzo, in tre incontri distinti, le prove INVALSI di Inglese listening e reading, Italiano e Matematica.

Nell'ambito delle attività formative, un gruppo di TRE studenti della classe ha partecipato al corso per il conseguimento del patentino finalizzato all'utilizzo di agrofarmaci in agricoltura svolto in orario extra-curricolare da specifica agenzia formativa accreditata al rilascio dei relativi attestati.

Nell'ambito delle attività formative, un gruppo di DIECI studenti della classe ha partecipato al corso per il conseguimento del patentino finalizzato alla conduzione di trattori agricoli e forestali a ruote e cingoli svolto in orario extra-curricolare da specifica agenzia formativa accreditata al rilascio dei relativi attestati.

Nell'ambito delle attività formative, un gruppo di SEI studenti della classe ha partecipato al corso per il conseguimento della certificazione HACCP svolto in orario extra-curricolare da specifica agenzia formativa accreditata al rilascio dei relativi attestati.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Nessuno degli studenti ha partecipato ai corsi di potenziamento della lingua inglese con finalità l'esame di certificazione delle competenze linguistiche (livelli B1 e B2); nessuno studente ha partecipato al corso promosso dall'Istituto su QGIS.

Due studenti parteciperanno alla mobilità Erasmus nel mese di Luglio, appena terminati gli esami.

Di seguito si riporta il quadro orario ufficiale con relative ore di insegnamento settimanali previste nel secondo biennio e quinto anno.

ISTITUTO TECNICO indirizzo "AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA"

DISCIPLINE	2° biennio		5° anno
	3^anno	4^anno	5^anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione Cattolica o Attività Alternative	1	1	1

ARTICOLAZIONE "ENOLOGIA E VITICOLTURA"

Complementi di matematica	1	1	
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	
Trasformazione dei prodotti	2	2	
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	2
Genio rurale	2	2	
Biotecnologie agrarie	2	2	



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Viticoltura e difesa della vite			4
Enologia			4
Biotecnologie vitivinicole			3
Gestione dell'ambiente e del territorio			2
Totale ore settimanali	32	32	32

QUADRO ORARIO E PERCORSO EDUCATIVO

L'orario settimanale si svolge in 35 moduli orari da 50 minuti cadauno, concentrati in 5 giorni settimanali. I tre moduli orari in più rispetto al quadro orario ufficiale di 32 ore settimanali, sono stati attribuiti uno alla disciplina ENOLOGIA, disciplina caratterizzante l'articolazione; i restanti due moduli orari uno a BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE e l'altro a PRODUZIONI ANIMALI.

Di seguito si riporta il quadro orario effettivo (con le ore di compresenza tra parentesi), comprensivo delle tre unità orarie in più assegnate alle diverse discipline durante il secondo biennio e quinto anno.

Quadro orario effettivo secondo biennio e quinto anno

Art. gestione dell'ambiente e del territorio e Art. Viticoltura ed enologia

DISCIPLINE	2° biennio		5° anno
	Secondo biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	3^anno	4^anno	5^anno
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	4	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Religione Cattolica o Attività Alternative	1	1	1
---	---	---	---

ARTICOLAZIONE “ENOLOGIA E VITICOLTURA”			
Complementi di matematica	1	1	
Produzioni animali	3 (1)	3(2)	3(2)
Produzioni vegetali	3 (2)	4(2)	
Trasformazione dei prodotti	3 (2)	2(1)	
Economia, estimo, marketing e legislazione	3 (1)	3(1)	3
Genio rurale	2 (1)	3(1)	
Biotecnologie agrarie	3 (1)	3(2)	
Gestione dell’ambiente e del territorio			2
Viticoltura e difesa della vite			4 (2)
Biotecnologie vitivinicole			4 (2)
Enologia			5 (2)

Totale unità orarie settimanali	35	35	35
---------------------------------	----	----	----

(*) ore dedicate alle attività di laboratorio

OBIETTIVI EDUCATIVI, FORMATIVI, CULTURALI E PROFESSIONALI

Per quanto riguarda gli **obiettivi formativi** del corso di studi, il Consiglio di classe all’inizio dell’anno non ha ritenuto di scostarsi da quelli prioritari, previsti dal comma 7 art.1 della Legge 107/15, individuati dalla scuola e riportati nel Piano Triennale dell’Offerta Formativa di Istituto; così pure a riguardo delle **competenze comuni** a tutti i percorsi di istruzione tecnica riportati nel suddetto PTOF vigente e pubblicato sul sito web istituzionale.

Di seguito si riportano i risultati di apprendimento, specificati in termini di competenze, previsti a conclusione del percorso quinquennale per il diplomato nell’indirizzo “Agraria, Agroindustria e Agroalimentare”.



Competenze specifiche di indirizzo:

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

Competenze specifiche dell'articolazione "Viticolture ed enologia"

In aggiunta alle competenze specifiche di indirizzo, il diplomato in questa Articolazione a seguito delle tematiche approfondite presenta abilità di:

- *Organizzazione delle produzioni vitivinicole*
- *Trasformazione e commercializzazione dei prodotti del settore vitivinicolo;*
- *utilizzo integrato delle biotecnologie nelle trasformazioni enologiche*

STRATEGIE E METODOLOGIE UTILIZZATE

I docenti hanno cercato di motivare gli studenti attraverso lezioni frontali, laboratoriali e interattive, stimolando la discussione e l'attenzione alle problematiche trattate. L'utilizzo costante in classe della Lavagna Interattiva Multimediale ha favorito il processo di apprendimento – insegnamento rendendo la lezione più coinvolgente e motivante. Tutti i docenti hanno prestato particolare cura al mezzo espressivo, sia orale che scritto.

Gli alunni sono stati costantemente impegnati e coinvolti in ogni attività proposta, sia individuale che di gruppo, con l'intento di stimolare anche quelli più passivi e con difficoltà espressive e/o operative. Costante nel corso del triennio è stata la condivisione con gli alunni di materiale didattico vario quali *schemi, mappe, sintesi, presentazioni, esercizi formativi* ecc. sia attraverso Google Classroom (nel Terzo anno) che attraverso la bacheca del registro elettronico. Particolare attenzione è stata data al controllo costante del lavoro svolto a casa e all'acquisizione di un adeguato metodo di studio, purtroppo spesso elusa dagli studenti.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



L'utilizzo dei laboratori didattici e delle strutture in dotazione della scuola quali arboreti, laboratori di chimica, di scienze, di zootecnia, cantina ecc. ha favorito una più ampia partecipazione e motivazione allo studio ed è servito ad ampliare le conoscenze settoriali in modo operativo. L'apprendimento e l'approfondimento dei contenuti disciplinari, in particolare durante gli ultimi due anni, è stato spesso consolidato attraverso i Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, che hanno costituito un importante momento di crescita e formazione.

ATTIVITÀ DI POTENZIAMENTO E SOSTEGNO

Nella maggior parte delle discipline durante l'intero triennio, sono state effettuate pause didattiche in itinere e attività di consolidamento, volte al recupero e al sostegno. Nel corrente anno scolastico, al termine del primo periodo, il recupero delle insufficienze è avvenuto per lo più in itinere.

Per uno studente più fragile, che presenta particolari fragilità negli apprendimenti e che pertanto necessita di interventi di potenziamento e consolidamento delle competenze di base, sempre nel secondo periodo, nell'ambito delle azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (DM n. 170/2022), è stato richiesto un percorso di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento.

Per gli alunni BES che seguono la normale programmazione della classe, sono state applicati regolarmente gli strumenti e le misure previste nei rispettivi piani didattici ed educativi, tra cui la produzione di schemi e mappe utilizzate poi durante lo svolgimento delle verifiche in classe. In fase di correzione delle verifiche scritte particolare attenzione è stata posta dai docenti nella non valutazione degli errori ortografici e le difficoltà di carattere sintattico - organizzativo, privilegiando il contenuto.

OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE

Di seguito si riportano gli obiettivi raggiunti dalla classe in termini di conoscenze, abilità e competenze.

In termini di **conoscenze** gli studenti evidenziano tra loro una certa diversificazione in base alla quale si ravvisano le seguenti fasce di livello: qualche alunno si è distinto per i buoni risultati conseguiti nell'arco dell'intero triennio grazie ad una maggiore motivazione e ad uno studio costante, mediamente approfondito; altri invece hanno acquisito le conoscenze essenziali dei diversi ambiti disciplinari e sono in grado di esporre i contenuti in modo accettabile ma non sempre adeguatamente approfonditi. Vi sono infine alcuni studenti che presentano conoscenze a tratti incerte e frammentarie; tali studenti, se opportunamente guidati, riescono ad esprimere i contenuti disciplinari essenziali.

In termini di **competenze** la classe ha acquisito mediamente sufficienti competenze linguistico espressive e discrete competenze operative tecnico-scientifiche. Diversi alunni sono in grado di affrontare con una sufficiente autonomia situazioni operative in



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



ambito tecnologico-aziendale e di illustrare adeguatamente le diverse attività laboratoriali svolte; in alcuni permangono carenze espositive sia scritte che orali con incertezze operative derivanti da lacune pregresse solo parzialmente colmate.

In termini di **capacità** alcuni alunni, supportati da conoscenze adeguate dei contenuti, mostrano buone capacità nella rielaborazione critica degli argomenti disciplinari; altri invece non sempre sono in grado di effettuare efficaci collegamenti interdisciplinari e di organizzare in modo autonomo percorsi di conoscenza.

CRITERI E STRUMENTI DI MISURAZIONE E VALUTAZIONE

Le verifiche effettuate sono state scritte, orali e pratiche; quelle scritte hanno assunto la forma di questionari, relazioni tecniche, elaborati e prove oggettive strutturate. Le verifiche pratiche sono state svolte per lo più nei laboratori dell'Istituto in presenza dell'Insegnante Tecnico Pratico. I criteri considerati nella valutazione delle suddette prove sono stati: conoscenza, comprensione, rielaborazione, capacità espositiva, uso del lessico specifico di ogni disciplina, analisi e sintesi.

La valutazione periodica e finale, volta ad accertare il profitto degli studenti, è avvenuta sulla osservazione sistematica del modo di partecipazione degli alunni al dialogo educativo nel corso dell'anno scolastico ed ha tenuto conto di vari fattori determinanti, come l'impegno e l'interesse manifestati, il metodo di studio, i sistemi di apprendimento, gli atteggiamenti, la situazione di partenza e la progressione dell'apprendimento e del profitto maturato nel corso dell'anno scolastico.

Per la valutazione degli apprendimenti in conformità a quanto stabilito dalle indicazioni ministeriali, il Consiglio di classe ha rispettato i criteri di corrispondenza tra voto decimale e livelli di apprendimento previsti per il secondo biennio e quinto anno da specifica griglia riportata nel PTOF vigente; così pure la valutazione della condotta è avvenuta sulla base degli indicatori riportati nell'apposita griglia riportata nel PTOF vigente "Allegato 11".

Il credito scolastico relativo al secondo biennio, è stato attribuito in conformità a quanto stabilito dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017 ossia fino ad un massimo di dodici punti per il terzo anno e tredici punti per il quarto anno "Allegato 10".

SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

Riguardo le modalità di organizzazione e svolgimento dell'Esame di Stato, nel corrente anno scolastico, gli studenti hanno ricevuto adeguate informazioni in particolare sulla tipologia e struttura della Prima e Seconda prova scritta come pure del Colloquio orale.

Al fine di orientare e preparare al meglio gli studenti allo svolgimento delle suddette prove scritte, i docenti delle discipline coinvolte, con particolare riferimento alla seconda prova scritta, hanno illustrato le caratteristiche e la struttura della prova d'esame, sulla base della normativa vigente. .



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



- **Simulazioni prima prova scritta:** sono state svolte due simulazioni nei giorni 15 Gennaio 2024 e 04 Aprile 2024
- **Simulazioni seconda prova scritta:** la prima simulazione è stata svolta il 06 Marzo 2024. Un'altra simulazione è prevista per il giorno 17 Maggio.

Le caratteristiche e la struttura della prova sono state conformi alle indicazioni pervenute dal Miur come pure i contenuti richiesti, coerenti con i nuclei fondamentali della disciplina. La correzione è avvenuta attraverso l'utilizzo della griglia di valutazione in ventesimi (Allegato 6) prevista dalla O.M. previa declinazione degli indicatori in opportuni descrittori.

E' prevista una simulazione di Colloquio nella prima settimana di Giugno.

INSEGNAMENTO DI UNA DISCIPLINA NON LINGUISTICA IN MODALITÀ CLIL

Durante il secondo biennio l'insegnamento di una disciplina in modalità CLIL è avvenuto per un'ora a settimana nell'ambito della disciplina Produzioni animali durante il terzo anno; durante il quarto anno il CLIL, sempre in co-docenza tra l'insegnante di discipline tecniche e l'insegnante di lingua inglese è avvenuto nella disciplina Produzioni vegetali. Durante il corrente anno scolastico il percorso CLIL è stato svolto nella disciplina Enologia per un'ora a settimana in codocenza tra l'insegnante di lingua inglese e l'insegnante della disciplina tecnica; i contenuti trattati sono stati:

- Growing grapes
- From grapes to wine: wine making
- What is organic wine?
- Organic Italian wines
- An ancient organic product: traditional balsamic vinegar
- Presentation of a wine: from the field to wine tasting

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

Il Consiglio di classe all'inizio del corrente anno scolastico ha elaborato un percorso trasversale di educazione civica da svolgersi nell'ambito del monte orario delle discipline coinvolte e coerenti per obiettivi e contenuti ai nuclei tematici previsti dalla nuova disciplina.

I nuclei tematici trattati, coerenti con gli obiettivi formativi previsti per il percorso di studi e con le caratteristiche del gruppo classe, sono stati incentrati per lo più sulla Costituzione e sullo Sviluppo sostenibile; i contenuti selezionati hanno suscitato l'interesse degli studenti e consentito comunque collegamenti interdisciplinari e riferimenti continui all'attualità.

Le metodologie adottate sono state le lezioni frontali dialogate, visione di video in classe, ricerche individuali o di gruppo, elaborati individuali, proiezione di materiali didattici digitali, schemi riassuntivi e mappe.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



La valutazione è avvenuta attraverso un numero congruo di verifiche nell'ambito dei diversi moduli coinvolti. A conclusione del percorso tutti gli studenti hanno perseguito, sebbene in maniera diversificata, gli obiettivi formativi previsti in riferimento ai diversi contenuti trattati.

Per il percorso completo riportante nuclei tematici, obiettivi, periodo di svolgimento si rimanda all' Allegato 3.

CURRICULUM DELLO STUDENTE

Per quanto riguarda il curriculum dello studente si rinvia alle informazioni inserite nella piattaforma ministeriale.

ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Nel corso del corrente anno scolastico sono state svolte le seguenti attività integrative sia in orario curriculare che extra-curriculare.

Date	Attività formative
17 ottobre	Giornata dello sport
20 ottobre	Orientamento "Carriere in divisa" - Assorienta
17 novembre	Corso "Agricoltura 4.0"
24 novembre	Incontro in Aula Magna Istituto: "Premio semplicemente donna"
06 dicembre	Incontro in Aula Magna "Presentazione 6° anno enotecnico"
12 dicembre	Uscita didattica Azienda Il Sole di La Rocca (Progetto Agrobiodiversità)
19 dicembre	Incontro in Aula Magna Istituto: orientamento alla libera professione "Periti agrari"



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



21 dicembre	Incontro in Aula Magna con rappresentanti POLFER (Progetto "A train to be cool")
09-10 gennaio	Incontro in Aula magna - Centro per l'impiego (Presentazione servizi e Curriculum Vitae)
07 febbraio	Uscita didattica Salone dello studente Arezzo
08 febbraio	Corso "Agricoltura 4.0"
13 febbraio	Incontro con Enrico De Corso: Le proteste degli agricoltori
16 febbraio	Uscita didattica Azienda Podere Pereto (Progetto Agrobiodiversità)
20 febbraio	Uscita didattica "Università degli Studi di Firenze - Facoltà di agraria"
27 febbraio	Incontro in Aula Magna con Tecnici Azienda Ferrero
05 marzo	Uscita didattica "Ateneo di Perugia - Facoltà di Agraria"
18 marzo	Incontro in Aula Magna Progetto "NoiTuttiGrazia"
08 aprile	Incontro in Aula Magna - Presentazione libro "Colture e Culture: studio ed immagini della vita contadina nella campagna cortonese negli anni cinquanta"
23 aprile	Agricoltura 4.0
29 aprile	Agricoltura 4.0



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Nell'ambito delle attività PCTO, gruppi di studenti della classe, su base volontaria, in orario extra-curriculare, partecipano alle seguenti attività di ampliamento dell'offerta formativa:

- **Corso di formazione** di 20 ore per "Utilizzatori Professionali di **Prodotti Fitofarmaci**" – Patentino fitofarmaci;
- **Corso di formazione** per il conseguimento del **patentino** finalizzato alla **conduzione di trattori agricoli** e forestali a ruote e cingoli;
- **Corso HACCP**: formazione per addetto ad attività alimentari complesse;
- **Progetto Primo soccorso** "Basic Life Support Defibrillation (BLSD)" con durata di 8 ore in orario curriculare, nell'ambito delle attività di Scienze motorie; al termine del percorso è previsto rilascio di attestato finale da parte dell'Agenzia formative.

PCTO- PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

PREMESSA

Il Progetto PCTO A.S. 2023/24

Preso atto del dettato normativo, il progetto PCTO a.s. 2023/24 si è sviluppato in coerenza e continuità ai progetti PCTO aa.ss. 2021/22 e 2022/23.

Nell'arco dell'intero triennio i PCTO sono stati attuati tramite lo svolgimento di attività formative progettate e proposte dai referenti dell'Istituto. Tali attività si sono svolte in ambito curricolare o in stage c/o aziende convenzionate.

Nello specifico:

- nel terzo anno sono state programmate 90 ore annue distribuite tra attività curricolari (42 ore) e di stage aziendale (48 ore);
- nel quarto anno le ore programmate sono state complessivamente 116 distribuite tra attività curricolari (50 ore) e di stage aziendale (66 ore),
- nel corrente a.s. le ore programmate sono state 118, distribuite tra attività curricolari (84 ore) e di stage aziendale (24 ore).

OBIETTIVI FORMATIVI DEL PROGETTO

- Personalizzare il percorso formativo "PCTO".
- Realizzare "alleanze formative" sul territorio con il mondo del lavoro, dell'associazionismo, delle professioni e della ricerca.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



- Valorizzare i laboratori e l'az. agr. di Istituto finalizzandone le attività anche alla preparazione degli stage individuali c/o aziende esterne.
- Realizzare esperienze formative personalizzate attraverso stage di durata variabile suddivisi, a seconda dei casi, in moduli di due/tre giorni distribuiti nell'arco di ciascun anno scolastico in base ad un progetto formativo condiviso con l'azienda ospitante e centrato sulle fasi critiche caratterizzanti l'indirizzo produttivo della stessa.
- Accrescere la motivazione allo studio e aiutare i giovani nella scoperta delle proprie attitudini, nella formazione delle competenze caratteristiche del settore.
- Sostenere l'orientamento degli alunni e lo sviluppo delle loro capacità di costruire progetti personali di studio e di lavoro, rinforzando l'apprendimento con tutte le risorse didattiche e organizzative disponibili, sia all'interno che all'esterno.
- Promuovere, coordinare e organizzare percorsi formativi ed eventi con l'Azienda Agricola di Istituto e con l'annesso Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione.

ATTUAZIONE DEL PROGETTO

A.S. 2021/22 - classe 3[^] - Ore programmate: 90

Attività formative svolte nel corso dell'A.S. entro il termine delle lezioni.

- **Attività laboratoriali effettuate in azienda di Istituto:** campionamento e raccolta olive, potatura secca vigneti aziendali, in orario curricolare per l'intera mattinata o nell'ambito delle esercitazioni pratiche delle discipline tecniche.
- **Visite guidate e attività diverse svolte nell'ambito delle discipline tecniche:** partecipazione in presenza e online a convegni e seminari caratterizzanti il percorso formativo, iniziative di orientamento, visite ad aziende agrarie ed istituzioni del territorio.
- **Stage c/o aziende convenzionate** privilegiando la ricerca da parte degli studenti e fornendo i contatti di aziende idonee agli studenti che non riescono ad individuare un'azienda in autonomia.

A.S. 2022/23 - classe 4[^] - Ore programmate: 116

Attività formative svolte nel corso dell'A.S. entro il termine delle lezioni.

- **Attività laboratoriali effettuate in azienda di Istituto:** raccolta olive, potatura secca vigneti aziendali, impianto nocciolo. In orario curricolare per l'intera mattinata o nell'ambito delle esercitazioni pratiche delle discipline tecniche.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



- **Visite guidate e attività diverse svolte nell'ambito delle discipline tecniche:** partecipazione in presenza e online a convegni e seminari caratterizzanti il percorso formativo, iniziative di orientamento, visite ad aziende agrarie ed istituzioni del territorio.

- **Stage c/o aziende convenzionate:** Le aziende sede dello stage sono state individuate con i medesimi criteri posti in essere negli a.s. precedenti, privilegiando la ricerca da parte degli studenti e fornendo i contatti di aziende idonee agli studenti che non riescono ad individuare un'azienda in autonomia.

A.S. 2023/24 - classe 5[^] - Ore programmate: 118

Attività formative svolte nel corso dell'A.S. entro il termine delle lezioni

- **Attività laboratoriali effettuate in azienda di Istituto:** raccolta olive, potatura secca vigneti, imbottigliamento, etichettatura. In orario curricolare per l'intera mattinata o nell'ambito delle esercitazioni pratiche delle discipline tecniche.

- **Visite guidate e attività diverse svolte nell'ambito delle discipline tecniche:** partecipazione in presenza e online a diversi convegni e seminari caratterizzanti il percorso formativo, attività in azienda agraria dell'Istituto lezioni di educazione civica, iniziative di orientamento, visite ad aziende agrarie ed istituzioni del territorio.

- **Stage c/o aziende convenzionate:** Le aziende sede dello stage sono state individuate con i medesimi criteri degli a.s. precedenti, per alcuni alunni sono state le stesse dell'a.s. 2022/23; altri invece, al fine di ampliare ed acquisire nuove competenze su percorsi di proprio interesse, hanno svolto lo stage presso altre aziende.

La valutazione e l'attestazione dei percorsi realizzati per l'intero triennio è prevista in sede di scrutinio finale, sulla base dei report di valutazione prodotti rispettivamente dai Tutor aziendali, dagli alunni e dal Tutor di classe elaborati dalla F.S. PCTO. La valutazione complessiva concorre alla valutazione finale dello studente secondo quanto stabilito dal MIUR e determina l'attestazione dei livelli di competenza conseguiti individuati secondo la procedura e i criteri stabiliti dal Collegio Docenti e dichiarati nel PTOF.

In **allegato** si riporta:

Riepilogo delle ore complessive svolte da ogni singolo alunno della classe durante il triennio, distinte per anno scolastico, con indicazione del Tutor di classe, della struttura ospitante sede dello stage, delle relative ore svolte e della valutazione conseguita.

CREDITO SCOLASTICO



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Per il corrente anno scolastico il credito verrà attribuito in sede di scrutinio finale fino ad un massimo di 15 punti, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/17; il credito complessivo assegnato sempre dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale, sarà fino ad un massimo di quaranta punti.

Il credito scolastico attribuito durante le operazioni di scrutinio finale negli anni scolastici 2020/21 e 2021/22, fino ad un massimo di 12 punti per il terzo anno e 13 punti per il quarto anno, sempre in conformità a quanto previsto dall'15 del d. lgs. 62/2017 è riportato nel documento allegato.

Capezzine, 15 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico
(*Dott. Luciano Tagliaferri*)

Coordinatore della Classe
(*Prof. Danilo Fioretti*)



ALLEGATO 2 - RELAZIONI FINALI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

Disciplina: ITALIANO E STORIA

Docente: MEACCI STEFANO

Classe: 5 tve1

Breve presentazione della classe

Gruppo di alunni composto da **11 alunni** (10 maschi e 1 femmina) di cui: **A. D.** con certificazione di handicap, **due DSA** (B. M., M. E.) e uno **F. Y. M. Ah.** certificato BES. Tutti gli alunni hanno sempre detto di aver scelto l'ISIS "Vegni" perché credevano potesse offrir loro un'opportunità di "crescita". In realtà sono tutti poco attenti in classe, usano in maniera abnorme i cellulari, chiacchierano tra di sé e non rispettano minimamente le regole scolastiche e sociali e studiano, tranne in pochi casi, poco, male e senza metodo tutte le materie letterarie, che peraltro considerano inutili. Gli alunni trovano poi ogni minima scusa per ironizzare o polemizzare con tutto il personale scolastico. A parte in pochi casi, tra di loro non hanno minimamente socializzato, né si rispettano a fondo, come sarebbe opportuno in un civile ambiente di crescita e di lavoro.

Le famiglie degli stessi – eterogenee per appartenenza sociale, culturale ed economica- sono, in genere, apparentemente vicine alla scuola e sanno delle "caratteristiche" dei figli e della classe, ma in pratica finiscono con avvallare ogni comportamento, giustificandolo, finendo così col rafforzare l'idea che la scuola è una perdita di tempo. Ciò è apparso con lampante evidenza, quando a quattro hanno di loro (pur nell'imminenza dell'Esame di Stato) hanno permesso di andare in gita "privata" all'estero, durante la settimana.

Il livello globale degli apprendimenti è sufficiente o appena sufficiente.

Obiettivi didattici e formativi raggiunti

In termini di:

- Conoscenze: minime / più che sufficienti
- Abilità: minime / più che sufficienti
- Competenze: minime / più che sufficienti



Metodologie didattiche utilizzate

Lezione frontale, visione di film, filmati dai social (Youtube e Instagram), lettura del testo scolastico, giornali online, discussione sugli autori letti, interrogazioni orali, esercizi scritti assegnati a casa, compiti scritti assegnati in modalità "esame di stato" per preparare gli alunni alla Prima Prova scritta e all'esame Orale.

Libri di testo, materiali, attrezzature e strumenti didattici utilizzati

G. Baldi, S. Giusso, M. Razzetti, G. Zaccaria, *Le occasioni della letteratura, Dall'età postunitaria ai nostri giorni. Nuovo esame di stato*, vol 3, Torino 2019

Tipologie e strumenti utilizzati per le verifiche

Quali strumenti di valutazione sono state adottate le griglie elaborate dal Dipartimento, deliberate dagli 'Organi Collegiali e inserite nel PTOF.:
sono state usate le griglie di valutazione dell'Istituto e le griglie dell'Esame di Stato.

Criteri di valutazione

Ai fini della valutazione si è tenuto conto dei seguenti elementi

- *interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo;*
- *livello individuale di conseguimento degli obiettivi in termini di conoscenze e in termini di competenze;*
- *progressi compiuti rispetto al livello di partenza.*

Contenuti

Indicare sinteticamente le UdA svolte o fare riferimento al programma disciplinare allegato alla presente relazione.

PROGRAMMA DISCIPLINA: ITALIANO

L'era postunitaria.

3) Gli scrittori europei nell'età del Naturalismo

-Il Naturalismo francese

- Gustave Flaubert: il grigiore della provincia e il sogno della metropoli.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



4) G. Verga: la vita, prime opere, la tecnica narrativa, la visione della realtà e la concezione della letteratura;

Vita dei campi:

- Rosso Malpelo (da Vita dei Campi)

"Il Ciclo dei "Vinti":

- I "vinti" e la "fiumana del progresso" (I Malavoglia)

I Malavoglia

- Il Mondo arcaico e l'irruzione della storia;
- I Malavoglia e la dimensione economica;
- La conclusione del romanzo: l'addio al mondo pre-moderno.

Novelle rusticane, Per le vie, Cavalleria Rusticana:

- La roba .

Il decadentismo

3) G. D'Annunzio: la vita, l'estetismo e la sua crisi;

- *Alcyone*: La pioggia nel pineto.

4) G. Pascoli: la vita, visione del mondo, la poetica, ideologia politica, i temi della poesia pascoliana, le soluzioni formali, le raccolte poetiche:

Myricae:

- Arano;
- X Agosto;
- L'assiuolo;
- Temporale;
- Novembre;
- Il lampo;
- La cavalla storna (spiegata al sostegno)

- *La Mia sera*, da "Canti di Castelvecchio".

Il primo Novecento

La stagione delle avanguardie: i Futuristi (F. T. Marinetti: *Manifesto del Futurismo, Bombardamento*)



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Svevo: Vita, cultura.

La coscienza di Zeno

- *Il fumo;*
- *La morte del padre;*
- *La profezia di un'apocalisse cosmica.*

L. Pirandello: vita, la visione del mondo, la poetica.

Un'arte che scompone il reale (da *L'Umorismo*)

Le novelle:

- *Ciàula scopre la luna;*
- *Il treno ha fischiato.*

I romanzi:

- *"Uno, nessuno, centomila";*
- *"Nessun nome".*

G. Ungaretti. la vita;

"L'allegria"

- *Il porto sepolto;*
- *In memoria;*
- *Fratelli;*
- *Veglia;*
- *I fiumi;*
- *S. Martino del Carso;*
- *Mattina;*
- *Soldati;*
- *Natale.*

E. Montale: la vita.

"Ossi di seppia"

- *I limoni;*
- *Non chiederci la parola;*
- *Spesso il male di vivere ho incontrato;*



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



- Cigola la carrucola nel pozzo,
Il secondo montale: "Le occasioni"
- La casa dei doganieri
- Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale.

PROGRAMMA DISCIPLINA: STORIA

- L'Europa e il mondo nel secondo Ottocento.
U1 L'imperialismo e la crisi dell'equilibrio europeo;
 - L'Italia giolittiana;
 - La Prima guerra mondiale;
 - Dalla rivoluzione Russa alla nascita dell'Unione Sovietica;
 - L'Europa e il mondo all'indomani del conflitto.
U2 L'età dei totalitarismi e la Seconda Guerra Mondiale
 - L'Unione Sovietica e di Stalin;
 - Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo;
 - Gli Stati Uniti e la crisi del '29;
 - La crisi della Germania repubblicana e il nazismo;
 - Il regime fascista in Italia;
 - L'Europa verso una nuova guerra;
 - La Seconda guerra mondiale (SINTESI).
- U3 Usa e URSS dalla prima guerra fredda alla "coesistenza pacifica"
- Storia, Cittadinanza e Costituzione: La Costituzione Italiana.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Disciplina: VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE

Docente: prof. Ales Roberto

Classe: 5TVE1

a.s. 2023/24

ITP: prof.ssa Garofano Antonella

Sostegno: prof.ssa Bozzella Daniela

Moduli orari settimanali: 4 di cui 2 in presenza

Libro di testo adottato: Viticoltura: coltivazione - qualità sostenibile tecnica viticola

ISBN 978-88-379-1385-4

Breve presentazione della classe

La classe è composta da 1 ragazza e 11 ragazzi per un totale di 11 alunni 5 dei quali certificati (uno L. 104/92, uno handicap uditivo, uno DSA e due BES. Tutti i componenti della classe provengono dalla 4TVE1 a.s. precedente.

Nel complesso la classe si è mostrata piuttosto apatica e poco partecipe al dialogo educativo, caratteristiche che trovano riscontro nei livelli di conoscenza e competenza conseguiti che, nella maggior parte dei casi, appaiono sostanzialmente omogenei, prossimi o pari alla sufficienza per la quasi totalità dei componenti la classe. Per contro, qualche alunno si è comunque occasionalmente distinto per interesse, partecipazione e profitto conseguendo risultati di profitto più che sufficienti.

Gli atteggiamenti individuali di carattere disciplinare e relazionale non sono sempre risultati improntati alla correttezza e al rispetto reciproci.



Obiettivi didattici e formativi raggiunti

OBIETTIVI FORMATIVI RAGGIUNTI

Sensibilizzazione degli studenti rispetto l'importanza, nell'ambito delle produzioni vegetali in generale e della viticoltura in particolare, della conoscenza e dell'opportuna attenzione alle variabili coinvolte, dell'importanza del rispetto della sostenibilità ambientale in agricoltura, della coerenza e correttezza nel trattamento dei dati progettuali e produttivi.

OBIETTIVI DIDATTICI RAGGIUNTI

In termini generali:

- Conoscenza delle variabili abiotiche e biotiche condizionanti le Produzioni viticole, della morfologia, della biologia e della fisiologia generale della vite.
- Comprensione delle principali tecniche agronomiche applicate in viticoltura
- Acquisizione degli strumenti e del linguaggio tecnico necessari ed indispensabili tanto per la comprensione dei manuali e dei testi tecnici quanto per la redazione di progetti di settore.

In termini di:

- **Conoscenze:**
 - Caratteri anatomici e morfologici del genere "Vitis".
 - Biologia e Fisiologia della vite.
 - Miglioramento genetico.
 - Caratteri degli ambienti della viticoltura.
 - La fillossera e i problemi connessi.
 - Vivaismo viticolo
 - Principali Vitigni, Portinnesti e Forme di allevamento
 - Impianto, Strutture portanti
 - Gestione del vigneto (allevamento, gestione del suolo e della chioma, fertilizzazione, irrigazione).
 - Difesa da avversità e parassiti, Sostenibilità.
 - Viticoltura ecocompatibile e di precisione
 - Normative nazionali e comunitarie: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.
 - Modalità di raccolta e qualità del prodotto.
- **Abilità:**
 - Rilevare le differenze ampelografiche fra specie e fra ibridi.
 - Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite.
 - Organizzare il calendario degli interventi colturali e di quelli fitoiatrici.
 - Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività di settore.



- Competenze:
 - Saper identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali
 - Saper organizzare attività produttive ecocompatibili
 - Saper gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza
 - Saper interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate
 - Saper identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
 - Saper redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
 - Saper analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Metodologie didattiche utilizzate

Lezioni teoriche frontali seguite uscite in campo e da esercitazioni pratico-applicative finalizzate ad applicare nella pratica gli insegnamenti della materia; lezioni ed esercitazioni con supporto di mezzi informatici (LIM – Registro Elettronico – Consultazione siti Web dedicati – Video tematici).

Libri di testo, materiali, attrezzature e strumenti didattici utilizzati

Libro di testo, siti web e pubblicazioni di settore, LIM, Registro Elettronico.

Tipologie e strumenti utilizzati per le verifiche

Sono state eseguite verifiche sia scritte (test strutturati, temi tecnici, Simulazioni 2[^] prova esame di Stato) che orali e pratiche. Considerata non sempre omogenea ed adeguata partecipazione autonoma al dialogo educativo della classe si è cercato di stimolarla tramite frequenti domande dal posto e somministrazione di test strutturati di tipologia mista (quesiti a risposta multipla e domande a risposta breve) oltre alle classiche interrogazioni orali.

Quali strumenti di valutazione sono state adottate le griglie elaborate dal Dipartimento, deliberate dagli Organi Collegiali e inserite nel PTOF.



Criteria di valutazione

Ai fini della valutazione si è tenuto conto dei seguenti elementi

- *interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo;*
- *livello individuale di conseguimento degli obiettivi in termini di conoscenze e in termini di competenze;*
- *progressi compiuti rispetto al livello di partenza.*

Contenuti svolti al 15/05/2024

Diffusione, botanica e ambiente della vite: produzione vitivinicola, la pianta e il suo ciclo, il clima e il terreno.

Vitigni, portinnesti, forme di allevamento: scelta varietale, vivaismo vitivinicolo, allevamento della vite, impianto, strutture portanti.

Gestione del vigneto: cure dei primi anni, potatura secca, gestione del verde, gestione dei filari, fertilizzazione, irrigazione.

Difesa, sostenibilità: principali avversità della vite (fitofagi, crittogame, batteri, virus, fisiopatie), distribuzione degli agrofarmaci.

Viticultura ecocompatibile e di precisione: viticultura ecocompatibile, integrata, biologica, biodinamica (cenni), biodiversità in viticoltura, viticultura di precisione.

ESERCITAZIONI:

attività tecnico pratiche connesse agli argomenti di programma svolti; sopralluoghi, rilevazione fasi fenologiche in campo e compilazione schede BBCH, attività di potatura secca negli impianti viticoli di istituto; visite ad aziende vitivinicole del territorio

EDUCAZIONE CIVICA: Viticultura ecocompatibile e di precisione.

Da svolgere entro fine a. s.:

- **Raccolta**
- **Uva da tavola**
- **Costi**

Moduli orari di lezione al 15/05/2024: 114 (di cui 101 di Viticoltura e difesa vite e 13 di PCTO).

Moduli orari di lezione da svolgere entro il termine delle lezioni: 15 (13 di Viticoltura e difesa della vite + 2 di Educazione Civica)



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Disciplina: LINGUA INGLESE

CLASSE: **5TVE1**

A.S. 2023/2024

DOCENTE: Francesca Fernanda
Panzarella

ORE SETTIMANALI:
3 + 1 CLIL (enologia)

LIBRI DI TESTO ADOTTATI:

- M. Po, E. Sartori , G. Delisle **Global Farming**, Rizzoli languages
- S. Minardi, *Training for Successful Invalsi*, Pearson

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe articolata 5TVE1 è composta da 11 alunni di cui un alunno con PEI (obiettivi minimi), seguito dagli insegnanti di sostegno e alunni con certificazioni DSA/BES. La classe si è caratterizzata per i livelli eterogenei di competenze linguistiche e dove solo un paio di alunni raggiungono un livello B1. Una piccola parte degli alunni ha dimostrato interesse e collaborazione durante le attività, un'altra parte pur mantenendo rispetto e un atteggiamento corretto, non ha collaborato dichiarando superfluo sia lo studio della lingua inglese, sia la scuola in generale. Tuttavia, con insistenza, si è riuscita a ottenere maggiore partecipazione con attività di ascolto (listening) o con video lezioni o simulazioni con la LIM e soprattutto con lavori di approfondimento individuale su tematiche legate al settore di studio.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Programma svolto

Dal libro di testo: **Global Farming**

COMPE- TENZE	ABILITA'	CONO- SCENZE	CONTENUTI
MODULE 1 Towards a greener future			
Imparare ad imparare Progettare Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Individuare collegamenti e relazioni Acquisire ed interpretare l'informazione	Ascolto (comprensione orale) Lettura (comprensione scritta) Parlato (produzione orale) Scrittura (produzione scritta ed interazione scritta anche online) Mediazione linguistica (testuale, concettuale, comunicativa) In riferimento ai PDP, obiettivi minimi Lessico e strutture morfo-sintattiche essenziali (livello B1 iniziale)	Lessico essenziale, comprensione, grammatica e funzioni comunicative incontrati nel modulo	Unit 2 Beyond conventional farming Conventional agriculture What is organic farming? Organic farming in Italy Sustainable agriculture Biodynamic agriculture Sustainable development Ed. civica Obiettivi agenda 2030 - Energia pulita e accessibile - Lotta contro il cambiamento climatico - Consumo e produzione responsabili



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
Module 7 From the field to the table			
Imparare ad imparare Progettare Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Individuare collegamenti e relazioni Acquisire ed interpretare l'informazione	Ascolto (comprensione orale) Lettura (comprensione scritta) Parlato (produzione orale) Scrittura (produzione scritta ed interazione scritta anche online) Mediazione linguistica (testuale, concettuale, comunicativa) In riferimento ai PDP, obiettivi minimi Lessico e strutture morfo-sintattiche essenziali (livello B1 iniziale).	Lessico essenziale, comprensione, grammatica e funzioni comunicative incontrati nel modulo	Unit 15 Food processing How to transform and preserve fruit and vegetables The best methods of preserving fruits and vegetables Processing fruit CLIL Growing grapes From grapes to wine: wine making What is organic wine? Organic Italian wines An ancient organic product: traditional balsamic vinegar

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
Module 7 From the field to the table			
Imparare ad imparare Progettare Comunicare Collaborare e partecipare Agire in modo autonomo e responsabile Individuare collegamenti e relazioni Acquisire ed interpretare l'informazione	Ascolto (comprensione orale) Lettura (comprensione scritta) Parlato (produzione orale) Scrittura (produzione scritta ed interazione scritta anche online) Mediazione linguistica (testuale, concettuale, comunicativa) In riferimento ai PDP, obiettivi minimi Lessico e strutture morfo-sintattiche essenziali (livello B1 iniziale).	Lessico essenziale, comprensione, grammatica e funzioni comunicative incontrati nel modulo	Unit 16 Olive oil and wine Olive oil: drops and gold CLIL Presentation of a wine: from the field to wine tasting Ed. civica Obiettivi agenda 2030 Energia pulita e accessibile Lotta contro il cambiamento climatico Consumo e produzione responsabili



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Dal libro di testo: **Successful Invalsi**

COMPE- TENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
Livello B1 / B1+/B2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reading comprehension 2. Listening comprehension 3. Language in use and grammar knowledge 	Sviluppo specifico delle <i>skills</i> di <i>reading e listening</i> ,	Invalsi Trainer Listening comprehension Reading comprehension Language practice Simulazioni di prova nazionale

Moduli ed. civica

NUCLEO TEMATICO	ARGOMENTI	OBIETTIVI	ORE DI LE- ZIONE	TEMPI
15 Life on Land	Food. The facts on food waste Leftovers? Yes, please	Guardare attivamente e comprendere media visuali, social media, siti WEB Fare una ricerca e saper presentare	5	Primo Periodo
12 Responsible Consumption and Production	Wine Production Responsible consumption and production: Lambrusco; World vineyards distribution in 2017 Sustainability in the Winery	Guardare attivamente e comprendere media visuali, social media, siti WEB Fare una ricerca e saper presentare	5	Secondo Periodo

Da Internet

- The European CV

Fotocopie

- 'Passito di Pantelleria'
- 'How is wine made? Grapes and grapevines'
- 'Horse farming and holistic management'



Disciplina: MATEMATICA

Docente: Prof,ssa Annalisa Golfarini

Classe: 5tve1

Breve presentazione della classe

La classe nel suo complesso non ha vissuto il contesto educativo-didattico nel modo dovuto: superficialità diffusa, distrazioni, nonché un limitato interesse allo studio ne hanno a lungo condizionato la possibilità del raggiungimento di un profitto apprezzabile, nell'ambito di programmi della disciplina che ha subito un rallentamento nel suo svolgimento.

Nel complesso il coinvolgimento al dialogo didattico e lo studio personale sono stati scarsi.

In definitiva, gli alunni hanno dimostrato un interesse ed un impegno comunque discontinui, con limitate eccezioni. Il risultato finale si ritiene nella gran maggioranza dei casi appena sufficiente.

Obiettivi didattici e formativi raggiunti

In termini di:

- **Conoscenze:**

I concetti principali del calcolo infinitesimale, le caratteristiche di funzioni semplici e la loro rappresentazione grafica, la derivabilità, e l'integrabilità di funzioni elementari per il calcolo di superfici piane. Il linguaggio formale, gli strumenti matematici e i procedimenti dimostrativi della matematica.

- **Abilità:**

Comprendere e saper utilizzare il formalismo matematico. Utilizzare consapevolmente le tecniche e le procedure di calcolo di limiti, derivate ed integrali per matematizzare semplici situazioni problematiche di varia natura.

- **Competenze:**

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

**Libri di testo, materiali, attrezzature e strumenti didattici utilizzati**

METODI	
Lezione frontale	X
Lavori di gruppo	X
Ricerche ed approfondimenti	X
Tesine	<input type="checkbox"/>
Dibattiti	<input type="checkbox"/>
Rielaborazione appunti	X
Altro (specificare)	<input type="checkbox"/>

Tipologie e strumenti utilizzati per le verifiche

Quali strumenti di valutazione sono state adottate le griglie elaborate dal Dipartimento deliberate dagli Organi Collegiali e inserite nel PTOF.

STRUMENTI DI VALUTAZIONE	
Interrogazioni orali	X
Prove scritte	X
Prove strutturate a risposta multipla	X
Prove strutturate a risposta aperta	X
Interventi dal banco	X
Compiti a casa	X
Altro: test a fine lezione per valutare immediatamente apprendimento delle nuove nozioni	X

Criteri di valutazione

Ai fini della valutazione si è tenuto conto dei seguenti elementi

- *interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo;*
- *livello individuale di conseguimento degli obiettivi in termini di conoscenze e in termini di competenze;*
- *progressi compiuti rispetto al livello di partenza.*

Contenuti



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE



52044 CENTOIA - CORTONA (AR)

COMPETENZE	MODULO	ABILITA'	CONOSCENZE	TEMPI
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico	Funzione logaritmica con equazioni e disequazioni	Risolvere equazioni e disequazioni logaritmiche Conoscere le caratteristiche della funzione logaritmica Tracciare il grafico di una funzione logaritmica	Definizione di funzione logaritmica e caratteristiche, proprietà dei logaritmi, equazioni e disequazioni logaritmiche	Settembre Ottobre
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico	Accenno a funzioni goniometriche	Riconoscere funzioni goniometriche dal grafico Risolvere equazioni e disequazioni goniometriche elementari	Funzioni goniometriche, definizione e grafico	Ottobre
Individuare collegamenti e relazioni Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi	Limiti	Calcolare limiti, saper eliminare le forme indeterminate $\infty-\infty$, ∞/∞ e $0/0$ Saper utilizzare i limiti notevoli Leggere i limiti dai grafici delle funzioni	Definizione intuitiva di limite, algebra dei limiti, limiti notevoli, infinitesimi e infiniti, forme indeterminate	Novembre



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE



52044 CENTOIA - CORTONA (AR)

<p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p>	<p>Funzioni continue</p>	<p>Riconoscere continuità e discontinuità dal grafico di una funzione e dalla legge</p> <p>Riconoscere quando sono applicabili i teoremi sulle funzioni continue</p> <p>Uso dei limiti nella risoluzione di problemi</p> <p>Determinare gli asintoti di una funzione</p>	<p>Definizione di continuità di una funzione in un punto, punti di discontinuità, asintoti, i teoremi sulle funzioni continue</p>	<p>Dicembre</p> <p>Gennaio</p>
<p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico</p>	<p>Derivata</p>	<p>Determinare l'equazione della retta tangente al grafico di una funzione</p> <p>Saper applicare i teoremi sulle funzioni derivabili e capirne il significato geometrico</p> <p>Utilizzare il teorema di de l'Hopital per il calcolo di limiti</p> <p>Risolvere problemi di massimo e minimo</p>	<p>Massimi e minimi assoluti e relativi, crescita e decrescenza, punti stazionari, teoremi sulle funzioni derivabili</p>	<p>Febbraio</p> <p>Marzo</p>



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE



52044 CENTOIA - CORTONA (AR)

<p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico</p>	<p>Integrale indefinito</p>	<p>Calcolare integrali indefiniti</p>	<p>Primitiva e integrale indefinito, regole di integrazione</p>	<p>Aprile</p>
<p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico</p>	<p>Integrale definito</p>	<p>Saper calcolare integrali definiti</p> <p>Saper utilizzare gli integrali per il calcolo di aree e volumi</p> <p>Saper applicare il teorema della media</p>	<p>Definizione di integrale definito, Teorema fondamentale del calcolo integrale, Teorema della media</p>	<p>Maggio</p>



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE



52044 CENTOIA - CORTONA (AR)

<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p>	<p>Statistica bivariata</p>	<p>Saper interpretare grafici di natura statistica, calcolare valori medi e di scostamento</p> <p>Saper costruire ed interpretare tabelle a doppia entrata</p> <p>Determinare dipendenza statistica</p> <p>Saper determinare la retta di regressione</p>	<p>Elementi fondamentali di statistica descrittiva, tabelle a doppia entrata, dipendenza e indipendenza statistica, coefficiente di correlazione, retta di regressione</p>	<p>Maggio Giugno</p>
--	------------------------------------	--	--	--------------------------



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Disciplina: PRODUZIONI ANIMALI

Docente: Fioretti Danilo, Bruni Pasquale (sostituito da Pulcinelli David)

Classe: 5TVE1

Ore settimanali: 3 moduli orari

Breve presentazione della classe

La classe si presenta ad un livello abbastanza omogeneo per quanto concerne le conoscenze e le competenze, che si attesta su un livello di poco superiore alla sufficienza. La maggior parte degli studenti risponde passivamente alla proposta didattica ed è poco motivata. Scarso il confronto dialogico.

Obiettivi didattici e formativi raggiunti

In termini di:

Conoscenze:

- Aspetti dell'alimentazione animale.
- Fisiologia della nutrizione.
- Alimenti utilizzati in zootecnia.
- Razze equine e caprine internazionali ed autoctone.
- Aspetti sanitari delle principali zoonosi.
- Aspetti ecologici della gestione dei reflui zootecnici.
- Apicoltura

Abilità:

- Riconoscere specie e razze di interesse zootecnico.
- Valutare morfologicamente e geneticamente gli animali.
- Definire modalità di allevamento valorizzando gli aspetti aziendali.
- Prevenire la diffusione delle zoonosi
- Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive di settore.

Competenze:

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali e indici di efficienza.
- Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



- Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Metodologie didattiche utilizzate

Lezione dialogata, compiti di realtà, case report.

Libri di testo, materiali, attrezzature e strumenti didattici utilizzati

Titolo: Basi tecnico-scientifiche di zootecnica, Autori: Alba-Veggetti. Casa editrice: Eda
Materiale di lezione su supporto digitale.

Tipologie e strumenti utilizzati per le verifiche

Quali strumenti di valutazione sono state adottate le griglie elaborate dal Dipartimento berate dagli Organi Collegiali e inserite nel PTOF.

Criteri di valutazione

Ai fini della valutazione si è tenuto conto dei seguenti elementi

- interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo;
- livello individuale di conseguimento degli obiettivi in termini di conoscenze e in termini di competenze;
- progressi compiuti rispetto al livello di partenza.

CONTENUTI

FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE

Metabolismo ruminale di glucidi, lipidi, protidi, vitamine, Sali minerali;

Metabolismo ciecale degli erbivori monogastrici (cavallo, coniglio)

Patologie di origine alimentare nei monogastrici onnivori (suidi)



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



FORAGGICOLTURA E CONSERVAZIONE DEI FORAGGI

Fienagione tradizionale

Fienagione moderna (in due tempi)

Fienosilo ed erbasilo

Insilamento in trincea

GESTIONE DEI REFLUI ZOOTECNICI

Normativa in materia

Definizioni

Corretta gestione dei reflui

Utilizzo a fini energetici dei reflui zootecnici

RAZZE CAPRINE

Razze caprine internazionali: Saanen, Camosciata delle Alpi, Maltese

Razze caprine autoctone italiane: Girgentana, Garganica, Garfagnina.

RAZZE EQUINE

Razze equine internazionali: Purosangue Inglese, Purosangue Arabo

Razze autoctone italiane: Avelignese, CAITPR, Maremmano, Murgese

EDUCAZIONE CIVICA

Normativa Europea: Direttiva, Regolamento Europei

Trazione animale in agricoltura moderna.

Eziologia, epidemiologia e prevenzione delle principali zoonosi.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Disciplina: BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE

Proff. : Giuseppe RAIMONDO – Antonella GAROFANO

Ore settimanali: 3(2)

Classe **5TVE1** “Articolazione: Viticoltura ed Enologia”

1. Breve presentazione della classe

La classe affidatami quest'anno nella presente disciplina, è composta da 11 alunni, una ragazza e 10 maschi, tutti provenienti classe 4TVE1 dell'anno scolastico precedente

Non vi è stata continuità didattica sulla disciplina, essendo tale materia prevista solo al quinto anno nella presente articolazione; non vi è stata nemmeno continuità con la classe, non avendola avuta gli altri anni precedenti in altre discipline

La disciplina, prevista per tre ore settimanali dal quadro orario ufficiale, è stata svolta in quattro unità orarie da 50 minuti ciascuno, di cui due in copresenza con l'Insegnante Tecnico Pratico.

In termine disciplinari la classe ha mantenuto un comportamento per lo più corretto ma non sempre l'atteggiamento di alcuni di loro è stato rispettoso delle regole scolastiche. La partecipazione e l'interesse verso la disciplina, pur con una certa eterogeneità tra i diversi allievi, è stata accettabile; il rispetto delle scadenze per alcuni come pure la frequenza scolastica, non sono stati sempre regolari.

Nella classe è presente un alunno con PEI che ha seguito la normale programmazione della classe per obiettivi minimi ed altri alunni con certificazione DSA e BES. Taluni alunni sono stati costantemente coinvolti durante le attività didattiche ed invitati a produrre schemi e mappe durante le lezioni, utilizzate poi durante lo svolgimento delle verifiche scritte.



2. Obiettivi didattici e formativi raggiunti

Sulla base dei risultati attesi ad inizio anno gli alunni dovevano:

In termini di conoscenze:

Conoscere le caratteristiche dei principali gruppi di microrganismi enologici, le esigenze nutrizionali ed i fattori che ne influenzano lo sviluppo; i meccanismi delle fermentazioni e le alterazioni del vino provocate da lieviti e batteri.

In termini di capacità:

utilizzare le conoscenze in modo autonomo collegando i diversi argomenti; applicare le conoscenze acquisite alle attività di laboratorio proposte; rielaborare le nozioni acquisite e saperle applicare in situazioni diverse

In termini di competenze:

Riconoscere i principali agenti delle trasformazioni; redigere semplici relazioni tecniche per documentare e descrivere specifiche situazioni operative

Obiettivi raggiunti: il profitto medio della classe può ritenersi accettabile; gran parte degli alunni hanno conseguito gli obiettivi previsti sebbene in maniera diversificata tra loro.

Buona parte degli alunni hanno partecipato al dialogo educativo in maniera accettabile, manifestando un certo interesse e curiosità verso la disciplina; alcuni di tali alunni, alquanto organizzati nello studio e con un impegno costante durante l'intero anno hanno raggiunto risultati pienamente sufficienti e per alcuni discreti.

Altri alunni invece meno partecipi ed interessati verso la disciplina, alcuni dei quali con atteggiamento passivo e distaccato, hanno lavorato in modo discontinuo evidenziando conoscenze a tratti incerte e con difficoltà espositive e di rielaborazione.

La programmazione presentata ad inizio anno è stata sviluppata in conformità alle indicazioni contenute nelle linee guida ministeriali. L'unità oraria in più assegnatami rispetto alle tre ore previste dal quadro orario ufficiale, è stata utilizzata per l'approfondimento di particolari segmenti della programmazione, sia teorici che operativi, ritenuti caratterizzanti per il profilo professionale dell'articolazione "Viticoltura ed enologia"

3. Metodologie didattiche utilizzate

Lo svolgimento del programma è avvenuto per lo più attraverso lezioni frontali di carattere espositivo, con l'ausilio di slide appositamente predisposte allo scopo di facilitare l'apprendimento dei nuovi contenuti; le lezioni sono state improntate all'interdisciplinarietà, integrando le conoscenze delle altre discipline collegate: enologia e viticoltura.

Le attività laboratoriali, incentrate sull'osservazione, rilievi ed analisi di caratteristiche microbiologiche dei prodotti enologici, sono state svolte in co-docenza con l'insegnante tecnico pratico come previsto da orario settimanale, nel laboratorio di scienze e di chimica dell'istituto.

L'utilizzo costante della lavagna luminosa per la proiezione di materiali didattici, nonché per rapide ricerche in rete, ha contribuito a migliorare l'efficacia dell'azione didattica, mantenendo sempre viva l'attenzione della classe, in particolare di quei alunni meno motivati e con tendenza ad una facile distrazione.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



4. Libri di testo, materiali, attrezzature e strumenti didattici utilizzati

La trattazione dei contenuti previsti è avvenuta mediante l'utilizzo del libro di testo “Microbiologia e biotecnologia dei vini” di Carlo Zambonelli, Il Sole 24 ore Edagricole, testo conforme alla programmazione proposta.

Le esercitazioni pratiche sono state svolte nei laboratori di scienze e di chimica dell'Istituto; valido supporto per le attività laboratoriali è stato l'utilizzo del manuale “Laboratorio di microbiologia e biotecnologie vitivinicole” di M. Castellon – Hoepli, Milano.

Al fine di agevolare l'apprendimento i suddetti libri di testo sono stati coadiuvati sia da materiale didattico predisposto dal sottoscritto e proiettato costantemente durante le lezioni che dal quaderno dello studente utilizzato per riportare definizioni, schemi, sintesi ed esercizi formativi.

5. Tipologie e strumenti utilizzati per le verifiche

Il controllo del profitto ai fini della valutazione è avvenuto attraverso lo svolgimento di quattro verifiche scritto/pratiche e orali per periodo; prima del termine delle lezioni è prevista un'altra verifica scritta ed altre verifiche orali in particolare per gli alunni che manifestano tuttora un profitto non sufficiente

Le verifiche effettuate sono state sia scritte che di laboratorio; le tipologie adottate per le prove scritte sono stati test semi-strutturati con quesiti a risposta multipla e quesiti a risposta aperta di tipo breve finalizzate alla valutazione delle conoscenze ed applicazione dei contenuti.

La valutazione degli apprendimenti è avvenuta sulla base dei criteri di corrispondenza tra voto decimale e livelli di apprendimento riportati nella griglia di valutazione del secondo biennio e quinto anno del PTOF 2022 -25.

6. Criteri di valutazione

Nella valutazione periodica ed in quella finale, oltre al livello d'apprendimento raggiunto, si è tenuto conto della partecipazione al dialogo educativo, intesa come frequenza e interazione alle attività, manifestazione di interesse per la materia, svolgimento e consegna puntuale dei compiti assegnati, spirito collaborativo e senso di responsabilità nonché dei progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza



6. CONTENUTI svolti alla data del 13.05.24

LA CELLULA MICROBICA: generalità, definizione e loro classificazione.

- La cellula batterica: morfologia e struttura; riproduzione e sistematica dei batteri
- La cellula dei lieviti: morfologia e struttura; riproduzione e sistematica dei lieviti.
- Lo sviluppo dei microbi: cellule quiescenti; coltura pure, inquinate e miste. I ceppi e le collezioni
- Fattori che influenzano lo sviluppo dei microbi: temperatura; pH del mezzo; concentrazione zuccherina;
- La nutrizione dei microbi: composti del carbonio; composti dell'azoto e sali minerali. I mezzi nutritivi
- Azione dell'aria sui microbi: respirazione e fermentazione; l'effetto Pasteur
- Gli antifermentativi: antisettici, disinfettanti e sterilizzanti;
- La sterilizzazione: la filtrazione; sterilizzazione e pastorizzazione, radiazioni e pressione meccanica

Esercitazioni: colorazione di Gram ed osservazione dei batteri al microscopio

I LIEVITI E LA FERMENTAZIONE ALCOLICA

- **Classificazione dei lieviti:** identificazione dei generi e delle specie. - Caratteristiche ed importanza enologica: gen Schizosaccaromyces; fam Saccaromycoideae: gen Hanseniaspora e Saccaromyces; Fam Saccaromycetaceae: gen Dekkera; gen Pichia; gen Saccaromyces; gen Torulospora; gen Zygosaccaromyces; fam Candidaceae: gen Brettanomyces; gen Klöckera; gen Candida.
- **I lieviti Brettanomyces:** aspetti morfologici e fisiologici; il carattere Brett; strategie di prevenzione e controllo
- **Lo sviluppo dei lieviti:** influenza della temperatura ed azione dell'ossigeno; attività fermentativa ed ossidativa dei lieviti: i composti del carbonio; nutrizione dei lieviti: i composti dell'azoto ed i fattori di accrescimento - **La fermentazione alcolica:** biochimismo della fermentazione; i prodotti secondari.

Esercitazioni: riconoscimento delle principali specie di lievito di interesse enologico; caratteri per lo studio di colonie di lieviti e batteri; osservazione microscopica dei lieviti; determinazione della vitalità cellulare mediante colorazione con Blu di Metilene: osservazione microscopica; test/kit per la valutazione della contaminazione da Brettanomyces.

LA FERMENTAZIONE SPONTANEA DEI MOSTI

- La fermentazione spontanea nei mosti: condizioni operative e successioni delle fermentazioni - Interventi sulla fermentazione dei mosti: l'impiego dei lieviti selezionati; le fermentazioni scalari ed il metodo super quattro; la pasteurizzazione dei mosti e l'impiego dell'anidride solforosa.

I LIEVITI SELEZIONATI

- Le caratteristiche tecnologiche dei lieviti: la resistenza all'alcol etilico ed all'anidride solforosa; le modalità di sviluppo; potere schiumogeno e potere filmogeno; carattere killer
- Caratteri che influenzano sulla qualità dei vini: la produzione di composti secondari; la produzione di composti dello zolfo - L'azione sull'acido malico; attività enzimatiche extracellulari ed intracellulari; l'importanza dell'autolisi. *Saccharomyces uvarum*.



I BATTERI DEL VINO

- **I batteri acetici:** gen Acetobacter e gen Gluconobacter; esigenze ambientali e nutrizionali; la fermentazione acetica: chimismo; importanza enologica dei batteri acetici.
- **I batteri lattici:** caratteristiche e classificazione; esigenze nutrizionali ed ambientali; fattori condizionanti lo sviluppo: temperatura; pH; grado alcolico; resistenza SO₂; lo sviluppo dei batteri lattici dalle uve al vino; la fermentazione malo lattica: biochimismo; prodotti secondari e conseguenze sul vino. La gestione della fermentazione malo lattica: fattori che favoriscono e che inibiscono la malo lattica. Colture batteri lattici selezionate: scelta della specie e modalità di utilizzo.

Esercitazione: colorazione di Gram

Si prevede di svolgere entro il termine delle lezioni: principali tipi di alterazioni e danni causati dai microrganismi: alterazioni indotte da batteri lattici: agrodolce; girato; filante, amaro; alterazioni causate dai batteri acetici. Casi particolari di rifermentazione dei mosti; Irregolarità ed arresti della fermentazione dei mosti; biotecnologie delle rifermentazioni: rifermentazioni in bottiglia ed autoclave

7. ORE di lezioni svolte

Alla data dell'13 maggio 2023 sono state svolte 113 unità orarie di lezione; si prevede di svolgere altre 16 unità orarie fino al termine delle lezioni.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Disciplina: GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Prof.: Giuseppe RAIMONDO

Ore settimanali: 3(2)

Classe **5TVE1** "Articolazione: Viticoltura ed Enologia"

1. Breve presentazione della classe

La classe affidatami quest'anno nella presente disciplina, è composta da 11 alunni, una ragazza e 10 maschi, tutti provenienti classe 4TVE1 dell'anno scolastico precedente

Non vi è stata continuità didattica sulla disciplina, essendo tale materia prevista solo al quinto anno nella presente articolazione; non vi è stata nemmeno continuità con la classe, non avendola avuta gli altri anni precedenti in altre discipline

La disciplina di **due ore settimanali** è stata svolta in due moduli orari da 50 minuti.

In termine disciplinari la classe ha mantenuto un comportamento per lo più corretto ma non sempre l'atteggiamento di alcuni di loro è stato rispettoso delle regole scolastiche. A riguardo del dialogo educativo gran parte di loro hanno manifestato una certa curiosità e senso di responsabilità verso la nuova disciplina; altri invece hanno conservato durante l'intero anno un atteggiamento passivo e distaccato.



2. Obiettivi didattici e formativi raggiunti

Con riferimento alle competenze previste ad inizio anno gli alunni dovevano:

In termini di conoscenze:

- conoscere le principali fonti di inquinamento relativi all'aria, acqua e suolo; comprendere il significato di biodiversità e l'importanza del suo ruolo negli ecosistemi naturali ed artificiali; conoscere gli elementi di un agro ecosistema e le problematiche ambientali relative al loro degrado, nonché i modelli di agricoltura sostenibili.

In termini di capacità:

- utilizzare le conoscenze in modo autonomo collegando i diversi argomenti; saper riconoscere gli aspetti paesaggistici e territoriali dell'ambiente naturale e antropico in particolare della propria zona.

In termini di competenze:

- **Saper riconoscere** gli agroecosistemi e individuare i problemi legati alla salvaguardia della biodiversità; saper riconoscere l'impatto ambientale relativo alle diverse attività antropiche e saper individuare adeguate strategie per la riduzione degli agenti inquinanti

Obiettivi raggiunti: Il profitto medio della classe può ritenersi sufficiente; quasi tutti gli alunni hanno conseguito gli obiettivi minimi previsti sebbene in maniera diversificata tra loro, specie in termini di abilità e competenze.

Gran parte degli alunni hanno partecipato in modo accettabile al dialogo educativo e raggiungendo risultati pienamente sufficienti e per alcuni discreti. Alcuni invece meno interessati e partecipi, hanno lavorato in modo discontinuo, evidenziando conoscenze a tratti incerte e con difficoltà espositive e di rielaborazione; tali alunni comunque, opportunamente guidati hanno dimostrato di aver assimilato i contenuti essenziali della disciplina.

Cinque unità orarie della presente disciplina sono state impiegate per la trattazione di tematiche riguardanti il secondo pilastro della disciplina di educazione civica "Lo sviluppo sostenibile e l'Agenda 2030"

L'approfondimento di alcuni temi tratti nonché vari impegni della classe ricadenti nelle due unità orarie settimanali, hanno comportato una significativa contrazione delle ore di lezione previste ad inizio anno per cui, non è stato possibile la trattazione completa di tutti i moduli previsti con la programmazione iniziale

3. Metodologie didattiche utilizzate

Lo svolgimento del programma è avvenuto attraverso lezioni frontali di carattere espositivo, con l'ausilio di slide e sintesi appositamente predisposte allo scopo di facilitare l'apprendimento dei nuovi contenuti.

Le lezioni sono state improntate all'interdisciplinarietà, integrando le conoscenze delle altre discipline e con continui riferimenti alle problematiche ambientali del proprio territorio. Inoltre, l'utilizzo costante della lavagna luminosa per la proiezione di materiali didattici, brevi video, schemi, mappe e rapide ricerche in rete, ha contribuito a migliorare l'efficacia dell'azione didattica, mantenendo sempre viva l'attenzione della classe.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



4. Libri di testo, materiali, attrezzature e strumenti didattici utilizzati

La trattazione dei contenuti previsti è avvenuta mediante l'utilizzo del libro di testo “Gestione dell'ambiente e del territorio PLUS” di Ferrai, Menta, Stoppioni, Galli, Zanichelli editore, integrato da appunti e dispense appositamente predisposte.

5. Tipologie e strumenti utilizzati per le verifiche

Il controllo del profitto ai fini della valutazione è avvenuto mediante lo svolgimento di due verifiche scritte per periodo ed almeno una verifica orale, sempre per periodo; sono in corso verifiche orali di recupero per gli alunni non sufficienti

Le tipologie adottate per le verifiche scritte sono state test semi-strutturati con quesiti a risposta multipla e quesiti a risposta aperta di tipo breve, finalizzate alla valutazione delle conoscenze e verifiche orali, almeno una per alunno per ogni periodo. La valutazione degli apprendimenti è avvenuta sulla base dei criteri di corrispondenza tra voto decimale e livelli di apprendimento riportati nella griglia di valutazione del secondo biennio e quinto anno del PTOF 2022 -25.

6. Criteri di valutazione

Nella valutazione periodica ed in quella finale, oltre al livello d'apprendimento raggiunto, si è tenuto conto della partecipazione al dialogo educativo, intesa come frequenza e interazione alle attività, manifestazione di interesse per la materia, svolgimento e consegna puntuale dei compiti assegnati, spirito collaborativo e senso di responsabilità nonché dei progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza



7. CONTENUTI svolti alla data del 13.05.2024

• **Il rilievo e la rappresentazione delle strutture ambientali e territoriali** - La rappresentazione cartografica: scala di riduzione e l'altimetria del territorio; coordinate planimetriche: coord. Est e nord. Il reticolo geografico: latitudine e longitudine; Pendenza e inclinazione di un territorio. ESERCITAZIONI: il portale cartografico della Regione Toscana.

Le Carte tecniche Regionali: struttura e simbologia. La rappresentazione territoriale: i Sistemi Informativi Geografici (GIS): modelli vettoriali e raster. La cartografia tematica: tipologie di carte e loro classificazione; elementi di una carta tematica; la copertura vegetale; la carte della vegetazione; la carta pedologica.

• **Tipologie dei paesaggi e loro classificazione:** territorio, ambiente e paesaggio. Elementi naturali ed antropici del paesaggio. La classificazione paesaggistica. Ecologia del paesaggio: patches o tessere; la matrice di un paesaggio; zone di margine o ecotoni; i corridoi ecologici e loro funzioni.

• **Normativa ambientale e territoriale:** Reti ecologiche; Rete natura 2000: Direttiva Uccelli e Direttiva Habitat: ZPS e SIC; il Codice dei Beni Culturali "cenni": Piani paesaggistici e Vincolo paesaggistico

• **La gestione sostenibile dell'acqua:** la distribuzione dell'acqua sul pianeta e l'impronta d'acqua; l'utilizzo dell'acqua in agricoltura: i sistemi irrigui; la gestione sostenibile dell'acqua negli agro ecosistemi. Problemi ambientali dell'acqua: desertificazione e salinizzazione. Inquinamento fisico, chimico e biologico delle acque: l'eutrofizzazione.

• **La tutela del clima e dell'aria:** l'effetto serra; produzione naturale e sequestro della CO₂ dall'atmosfera; gas climalteranti: Metano, Protossido di azoto, Cloro Fluoro Carburi, Idro Fluoro Carburi; Solfuri di zolfo ed Anidride carbonica; il Protocollo di Kyoto.

Inquinamento atmosferico: fattori predisponenti e principali agenti inquinanti; monossido di carbonio, composti dello zolfo. Le piogge acide. Gas climalteranti di origine agricola: metano, protossido di azoto ed anidride carbonica; produzione e strategie per il loro contenimento.

- si prevede di svolgere entro il termine delle lezioni: • **Lo sviluppo sostenibile e l'energia:** energie fossili ed energie rinnovabili; le energie alternative. I trattati e le conferenze internazionali sull'ambiente e sul clima; L'Agenda 2030 "cenni"

ORE DI LEZIONE SVOLTE : alla data dell' 13 maggio 2024 sono state svolte 58 unità orarie di gestione dell'ambiente e del territorio e due di educazione civica. Si prevede di svolgere altre 8 ore complessive fino al termine delle lezioni di cui 3 di Educazione civica



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Disciplina: ENOLOGIA

Classe V sez TVE1 "Articolazione viticoltura ed enologia"

Anno scolastico 2023/24

ESAME DI STATO

Ore settimanali: 4 di cui 2 in compresenza con ITP+ 1 ora di potenziamento, di cui 1 ora di CLIL in compresenza con Insegnante di Inglese

Prof. : Marco Mearini; Prof.ssa Antonella Garofano, Prof.ssa Francesca Panzarella

1. OSSERVAZIONI SULLA CLASSE

La classe affidatami quest'anno nella presente disciplina per un numero complessivo di cinque **ore settimanali**, è composta da 11 alunni, 10 maschi e 1 femmina; nella classe sono presenti un alunno DSA, un alunno con certificazione legge 104 che persegue obiettivi minimi, 2 alunni BES, un alunno con handicap uditivo.

Non vi è stata continuità didattica con la classe, né disciplinare, essendo tale materia prevista solo al quinto anno nella presente articolazione, né con la classe stessa, non avendola avuta nei due anni precedenti, in nessun'altra disciplina tecnica.

Il rapporto con la classe in termini di comportamento è stato accettabile, gli alunni hanno tenuto un comportamento adeguato, sia in classe che in laboratorio. In termini di profitto la classe non ha dimostrato grandi risultati positivi mantenendosi in un atteggiamento remissivo e solo in alcuni casi interessato per la maggior parte dei componenti. In minima quantità gli alunni che hanno manifestato sufficiente interesse e curiosità verso la disciplina.

2. OBIETTIVI DIDATTICI E FORMATIVI RAGGIUNTI:

Con riferimento alle competenze previste ad inizio anno gli alunni dovevano:

- **In termini di conoscenze:**

Conoscere l'evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi di maturazione e le principali linee di trasformazione.

Comprendere le peculiarità degli aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa del controllo dei processi trasformativi, di stabilizzazione e di conservazione e affinamento.

Conoscere il riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini e le normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.

- **In termini di capacità:**

Definire i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni e tecnologie trasformative.

Organizzare controlli relativi all'andamento delle fermentazioni.

Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Individuare le normative relative alle attività produttive del settore enologico

Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive del settore enologico.

- **In termini di competenze:**

Essere in grado di gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.

Saper realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;

Essere in grado di redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;

Saper analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare

Saper porre attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

□

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Il profitto medio della classe può ritenersi mediamente sufficiente; gran parte degli alunni hanno conseguito gli obiettivi minimi previsti sebbene in maniera diversificata tra loro, specie in termini di abilità e competenze.

La maggior parte degli alunni ha partecipato al dialogo educativo in maniera accettabile, manifestando interesse ed una certa curiosità per la nuova disciplina; alcuni di loro, dotati di buone attitudini ed un impegno costante e proficuo durante l'intero anno scolastico, hanno raggiunto risultati discreti ed ottimi. Alcuni alunni invece hanno lavorato in modo discontinuo, spesso finalizzato alla verifica imminente, per cui pur se nelle prove sostenute è stata conquistata la sufficienza, le conoscenze in alcuni casi risultano a tratti frammentarie o non ben rielaborate.

La programmazione presentata ad inizio anno è stata sviluppata in conformità alle indicazioni contenute nelle linee guida ministeriali, cercando di inserire la maggiore parte dei contenuti previsti; le quattro ore settimanali previste si sono rese sufficienti per la trattazione dell'intera programmazione. L'ora settimanale condivisa con la docente di Inglese per l'attività di CLIL è stata sfruttata per fare approfondimenti ulteriori riguardanti aspetti di base della programmazione iniziale.

3. METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

Lo svolgimento del programma è avvenuto attraverso **lezioni frontali** di carattere espositivo, allo scopo di introdurre le conoscenze; l'attenzione della classe alle lezioni, veniva data mediante un continuo coinvolgimento degli alunni, invitati a fornire risposte alle problematiche proposte, per verificare il livello di attenzione e comprensione raggiunto.

4- LIBRI DI TESTO, MATERIALI, ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

La trattazione dei contenuti previsti è avvenuta mediante l'utilizzo del libro di testo "**Manuale di enologia**" di **Gian Pietro Carrozza**, integrato da appunti e dispense appositamente predisposte da me stesso e dall'Insegnante Tecnico Pratico in particolare a riguardo di alcuni tecnico pratici di cantina e di laboratorio.



5. TIPOLOGIE E STRUMENTI UTILIZZATI PER LE VERIFICHE

Il controllo del profitto ai fini della valutazione è avvenuto attraverso lo svolgimento di **sei verifiche scritte e di alcune interrogazioni di recupero per la parte di enologia curricolare, per il CLIL sono state fatte numerose verifiche orali e anche assegnati lavori individuali da elaborare a casa e discutere in classe**.

Le tipologie adottate per le verifiche scritte sono stati test a risposta aperta, finalizzati ad una didattica inclusiva nei confronti degli alunni DSA.

6. CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione dei suddetti test d'apprendimento è avvenuta mediante l'utilizzo di apposite griglie.

Nella valutazione periodica ed in quella finale, oltre al livello d'apprendimento raggiunto, si è tenuto conto:

della partecipazione al dialogo educativo, intesa come frequenza di interventi, manifestazione di interesse per la materia, tendenza ad ampliare i propri orizzonti conoscitivi; dell'uso delle proprie risorse e potenzialità; l'assiduità nella frequenza scolastica ed il rispetto delle scadenze. Si è tenuto conto inoltre del livello individuale di conseguimento degli obiettivi in termini di conoscenze e in termini di competenze e dei progressi compiuti rispetto al livello di partenza.

6. CONTENUTI svolti alla data del 13.05.2024

L'uva: produzione, raccolta e composizione

Principi di storia e geografia della vite e del vino

L'acino e la sua composizione: zuccheri, pectine, acidi, Sali minerali, sostanze azotate, sostanze aromatiche, sostanze coloranti e tannini.

Indice di maturazione

Il Mosto : aspetti microbiologici e chimici

La correzione del mosto: correzione del tenore zuccherino, correzione dell'acidità.

Il diossido di zolfo in enologia: SO₂ libera e combinata, proprietà del diossido di zolfo.

Coadiuvanti del diossido di zolfo: acido sorbico e acido ascorbico.

Gli agenti delle fermentazioni, lieviti e batteri

Chimica delle fermentazioni: produzione delle varie sostanze, fermentazione malolattica

La vinificazione

La vinificazione in rosso: trasferimento in vasca, tipologie di tini, i rimontaggi, la macerazione, il delestage, la svinatura.

Particolari tipi di fermentazione in rosso: vinificazione in continuo, termovinificazione,

La vinificazione con macerazione carbonica.

La vinificazione in bianco: come si chiarifica il mosto, tecnica della fermentazione. I vini rosati.

Lieviti Vinari e fermentazioni

Tipologie e conduzione della fermentazione

Fattori di crescita e nutrimento

Fermentazione alcolica e malo-lattica



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Il vino, composizione ed analisi

acqua, alcol monovalenti, polioli, SO₂, acidi

zuccheri, aldeidi, chetoni ed esteri

aromi del vino

sostanze azotate, vitamine, Sali minerali

sostanze che determinano il colore: antociani, flavonoidi, tannini, variazione del colore con l'invecchiamento

Evoluzione del vino in legno

Chiarifiche, stabilizzazioni, filtrazione

Chiarificanti organici ed inorganici

Stabilizzazione tartarica

Stabilizzazione del colore

Filtrazione: filtri a cartone, filtri tangenziali, filtri centrifughi

Vini Speciali

La produzione dello spumante con metodo classico e in autoclave.

I seguenti argomenti risultano ancora da trattare alla data odierna, ma saranno ultimati a breve .

Cenni su vini liquorosi, vini sotto velo, vini passiti, muffati.

Difetti, alterazioni e malattie dei vini

cenni su principali difetti: riduzione, ossidazione, gusto di tappo

le casse: ferrica, rameosa o rameica, proteica, ossidasica o bruna

malattie del vino: alterazioni microbiche, fioretta, acescenza, spunto lattico o agrodolce, girato, amaro, filante



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



7. Attività di laboratorio svolte

- ✓ Indice di Maturazione Tecnologica (IM)
- ✓ Determinazione ponderale del grappolo
- ✓ Determinazione degli zuccheri dell'uva per rifrattometria
- ✓ Determinazione degli zuccheri del mosto per densimetria (Mostimetro di Babo e Guyot)
- ✓ Determinazione degli zuccheri riduttori mediante titolazione con reattivo di Fehling
- ✓ Determinazione del Titolo Alcolometrico Volumico con Ebulliometro di Malligand
- ✓ Determinazione acidità totale
- ✓ Determinazione acidità volatile per distillazione in corrente di vapore (netta e lorda)
- ✓ Determinazione potenziometrica del ph
- ✓ Anidride Solforosa: determinazione per distillazione in corrente di vapore (anidride solforosa libera e combinata)
- ✓ Anidride Solforosa libera e totale per titolazione Iodometrica
- ✓ Determinazione estratto secco

Attività svolte direttamente in cantina: realizzazione vino novello, attività di imbottigliamento e lezioni su macchine enologiche e su pratiche di cantina utilizzate normalmente.
Prove di micro vinificazione su cabernet sauvignon.

Attività svolte durante il CLIL:

terminologia specifica e descrittiva delle operazioni in cantina e della descrizione dei vini.

8. ORE DI LEZIONE SVOLTE

Nell'attività didattica svolta durante l'anno scolastico al 10 Giugno sarà raggiunto il monte orario obbligatorio di 132 ore (di cui 66 in presenza con l'Insegnante Tecnico Pratico)



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente: Mannelli Diletta

Classe 5tve1

Breve presentazione della classe

La classe è stata osservata e valutata in base ai prerequisiti degli anni precedenti.

Il gruppo è composto da 11 alunni, con elementi eterogenei, ma complessivamente tutti con buone potenzialità psicomotorie.

Nonostante le differenze individuali e il gruppo numeroso, il clima classe è stato da subito molto positivo e ha permesso di svolgere serenamente le attività durante il corso dell' anno scolastico.

Gli alunni si sono dimostrati sempre partecipi e interessati agli argomenti svolti, dimostrando maturità nel rispetto delle regole dell' ambiente palestra.

Obiettivi didattici e formativi raggiunti

In termini di:

Conoscenze:

- Conoscenza degli esercizi a corpo libero e tecniche di stretching.
- Conoscenza dei fondamentali tecnici e delle regole degli sport individuali e di squadra.
- Conoscenza delle capacità coordinative e condizionali.
- Conoscenza dei benefici dell'attività fisica in ambiente naturale.
- Conoscenza delle tecniche di primo soccorso.
- Conoscenza dei principali apparati del corpo umano.
- Conoscenza delle principali specialità atletiche.

Abilità:

- Saper svolgere esercizi fisici a corpo libero (riscaldamento, potenziamento, rilassamento)



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



- Saper praticare le varie specialità sportive individuali e di gruppo.
- Saper arbitrare una partita dei vari sport di squadra praticati.
- Saper attuare un intervento di primo soccorso.
- Saper esprimersi con un linguaggio specifico della materia.

Competenze:

- Essere in grado di progettare un programma di riscaldamento muscolare in forma autonoma.
- Capire l'importanza dello sport per il benessere psicofisico e praticarlo regolarmente.
- Essere in grado di intervenire prontamente e in maniera efficace in caso di infortuni o incidenti accorsi ad altre persone.
- Essere in grado di progettare un itinerario per un'escursione in ambiente naturale in funzione delle proprie potenzialità.

Metodologie didattiche utilizzate

- Lezioni frontali;
- Lavori di gruppo;
- Flipped Classroom;
- Attività laboratoriale in piccoli gruppi;
- Learning by doing in palestra e spazi esterni.
- Problem Solving.

Libri di testo, materiali, attrezzature e strumenti didattici utilizzati

Non è stato utilizzato alcun libro di testo.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Tipologie e strumenti utilizzati per le verifiche

- Verifiche pratiche dei prerequisiti;
- Verifiche pratiche in itinere;
- Verifiche oggettive e soggettive.

Criteri di valutazione

Ai fini della valutazione si è tenuto conto dei seguenti elementi

- *interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo;*
- *livello individuale di conseguimento degli obiettivi in termini di conoscenze e in termini di competenze;*
- *progressi compiuti rispetto al livello di partenza.*

Contenuti

Esercitazioni pratiche mirate al:

Sviluppo e consolidamento delle qualità fisiche: Forza, Resistenza, Velocità, Mobilità Articolare;

Sviluppo e consolidamento delle capacità psicomotorie: Lateralizzazione, Coordinazione motoria generale, scherma corporea e schemi motori, Strutturazione spazio-temporale;

Acquisizione di gesti motori specifici relativi a: Equilibrio statico, dinamico e in volo, Coordinazioni dinamiche e complesse, Destrezza fine;

Teoria: qualità fisiche e capacità psicomotorie, BLS (procedure di intervento e uso del defibrillatore, 8 ore di PCTO);

Conoscenza dei regolamenti e aspetti tecnici delle seguenti discipline: Pallavolo, Calcio, Basket, Atletica leggera



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Disciplina: Economia, Estimo, marketing e Legislazione

Docente: Ciaccioni Arturo

Classe: 5VE1

Breve presentazione della classe

La classe è piuttosto omogenea, gli studenti seguono e studiano al fine di raggiungere un profitto sufficiente-buono, interagiscono quando non comprendono gli argomenti.

Obiettivi didattici e formativi raggiunti

In termini di:

- **Conoscenze:**

Mercato, valori e redditività

Procedimenti di valutazione

Metodologie di stima di fondi ad ordinamento annuo e ad ordinamento poliennale.

Metodologie di analisi costi-benefici e valutazione di beni

- **Abilità:**

Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi.

- **Competenze:**

Elaborare stime di valore e relazioni di analisi costi-benefici;

Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.

Metodologie didattiche utilizzate

Lezione frontale, classe capovolta, compiti di realtà.

Libri di testo, materiali, attrezzature e strumenti didattici utilizzati

F. Battini, Estimo e commercializzazione dei prodotti agroalimentari, Edagricole Scolastico

Materiale integrativo (dispense, schemi, testi di legge) caricato sul registro elettronico dal docente.

Tipologie e strumenti utilizzati per le verifiche

Verifiche strutturate ed elaborate sul modello della seconda prova nella prima parte dell'anno; verifiche orali nella seconda parte dell'anno.

Quali strumenti di valutazione sono state adottate le griglie elaborate dal Dipartimento, deliberate dagli Organi Collegiali e inserite nel PTOF.

Criteri di valutazione

Ai fini della valutazione si è tenuto conto dei seguenti elementi

- *interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo;*
- *livello individuale di conseguimento degli obiettivi in termini di conoscenze e in termini di competenze;*
- *progressi compiuti rispetto al livello di partenza.*



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



Contenuti

Estimo generale

Definizioni e classificazioni dell'estimo, le competenze del perito, i sei aspetti economici di stima dei beni privati (costo, mercato, capitalizzazione, trasformazione, surrogazione e complementare), cenni sul valore d'uso sociale per la stima dei beni pubblici. Scopo della stima, principio dell'ordinarietà e metodo comparativo. Procedimenti di stima analitici e sintetici: fasi di stima e valutazione delle correzioni al valore ordinario (comodi e scomodi; aggiunte e detrazioni) nei due casi. Prezzo, costo e valore.

Estimo rurale

il mercato dei fondi rustici; le caratteristiche che influenzano il valore di un fondo. Stima di un fondo con procedimenti sintetici (a vista, per comparazione di un parametro, per valori tipici) ed analitico per capitalizzazione dei redditi. Esempio di stima di un appezzamento a seminativo arborato con fabbricato diruto.

Stima fabbricati rurali: definizione di fabbricato rurale, cenni sull'edificabilità in zona agricola. Casi di stima dei fabbricati rurali in base al valore di ricostruzione deprezzato, al valore di trasformazione, al valore di demolizione, al valore di mercato ed al valore di capitalizzazione.

Stima delle colture arboree da frutto: tipi di arboreti; valutazione della terra nuda con procedimento sintetico, (cenni sul procedimento analitico), del soprassuolo, e dell'arboreto coetaneo specializzato da frutto in un anno intermedio con procedimento dei redditi passati e dei redditi futuri (cenni sul procedimento per cicli fittizi); cenni sulla stima di arboreti a ciclo molto lungo.

Stima del capitale agrario: il bestiame; le macchine ed attrezzi; i prodotti di sorta, rimanenze di mezzi produttivi.

Stima dei prodotti in corso di maturazione: frutti pendenti ed anticipazioni colturali.

Stima dei danni: generalità definizione e classificazione dei danni; stima di un danno in generale; cenni sulle assicurazioni agevolate in agricoltura.

I miglioramenti fondiari e giudizio di convenienza alla realizzazione in termini di valore, di fruttuosità del capitale e di reddito netto.

Estimo legale

Espropriazioni per pubblica utilità: generalità, il testo unico sugli espropri d.P.R. 327/2001. Procedimento di esproprio, stima delle indennità di esproprio e di occupazione temporanea per terreni agricoli, aree edificabili e fabbricati, indennità aggiuntive per coltivatori diretti e IAP, e per la cessione volontaria.

Cenni sulle servitù prediali: generalità; tipologie di servitù e di servitù coattive.

Cenni sui documenti relativi alla proprietà immobiliare e ai dritti reali: catasto e conservatoria dei registri, lettura di una visura catastale.

N.B. gli argomenti sottolineati non sono ancora stati trattati al momento della sottoscrizione del presente documento



ALLEGATO 3: CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA

CURRICOLO EDUCAZIONE CIVICA

Anno scolastico 2023/24

CLASSE 5TVE1

COORDINATORE Prof. Fioretti Danilo

Il CdC elabora il seguente curriculum di 40 moduli orari per l'insegnamento dell'educazione civica da svolgersi nell'intero anno scolastico, parte nel primo e parte nel secondo quadrimestre, secondo i nuclei tematici previsti dalle linee guida: COSTITUZIONE, SVILUPPO SOSTENIBILE, CITTADINANZA DIGITALE.

NUCLEO TEMATICO	DOCENTE	DISCIPLINA	ARGOMENTI	OBIETTIVI	MODULI	TEMPI
Attività / webinar/ convegni svolti su tematiche interdisciplinari coerenti con i nuclei tematici per un totale di					10	intero a.s.
Sviluppo sostenibile	Ales Roberto	Viticultura e difesa della vite	Viticultura ecocompatibile e di precisione	- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità - Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	6	2° periodo
15 Life on Land	Francesca Fernanda	Lingua inglese	Food. The facts on food waste Leftovers? Yes, please	Guardare attivamente e comprendere media visuali, social media, siti WEB e infografiche. Fare una ricerca e saper presentare	5	1° Periodo



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE



52044 CENTOIA - CORTONA (AR)

12 Responsible Consumption and Production	Francesca Fernanda Panzarella	Lingua inglese	Wine Production World vineyards distribution in 2017 Sustainability in the Winery	Guardare attivamente e comprendere media visuali, social media, siti WEB e infografiche. Fare una ricerca e saper presentare	5	1° Periodo
Sviluppo Sostenibile	Fioretti Danilo	Produzioni animali	1. L'impatto ambientale degli allevamenti zootecnici: strategie di Prevenzione 2. Prevenzione delle zoonosi 5. L'allevamento ovicaprino come strumento nello sfruttamento e tutela delle aree marginali 6. La trazione animale nell'agricoltura	1. Fornire gli strumenti per la valutazione e la prevenzione dell'impatto delle attività agricole ed allevatoriali sull'ambiente 2. Favorire l'acquisizione di un pensiero critico e propositivo verso problematiche ambientali. 3. Illustrare nuovi approcci alternativi per un'agricoltura sempre più green	6	2° quadrimestre
	Mannelli Diletta	Scienze motorie e sportive		Corso BLSD	8	2° Periodo



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



				TOTALE	40	
--	--	--	--	--------	----	--

Il Consiglio di classe esprime quindi una valutazione quadrimestrale che scaturisce, oltre che dalla media pesata dei voti attribuiti dai docenti, in cui il peso è dato dal numero di ore a disposizione per lo svolgimento dell'attività, anche dall'impegno manifestato durante le lezioni e/o nello svolgimento di progetti o attività extracurricolari previste dal Curricolo, tenendo conto della disponibilità all'ascolto, all'interazione, all'apporto personale per la realizzazione del lavoro.



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



ALLEGATO 6: GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Candidato _____

Classe _____

Punteggio complessivo prova /100, ovvero (proporzionato): /20

INDICATORE	DESCRITTORI DI LIVELLO	PUNTEGGIO*	PUNT. BES	PUNT. ATTR.
<ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. 	Assente / non raggiunto	6	7,5	
	Carente	8	10	
	Lievemente carente	10	12,5	
	Completivamente presente	12	15	
	Intermedio	14	17,5	
	Avanzato	16	20	
	Esperto	18	22,5	
<ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. 	Completo / pienamente raggiunto	20	25	
	Assente / non raggiunto	6	3	
	Carente	8	4	
	Lievemente carente	10	5	
	Completivamente presente	12	6	
	Intermedio	14	7	
	Avanzato	16	8	
<ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. 	Esperto	18	9	
	Completo / pienamente raggiunto	20	10	
	Assente / non raggiunto	6	7,5	
	Carente	8	10	
	Lievemente carente	10	12,5	
	Completivamente presente	12	15	
	Intermedio	14	17,5	
<ul style="list-style-type: none"> Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. 	Avanzato	16	20	
	Esperto	18	22,5	
	Completo / pienamente raggiunto	20	25	



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE



52044 CENTOIA - CORTONA (AR)

INDICATORI SPECIFICI PER TIPOLOGIA A			
• Rispetto dei vincoli posti nella consegna.	Assente / non raggiunto	3	3
	Carente	4	4
	Lievemente carente	5	5
	Complessivamente presente	6	6
	Intermedio	7	7
	Avanzato	8	8
	Esperto	9	9
• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	Completo / pienamente raggiunto	10	10
	Assente / non raggiunto	3	3
	Carente	4	4
	Lievemente carente	5	5
	Complessivamente presente	6	6
	Intermedio	7	7
	Avanzato	8	8
• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	Esperto	9	9
	Completo / pienamente raggiunto	10	10
	Assente / non raggiunto	3	3
	Carente	4	4
	Lievemente carente	5	5
	Complessivamente presente	6	6
	Intermedio	7	7
• Interpretazione corretta e articolata del testo.	Avanzato	8	8
	Esperto	9	9
	Completo / pienamente raggiunto	10	10
	Assente / non raggiunto	3	3
	Carente	4	4

*NB: per gli indicatori su base 20 è possibile attribuire livelli/punteggi intermedi tra quelli sopra indicati: 7, 9, 11, 13, 15, 17, 19.

	Lievemente carente	5	5
	Complessivamente presente	6	6
	Intermedio	7	7
	Avanzato	8	8
	Esperto	9	9
	Completo / pienamente raggiunto	10	10

INDICATORI SPECIFICI PER TIPOLOGIA B			
• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Assente / non raggiunto	4,5	4,5
	Carente	6	6
	Lievemente carente	7,5	7,5
	Complessivamente presente	9	9
	Intermedio	10,5	10,5
	Avanzato	12	12
	Esperto	13,5	13,5
• Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Completo / pienamente raggiunto	15	15
	Assente / non raggiunto	4,5	4,5
	Carente	6	6
	Lievemente carente	7,5	7,5
	Complessivamente presente	9	9
	Intermedio	10,5	10,5
	Avanzato	12	12
• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Esperto	13,5	13,5
	Completo / pienamente raggiunto	15	15
	Assente / non raggiunto	3	3
	Carente	4	4
	Lievemente carente	5	5
	Complessivamente presente	6	6
	Intermedio	7	7
	Avanzato	8	8
	Esperto	9	9
	Completo / pienamente raggiunto	10	10



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE



52044 CENTOIA - CORTONA (AR)

INDICATORI SPECIFICI PER TIPOLOGIA C				
	Assente / non raggiunto	4,5	4,5	
	Carente	6	6	
	Lievemente carente	7,5	7,5	
• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	Completamente presente	9	9	
	Intermedio	10,5	10,5	
	Avanzato	12	12	
	Esperto	13,5	13,5	
	Completo / pienamente raggiunto	15	15	
• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Assente / non raggiunto	4,5	3	
	Carente	6	4	
	Lievemente carente	7,5	5	
	Completamente presente	9	6	
	Intermedio	10,5	7	
	Avanzato	12	8	
	Esperto	13,5	9	
• Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Completo / pienamente raggiunto	15	10	
	Assente / non raggiunto	3	4,5	
	Carente	4	6	
	Lievemente carente	5	7,5	
	Completamente presente	6	9	
	Intermedio	7	10,5	
	Avanzato	8	12	
Esperto	9	13,5		
	Completo / pienamente raggiunto	10	15	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA

(allegato d.m. n. 769 del 2018)

Alunno/a _____ DATA _____

INDICATORI	DESCRITTORI DI LIVELLO	Misurazione	Punti attribuiti
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti delle discipline caratterizzanti l'indirizzo di studi	Complete ed approfondite; descrive e spiega in modo esauriente tutti gli elementi richiesti	5	
	Complete ed organiche; descrive in modo corretto tutti gli elementi richiesti	4	
	Adeguate, accettabili; descrive gli elementi essenziali richiesti	3	
	Superficiali, approssimate; descrive quanto richiesto in modo incompleto ed approssimato	2	
	Scarse e lacunose; descrive parzialmente quanto richiesto in modo inesatto e disorganico	1	
	Analizza e comprende correttamente i casi e/o le situazioni	8	



Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle soluzioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione	problematiche proposte indicando strategie risolutive complete ed articolate		
	Analizza e comprende con discreta correttezza i casi e/o le situazioni problematiche proposte indicando adeguate metodologie risolutive	6,4	
	Analizza e comprende in modo adeguato i casi e/o le situazioni problematiche proposte delineando semplici strategie risolutive	4,8	
	Analizza e comprende parzialmente i casi e/o le situazioni problematiche proposte e con inadeguate o assenti metodologie risolutive	3,2	
	Analisi e comprensione inesistente o errata dei casi e/o situazioni problematiche proposte con assenza di metodologie risolutive	1,6	
Completezza nello svolgimento della traccia coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici	Lavoro completo, corretto ed esauriente in ogni sua parte	4	
	Lavoro sufficientemente esteso, coerente e corretto, pur se con qualche imprecisione	3,2	
	Lavoro svolto nelle parti essenziali, per lo più coerente alla traccia ma non sempre corretto	2,4	
	Lavoro svolto in parte a tratti superficiale e disordinato non sempre coerente e corretto	1,6	
	Lavoro incompleto nelle parti essenziali, disordinato e con errori dei risultati richiesti	0,8	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Rielabora in maniera efficace, articolata e personale utilizzando un lessico specifico e preciso	3	
	Rielabora in maniera coerente ed articolata utilizzando un linguaggio preciso e corretto	2,4	
	Rielabora in maniera essenziale ma lineare ed espone in modo semplice e generalmente corretto	1,8	
	Rielabora in maniera poco coerente ed espone in modo confuso con un lessico povero ed improprio	1,2	
	Rielabora in modo incoerente ed espone in modo scorretto ed improprio	0,6	



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
"A. VEGNI" - CAPEZZINE

52044 CENTOIA - CORTONA (AR)



TOTALE PUNTEGGI ATTRIBUITI

N.B. Eventuali valutazioni decimali saranno arrotondate secondo il metodo matematico.

PROVA SVOLTA DALL'ALUNNO _____

VOTO = _____ /20

VOTAZIONE ESPRESSA a Maggioranza Unanimità

GRIGLIA VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

(Allegato A: O.M.45 del 9 marzo 2023)

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Li- velli	Descrittori	Punti	Pun- teggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	



ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SUPERIORE
“A. VEGNI” - CAPEZZINE



52044 CENTOIA - CORTONA (AR)

	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA			