



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA DI 2° GRADO
Polo Tecnologico "Di Sangro - Minuziano Alberti"

con convitto annesso all'ITAS

Via Vincenzo Alfieri, 1 – 71016 San Severo (Fg) - Italia

e-mail: fgis03700v@istruzione.it – pec: fgis03700v@pec.istruzione.it Web: www.iisdasangrominuzianoalberti.edu.it

Tel 0882 222860 Fax 0882 240971

C.F./P.IVA 03800890711 - Codice Meccanografico FGIS03700V

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"Di Sangro Minuziano Alberti"

SAN SEVERO (FG)

IISS "A.Minuziano - Di Sangro Alberti"
Prot. 0003587 del 15/05/2024
IV (Uscita)

Istituto **TECNICO**, Settore **TECNOLOGICO**,

Indirizzo **AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**,

Articolazione **VITICOLTURA ED ENOLOGIA**



Documento del Consiglio della Classe
5[^]sez. B

A.S. 2023-2024

Coordinatore di Classe: Prof.ssa Campanaro Maria Claudia

SOMMARIO

- Composizione del consiglio di classe
- Composizione commissione Esame di Stato
- Relazione della classe
 - Prospetto della classe
- Profilo professionale
 - Conoscenze, abilità e competenze
- Apprendimenti relativi al profilo educativo, culturale e professionale
- Percorso triennale per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex alternanza scuola lavoro)
- Educazione Civica
- Attività di recupero
- Metodologia CLIL
- Attività integrative ed extracurricolari
- Metodo di lavoro
 - Strumenti di lavoro
 - Verifiche e tipologie di verifiche
 - Criteri e strumenti di valutazione
- Programmazione del consiglio di classe per l'esame di stato

ALLEGATI

- ✓ Allegato 1 Relazione e Programma svolto per ogni singola disciplina
- ✓ Allegato 2 Criteri di valutazione credito scolastico
- ✓ Allegato 3 Criteri di valutazione finale
- ✓ Allegato 4 Griglia di valutazione del colloquio
- ✓ Allegato 5 Valutazione del comportamento
- ✓ Allegato 6 Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento
 - Valutazione delle attività di PCTO
 - Certificazione del percorso delle competenze di PCTO

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Presidente del C.d.C.	Prof. VINCENZO CAMPAGNA (Dirigente Scolastico)
-----------------------	---

MATERIE	DOCENTI	CONTINUITA' DIDATTICA		
		III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana Storia	Prof.ssa Iarocci Ottavia	SI	SI	SI
Lingua e civiltà inglese	Prof.ssa. BUFALO RITA	SI	SI	SI
Religione	Prof. RICO GIORGIO	SI	SI	SI
Matematica	Prof.ssa IAFELICE GIULIANA	SI	SI	SI
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione Biotecnologie vitivinicole	Prof.ssa Napolitano Angela	-	-	SI
Viticoltura e difesa della vite	Prof. ssa De Michele Maria	-	-	SI
Scienze motorie e sportive	Prof. ssa Valente Virginia	-	-	SI
Enologia	Prof. Margolicci Angelo	-	-	SI
Gestione dell'ambiente e del territorio	Prof. Colamarino Angelo	-	-	SI
Produzioni animali	Prof.ssa Napolitano Anna Rachele	-	-	SI
Esercitazione agrarie ITP Estimo e Gestione Ambientale	Prof. Totaro Domenico	SI	SI	SI
Esercitazioni Agrarie ITP Enologia Viticoltura e difesa della vite	Prof.ssa CAMPANARO MARIA CLAUDIA	SI	SI	SI
Esercitazione agrarie ITP Biotecnol. Vitivinicole	Prof. Doto Mattia	SI	SI	SI
Educazione Civica	Prof: ssa Greco Maria Antonietta	-	-	SI
Sostegno	Prof. Russo Giuseppe	SI	SI	SI

Composizione commissione Esame di Stato:

MATERIA E DOCENTE

Materie assegnate ai Commissari interni

- Lingua e Letteratura Italiana prof.ssa Ottavia Iarocci
- Produzioni Animali prof.ssa Anna Rachele Napolitano
- Biotecnologie Vitivinicole prof. Mattia Doto

ELENCO ALUNNI

1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		

RELAZIONE DELLA CLASSE

La classe V B articolazione “Viticoltura ed Enologia” è composta da 12 alunni frequentanti, di cui 2 femmine, 8 pendolari e 4 residenti in città. Di questi alunni un alunno DSA (L.170/2010).

Per l'alunno con certificazione di DSA sono state adottate le misure dispensative e compensative indicate nel PDP, redatto, ad inizio d'anno, dal Consiglio di classe e approvato dai genitori. Le medesime verranno adottate durante le prove di Esame di Stato e in sede d'esame, qualora fosse necessario, come da normativa, gli sarà garantito l'utilizzo di strumenti dispensativi nel colloquio orale (per esempio mappa concettuale, immagini etc.)

Nella classe è presente un alunno diversamente abile con un rapporto 1/2 e con una programmazione differenziata. Per l'alunno è stato predisposto il PEI e la prova d'esame finale terrà conto di tale percorso e accerterà le conoscenze e competenze acquisite. Inoltre, affinché il candidato possa essere messo nelle migliori condizioni per lo svolgimento dell'esame, il Consiglio di classe chiede di avvalersi del supporto del docente di sostegno che ha seguito l'alunno durante l'anno scolastico. Nella relazione finale sull'alunno, allegata al Documento del 15 Maggio, sono descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione della prova d'esame.

L'iter scolastico per la maggior parte degli alunni è stato regolare nel quinquennio.

Nel corso del triennio alcuni docenti sono cambiati, ciò nonostante questi avvicendamenti non hanno destabilizzato i ragazzi nel corso dell'anno.

Il gruppo classe risulta, nel complesso, abbastanza coeso. Non esistono problemi relazionali rilevabili. Lo svolgimento dei programmi delle varie discipline è risultato sostanzialmente adeguato, anche se le oggettive lacune e difficoltà di molti studenti non sempre hanno consentito un agevole e completo sviluppo degli argomenti trattati.

È da evidenziare che, seppur stimolati ed incoraggiati continuamente per il conseguimento degli obiettivi programmati, alcuni degli alunni non sono andati oltre la sufficienza, mostrando interesse e partecipazione discontinui verso alcune discipline. I risultati del primo quadrimestre palesano chiaramente, per alcuni alunni, lacune diffuse in alcune materie e una carenza di studio e rielaborazione. Il CdC, nelle riunioni collegiali, in più occasioni, ha lamentato quanto detto, rilevando in questi alunni un' impegno allo studio discontinuo, con poca partecipazione e una capacità attentiva limitata. Il CdC, con il fine di creare processi d'apprendimento positivi in grado di sollecitare gli studenti verso apprendimenti efficaci e proficui, ha sempre sollecitato e stimolato gli alunni ad una maggiore partecipazione attiva alle lezioni, cercando, in più occasioni, anche il coinvolgimento delle famiglie, chiamate a supportare i propri figli nel percorso scolastico.

Le famiglie sono state continuamente invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico nonostante la scarsa partecipazione di alcune e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

La partecipazione alle attività didattiche per alcuni alunni è stata discontinua; tuttavia, hanno mostrato adeguato interesse e si sono mediamente impegnati nella preparazione dell'esame.

La valutazione sommativa, che ha monitorato le abilità e le competenze acquisite, si è integrata con una valutazione che ha tenuto conto, altresì, dell'impegno, della partecipazione dimostrati dagli alunni sia per le attività didattiche che extrascolastiche.

Il Consiglio di Classe, per gli alunni DSA, ritiene indispensabile l'utilizzo di strumenti compensativi durante le prove di Esami di Stato.

PROSPETTO DATI DELLA CLASSE

Anno Scolastico	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ammessi alla classe success.
2021/22	15	-	-	13
2022/23	13	-	-	12
2023/24	12	-	-	-

PROFILO PROFESSIONALE

Figura professionale del perito agrario e sue competenze

L'attuale ordinamento professionale prevede, dopo il conseguimento del diploma di Perito Agrario, un tirocinio biennale presso un libero professionista già operante nel settore, per partecipare agli esami di Abilitazione all'esercizio della sua attività. Per acquisire specifiche conoscenze professionali ed arricchire ulteriormente la cultura di cui è in possesso, il futuro perito tecnico - agrario può frequentare corsi post – diploma attinenti agli studi compiuti. Da ciò scaturisce che il profilo del tecnico agrario debba mirare all'acquisizione delle seguenti competenze:

1. Gestire aziende agrarie o collaborare alla loro conduzione;
2. Assistere, sotto l'aspetto tecnico, economico-contabile e fitoiatrico le aziende agrarie ed organismi associativi nell'ambito della produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli;
3. Gestire strutture trasformative del settore agro-alimentare o collaborare alla loro gestione;
4. Prestare assistenza alla realizzazione di opere di miglioramento e di trasformazione nelle realtà territoriali;
5. Conoscere le problematiche economiche ed estimative riguardanti i fondi rustici, interpretare ed attuare progettazioni aziendali, anche in funzione dell'assetto territoriale dal punto di vista ecologico e di protezione dell'ambiente;
6. Fornire adeguate indicazioni sugli indirizzi e sulle scelte relative ed alle modalità di allevamento;
7. Prestare attività di tecnico intermedio nelle organizzazioni di servizi sia privati che pubblici;
8. Eseguire la stima dei terreni, ai fini di esproprio, successione, danni ecc.
9. Effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio
10. Nell'ambito del percorso di studi del Perito Agrario, sono già formalmente stabilite numerose ore di esercitazioni per le diverse discipline professionali. L'azienda agraria è il laboratorio per eccellenza dove maggiormente si esercitano e si confrontano le competenze acquisite nelle varie materie professionali. Unitamente ad essa si utilizzano i laboratori per le discipline di indirizzo, laboratori che ogni anno vengono ulteriormente dotati di nuove attrezzature e strumentazioni.

CONOSCENZE

Il Perito Agrario, nell'ambito del proprio livello operativo, deve avere:

- Conoscenza delle strutture organizzative della produzione agricole e zootecniche;
- Conoscenza dei fattori determinanti la fertilità; sua evoluzione;
- Conoscenza della dinamica degli ecosistemi ed agricoltura; principi di eco sostenibilità;
- Conoscenza degli aspetti della qualità dei prodotti e criteri di valutazione;
- Conoscenza degli aspetti chimici dei processi trasformativi;
- Conoscenza dei metodi analitici per la determinazione dei principali costituenti delle produzioni;
- Conoscenza dei principi di analisi economica delle attività produttive;
- Conoscenza del mercato, valori e redditività.

PROFILO DELLE ABILITÀ E COMPETENZE

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica

Competenze specifiche di indirizzo

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- interpretare ed applicare le normative comunitari e nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;

APPRENDIMENTI RELATIVI AL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE

I contenuti disciplinari, i percorsi formativi e gli argomenti che sono stati trattati in modo più approfondito, sono desumibili dai programmi svolti dai singoli docenti, allegati al presente documento di sintesi.

<i>Materia</i>	<i>Conoscenze</i>	<i>Abilità</i>	<i>Competenze</i>
Lingua e Letteratura italiana	Conoscenza dei movimenti letterari che più hanno influenzato la letteratura italiana e europea (realismo, naturalismo, simbolismo, decadentismo). Conoscere le linee storiche fondamentali secondo la scansione dei programmi, servendosi degli strumenti fondamentali del lavoro storico (cronologie, tavole sinottiche, documenti)	Potenziare le abilità argomentative sul discorso letterario. Rielaborare criticamente i contenuti appresi alla luce delle diverse ideologie artistiche. Contestualizzare personaggi e/o un avvenimenti storici. Saper comprendere i fondamentali nessi causali tra avvenimenti storici selezionando ed utilizzando le fonti	Saper interpretare un testo letterario cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico-stilistici riconducendolo al contesto culturale dell'autore. Rafforzare le abilità già acquisite nel biennio e a far acquisire abilità più complesse. Acquisire la capacità di usare concetti e modelli del discorso storico al fine di raggiungere consapevolezza della specificità della storia.
Storia	Conoscenza dei movimenti letterari che più hanno influenzato la letteratura italiana e europea (realismo, naturalismo, simbolismo, decadentismo). Conoscere le linee storiche fondamentali secondo la scansione dei programmi, servendosi degli strumenti fondamentali del lavoro storico (cronologie, tavole sinottiche, documenti)	Potenziare le abilità argomentative sul discorso letterario. Rielaborare criticamente i contenuti appresi alla luce delle diverse ideologie artistiche. Contestualizzare personaggi e/o un avvenimenti storici. Saper comprendere i fondamentali nessi causali tra avvenimenti storici selezionando ed utilizzando le fonti	Saper interpretare un testo letterario cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico-stilistici riconducendolo al contesto culturale dell'autore. Rafforzare le abilità già acquisite nel biennio e a far acquisire abilità più complesse. Acquisire la capacità di usare concetti e modelli del discorso storico al fine di raggiungere consapevolezza della

			specificità della storia.
Lingua Inglese	<p>Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti</p> <p>Organizzativi e professionali di riferimento. Organizzazione del discorso</p> <p>nelle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.</p> <p>Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui,</p> <p>anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e</p>	<p>- comprendere testi orali e scritti (tecnici e non) anche complessi, saperne riconoscere il significato implicito.</p> <p>- sapersi esprimere oralmente e per iscritto con sufficiente scioltezza e naturalezza, usando la lingua in modo adeguato allo scopo ed alla situazione, sapendo scegliere, quando necessario, la terminologia appropriata e mostrando un adeguato controllo della struttura testuale, dei connettori e degli elementi di coesione.</p> <p>- analizzare in modo metodologicamente corretto i testi per arrivare ad una interpretazione personale motivata.</p> <p>- argomentare le proprie tesi sostenendole con riferimenti precisi.</p> <p>-progettare ed organizzare una ricerca, facendo uso di una adeguata documentazione, anche attraverso le risorse multimediali.</p> <p>acquisire abilità progettuali, di consultazione e di analisi critica.</p>	<p>Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio,</p> <p>per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p> <p>Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p>

	<p>di lavoro, anche formali. Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, in particolare il settore di indirizzo. Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.</p> <p>Lessico e fraseologia convenzionale</p> <p>per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.</p> <p>Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio settoriale.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo. Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.</p>		
<p>Matematica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Continuità e limite di una funzione. • Limiti notevoli di funzioni. • Concetto di derivata di una funzione. • Proprietà locali e globali delle funzioni • Teoremi di Rolle, Lagrange, de l'Hôpital • Algoritmo per la rappresentazione grafica di una funzione • I metodi di integrazione per parti (cenni). • decomposizione in somma 	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi relativi a funzioni razionali irrazionali e trascendenti • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione • Calcolare limiti di funzioni che si presentano anche in forma indeterminata • Calcolare derivate di funzioni • Descrivere le proprietà 	<ul style="list-style-type: none"> • Risolvere equazioni e disequazioni di uso frequente nel calcolo dei limiti delle funzioni • Classificare funzioni e determinarne il dominio e la continuità • Eseguire le operazioni con i limiti • Calcolare le derivate delle funzioni <p>Risolvere problemi rappresentandoli per via grafica;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • I metodi di integrazione delle funzioni razionali fratte • I teoremi del calcolo integrale 	<p>qualitative di una funzione e costruirne il grafico;</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo per la determinazione di una primitiva di una funzione • Utilizzare le procedure del calcolo analitico per la determinazione della superficie sottesa da una o più curve. • Utilizzare l'operatore integrale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare collegamenti e relazioni tra linguaggi diversi: dal • linguaggio naturale al linguaggio simbolico • Risoluzione di quesiti che riguardino situazioni di vita reale (problemi di min-max) • Saper determinare la primitiva di una funzione • Calcolare l'area sottesa da una o più curve nel piano • Calcolare il volume di un solido di rotazione • Individuare collegamenti e relazioni tra linguaggi diversi: dal linguaggio naturale al linguaggio simbolico.
<p>Economia, Estimo, Marketing e Legislazione</p>	<p>Impresa ed azienda. Fattori della produzione. Bilanci preventivi, parziali, consuntivi. Giudizi di convenienza.</p>	<p>Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. Identificare i metodi più adatti per la commercializzazione dei</p>	<p>Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.;</p>

	<p>Metodologie di stima di fondi ad ordinamento annuo e ad ordinamento poliennale.</p> <p>Standard internazionali di valutazione.</p> <p>Metodologie di analisi costi-benefici e valutazione di beni ambientali.</p> <p>Caratteristiche dei mercati dei prodotti agrari.</p> <p>Forme di integrazione.</p> <p>Tecniche di ricerche di marketing.</p>	<p>singoli prodotti agro-alimentari.</p>	<p>Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.</p>
<p>Viticultura e difesa della vite</p>	<p>Caratteristiche anatomiche e morfologiche di: radici, fusto, foglie, fiori, frutti e vinaccioli.</p> <p>Inquadramento sistematico di Vitis vinifera e della principali specie americane.</p> <p>Fasi fenologiche della vite</p> <p>Propagazione della vite, materiali di moltiplicazione e relativa certificazione, aspetti essenziali del miglioramento genetico.</p> <p>Il terroir</p> <p>Criteri e metodi per l'impianto di un vigneto.</p> <p>La scelta del portinnesto.</p> <p>La scelta della forma di allevamento.</p> <p>La scelta del vitigno.</p> <p>Le lavorazioni al terreno</p> <p>Le sistemazioni idrauliche.</p> <p>Le operazioni di messa a dimora del vitigno.</p> <p>La potatura d'allevamento.</p> <p>I principi fisiologici della potatura</p> <p>Il rispetto delle corone</p>	<p>Saper scegliere gli ambiti di coltura della vite e le tecniche per la progettazione e la gestione del vigneto secondo i principi di agricoltura sostenibile.</p> <p>Saper identificare e descrivere le caratteristiche significative dei portainnesti al fine di poter attuare le scelte più razionali.</p> <p>Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite.</p> <p>Saper scegliere gli ambiti di coltura della vite e le tecniche per la progettazione e la gestione del vigneto secondo i principi di agricoltura sostenibile.</p> <p>Saper identificare e descrivere le caratteristiche significative dei portainnesti al fine di poter attuare le scelte più razionali.</p> <p>Saper indicare le principali operazioni di potatura secca e verde.</p>	<p>saper progettare , impiantare e gestire un vigneto applicando le tecniche più consone al tipo di vino che si vuole ottenere, nel rispetto dell'ambiente e del territorio</p> <p>Saper utilizzare i diversi metodi di propagazione della vite al fine di ottenere un impianto funzionale e adatto alle caratteristiche peculiari del territorio.</p> <p>Sa valutare i requisiti agronomici e legislativi del materiale di propagazione.</p> <p>Saper delineare i criteri da seguire e le modalità di effettuazione per l'impianto di un vigneto</p> <p>Sa eseguire le operazioni di potatura relativamente alla forma di allevamento scelta.</p> <p>Sa valutare il lavoro pratico di potatura svolto.</p>

	<p>Caratteristiche e aspetto del legno di un anno, di due e più anni</p> <p>Il guyot</p> <p>Il cordone speronato</p> <p>Il sylvoz. il G.D.C.</p> <p>Il pergolato, il tendone.</p> <p>I danni da gelo, caldo e da carenze nutrizionali.</p> <p>Il ciclo biologico delle principali crittogame che causano malattie alla vite</p> <p>Il ciclo biologico degli insetti parassiti del vigneto</p> <p>Le virosi della vite</p> <p>La classificazione tossicologica dei principi antiparassitari</p> <p>La lotta agronomica, chimica, integrata e biologica</p> <p>Le macchine per la vendemmia: scavallatrici, portate e trainate, con scuotimento verticale o orizzontale</p> <p>Le macchine per la potatura: pre-potatrici, potatrici, per l'eliminazione e tritatura dei sarmenti</p> <p>Le macchine per l'esecuzione di trattamenti fitosanitari: gli atomizzatori, la barra del diserbo e le irroratrici.</p> <p>Le caratteristiche organolettiche dell'uva da tavola: forma del grappolo, dimensione dell'acino, il grado zuccherino e l'apirenia</p>	<p>Saper riconoscere le principali forme di allevamento e indicare i criteri di scelta.</p> <p>Sa delineare gli interventi al vigneto necessari per la sua difesa</p> <p>Sa individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività di settore</p> <p>Sa individuare tra le varie soluzioni tecniche quella più adatta alla lavorazione da eseguire</p> <p>Sa individuare gli elementi necessari che devono essere presenti sulla macchina al fine della propria e altrui sicurezza</p>	<p>Individua esattamente l'epoca e il momento opportuno per eseguire i lavori di potatura nel vigneto.</p> <p>Sa eseguire i tagli di potatura nel rispetto della fisiologia della pianta al fine di prolungare la vita utile del vigneto.</p> <p>Saper scegliere le macchine più idonee per la gestione del vigneto con particolare riguardo alla salvaguardia del suolo.</p> <p>Saper elaborare un piano di concimazione e progettare un impianto irriguo.</p> <p>Acquisire comportamenti coerenti con le normative inerenti la tutela ambientale e la sicurezza del lavoro.</p> <p>Sa riconoscere la sintomatologia specifica delle principali fisiopatie della vite e mettere in atto tutte le tecniche risolutive o di controllo.</p> <p>Sa riconoscere la sintomatologia specifica delle principali malattie della vite e mettere in atto tutte le tecniche risolutive o di controllo.</p> <p>Sa riconoscere il danno subito da un agente, ne sa valutare l'entità e la soglia di intervento.</p> <p>Applica le normative inerenti la tutela ambientale e la sicurezza nel vigneto nell'ottica della produzione integrata e biologica.</p>
--	--	--	---

			<p>Saper valutare la qualità di una lavorazione meccanica</p> <p>Saper valutare l'economicità di una lavorazione meccanica</p> <p>Sa controllare e valutare la dotazione dei dispositivi di sicurezza obbligatori</p>
<p>Biotechnologie vitivinicole</p>	<p>Microbiologia del vino</p> <ul style="list-style-type: none"> -batteri e lieviti -fermentazioni <p>Stabilizzazione microbiologica dei vini</p> <ul style="list-style-type: none"> -anidride solforosa -malattie e difetti del vino <p>Biotechnologie dei vini.</p> <ul style="list-style-type: none"> -lieviti indigeni e selezionati -rifermentazioni -malolattica <p>Tecniche di microscopia di base e di stereomicroscopia</p> <p>Tecniche di preparazione e colorazione del vetrino e dei terreni di coltura</p> <p>Tecniche di campionamento</p> <p>Tecniche di semina su terreno di coltura e incubazione</p> <p>Raccolta dati in campo e osservazione</p> <p>Trattamento dei dati ed elaborazioni statistiche con creazione di mappe</p>	<p>Riconoscere gli agenti delle trasformazioni</p> <p>Preparare colture starter</p> <p>Utilizzare le attrezzature di cantina e di laboratorio in sicurezza</p> <p>Utilizzare le principali attrezzature laboratoristiche ai fini della ricerca e dell'identificazione dei - principali agenti microbiologici ed in particolare batteri e lieviti causa di fermentazioni, alterazioni e malattie del vino</p> <p>Principali agenti fitopatologici che interessano la vite</p> <p>Raccogliere ed elaborare dati riguardanti la presenza e la lotta degli agenti fitopatologici che colpiscono la vite al fine di produrre uno studio statistico</p>	<p>Gestire attività' trasformative valorizzando il prodotto e rispettando territorio ed ambiente</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare attività' professionali</p>

<p>Scienze Motorie e sportive</p>	<p>Distingue i più importanti traumi causati dall'attività sportiva. Riconosce le regole di gioco dei più comuni sport di squadra e praticati a livello scolastico (pallavolo, calcio a 5, pallacanestro e calcio). Principi fondamentali per il mantenimento di un buono stato di salute. Il rischio della sedentarietà e il movimento come mezzo di prevenzione. Norme elementari di comportamento ai fini della prevenzione degli infortuni. Importanza nel gioco sportivo e la tecnica dei principali sport di squadra.</p>	<p>Collaborazione in caso di piccoli infortuni . Acquisire abitudini sportive come costume di vita. Confrontarsi in attività sportive favorendone situazioni di sano confronto agonistico. Lo sport di squadra ha permesso lo sviluppo delle capacità motorie, di quelle morali e sociali, abituando il discente al rispetto degli altri, delle regole, alla cooperazione, alla lealtà, all'assunzione di decisione e di autocontrollo. Acquisizione di una cultura motoria-sportiva quale costume di vita. Organizzazione di percorsi motori e sportivi. Gestione adeguata nella fase di avviamento in funzione dell'attività scelta. Cooperare nel gruppo utilizzando e valorizzando le attitudini individuali. Trasferimento di tecniche, strategie e regole adattandole alle capacità, esigenze e spazi di cui dispone .</p>	<p>Conoscenza di tempi e ritmi dell'attività motoria, riconoscendone i propri limiti e potenzialità. Utilizza le strategie di gioco dandone il proprio contributo personale. Principi fondamentali per un corretto stile di vita. risponde in maniera adeguata all' efficacia dell'azione motoria. Rielabora il linguaggio espressivo adattandolo a contesti diversi. Conoscenza di tempi e ritmi dell'attività fisica. Risposta adeguata alle varie esigenze motorie. Consapevolezza dei propri limiti motori.</p>
--	---	--	---

<p>Enologia</p>	<p>Gli aspetti della maturazione dell'uva, i punti critici e i sistemi di raccolta.</p> <p>Le componenti chimiche del mosto e del vino.</p> <p>Caratteristiche e proprietà del diossido di zolfo.</p> <p>Le modalità d'impiego.</p> <p>Sostanze coadiuvanti.</p> <p>Le principali alterazioni del vino.</p> <p>I processi e le tecnologie della vinificazione con o senza macerazione.</p> <p>La vinificazione in rosso.</p> <p>La vinificazione in bianco</p> <p>Tecniche di vinificazione speciali.</p> <p>Il catabolismo degli zuccheri: la respirazione e la fermentazione.</p> <p>Aspetti fisici, chimici e biologici dei processi fermentativi.</p> <p>La fermentazione malolattica.</p> <p>Gli aspetti tecnologici relativi all'affinamento, alla chiarifica dei vini e alle vinificazioni speciali.</p> <p>Le principali alterazioni del vino.</p> <p>Colmature e travasi.</p> <p>La filtrazione e la chiarificazione.</p> <p>La stabilizzazione della limpidezza.</p> <p>I vini spumanti naturali.</p> <p>Il metodo Champenois o classico.</p> <p>Il metodo Charmat.</p> <p>Difetti di riduzione.</p> <p>I difetti ossidativi.</p> <p>Le casse.</p> <p>Le alterazioni di carattere microbiche.</p>	<p>Rilevare gli aspetti della maturazione dell'uva collegati al processo di trasformazione.</p> <p>Eseguire le tecniche analitiche per il controllo della qualità dell'uva, per la verifica dei parametri di vinificazione e del prodotto finito in sicurezza.</p> <p>Organizzare il controllo dei processi fermentativi.</p> <p>Definire le modalità operative per la vinificazione con e senza macerazione.</p> <p>Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità.</p> <p>Utilizzare tecniche procedimenti per evitare o correggere le anomalie del vino.</p>	<p>Gestire le diverse tecniche di vinificazione in relazione al tipo di prodotto che si vuole ottenere.</p> <p>Interpretare ed applicare le normative del settore enologico.</p> <p>Saper utilizzare metodi di analisi qualitativa delle uve</p> <p>Saper applicare tecniche di analisi enologica</p> <p>controllare le attività fermentative delle diverse specie di lieviti.</p> <p>Controllo delle più comuni alterazione del vino dovute da processi ossidativi.</p> <p>Gestire le diverse tecniche di vinificazione in relazione al tipo di prodotto che si vuole ottenere.</p> <p>definire le tecnologie e i macchinari necessari per la produzione (botti in legno, tini in acciaio, condizionamento dei locali) necessari alla cantina</p> <p>organizzare tutti i cicli di vinificazione in funzione della tipologia di vino attesa</p> <p>controllare il processo di vinificazione nei suoi diversi stadi attraverso i prelievi e le analisi.</p>
------------------------	---	--	--

	La normativa sulla classificazione		<p>Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza</p> <p>Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate</p>
Produzioni animali	<p>L'alimentazione degli animali: caratteristiche della razione, composizione, valore nutritivo, esigenze di produzione e mantenimento.</p> <p>I principali alimenti zootecnici: produzione e conservazione.</p> <p>Conoscenze relative all'organizzazione degli allevamenti bovini.</p>	<p>Rilevare le caratteristiche degli alimenti per definire razioni equilibrate.</p> <p>Definire razioni alimentari in relazione alla razza, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici.</p> <p>Individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali.</p>	<p>Saper definire i fabbisogni nutritivi di un animale in relazione alla razza, all'età e all'attitudine produttiva;</p> <p>saper predisporre corretti piani di alimentazione per le bovine da latte e corretti piani di alimentazione per i bovini da carne.</p>
Gestione dell'ambiente e del territorio	<p>Definizione di ecosistema, fattori biotici e abiotici degli ecosistemi.</p> <p>Comunità biologica e rapporti tra i viventi; successioni ecologiche e biodiversità; le popolazioni, struttura, dinamica e strategie riproduttive.</p> <p>Fattori di stabilità di un ecosistema, fattori di rischio degli equilibri di un ecosistema.</p> <p>Ecologia ed educazione ambientale, ecologia del</p>	<p>Saper descrivere e interpretare le relazioni trofiche in un ecosistema.</p> <p>Conoscere e saper descrivere i concetti riferiti alla struttura di una biocenosi, alla dinamica delle popolazioni e alla capacità portante di un ecosistema.</p> <p>Rilevare situazioni ambientali a livello macro</p>	<p>Saper individuare i fattori di equilibrio di un ecosistema, i fattori di biodiversità in un habitat e gli interventi di tutela all'interno di un ecosistema.</p> <p>Identificare le caratteristiche degli ambienti, i suoi fattori di degrado e gli interventi di mitigazione.</p> <p>Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e</p>

	<p>paesaggio, la vegetazione mediterranea e la flora italiana.</p> <p>Classificazione del paesaggio, il paesaggio vegetale e le foreste.</p> <p>Le aree agricole: il biotopo e la biocenosi degli agro ecosistemi, impatto ambientale e agricoltura sostenibile.</p> <p>Le aree antropizzate e il paesaggio urbano, la città giardino.</p> <p>I fattori di degrado dell'ambiente e del paesaggio, interventi di studio e monitoraggio, il dissesto idrogeologico.</p> <p>L'inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo e gli interventi di mitigazione.</p> <p>Cenni sulla definizione della VIA e aspetti normativi, metodi di VIA applicati ad opere che interessano aree soggette a tutela ambientale.</p>	<p>e gli elementi caratteristici di un paesaggio.</p> <p>Progettare e documentare il lavoro di rilevazione paesaggistica, individuare gli elementi che connotano la qualità ambientale.</p> <p>Individuare gli elementi che connotano la qualità ambientale anche all'interno degli agro ecosistemi e dei sistemi urbani.</p> <p>Individuare i rischi ambientali e idrogeologici del territorio e gli interventi di difesa del territorio, dell'ambiente e della biodiversità.</p>	<p>regionali relative alla tutela dell'ambiente.</p> <p>Organizzare attività produttive ecocompatibili</p>
<p>Religione</p>	<p>Conoscere il valore della natura e delle relazioni umane alla luce della visione cristiana. Conoscere le caratteristiche dell'adolescenza e della giovinezza nella prospettiva della crescita umana. Conoscere i lineamenti generali della riflessione sul rapporto tra fede e scienza</p> <p>Conoscere l'origine del mondo nella visione biblica e scientifica</p>	<p>Riconoscere il punto di vista del cristianesimo sulle relazioni affettive e sessuali e comprendere il significato del matrimonio e della famiglia. Cogliere gli aspetti fondamentali relativi al dialogo tra fede e scienza. Individuare gli ostacoli alla ricerca della verità del caso Galileo.</p>	<p>Motivare il ruolo dell'adolescenza e della giovinezza nell'ottica delle relazioni umane evidenziando i valori irrinunciabili per la vita della persona.</p> <p>Riconoscere l'importanza del dialogo tra fede e scienza al fine di una lettura distinta ma</p>

			non conflittuale sull'uomo e sul mondo.
Educazione Civica	<p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Osservare, descrivere ed analizzare e fenomeni appartenenti alla realtà naturale ed artificiale e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità.</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali essere consapevole delle potenzialità e dei limiti della tecnologia nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>	<p>Saper analizzare la realtà e i fatti concreti della vita quotidiana ed elaborare generalizzazioni che aiutino a spiegare i comportamenti individuali e collettivi alla luce delle cittadinanze di cui è titolare; riconoscere la varietà e lo sviluppo storico delle forme delle cittadinanze attraverso linguaggi, metodi e categorie di sintesi fornite dalle varie discipline; riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni culturali, sociali, economici, istituzionali, tecnologici e la loro dimensione globale-locale; stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina le cittadinanze, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio e allo sviluppo sostenibile e all'educazione digitale; individuare le strategie appropriate per la soluzione di situazioni problematiche.</p>	<p>Elementi fondamentali del diritto Origini della Costituzione italiana i principi fondamentali della Costituzione Bandiera e inno nazionale Educazione stradale</p> <p>Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile e Tutela del patrimonio ambientale e culturale</p> <p>Elementi di cittadinanza digitale</p> <p>Cyberbullismo</p>

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO PCTO EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

Gli studenti, oltre alle attività svolte nel corso del secondo biennio, documentate agli atti della scuola, nel corrente a. s. sono stati coinvolti nelle iniziative di seguito descritte.

Durante il terzo, quarto e quinto anno gli alunni hanno fatto esperienza di tirocinio in diverse aziende.

Il percorso PCTO ha previsto un primo momento (3° anno) di formazione teorico-pratico in aula riguardante:

- Corso di formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro in modalità e-learning ai sensi degli artt. 2 e 37 del d.lgs n.81 del 9 aprile 2008 e s.m e degli accordi Stato Regioni n.221 del 21 dicembre 2011 e n.128 del 7 luglio 2016, della durata di cinque ore.
Esso ha avuto lo scopo di preparare i ragazzi al loro inserimento aziendale e di rafforzare le abilità trasversali di base, quali la comunicazione, il sistema azienda, la legislazione specialistica, la normativa sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, le tecniche di primo soccorso, l'informativa sulla privacy. Il percorso ha poi previsto un secondo momento di inserimento lavorativo presso le varie aziende di settore.

DESCRIZIONE DEI PERCORSI:

3° anno: n. 50 ore in aula di cui;

n. 5 ore per "Formazione sicurezza" presso la sede dell'ITAS

- **n. --45 -----ore** presso AZIENDA AGRARIA ITAS e AZIENDA XFARM 4.0

Finalità del percorso:

Il progetto ha le seguenti finalità:

- potatura vigneto a spalliera con metodo guyot e a cordone speronato
- raccolta olive
- sistemi di lavorazione a ciclo continuo e discontinuo delle olive
- formazione sull'innovazione scientifica e biotecnologica degli attuali modelli agro-alimentari per la sostenibilità ambientale.

4° anno: n. --50 -----ore nell' Azienda agraria dell'Istituto Tecnico Agrario "M. Di Sangro" e AZIENDA XFARM 4.0

Finalità del percorso:

Il progetto ha le seguenti finalità:

- messa a dimora di barbatelle
 - riconoscimento dei portinnesti
 - potatura vigneto a spalliera con metodo guyot e a cordone speronato
 - vinificazione in bianco e in rosso
- Il percorso per l'Agricoltura del Futuro xFarm 4.0 rappresenta un innovativo percorso formativo ideato da xFarm Technologies con l'obiettivo di accompagnare le aziende agricole italiane verso la trasformazione digitale abbracciando i principi dell'agricoltura 4.0

5°anno: n.50 ore presso il Laboratorio Agroalimentare di trasformazione e produzione, Azienda agraria dell'Istituto Tecnico Agrario "M. Di Sangro" e aziende del territorio, e laboratori dell'istituto.

Finalità del percorso:

Il progetto ha le seguenti finalità:

- messa a dimora di barbatelle
- riconoscimento dei portinnesti
- potatura vigneto a spalliera con metodo guyot e a cordone speronato
- vinificazione in bianco e in rosso
- birrificazione e produzione di birre artigianali
- raccolta olive
- sistemi di lavorazione a ciclo continuo e discontinuo delle olive
- formazione sull'innovazione scientifica e biotecnologica degli attuali modelli agro-alimentari per la sostenibilità ambientale.

Obiettivi formativi:

- Gestire la manutenzione ordinaria di macchine ed attrezzi per il loro migliore utilizzo e per la sicurezza dell'operatore
- Impiegare attrezzature specifiche, scale e strumenti per il taglio in condizioni di sicurezza
- Collocare le potature nel periodo vegetativo migliore per la pianta per non compromettere la risposta vegetativa prevedendo i tempi necessari e garantendo l'efficienza degli attrezzi
- Dare la forma di allevamento prescelta sulla base di considerazioni di carattere produttivo o di sviluppo della pianta
- Conoscenza dei principali elementi di botanica, fisiologia e tecnologie delle produzioni vegetali
- Conoscenza del ciclo vegetativo delle piante
- Conoscenza delle diverse forme di allevamento delle colture arboree
- Conoscenza delle tecniche e degli interventi di potatura e di raccolta
- Conoscenza delle tecniche trasformatrici di vinificazione e birrificazione
- Conoscenza delle tecniche per rallentare lo sviluppo vegetativo o per stimolare la produzione di frutti.

- Conoscenza dei diversi strumenti per effettuare i tagli e i prodotti per la sanificazione delle parti tagliate
- Conoscenza della normativa sulla sicurezza sul lavoro e delle norme antinfortunistiche specifiche per la manipolazione di strumenti potenzialmente pericolosi

EDUCAZIONE CIVICA

La legge n. 92 del 20 agosto 2019 ha introdotto dall'anno scolastico 2020-2021

l'**insegnamento** trasversale **dell'educazione civica** nel secondo ciclo d'istruzione, con iniziative di sensibilizzazione alla cittadinanza responsabile. Il testo di legge prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non possa essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. Non si tratta dunque di un contenitore rigido, ma di una indicazione funzionale ad un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva che devono concorrere a comporre il curriculum di educazione civica. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno.

Aspetti contenutistici e metodologici

I nuclei tematici dell'insegnamento, e cioè quei contenuti ritenuti essenziali per realizzare le finalità indicate nella Legge, sono già impliciti negli epistemi delle discipline. Nel rispetto dell'autonomia organizzativa e didattica di ciascuna istituzione scolastica, le Linee guida si sviluppano intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

1. **COSTITUZIONE**, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà La conoscenza, la riflessione sui significati, la pratica quotidiana del dettato costituzionale rappresentano il primo e fondamentale aspetto da trattare. Esso contiene e pervade tutte le altre tematiche, poiché le leggi ordinarie, i regolamenti, le disposizioni organizzative, i comportamenti quotidiani delle organizzazioni e delle persone devono sempre trovare coerenza con la Costituzione, che rappresenta il fondamento della convivenza e del patto sociale del nostro Paese. Collegati alla Costituzione sono i temi relativi alla conoscenza dell'ordinamento dello Stato, delle Regioni, degli Enti territoriali, delle Autonomie Locali e delle Organizzazioni internazionali e sovranazionali, prime tra tutte l'idea e lo sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite. Anche i concetti di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza (ad esempio il codice della strada, i regolamenti scolastici, dei circoli ricreativi, delle Associazioni...) rientrano in questo primo nucleo concettuale, così come la conoscenza dell'Inno e della Bandiera nazionale.

2. **SVILUPPO SOSTENIBILE**, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio L'Agenda 2030 dell'ONU ha fissato i 17 obiettivi da perseguire entro il 2030 a salvaguardia

della convivenza e dello sviluppo sostenibile. Gli obiettivi non riguardano solo la salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali, ma anche la costruzione di ambienti di vita, di città, la scelta di modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare, l'uguaglianza tra soggetti, il lavoro dignitoso, un'istruzione di qualità, la tutela dei patrimoni materiali e immateriali delle comunità. In questo nucleo, che trova comunque previsione e tutela in molti articoli della Costituzione, possono rientrare i temi riguardanti l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni, la protezione civile.

3. CITTADINANZA DIGITALE Alla cittadinanza digitale è dedicato l'intero articolo 5 della Legge, che esplicita le abilità essenziali da sviluppare nei curricoli di Istituto, con gradualità e tenendo conto dell'età degli studenti. Per "Cittadinanza digitale" deve intendersi la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Sviluppare questa capacità a scuola, con studenti che sono già immersi nel web e che quotidianamente si imbattono nelle tematiche proposte, significa da una parte consentire l'acquisizione di informazioni e competenze utili a migliorare questo nuovo e così radicato modo di stare nel mondo, dall'altra mettere i giovani al corrente dei rischi e delle insidie che l'ambiente digitale comporta, considerando anche le conseguenze sul piano concreto.

La valutazione

La Legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 62 per il primo ciclo e dal DPR 22 giugno 2009, n. 122 per il secondo ciclo. I criteri di valutazione deliberati dal collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF dovranno essere integrati in modo da ricomprendere anche la valutazione dell'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del team o del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi conoscitivi sono raccolti dall'intero team e dal Consiglio di Classe nella realizzazione di percorsi interdisciplinari. La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica. Si ricorda che il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'esame di Stato del primo e secondo ciclo di istruzione e, per le classi terze, quarte e quinte degli Istituti secondari di secondo grado, all'attribuzione del credito scolastico.

Il programma svolto viene allegato al presente documento

ATTIVITÀ DI RECUPERO

È stata svolta attività di recupero in itinere in tutte le discipline. Ad inizio secondo quadrimestre è stata programmata una pausa didattica con attività di recupero, rinforzo ed approfondimento dal 01 al 18 Febbraio 2024, anche pomeridiane in alcune discipline. Per alcune discipline è stato attivato apposito sportello didattico.

METODOLOGIA CLIL

Sono ormai diventate operative le norme inserite nei Regolamenti di riordino (DPR 88 e 89/2010) che prevedono l'obbligo, nel quinto anno, di insegnare una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera secondo la metodologia CLIL: per gli istituti tecnici la disciplina non linguistica dovrebbe essere compresa nell'area di indirizzo del quinto anno. Pertanto il Consiglio di Classe ha programmato e sviluppato i seguenti argomenti nella disciplina di Enologia: **Wine marking process, Italian organic wines**

ATTIVITA' INTEGRATIVE ED EXTRACURRICOLARI

La classe, nel corso del secondo biennio e del quinto anno, ha svolto le attività di PCTO secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

Gli studenti, oltre alle attività svolte nel corso del secondo biennio documentate agli atti della scuola, nel corrente a.s. sono stati coinvolti nelle seguenti iniziative:

- Laboratori didattici dedicati alla valorizzazione delle tradizioni olivicole e vitivinicole
- Attività laboratoriali in presenza presso il Laboratorio Pluricampo dell' Azienda Agraria per attività indifferibili
- Progetto "XFARM Education"-, volto all'istruzione di Studenti e Docenti nel campo dell'Agricoltura 4.0, prima nella Biblioteca dell'ITAS/ITG e successivamente presso il Laboratorio Pluricampo sito in contrada Santa Giusta, per la pratica in campo.
- Visita didattica presso l'Università di Foggia, Facoltà di Scienze Agrarie
- Gli alunni Peer Educator e i rappresentanti di Istituto presso il Parco Baden Powel per partecipare alla "Festa degli alberi" nel corso della quale si è svolto un laboratorio con personale esperto che ha guidato i giovani partecipanti in un percorso di conoscenza delle tecniche di innesto, preparazione e lavorazione del terreno.
- Agripuglia: convegno pomodoro da industria 13,20,27 Marzo 2024

- Visita Birrificio “Rebeers”- Foggia e Caseificio “Marchesa”- Cerignola
- Giornata Perito Agrario: avente per tema la libera professione in collaborazione con il collegio provinciale dei periti agrari e dei periti agrari laureati di Foggia
- Giornata enologica in collaborazione con “L’Antica Cantina” di San Severo: degustazione del vino all’insegna della cultura enologica e dell’abbinamento cibo-vino
- Uscita Locorotondo –Monopoli-Sammichele di Bari (Vivaio Fortunato), semenzai, tecniche di taleggio e tecniche di coltivazioni idroponiche (az. F.lli Lapietra)
- Webinar “Agricoltura Inteligente”
- Orientamento universitario: Università di Foggia

METODO DI LAVORO

Durante l’attività didattica per interagire con gli allievi e per favorire il conseguimento degli obiettivi programmati, i docenti si sono serviti di:

- lezione frontale;
- lezione partecipata;
- lezione interattiva;
- esercitazioni di laboratorio;
- esercitazioni collettive in classe;
- lavori di gruppo in classe e laboratorio.

La metodologia fin qui descritta è stata integrata con le tecnologie multimediali secondo le Linee Guida.

Un’attenzione particolare, dunque, che è stata riservata a tutti gli studenti e in particolare agli studenti che si apprestano ad affrontare questo esame di maturità, con il fine di aiutarli ad abbattere stress e preoccupazione e trovare la giusta motivazione per affrontare l’esame.

Partendo dalle finalità generali, individuate dall’attività d’insegnamento, sono stati utilizzati tutti i canali utili ad attuare una positiva interazione emozionale tra docente e allievo.

Ulteriori tempi e spazi sono stati individuati, di volta in volta, in base ai reali bisogni degli alunni, ove sia stato necessario.

- recapito agli studenti di compiti e di materiali per il loro svolgimento

Tutte le attività didattiche sono state riportate giornalmente nel registro elettronico di classe, portale Argo, sezione DidUp.

ALUNNI DSA

Per l’alunno DSA, in ottemperanza al PDP, si è tenuto conto delle misure dispensative e gli strumenti compensativi previsti. Si è avuto cura, per le attività assegnate, di concordare tempi e modalità, e in generale, ha potuto usufruire di una maggiore flessibilità nella restituzione dei compiti assegnati.

METODOLOGIA DIP : tabella per disciplina

	Lingua e Letteratura italiana	Storia	Lingua Straniera (Inglese)	Religione	Matematica	Economia, Es timo, Marketing e Legislazione	Enologia	Scienze Motorie	Biotecnologie Vitiv.l e	Viticultura e difesa della vite	Produzioni animali	Gestione dell'ambiente e del territorio	Esercitazioni Agrarie
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione Frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione e discussione			X	X		X		X	X	X	X	X	
Lavori di gruppo		X	X			X		X	X	X			X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Audio visivi	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	
Esercitazioni scritte e grafiche	X				X	X	X			X	X		
Esercitazioni laboratorio							X		X	X			X

STRUMENTI DI LAVORO

La molteplicità degli obiettivi da conseguire e la varietà di contenuti culturali, tenuto conto dell'andamento didattico-disciplinare, della classe ha richiesto l'utilizzo di strumenti differenti e integrati tra loro:

- libri di testo (non sempre utilizzati da tutti gli alunni), appunti, fotocopie, lavagna, audiovisivi, computer, internet, rappresentazioni grafiche, strumentazione di laboratorio, palestra

VERIFICHE E TIPOLOGIE DI VERIFICHE

- ❑ Colloqui individuali
- ❑ Quesiti a risposta singola o multipla
- ❑ Trattazione sintetica di argomenti
- ❑ Problemi a soluzione rapida
- ❑ Analisi e commento di testi
- ❑ Saggi brevi
- ❑ Relazioni
- ❑ Articoli
- ❑ Sviluppo di argomenti storici
- ❑ Produzione di documentazione tecnica
- ❑ Prove pratiche ed esercitazioni di laboratorio

Le prove scritte svolte, sono state sia di tipo tradizionale che in forma di simulazione delle prove d'esame. Le verifiche di tipo formativo sono state fatte frequentemente ed informalmente per il controllo in itinere del processo di apprendimento. Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D.lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa”.

L'art.1 comma 6 del D.lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire

l'orientamento per la prosecuzione degli studi". Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa e, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012 nonché il D.lgs. n.62 del 13 aprile 2017, art.1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell’offerta formativa”

L’art.1 comma 6 del D.lgs n. 62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L’obiettivo è stato quello di porre l’attenzione sui progressi dell’allievo e sulla validità dell’azione didattica.

La valutazione *sufficiente* è definita dal possesso di un livello essenziale delle conoscenze e delle competenze.

Nella valutazione del processo di apprendimento, il Consiglio di Classe, in considerazione dello specifico profilo professionale, ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- Osservazioni del lavoro scolastico in classe
- Partecipazione degli studenti durante le lezioni
- Esercitazioni individuali o collettive
- Analisi dei compiti a casa
- Brevi test su singole abilità specifiche
- Verifiche scritte
- Verifiche orali

Pertanto nella valutazione del processo di apprendimento, il Consiglio di Classe, in considerazione dello specifico profilo professionale, per l’attribuzione dei voti, ha tenuto conto dei seguenti criteri:

- a) frequenza delle attività

- b) puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;
- c) valutazione dei contenuti delle suddette consegne/verifiche
- d) dell'impegno, interesse e partecipazione
- e) tendenza ad allargare i propri ambiti conoscitivi
- f) grado di raggiungimento degli obiettivi formativi
- g) progressione dell'apprendimento

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Il Consiglio di Classe prende atto della normativa emanata, dal Ministro dell'Istruzione e del Merito attraverso l'OM n. 55/2024, recante le indicazioni sullo svolgimento degli esami di Stato.

La classe ha svolto le prove Invalsi a.s. 2023/2024 per le classi quinte (non campione) nella finestra temporale di marzo 2024, per le materie ITALIANO, MATEMATICA E INGLESE.

Le prove d'esame sono costituite dalla prima prova scritta di italiano e dalla seconda prova scritta nella materia specifica di indirizzo, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente.

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. La gran parte delle verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'esame. La sessione dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione ha inizio il giorno 17 giugno 2024 alle ore 8,30, con la riunione plenaria e prosegue il 19 giugno con la prima prova (Italiano) e il 20 giugno con la seconda prova (Viticoltura e difesa della vite)

Prima Prova Scritta

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

Per la simulazione scritta di Italiano sono state proposte varie tipologie:

Tipologia A (Analisi e interpretazione di un testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Seconda Prova Scritta

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Relativamente alla seconda prova di Viticoltura e difesa della vite-- sono stati forniti agli alunni degli "Esempi di esame di Stato" relative ad anni precedenti.

➤ Deliberazione del Consiglio di Classe in merito alle prove scritte e al colloquio

Recepite le norme di cui sopra, il Consiglio di Classe nella seduta del 22 febbraio 2024 e s.m ha programmato la simulazione della prima prova d' esame (Italiano) nelle giornate del 28/02/2024 e 17/04/2024 , della seconda prova d'esame (Viticoltura e difesa della vite), nelle giornate del 07/03/2024 e del 11/04/2024 e di un colloquio calendarizzato per il 18/04/2024 e il 09/05/2024 , alla presenza dei Commissari interni e degli studenti, individuando un campione costituito da tre alunni. Le simulazioni hanno seguito l'articolazione e la modalità di svolgimento previste dagli art. 19, 20 e 22 dell'O.M n. 55 del 22 marzo 2024

Credito scolastico (art. 11 OM n. 55 del 22/03/2024)

L'ordinanza ministeriale 55 del 22 marzo 2024 ha stabilito che per l'esame 2023/24 il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti.

La stessa ordinanza prevede che "i consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo 11. I criteri di attribuzione del credito scolastico e del comportamento per la classe quinta sono gli stessi di quelli

esposti per le classi terze e quarte, a cui integralmente si rimanda. e approvati con delibera n. 4/63 del collegio del 13 marzo 2024

La stessa ordinanza prevede che “i consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017.

I PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali afferiscono e a quella del comportamento, e pertanto contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

Il punteggio attribuito quale credito scolastico a ogni studente è pubblicato all'albo dell'istituto,

Il credito scolastico va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media

M dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella

partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali

crediti formativi. Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo

comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.

Il Collegio dei docenti stabilisce i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio minimo o

massimo indicato nella tabella.

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali DPR n. 323 del 23.7.1998 art. 12 cc. 1, 2, e

conforme con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato

i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti

1. Automaticamente quando la frazione decimale della media M dei voti sia superiore a 0,50 e sia presente almeno uno dei parametri seguenti.

a.2 Se invece la parte decimale della media M dei voti è inferiore al valore di 0,50, ma all'allievo è stato attribuito un punteggio aggiuntivo come da tabella che segue, alla media M si andrà ad aggiungere il punteggio aggiuntivo P.

Parametro	PunteggioP
1) Frequenza, anche all'attività didattica a distanza (in base al numero di assenze)	0,10 se <20giorni
2) Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo, in particolare all'attività didattica a distanza	0,10
3)Profitto di “molto” e “moltissimo” nell'IRC (*)	0,10
4)Partecipazione ad attività complementari e integrative realizzate dall'Istituzione scolastica	0,20 (max.2attività valutabili)
5) Crediti Formativi	0,20

(*) ovvero nell'attività alternativa, ovvero altre attività, ivi compreso lo studio individuale che si sia tradotto in un arricchimento culturale o disciplinare specifico, purché certificato e valutato dalla scuola secondo modalità deliberate dalla scuola stessa.

Se la parte decimale del nuovo valore ottenuto è ancora inferiore al valore di 0,50 all'allievo sarà attribuito, come credito scolastico, il valore minimo della banda di oscillazione, se invece è maggiore 0,50, allora all'allievo sarà attribuito un credito scolastico pari al valore massimo della banda di oscillazione.

Nel caso in cui un allievo riporti una media M con $9 < M \leq 10$:

- Se la media M dei voti conseguita dall'allievo è maggiore o uguale al valore di 9,30, si attribuisce il massimo della relativa banda di oscillazione.
- Se invece la media M è compresa strettamente tra 9 e 9,30, nell'attribuzione del credito scolastico si considererà anche l'eventuale punteggio P scaturito dalla valutazione dei 5 parametri

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Lingua e Letteratura Italiana Storia	Ottavia Iarocci	
Lingua e civiltà inglese	Rita Bufalo	
Religione	Giorgio Rico	
Matematica	Giuliana Iafelice	
Economia, Estimo, Marketinge Legislazione Biotecnologie vitivinicolee	Angela Napolitano	
Enologia	Angelo Margolicci	
Scienze Motorie e sportive	Virginia Valente	
Sostegno	Giuseppe Russo	
Gestione dell'ambiente e del territorio	Angelino Colamarino	
Produzioni animali	Anna Rachele Napolitano	
Esercitazioni Agrarie	Maria Claudia Campanaro Domenico Totaro Mattia Doto	
Educazione Civica	Maria Antonietta Greco	
Viticoltura e difesa della vite	Maria De Michele	

Il Dirigente Scolastico
prof. Vincenzo Campagna
f.to digitalmente

ALLEGATI

- Allegato 1 - Programma svolto per ogni singola disciplina e di Educazione Civica
- Allegato 2 - Criteri di valutazione credito scolastico
- Allegato 3 - Criteri di valutazione finale
- Allegato 4 - Griglia di valutazione del colloquio
- Allegato 5 - Valutazione del comportamento
- Allegato 6 - Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento
 - Valutazione delle attività di PCTO
 - Certificazione del percorso delle competenze di PCTO
- Allegato 7 -Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato
- Allegato 8- Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio
- Allegato 9 – PDP alunni DSA