



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE 5[^] Sez. 5BV

INDIRIZZO: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

ARTICOLAZIONE: Viticoltura ed enologia

Elaborato nella seduta del 8 Maggio 2025

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1. Breve descrizione del contesto

Nel piano Triennale dell’Offerta Formativa è stato messo in evidenza che l’Istituto è ben inserito nel territorio e mantiene numerosi rapporti con gli Enti locali quali: Istituzioni Agrarie Riunite, Unioni Agricoltori, Istituto Zooprofilattico, Slow Food, Associazione florovivaisti e altre associazioni del settore. Le numerose aziende agricole presenti nella provincia (10.000 secondo un’elaborazione della Camera di commercio di Milano, Monza Brianza e Lodi con Coldiretti Lombardia) hanno anche costituito un’adeguata risorsa per l’ex-attività di Alternanza Scuola Lavoro, attuale PCTO.

1.2. Presentazione dell’Istituto

L’Istituto Tecnico Agrario “Giuseppe Pastori”, nato a Brescia nel 1875 come *Scuola Pratica di Agricoltura*, ha celebrato nel 2017 i propri 140 anni di storia. Nel corso degli anni ha subito varie trasformazioni e attuato alcuni progetti sperimentali tra i quali, a partire dal 1994, il Progetto Cerere Unitario Agro Ambientale. Dal 2010, con il riordino della scuola superiore, sono state attivate le tre articolazioni attualmente presenti:

- Viticoltura ed enologia;
- Produzioni e trasformazioni;
- Gestione dell’ambiente e del territorio.

La popolazione scolastica dell’Istituto Pastori è costituita da circa 913 studenti provenienti da tutta la provincia di Brescia. Attualmente la popolazione scolastica si compone per il 55% da maschi e per il 45% da femmine. La motivazione verso l’istruzione tecnico-agraria da parte delle famiglie è elevata. Alcuni studenti sono figli o nipoti di ex allievi e la famiglia ripone grande fiducia nell’Istituzione scolastica.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1. Profilo in uscita dell’indirizzo

Il Diplomato in **Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzanti il settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzazione dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

A conclusione del percorso quinquennale, **il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:**

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;
- organizzare attività produttive ecocompatibili;
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza;
- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale;
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole

integrate;

- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.

2.2. Quadro orario settimanale

Nell'articolazione "Viticoltura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti e all'utilizzazione delle biotecnologie.

L'orario settimanale, di 32 ore, previsto per il quinto anno è il seguente:

Discipline comuni Classe quinta	
Religione cattolica o attività alternative	1
Scienze motorie o sportive	2
Lingua e letteratura italiana	4
Storia, cittadinanza, costituzione	2
Lingua inglese	3
Matematica	3
Totale ore	15

Discipline specifiche Articolazione "Viticoltura ed enologia"			
Discipline	III	IV	V
Produzioni animali	3	3	2
Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni vegetali	5	4	-
Trasformazione dei prodotti	2	2	-
Economia, estimo, marketing, legislazione	3	2	2
Genio rurale	3	2	-
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2

Biotechnologie agrarie	-	3	-
Biotechnologie vitivinicole	-	-	3
Viticoltura e difesa della vite	-	-	4
Enologia	-	-	4
Totale ore	17	17	17

3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

3.1. Composizione del Consiglio di classe e continuità dei docenti

Coordinatore di classe prof. ROMINA CALVETTI

DISCIPLINA	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
I.R.C. o attività alternative	X	X	X
Scienze motorie o sportive	X	X	X
Lingua e letteratura italiana			X
Storia, cittadinanza, costituzione			X
Lingua inglese		X	X
Matematica	X	X	X
Produzioni animali	X	X	X
Complementi di matematica	X	X	
Produzioni vegetali	X	X	

Economia, Estimo, Marketing e Legislazione		X	X
Trasformazione dei prodotti			
Viticultura e difesa della vite			X
Enologia			X
Biotecnologie vitivinicole			X
Genio rurale	X	X	
Gestione dell'ambiente e del territorio			X
Biotecnologie agrarie		X	

3.2. Composizione e storia della classe

La classe 5BV è composta attualmente da 18 allievi, di cui 5 ragazze e 9 ragazzi. Tra questi sono presenti alcuni allievi con BES, la cui documentazione specifica e riservata è reperibile presso la segreteria didattica: 1 alunno con PEI differenziato, 2 alunni con PDP.

Quasi tutti gli allievi provengono dalla 3BV che si è formata nell 'a.s. 2022-2023.

Come emerge dal prospetto sopra riportato, nel corso del triennio gli allievi hanno beneficiato di parziale continuità didattica sia per le discipline di area comune che per le discipline dell'area d'indirizzo.

Il gruppo classe è stato complessivamente corretto ed inclusivo, mostrando sufficiente interesse per le proposte didattiche, se stimolato dagli insegnanti. I rapporti interpersonali, nei confronti dei docenti e del personale scolastico, sono stati generalmente improntati al rispetto.

Gli obiettivi didattici sono stati conseguiti in modo discreto dalla maggioranza degli studenti, mentre è esiguo il numero di coloro che si sono limitati ai soli obiettivi minimi. I tempi di studio/lavoro sono stati abbastanza rispettati.

Gli obiettivi comportamentali e di cittadinanza, fissati dal Consiglio di Classe, sono stati raggiunti, così come le competenze disciplinari.

4. INDICAZIONI GENERALI INERENTI L'ATTIVITÀ DIDATTICA

Obiettivi del CDC

	Obiettivi culturali	Obiettivi trasversali	Obiettivi comportamentali
1	Osservare, conoscere e analizzare, anche da più punti di vista, le diverse realtà in modo da poter formulare giudizi ed operare scelte in modo autonomo, motivato e consapevole	Esprimersi efficacemente in forma sia scritta che orale, utilizzando anche appropriati linguaggi tecnici	Graduale superamento della visione egocentrica della realtà e acquisizione di un'ottica più vasta che tenga conto del punto di vista e dei diritti altrui e li rispetti
2	Esprimersi in modo preciso ed efficace e comprendere significati ed implicazioni dei messaggi altrui	Analizzare ed interpretare testi e documenti di diversa natura	Disponibilità al dialogo e al riesame delle proprie posizioni attraverso il confronto
3	Adattarsi con flessibilità ai diversi contesti e a situazioni professionali nuove, attuando processi di educazione permanente anche attraverso l'attitudine all'autoapprendimento	Effettuare scelte e prendere decisioni ricercando ed assumendo le opportune informazioni	Autocontrollo fisico ed emozionale
4		Organizzare il proprio sapere in modo interdisciplinare applicandolo ai diversi contesti	Capacità di lavorare produttivamente sia in modo autonomo che in gruppo
5		Esprimere giudizi adeguatamente motivati	Acquisizione del senso di responsabilità anche attraverso la consapevolezza delle conseguenze del proprio

			operato sia per sé che per la collettività
6		Elaborare dati ed analizzare situazioni ed esperienze in modo efficace per favorire processi decisionali	

4.2 Metodologie, strategie didattiche e ambiente di apprendimento

Il consiglio di classe, a seconda dell'attività svolta, si è avvalso di svariate metodologie didattiche, quali:

- lezioni frontali
- didattica laboratoriale
- discussioni guidate
- strumenti digitali
- sostegno/recupero
- lavori di gruppo

4.3 Insegnamento trasversale di Educazione civica

Contenuti e aree di riferimento

L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri; sviluppa la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società.

Le istituzioni scolastiche prevedono nel curriculum di istituto l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, specificandone anche, per ciascun anno di corso, l'orario, che non può essere inferiore a 33 ore annue, da svolgersi nell'ambito del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti.

Si individuano altresì le discipline di principale riferimento, fermo restando che tutte le discipline concorrono al raggiungimento delle competenze di cittadinanza cui l'insegnamento dell'educazione civica è teso e che i consigli di classe potranno motivatamente apportare adattamenti alla programmazione di dipartimento in relazione a specificità rilevate nel contesto classe, individuando altresì singoli specifici progetti (tendenzialmente una giornata di riflessione condivisa in ambito ambientale ed una giornata di riflessione condivisa in ambito culturale e sociale per tutte le classi), coinvolgendo eventualmente il dipartimento di diritto, la commissione educazione civica o soggetti esterni.

Competenze

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri

doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.

- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali. Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.
- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

Conoscenze

Tutte le tematiche presentano aspetti di trasversalità e potranno venire trattate da tutte le diverse discipline dell'annualità. Si individuano le discipline di principale riferimento, fermo restando che tutte le discipline concorrono al raggiungimento delle competenze di cittadinanza cui l'insegnamento dell'educazione civica è teso.

Nel corso del quinto anno sono stati affrontate le seguenti tematiche:

- 1) Educazione alla cittadinanza attiva.

Lettere e Storia: 12 ore

L'Unione europea : storia, origini , principali obiettivi e istituzioni. (4 ore)

I principali organismi internazionali. (2 ore)

L'Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU) : fondazione e obiettivi principali. (4 ore)

Obiettivo 17 Agenda 2030 . (2 ore)

2) Sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari (area di indirizzo)

Discipline:

Gestione Ambiente e Territorio (aree naturali, parchi, ecc.): 6 ore

Produzioni vegetali: rispetto e cura dell'ambiente, principio di responsabilità, obiettivo 2-12 Agenda 2030:
7 ore

Trasformazione dei prodotti (Enologia): 8 ore (tutela delle acque, obiettivi 6, 14, 15 Agenda 2030)

Viticoltura e difesa della vite

Progetto di introduzione all'apicoltura in collaborazione con APAB Brescia: parte teorica ed uscita in apiario (ore 3)

Lavori di gruppo sulle varie tipologie di viticoltura sostenibile (ore 3)

Cambiamento climatico e viticoltura, come gestire le problematiche attuali e future (ore 2)

Gestione ambiente e territorio

Relazione su una zona vitivinicola lombarda, utilizzando anche il geoportale della regione Lombardia, completa di indagine e caratterizzazione agricola, pedologica, paesaggistica ed ambientale. (2 ore)

Consumo di suolo: risorsa non rinnovabile, problematiche e interventi legislativi. (1 ora)

Lavori di gruppo sulle diverse tipologie di inquinamento (3 ore)

Enologia (Trasformazione dei prodotti)

Tutela delle acque e gestione dei reflui della cantina in funzione degli obiettivi dell'agenda 2030 (4 ore)

Tutela delle acque in funzione della sostenibilità e della qualità dei vini (1 ora)

L'obiettivo 6 dell'agenda 2030 in relazione alla gestione della cantina (1 ora)

L'obiettivo 14 dell'agenda 2030 in relazione alla gestione della cantina (1 ora)

L'obiettivo 15 dell'agenda 2030 in relazione alla gestione della cantina (1 ora)

Strumenti per l'insegnamento di Educazione Civica:

Materiali elaborati dai docenti, eventualmente caricati nella cartella Drive condivisa sulla piattaforma di

Istituto.

Testi già in adozione per le singole discipline

Testo consigliato: "La società giusta" a cura di E. Zanette, C. Averame, C. Guzzi, ed. Pearson

4.4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

L'Istituto adotta da anni, in osservanza alla vigente normativa, strategie per l'inclusione di alunni con difficoltà certificate.

Durante il primo consiglio di classe viene esaminato il materiale riguardante gli alunni con certificazione DSA. Gli insegnanti provvedono a redigere, a seconda delle situazioni, un Piano Didattico Personalizzato o un Piano Educativo Individualizzato articolato nelle varie discipline, per mettere lo studente nelle condizioni di poter affrontare con profitto l'anno scolastico.

4.5 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

Il prospetto sotto riportato rappresenta la sintesi delle ore di PCTO effettuate dalla classe nel corso del triennio:

	a.s 2022-2023 CLASSE III	a.s 2023-2024 CLASSE IV	a.s 2024-2025 CLASSE V
PCTO "interni"	- 30 ore di esercitazione interna - 8 ore di formazione in materia di sicurezza specifica	- 2 settimane (32 ore settimanali) per gli studenti che non hanno svolto PCTO "esterni" - 8 ore di formazione in materia di sicurezza specifica	- 2 settimane (32 ore settimanali) per gli studenti che non hanno svolto PCTO "esterni"
PCTO "esterni"	- Non previsti	- 2 settimane (40 ore settimanali)	- 2 settimane (40 ore settimanali)
TOTALE ORE PREVISTE	38	88	80
TOTALE ORE SVOLTE	38	Max 88	Max 80

5. ATTIVITÀ E PROGETTI

5.1 Attività di recupero

Tutti i docenti hanno effettuato durante l'anno interventi di recupero in itinere. Quasi tutti gli studenti hanno colmato le lacune del primo periodo didattico.

Strategie di recupero:

Recupero all'interno dell'attività curricolare da parte di ogni insegnante;

Indicazioni e suggerimenti metodologici per superare difficoltà nelle singole discipline;

Attivazione di azioni di recupero per colmare le lacune pregresse.

La verifica del recupero delle lacune è stata effettuata, per quanto riguarda il primo periodo valutativo (trimestre), nel periodo dal 7 al 20 gennaio 2025 e ha coinvolto al massimo tre discipline. Per gli studenti con più di tre discipline da recuperare il termine per il recupero è stato esteso al 1 marzo 2025.

5.2 Progetti e attività di potenziamento

I progetti di potenziamento sono realizzati nell'ambito delle risorse PNRR e come tali sono rivolti a gruppi di studenti iscritti su base volontaria.

Uscite /Iniziative Didattiche di Potenziamento

La classe ha partecipato alle seguenti iniziative nel corso dell'anno:

- Uscita didattica all'EIMA di Bologna, nel mese di novembre 2024
- Uscita didattica in Lugana, con visita alle aziende vitivinicole Perla del Garda e Ca' dei Frati, ad aprile 2025
- Uscita didattica in Trentino, con visita alla Fondazione Edmund Mach e alla Distilleria Bertagnolli, ad aprile 2025
- Uscita didattica in Franciacorta, con visita all'azienda vitivinicola Monte Rossa, ad aprile 2025
- Uscita didattica a Capriano del Colle, con visita all'azienda vitivinicola Cascina La Vigna, a maggio 2025
- Corso di Introduzione all'apicoltura in collaborazione con APAB Brescia della durata di 3 ore, a marzo / aprile 2025
- Visione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa" sul tema della discriminazione e dell'inclusione, nel mese di gennaio 2025

Nell'ambito del progetto PNNR STEM e MULTILINGUISMO sono state programmate durante l'anno lezioni mediante la metodologia CLIL. Il docente di riferimento è stata la prof.ssa Paola Scifo che non è un membro del consiglio di classe . Gli argomenti trattati sono stati i seguenti:

- Introduction to grapes and grapes cultivation
- Structure of the Grapevine.
- Introduction to the white wine making process
- The white making process
- The grapevine growing phases
- The history of wine. Wines in the ancient times
- History of wine. Wine in Germany
- Introduction to the red wine making process
- History of wine. The story of Champagne
- The story of Champagne: Dom Perignon
- The story of Champagne: Madame Clicquot
- Franciacorta sparkling wines
- Garda lake wines and Valpolicella wines
- Grapes and wines in Tuscany and Lazio
- Marketing mix
- Wines in Malta
- Advertising techniques
- Wine Tasting
- Hereditary Successions

5.3 ORIENTAMENTO

Dall'a.s. 2023/2024 sono state introdotte le Linee guida per l'orientamento (DM 22/12/22 n.328) che prevedono per l'ultimo triennio delle Scuole secondarie di II grado 30 ore curricolari per ogni anno scolastico.

Le attività di orientamento, il cui prospetto generale è stato approvato durante il Collegio dei docenti del 2 settembre 2024, si sono svolte a partire dal mese di ottobre sulla base delle seguenti proposte dell'Istituto:

- Analisi dei bisogni degli alunni, Competenze, Autovalutazione, Orientamento in uscita: 5 ore
- Uscite didattiche finalizzate alla conoscenza della realtà agroalimentare/territoriale: 8 ore
- Incontri di presentazione ITS Academy in istituto: 4 ore
- Incontri di presentazione dei percorsi universitari: 4 ore

- Esercitazioni in azienda: 9 ore

6. RELAZIONI DEI SINGOLI DOCENTI

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
Docente: Prof.ssa VICINI OFELIA	
Competenze	Scegliere autonomamente un corretto stile di vita: movimento, sport e conoscenze come mezzo di tutela della salute
Abilità	Saper assumere comportamenti fisicamente attivi, in molteplici contesti e acquisire stili di vita corretti
Conoscenze e contenuti disciplinari	Indicazioni per un'attività autonoma: allungamento e stretching, tonificazione muscolare, attività a basso impatto La corsa Le andature tecniche di corsa i giochi sportivi: pallavolo, pallacanestro, badminton, pallamano, unihockey, ultimate frisbee Attività individuali di preparazione atletica e coordinazione Le fasi della lezione: importanza della fase della fase di riscaldamento Costruzione di una proposta didattica su un argomento a scelta, da presentare in forma scritta e da sottoporre alla classe (pallacanestro, calcio, pallavolo, boxe,
Metodologie	Lezione frontale Attività di gruppo
Criteri di valutazione	Registrazione di processi di apprendimento da prove pratiche, completata dalla stesura di una proposta didattica per ogni studente, unite a valutazione di partecipazione ed impegno
Testi, materiali e strumenti adottati	Materiale di ricerca dal web e biblioteca scolastica
Obiettivi raggiunti	Tutti gli studenti hanno raggiunto pienamente gli obiettivi minimi fissati dal Dipartimento di Scienze motorie

INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	
Docente: Prof. Civettini Stefano	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Lo studente è in grado di sviluppare un personale progetto di vita riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale ● Sa cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche ● Utilizza le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti
Abilità	<p>Lo studente è in grado di motivare in un contesto multiculturale le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana</p> <ul style="list-style-type: none"> · E' in grado di riconoscere il valore morale delle relazioni interpersonale dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo · Utilizza e interpreta correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiana-cattolica nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica
Conoscenze e contenuti disciplinari	<p style="text-align: center;">PROGRAMMA SVOLTO PER UNITÀ DIDATTICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Specifico della morale Cristiana ● Come orientare le scelte ● L'etica della vita ● La bioetica: epistemologia del sapere ● Il problema dei modelli di riferimento morale ● I principi della bioetica cattolica ● I principi della bioetica laica ● Concezione sostanzialista dell'essere umano ● Concezione funzionalista dell'essere umano ● La famiglia nella pubblicità ● L'etica delle relazioni: io e gli altri ● L'io diventa noi: la famiglia ● La famiglia nella visione cristiana ● Prepararsi al matrimonio cristiano, il tempo del fidanzamento ● Indissolubilità del matrimonio ● Il sacramento del matrimonio, casi di nullità ● Il matrimonio civile aspetti giuridici; separazione e divorzio
Metodologie	Lavori individuali e di gruppo, sintesi e schemi sul quaderno di lavoro

	riflessioni personali, discussione e confronto, esposizione di approfondimenti tematici, utilizzo di powerpoint, video lezioni e lezioni frontali, film tematici
Criteri di valutazione	Osservazione sistematica dell'interesse, partecipazione, approfondimenti ed esposizione alla classe del lavoro svolto in gruppo, produzione di materiale scritto.
Testi, materiali e strumenti adottati	Testo in adozione, supporti audiovisivi condivisi in classroom, articoli da quotidiani, video, ricerche tematiche da internet
Obiettivi raggiunti	Gli obiettivi formativi prefissati sono stati complessivamente raggiunti dagli allievi, sia pure in misura differente.

LINGUA INGLESE	
Docente: Prof. Silini Riccardo	
Competenze	Il lavoro svolto durante quest'anno scolastico è stato finalizzato al raggiungimento del livello B2 di competenza linguistico-comunicativa, secondo quanto stabilito dal CEFR. Questo obiettivo è stato perseguito attraverso il consolidamento delle strutture morfosintattiche e del lessico, mediante un costante esercizio nella comunicazione in lingua straniera e l'utilizzo della terminologia tecnica del settore.
Abilità	Nell'ambito della competenza multilinguistica, a vari livelli, le studentesse e gli studenti possiedono le seguenti abilità: <ul style="list-style-type: none"> ● comprendono in modo globale, selettivo e dettagliato testi orali/scritti attinenti al settore tecnico dell'agricoltura, nello specifico relativo alla viticoltura e all'enologia; ● leggono e apprezzano prodotti culturali e testi letterari e in lingua inglese, sviluppando la capacità di interpretazione, l'ampliamento del

	<p>bagaglio culturale e la maturazione del pensiero critico;</p> <ul style="list-style-type: none"> ● producono testi orali e scritti strutturati e coesi per riferire fatti, descrivere fenomeni e situazioni, sostenere opinioni con le opportune argomentazioni; ● partecipano a conversazioni e interagiscono nella discussione in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto; ● riflettono sul sistema (fonologia, morfologia, sintassi, lessico, ecc.) e sugli usi linguistici (funzioni, varietà di registri e testi, aspetti pragmatici, ecc.), anche in un’ottica comparativa, al fine di acquisire una consapevolezza delle analogie e differenze tra la lingua straniera e la lingua italiana; ● riflettono su conoscenze, abilità e strategie acquisite nella lingua straniera.
<p>Conoscenze e contenuti disciplinari</p>	<p>Technical English:</p> <p>Viticulture:</p> <p>The anatomy of the vine (slides and pictures);</p> <p>The concept of terroir;</p> <p>The Italian Register of National Vines;</p> <p>Types of grapes (European and American vines);</p> <p>Grape hybrids and breeding;</p> <p>Vine pests;</p> <p>Vine diseases;</p> <p>How to take care of grapevines: seasons;</p> <p>Pruning;</p> <p>Grafting;</p> <p>Harvesting.</p> <p>Winemaking:</p> <p>The winemaking process: destemming, crushing, macerating, pressing, sulphiting of musts, amelioration, fermentation, drawing off or</p>

	<p>devatting, maturing and ageing (handout, pp. 212-213);</p> <p>Winemaking tricks and techniques: early vs late harvest, extended maceration vs short skin contact, punching down vs pumping over (handout, pp. 348-349);</p> <p>Wine maturation and ageing (handout p. 350 + notes on Classroom);</p> <p>Lightstruck wines (handout, p. 351);</p> <p>Report about one's personal experience with winemaking (homework);</p> <p>Focus on the figure of Madame Cliquot and innovations introduced in the champagne making process (handout);</p> <p>Film: "Madame Cliquot";</p> <p>Commentary about the film.</p> <p>Apiculture:</p> <p>The purposes of beekeeping;</p> <p>The beehive: the queen, the workers, the drones;</p> <p>Honey;</p> <p>Honey-making;</p> <p>Bees as bioindicators.</p> <p>Culture and Literature:</p> <p>American Elections;</p> <p>Does your vote count? The Electoral College explained (TEDEd);</p> <p>G. Orwell, Animal Farm;</p> <p>W. H. Auden, Selected Poems: Tell Me The Truth About Love, Musée des Beaux Arts, Refugee Blues;</p> <p>Billie Holiday, Strange Fruit;</p> <p>Samuel Beckett, Waiting for Godot, close reading: Act 1, scenes 1-2-4-6-7-12-13; Act 2, scenes 2-8-9-10.</p>
--	--

	<p>General English:</p> <p>Language skills consolidation;</p> <p>Conversation with the Global Classroom volunteers about relevant topics: cultural differences, AI, etc.;</p> <p>Focus on form and accuracy (review of relevant grammar points);</p> <p>Language practice at the upper-intermediate level B2: INVALSI and FIRST for schools.</p>
Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezioni dialogate; ● Esercitazioni guidate e autonome, individuali e cooperative; ● Lezioni multimediali; ● Lavori di ricerca individuali e di gruppo; ● Chunking.
Criteri di valutazione	<p>Modalità di verifica orale:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● rilevazione e osservazione costante delle abilità di produzione orale degli studenti durante lo svolgimento dell'attività didattica quotidiana (capacità di interazione in conversazione, controllo del lavoro domestico e dello studio individuale); ● verifica sistematica del raggiungimento delle abilità attese in relazione all'interazione, alla produzione orale e, in particolare modo, alla mediazione; ● verifica dell'acquisizione dei contenuti disciplinari, per consentire sia all'insegnante che agli allievi di capire il livello di raggiungimento degli obiettivi prefissati e l'eventuale necessità di svolgere attività di recupero. <p>Modalità di verifica scritta:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● verifica dell'acquisizione dei contenuti disciplinari e delle abilità di produzione scritta e comprensione del testo; ● rilevazione e l'osservazione delle abilità di produzione scritta degli studenti nello svolgimento di esercizi assegnati per casa;

	<ul style="list-style-type: none"> ● verifica dell'acquisizione delle strutture morfosintattiche e lessicali. <p>La valutazione ha tenuto conto dei seguenti aspetti: l'esito delle singole prove, lo sforzo profuso per raggiungere gli obiettivi, la costanza e la puntualità nell'eseguire il lavoro richiesto, il livello di partecipazione e collaborazione in classe, l'assunzione di un atteggiamento responsabile.</p>
Testi, materiali e strumenti adottati	<ul style="list-style-type: none"> ● Materiali digitali di varia natura (audio, video, film, ecc.); ● Materiali di approfondimento: schede, esercizi, questionari, schemi, mappe, sintesi, presentazioni PPT, articoli tratti da riviste specializzate e quotidiani inglesi/americani cartacei o digitali.
Obiettivi raggiunti	<p>Una buona parte della classe ha effettivamente raggiunto il livello B2, sostenendo l'esame di certificazione FIRST e ottenendo valutazioni buone o eccellenti. Il resto della classe ha comunque migliorato il proprio livello di partenza, dimostrando interesse e partecipazione. Alcuni studenti, pur incontrando delle difficoltà, sono riusciti a conseguire gli obiettivi minimi.</p>

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Docente: Prof.ssa Liberata D'Antonio	
Competenze	<p>a) Padroneggiare la lingua italiana sia nella forma orale sia in quella scritta per affrontare un colloquio orale o per produrre un testo scritto, rispettando le consegne;</p> <p>b) Analizzare un testo letterario per rilevare tipiche strutture tecniche ed esprimere su di esso un'analisi dei contenuti;</p> <p>c) Contestualizzare le fasi della letteratura italiana nella storia e nella cultura del periodo cui appartengono, operando collegamenti interdisciplinari;</p> <p>d) Costruire autonomamente la presentazione di un argomento,</p>

	proporzionata al livello di conoscenze acquisito nel corso del triennio.
Abilità	<p>a) Selezionare le conoscenze acquisite secondo un percorso logicamente corretto;</p> <p>b) Rielaborare e contestualizzare idee e conoscenze</p> <p>c) Scegliere un registro espositivo pertinente al contesto</p>
Conoscenze e contenuti disciplinari	<p>Lineamenti della letteratura dei secoli XIX e XX, con particolare riguardo agli autori più rappresentativi;</p> <p>ELENCO ANALITICO DEI CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI:</p> <p>1 L'ETÀ DEL POSITIVISMO</p> <p>a) Il Positivismo e la sua diffusione</p> <p>b) Dal Naturalismo al Verismo : i principali caratteri, poetiche e contenuti. E. Zola e il "romanzo sperimentale".</p> <p>c) Giovanni Verga: note biografiche e introduzione alle opere principali</p> <p>d) I principi della poetica verista e le tecniche narrative; la visione della vita nella poetica Opere: " Vita dei campi ", "Ciclo dei Vinti". Analisi e commento dei romanzi : " I Malavoglia" e "Mastro-don Gesualdo".</p> <p>2 Il superamento del Positivismo, l'affermarsi del Decadentismo</p> <p>a) L'origine del termine " Decadentismo"</p> <p>b) La poetica e i temi della letteratura decadente Opere: analisi e commento della lirica " Languore", Paul Verlaine.</p> <p>c) La poesia: il Simbolismo</p> <p>d) Charles Baudelaire: note biografiche, caratteri e temi principali della raccolta " I Fiori del male".</p> <p>3 Giovanni Pascoli Note biografiche La concezione del mondo e le soluzioni formali: temi, motivi e simboli L'innovazione stilistica Opere: Myricae, Canti di Castelvecchio, Poemetti, La Grande Proletaria si è mossa (caratteri generali). Testi: analisi e commento delle liriche " X Agosto", " Temporale".</p> <p>4 Gabriele D'Annunzio Vita; pensiero e poetica La produzione letteraria: l'estetismo decadente de "Il piacere" e il capolavoro poetico, Alcyone Da "Alcyone": "La pioggia nel pineto".</p> <p>5 La stagione delle avanguardie Il futurismo "Manifesto tecnico della letteratura futurista": caratteri generali Analisi e commento della lirica : "E lasciatemi divertire!", Aldo</p>

	<p>Palazzeschi.</p> <p>6 La lirica del primo Novecento in Italia I Crepuscolari: caratteri e temi principali della poesia crepuscolare.</p> <p>7 Italo Svevo:biografia, pensiero e poetica La figura dell'inetto Opere: "La coscienza di Zeno":analisi e commento del romanzo</p> <p>8 Luigi Pirandello Note biografiche e opere principali Il pensiero e la poetica: la difficile interpretazione della realtà; forme e vita; la maschera e la crisi dei valori; i personaggi pirandelliani; l'uso della lingua L'umorismo come sentimento del contrario e la comicità come avvertimento del contrario.</p> <p>9 Giuseppe Ungaretti e l'esperienza della guerra Note biografiche,pensiero e poetica. Opere: "L'Allegria" Testi: analisi e commento delle liriche " Soldati", " Veglia".</p> <p>10 Eugenio Montale Note biografiche Il pensiero e la poetica Opere: Ossi di seppia Analisi e commento delle liriche : "Spesso il male di vivere ho incontrato" "Ho sceso,dandoti il braccio, almeno un milione di scale".</p>
Metodologie	Lezione frontale;lezione multimediale;discussione in classe; lavoro individuale e di gruppo.
Criteri di valutazione	<p>La valutazione sommativa ha avuto sempre momenti distinti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produzione di un testo scritto (durata: tre ore) utilizzando in buona parte tracce prese dai fascicoli d'Esame • Esposizioni orali su parti di argomenti concordati con la docente. <p>La valutazione in itinere si è basata sull'osservazione sistematica dell'interesse, partecipazione e impegno durante le attività didattiche.</p>
Testi, materiali e strumenti adottati	<p>Libro di testo in adozione: M. Sambugar-G. Salà, "Il bello della letteratura".</p> <p>Libro di testo; materiale forniti dall'insegnante(letture, video, presentazioni PPT), schemi, materiali on-line, fotocopie.</p>
Obiettivi raggiunti	La classe ha seguito le lezioni mostrando interesse -in alcuni più spiccato che in altri- per i contenuti della disciplina che è stata appresa e rielaborata in modo nel complesso più che accettabile.Gli obiettivi sono stati raggiunti da tutti gli studenti, seppur con esiti differenziati, come evidenziato dalle valutazioni finali. Queste hanno tenuto conto

	non solo dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche dell'impegno dimostrato, della partecipazione attiva, della regolarità nello svolgimento dei compiti e della puntualità nelle consegne.
--	---

STORIA	
Docente: Prof.ssa Liberata D'Antonio	
Competenze	a) Esporre i contenuti collocando gli eventi nella dimensione spazio-temporale b) Cogliere i fattori che determinano una profonda trasformazione c) Confrontare diverse posizioni e contesti riconoscendone analogie e differenze d) Esprimersi utilizzando correttamente la terminologia storica in relazione agli specifici contesti
Abilità	a) Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali del periodo trattato b) Ricostruire processi di trasformazione cogliendo elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità c) Selezionare il lessico specifico opportuno
Conoscenze e contenuti disciplinari	Conoscenza dei principali eventi e delle trasformazioni della storia dell'Europa e dell'Italia nel quadro della storia globale dalla fine del XIX alla prima metà del XX secolo. ELENCO ANALITICO DEI CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI: 1) LA CIVILTÀ DI MASSA <ul style="list-style-type: none"> • Belle époque e società di massa 2) IL MONDO ALL'ALBA DEL NOVECENTO <ul style="list-style-type: none"> • Le tensioni internazionali • Il quadro politico delle potenze europee 3) L'ETÀ GIOLITTIANA <ul style="list-style-type: none"> • Caratteri generali dell'età giolittiana • Il doppio volto di Giolitti • Politica interna e politica estera 4) LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Da un conflitto locale ad una guerra mondiale
- Le ragioni profonde di una guerra
- Una guerra di logoramento
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- Il dopoguerra e i trattati di pace

5) LA RIVOLUZIONE RUSSA E LO STALINISMO

- La Russia dopo la rivoluzione del 1905
- Le due rivoluzioni del 1917
- Dalla guerra civile alla morte di Lenin
- Lo stalinismo: politica economica e dittatura politica

6) IL DOPOGUERRA ITALIANO E L'AVVENTO DEL FASCISMO

- Le tensioni del dopoguerra e il biennio rosso
- Il fascismo al potere
- La politica interna ed economica del fascismo
- La dittatura totalitaria: il fascismo tra repressione e ricerca del consenso
- La politica estera : la guerra d'Etiopia e le leggi razziali

7) CRISI DEL '29 E IL NEW DEAL

- I "ruggenti" anni Venti negli USA
- La crisi del '29: sovrapproduzione e speculazione finanziaria.
- Roosevelt e il "New Deal"

8) IL REGIME NAZISTA

- Il dopoguerra tedesco e la repubblica di Weimar
- L'avvento del nazismo: Hitler al potere
- Il totalitarismo nazista tra repressione e consenso
- La politica antisemita in nome della "razza"

9) LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- L'Europa degli autoritarismi: la guerra civile in Spagna
- Verso la Seconda guerra mondiale: patto d'acciaio Roma-Berlino, l'asse Roma- Tokyo-Berlino il patto Molotov- Ribbentrop e l'invasione della Polonia
- L'apogeo dell'Asse
- I nuovi fronti: operazione Barbarossa e Pearl Harbour. La guerra diventa mondiale
 - L'Europa dei lager e della Shoah
 - 1942-3 La svolta della guerra
 - La caduta del fascismo
 - La nascita della Resistenza italiana
 - La sconfitta del nazifascismo

	10) IL SECONDO DOPOGUERRA (CENNI) •Un bilancio della guerra:conferenze di pace, nascita dell'ONU.
Metodologie	Lezione frontale;lezione multimediale;discussione in classe; lavoro individuale e di gruppo.
Criteri di valutazione	Prove orali e scritte ; La valutazione in itinere si è basata sull'osservazione sistematica dell'interesse, partecipazione e impegno durante le attività didattiche.
Testi, materiali e strumenti adottati	Libro di testo; materiale forniti dall'insegnante(letture, video, presentazioni PPT), siti internet, schemi. Libro di testo in adozione: S. Manca, G.Manzella, S.Variara, "Una storia per riflettere".
Obiettivi raggiunti	Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha mostrato un buon livello di partecipazione e impegno nello studio della disciplina. Gli studenti, pur con livelli di partenza e abilità eterogenee, hanno raggiunto risultati positivi,consolidando le principali competenze previste.

VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	
Docente: Prof.ssa Calvetti Romina	
Competenze	<p>Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;</p> <p>Organizzare attività produttive ecocompatibili;</p> <p>Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza;</p> <p>Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;</p> <p>Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>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.</p>
Abilità	Rilevare le differenze ampelografiche fra specie e fra ibridi

	<p>Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite</p> <p>Organizzare il calendario degli interventi colturali e di quelli fitoiatrici</p> <p>Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività di settore</p>
Conoscenze e contenuti disciplinari	<p>Sistematica, caratteristiche botaniche e morfologiche del genere Vitis</p> <p>Biologia ed esigenze pedoclimatiche della vite: Ciclo annuale, biennale e vitale; Clima e gestione del cambiamento climatico in viticoltura;</p> <p>Suolo; concetto di terroir</p> <p>Scelta varietale e portainnesti: Propagazione della vite; Scelta varietale; scelta dei portainnesti; miglioramento genetico;</p> <p>problematica della Fillossera; normativa nazionale e comunitaria; disciplinari di produzione vini DOP</p> <p>Sistemi di allevamento della vite</p> <p>Impianto del vigneto: Preparazione dell'impianto; materiali delle strutture di sostegno; modalità di impianto</p> <p>Gestione della chioma della vite: Potatura invernale; potatura verde</p> <p>Gestione del suolo e concimazione del vigneto: Gestione dell'interfila e del sottofila; elementi nutritivi e tecniche di concimazione</p> <p>Irrigazione in vigneto: Sistemi irrigui</p> <p>Viticultura sostenibile: Viticultura integrata, biologica e biodinamica; normativa nazionale e comunitaria; viticultura di precisione; software DSS</p> <p>Fitopatie e fisiopatie della vite: Funghi, Insetti, acari, nematodi, fitoplasmi e virus; metodi di difesa</p> <p>Tecniche per trattamenti fitosanitari in vigneto: Atomizzatori antideriva; diserbo chimico ed alternative; normativa nazionale e comunitaria</p>
Metodologie	<p>Lezione frontale, cooperative learning, problem solving, brainstorming, peer tutoring, flipped classroom, didattica laboratoriale.</p>
Criteri di valutazione	<p>Verifiche in forma scritta e orale, valutazione elaborati multimediali prodotti dagli studenti, valutazione dell'impegno della partecipazione e dell'interesse dimostrato durante le attività didattiche.</p>

Testi, materiali e strumenti adottati	Libro di testo, materiali forniti dall'insegnante (letture, video, articoli, siti internet ecc.), materiali autoprodotti durante i lavori di gruppo.
Obiettivi raggiunti	Differenziati nel gruppo classe: certi studenti hanno raggiunto buoni/ottimi obiettivi a fronte di una partecipazione attiva e costante; altri invece hanno dimostrato scarsa partecipazione ed interesse, conseguendo risultati più modesti.

GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	
Docente: Prof.ssa Calvetti Romina	
Competenze	<p>Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;</p> <p>Organizzare attività produttive ecocompatibili;</p> <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> <p>Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.</p>
Abilità	<p>Rilevare le strutture ambientali e territoriali.</p> <p>Individuare le diverse attitudini territoriali attraverso il ricorso a idonei sistemi di classificazione.</p> <p>Individuare interventi di difesa dell'ambiente e delle biodiversità.</p> <p>Individuare ed interpretare le normative ambientali e territoriali.</p>
Conoscenze e contenuti disciplinari	<p>AMBIENTE, TERRITORIO E PAESAGGIO</p> <p>Definizioni e caratteri generali di ambiente, territorio e paesaggio;</p> <p>Tutela del paesaggio (normativa di riferimento: L. 1079/39; L.1497/39; L.431/1985; D.L. 42/2004; D.Lgs 152/2006; Convenzione Europea del</p>

	<p>Paesaggio)</p> <p>Criteri di classificazione</p> <p>Valutazione del territorio (Land Capability; Land Suitability)</p> <p>Pianificazione e assetto territoriale (principio di sostenibilità; principio di prevenzione; principio di precauzione)</p> <p>Ecologia del paesaggio</p> <p>Ecosistema naturale e sue regole</p> <p>QUALIFICAZIONE DEL TERRITORIO</p> <p>Reti ecologiche;</p> <p>Governo e programmazione del territorio (obiettivi e scopi);</p> <p>Principali strumenti operativi di pianificazione del territorio</p> <p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>Nozioni di base</p> <p>Definizione ed excursus sui principali trattati e documenti in materia</p> <p>Inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo</p> <p>Gestione degli effluenti zootecnici</p> <p>Gestione reflui di cantina</p> <p>Cambiamento climatico (rischi e possibili strategie di controllo)</p>
Metodologie	Lezione frontale, cooperative learning, problem solving, brainstorming, peer tutoring, flipped classroom, didattica laboratoriale.
Criteri di valutazione	Verifiche in forma scritta e orale, valutazione elaborati multimediali prodotti dagli studenti, valutazione dell'impegno della partecipazione e dell'interesse dimostrato durante le attività didattiche.
Testi, materiali e strumenti adottati	Libro di testo, materiali forniti dall'insegnante (letture, video, articoli, siti internet ecc.), materiali autoprodotti durante i lavori di gruppo.
Obiettivi raggiunti	Differenziati nel gruppo classe: certi studenti hanno raggiunto

	buoni/ottimi obiettivi a fronte di una partecipazione attiva e costante; altri invece hanno dimostrato scarsa partecipazione ed interesse, conseguendo risultati più modesti.
--	---

BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	
Docente: Prof. Dosio Alessandro	
Competenze	<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili;</p> <p>Individuare ed applicare le opportune tecniche di indagine per poter effettuare una corretta diagnosi microbiologica;</p> <p>Gestire il processo di vinificazione dal punto di vista microbiologico sapendo discriminare tra microrganismi utili e quelli responsabili di alterazione dei mosti e dei vini;</p> <p>Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare</p>
Abilità	<p>Saper distinguere e classificare i principali microrganismi d'interesse enologico;</p> <p>Utilizzare il microscopio a fini diagnostici;</p> <p>Saper effettuare colture microbiche in laboratorio;</p> <p>Saper determinare la carica microbica di un mosto;</p> <p>Riconoscere gli agenti delle trasformazioni al microscopio;</p> <p>Saper ottenere un mosto muto;</p> <p>Saper preparare colture starter.</p> <p>Conoscere le principali caratteristiche tecnologiche e qualitative di un lievito selezionato;</p> <p>Individuare gli agenti delle alterazioni dei vini al microscopio;</p>
Conoscenze e contenuti disciplinari	<p>I MICROBI</p> <p>Definizione di microbo;</p> <p>Struttura della cellula batterica e di un lievito.</p> <p>Sviluppo dei microbi: cellule quiescenti, moltiplicazione cellulare, colture pure, i ceppi tipo e le collezioni;</p>

	<p>Lo sviluppo delle colture pure e i fattori che lo influenzano, La nutrizione dei microbi: respirazione e fermentazione; Gli antifermentativi: definizione, principali antisettici, dosi d'impiego e relativa azione, tossicità, legislazione.</p> <p>I LIEVITI</p> <p>Definizione e classificazione; Lieviti sporigeni e asporigeni, lieviti di interesse enologico; Fattori che influenzano lo sviluppo dei lieviti: temperatura, azione dell'ossigeno, sostanze nutritive, mezzi e terreni nutritivi; La fermentazione alcolica: biochimismo, prodotti secondari; fermentazione spontanea dei mosti: lieviti interessati, andamento e successione delle fermentazioni; Interventi sulla fermentazione dei mosti: impiego dei lieviti selezionati, fermentazioni scalari, metodo super-quattro, pastorizzazione, e impiego di anidride solforosa; Lieviti selezionati: definizione, miglioramento genetico e regolamentazione; Caratteristiche enologiche dei lieviti;</p> <p>I BATTERI DI INTERESSE ENOLOGICO</p> <p>Classificazione: batteri acetici e batteri lattici; Caratteristiche delle specie di interesse enologico, fattori condizionanti il loro sviluppo, mezzi nutritivi artificiali, biochimismo della fermentazione acetica e di quella malo-lattica;</p> <p>ALTERAZIONI DEI VINI</p> <p>Principali alterazioni di origine microbica: aerobiche (fioretta e spunto) e anaerobiche (girato, filante, amaro, agrodolce);</p>
Metodologie	Lezione frontale, cooperative learning, problem solving, brainstorming, peer tutoring, flipped classroom, didattica laboratoriale.
Criteri di valutazione	Verifiche in forma scritta e orale, valutazione elaborati multimediali prodotti dagli studenti, valutazione dell'impegno della partecipazione e dell'interesse dimostrato durante le attività didattiche.
Testi, materiali e strumenti adottati	Libro di testo, dispense fornite dall'insegnante (letture, video, articoli, siti internet ecc.), materiali autoprodotti durante i lavori di gruppo.
Obiettivi raggiunti	Gli obiettivi formativi prefissati sono stati complessivamente raggiunti dagli allievi, sia pure in misura differente.

ENOLOGIA

Docente: Prof. Dosio Alessandro

Competenze	<p>Essere in grado di descrivere i componenti chimici dell'uva e del mosto in relazione alla loro evoluzione nelle fasi di maturazione;</p> <p>Conoscere i metodi di campionamento ed analisi chimica sull'uva e sul mosto;</p> <p>Conoscere, descrivere ed individuare le opportune tecniche di ammostamento, le linee di trasformazione e i trattamenti sul mosto;</p> <p>Saper descrivere i processi fermentativi sotto l'aspetto chimico, fisico e microbiologico;</p> <p>Saper individuare ed analizzare i principali parametri analitici;</p> <p>Saper descrivere processi chimico/fisico/ biologici delle fasi di stabilizzazione, conservazione, affinamento ed invecchiamento;</p> <p>Saper descrivere, individuare analiticamente i principali componenti del vino al fine di garantirne qualità, sicurezza e conformità legale;</p> <p>Conoscere e saper interpretare ed applicare le normative comunitarie e nazionali del settore enologico;</p>
Abilità	<p>Essere in grado di individuare il ruolo dei principali componenti del mosto e del vino sotto il profilo tecnologico, qualitativo e legale;</p> <p>Saper applicare i metodi di campionamento ed analisi chimica sull'uva e sul mosto al fine di individuare la maturazione tecnologica e i trattamenti preliminari sul mosto.</p> <p>Saper individuare le opportune tecniche e trattamenti in base all'obiettivo enologico;</p> <p>Saper individuare le migliori tecniche per il controllo dei processi fermentativi;</p> <p>Saper individuare gli interventi di stabilizzazione/conservazione/affinamento più opportuni in base all'obiettivo enologico, garantendo qualità, sicurezza, tracciabilità e sostenibilità economica ed ambientale;</p> <p>Saper interpretare ed applicare le normative comunitarie e nazionali del settore enologico;</p>
Conoscenze e contenuti disciplinari	<p>I componenti chimici dell'uva e del mosto in relazione alla loro evoluzione nelle fasi di maturazione. Ruolo enologico sotto il profilo tecnologico, qualitativo e legale;</p> <p>Metodi di campionamento ed analisi chimica sull'uva e sul mosto al fine di individuare la maturazione tecnologica e i trattamenti preliminari sul mosto;</p> <p>Tecniche di ammostamento, linee di trasformazione e trattamenti sul mosto in base all'obiettivo enologico;</p> <p>I processi fermentativi sotto l'aspetto chimico, fisico e microbiologico;</p>

	<p>I principali parametri analitici e le tecniche per il controllo dei processi fermentativi;</p> <p>I processi chimico/fisico/ biologici delle fasi di stabilizzazione, conservazione, affinamento ed invecchiamento;</p> <p>I principali componenti del vino (ai fini qualitativi, sanitari e legali);</p> <p>Difetti, alterazioni e malattie;</p> <p>Le normative comunitarie e nazionali del settore enologico;</p>
Metodologie	Lezione frontale, cooperative learning, problem solving, brainstorming, peer tutoring, flipped classroom, didattica laboratoriale.
Criteri di valutazione	Verifiche in forma scritta e orale, valutazione elaborati multimediali prodotti dagli studenti, valutazione dell'impegno della partecipazione e dell'interesse dimostrato durante le attività didattiche.
Testi, materiali e strumenti adottati	Libro di testo, dispense fornite dall'insegnante (letture, video, articoli, siti internet ecc.), materiali autoprodotti durante i lavori di gruppo.
Obiettivi raggiunti	Gli obiettivi formativi prefissati sono stati complessivamente raggiunti dagli allievi, sia pure in misura differente.

MATEMATICA	
Docente: Prof. Marsala Roberto	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ● utilizzare i metodi e gli strumenti dell'analisi infinitesimale ● 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;

	<ul style="list-style-type: none"> ● utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; ● correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper applicare i teoremi e le regole di integrazione ad integrali immediati e di funzioni composte; saper applicare i vari metodi di integrazione. ● Conoscere il significato geometrico dell'integrale definito ed utilizzarlo per il calcolo di aree e volumi. ● Utilizzare metodi statistici per l'analisi di tabelle di dati. ● Riconoscere i raggruppamenti tipici del calcolo combinatorio e saper utilizzare le relative formule. ● Conoscere i vari tipi di probabilità e saper utilizzare e applicare le relative formule e i teoremi della probabilità totale, composta e condizionata; saper applicare il teorema di Bayes. ● Saper definire le funzioni di distribuzione di probabilità discrete per costruire modelli matematici di situazioni reali.
Conoscenze e contenuti disciplinari	<p>per l'Analisi Infinitesimale :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● L' integrale indefinito: primitive di una funzione, continuità e integrabilità, proprietà degli integrali indefiniti, integrali immediati, integrali per decomposizione, integrali delle funzioni composte, integrazione delle funzioni razionali fratte con il metodo dei coefficienti indeterminati, integrazione per sostituzione, integrazione per parti, teorema della media e valore medio di una funzione. ● L' integrale definito: definizione, proprietà, formula per il

	<p>calcolo, calcolo di una regione finita di piano e di una regione di piano compresa tra due o più curve, calcolo di semplici volumi di solidi di rotazione.</p> <p>Per il Calcolo combinatorio :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Raggruppamenti ● Le permutazioni semplici ● Le disposizioni semplici e con ripetizione ● Le combinazioni semplici e con ripetizione <p>Per la Probabilità :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Eventi e spazio degli eventi: eventi certi, impossibili, casuali; eventi singoli e ripetibili, eventi compatibili ed incompatibili; eventi dipendenti e indipendenti. ● Definizione di probabilità: definizione classica e statistica . ● Teoremi fondamentali della teoria della probabilità: teorema della probabilità contraria, teorema della probabilità totale (per eventi compatibili e incompatibili), teorema della probabilità condizionata, teorema della probabilità composta (per eventi dipendenti e indipendenti), il problema delle prove ripetute e la formula di Bernoulli, il teorema di Bayes. ● Variabili casuali normali e distribuzione di Gauss
<p>Metodologie</p>	<p>L'attività didattica è stata svolta in presenza utilizzando alcune situazioni di apprendimento: principalmente la lezione frontale, soprattutto nella fase di razionalizzazione e formalizzazione dei concetti, ma anche la lezione dialogata cercando di coinvolgere gli allievi a formulare ipotesi di soluzione dei problemi proposti.</p> <p>La comprensione degli argomenti è stata favorita da numerosi esempi e problemi svolti insieme all'insegnante o in modo individuale. Si è cercato il più possibile di calare gli argomenti trattati in situazioni reali, svolgendo esercizi che partivano da problemi della realtà.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>Per la valutazione delle verifiche si è tenuto conto essenzialmente dei seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● conoscenza dei contenuti, delle procedure, delle regole

	<ul style="list-style-type: none"> ● capacità di esporre i contenuti con un linguaggio corretto e preciso e rigore formale ● capacità di applicare le regole e le procedure e organizzare le conoscenze ● padronanza del calcolo ● capacità di elaborare in modo critico i contenuti <p>La scala dei voti utilizzata è quella deliberata dal PTOF che va dall' 1 al 10. In particolare il voto 10 è stato assegnato in presenza di una completa conoscenza di argomenti che richiedono particolari abilità.</p>
Testi, materiali e strumenti adottati	Il testo utilizzato è Matematica Verde 3ED volume 4B, anche se alcuni argomenti sono stati integrati tramite risorse on line.
Obiettivi raggiunti	<p>Nel complesso gli obiettivi prefissati sono stati raggiunti anche se in modo diversificato in funzione dell'impegno manifestato.</p> <p>La classe ha acquisito nella disciplina un livello di preparazione mediamente discreto. L'interesse nei confronti della disciplina è stato soddisfacente.</p>

PRODUZIONI ANIMALI	
Docente: Prof.ssa Bucca Mirella	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Essere in grado di realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente. ● Essere in grado di 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. ● Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ● Riconoscere, esprimendo un giudizio di massima sulla qualità, gli alimenti impiegati nelle razioni dei bovini ● Saper interpretare i fenomeni alla base della digestione degli alimenti e come gli alimenti influenzano la qualità delle produzioni, in particolare quella di latte ● Saper riconoscere le caratteristiche degli alimenti per la composizione di razioni equilibrate ● Saper calcolare i fabbisogni alimentari e la capacità d'ingestione

	<p>di una bovina nelle varie fasi di produzione</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Definire razioni alimentari, con particolare riferimento alla specie bovina, all'attitudine produttiva, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici ● Collegare gli errori alimentari alle relative dismetabolie.
<p>Conoscenze e contenuti disciplinari</p>	<p>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE</p> <p>Composizione della microflora ruminale e sue caratteristiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Batteri cellulosolitici ● Batteri amilolitici ● Funghi ● protozoi ● pH ruminale <ul style="list-style-type: none"> ○ fisiologico ○ acidosi clinica e subclinica <p>Biosintesi ruminali</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sintesi di acidi grassi volatili: Ac. Acetico; Ac. Propionico; Ac. Butirrico ● Sintesi proteica ● Utilizzazione dell'N proteico e non proteico da parte dei batteri ruminali ● Proteina microbica ● Proteina by-pass ● Gli Acidi Grassi Volatili come precursori della sintesi del grasso e del lattosio nel latte ● Rapporto ottimale foraggi/concentrati e influenza sulla normale fisiologia ruminale ● Importanza della fibra nella dieta del poligastrico <p>ANALISI E COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI</p> <p>Analisi degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Umidità ● Sostanza secca ● Sostanza organica <ul style="list-style-type: none"> ○ I glucidi: cosa sono, a cosa servono, in quali alimenti sono presenti, come si determinano analiticamente, la loro degradazione ruminale e il destino degli AGV ○ Le proteine: cosa sono, a cosa servono, in quali alimenti sono presenti, come si determinano analiticamente e la loro degradazione all'interno dell'apparato digerente ○ I lipidi: cosa sono, a cosa servono, in quali alimenti sono presenti, come si determinano analiticamente e la loro degradazione all'interno dell'apparato digerente. ○ Le vitamine: cosa sono, a cosa servono e modalità di integrazione nella razione. ● Sostanza inorganica <ul style="list-style-type: none"> ○ I minerali: macro e microelementi, a cosa servono, come si determinano analiticamente e modalità di integrazione nella razione. <p>Determinazione e importanza della fibra nella dieta del ruminante</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Metodo Weende ● Metodo Van Soest: NDF, ADF, ADL ● I due metodi a confronto

	<p>Fabbisogni</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Definizioni e concetti generali ● Calcolo dei fabbisogni di: ● Mantenimento ● Produzione ● Accrescimento ● Gestazione <p>Unità di misura dell'EN di un alimento: UFL, UFC</p> <p>Capacità d'ingestione</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Definizione e concetti generali ● Fattori che la influenzano <p>Il razionamento: la vacca per fasi</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Analisi delle curve dei fabbisogni nelle varie fasi del ciclo produttivo della bovina da latte ● Prima fase (parto-picco di lattazione) ● Seconda fase (picco – asciutta) ● Asciutta ● Steaming up ● Principali errori di razionamento e patologie correlate (Dislocazione dell'Abomaso, Meteorismo, Acidosi ruminale, Alcalosi ruminale, Chetosi, Collasso puerperale, Sindrome della Vacca Grassa). <p>Modalità di somministrazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Cenni su tecnica del piatto unico (unifeed);
Metodologie	<p>Gli argomenti sono stati affrontati mediante lezioni dialogate e partecipate. Gli studenti sono stati costantemente invitati ad intervenire durante le lezioni e ad interagire tra di loro e con l'insegnante. La continua interazione con la classe ha permesso al docente di ricevere dei feedback, intervenendo qualora i concetti spiegati non fossero chiari. Le lezioni sono state svolte con l'ausilio di slide preparate dal docente e arricchite da immagini con lo scopo di schematizzare gli argomenti disciplinari. Tutto il materiale didattico è stato condiviso su Google Classroom.</p>
Criteri di valutazione	<p>Valutazioni e raggiungimento degli obiettivi indicati fanno riferimento al PTOF d'Istituto e sono state articolate in:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 1 verifica scritta e un'interrogazione orale nel primo trimestre; ● 1 verifica scritta e un'interrogazione orale nel pentamestre (sarebbe stato necessario svolgere un'altra verifica). <p>In aggiunta alle ordinarie verifiche scritte sono state predisposte interrogazioni orali per il recupero in itinere.</p> <p>Il raggiungimento degli obiettivi indicati è stato misurato attraverso le verifiche già descritte, grazie alle quali lo studente ha avuto la possibilità di dimostrare di saper comprendere il quesito e di proporre una soluzione appropriata utilizzando un linguaggio tecnico-scientifico adeguato.</p> <p>Per i criteri di valutazione si è fatto ricorso alle griglie di valutazione previste dal P.T.O.F. Considerati i temi della disciplina in oggetto, sono stati presi in considerazione i seguenti criteri: coerenza con la richiesta del quesito; conoscenza dei contenuti disciplinari; acquisizione e utilizzo di un lessico specifico; rielaborazione dei contenuti.</p>
Testi, materiali e	<p>Presentazioni in Power Point arricchite da immagini e da opportuni</p>

strumenti adottati	approfondimenti; Stalla per l'osservazione di animali (quando possibile).
Obiettivi raggiunti	Gli obiettivi fissati all'inizio dell'anno scolastico sono stati raggiunti.

ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	
Docente: prof. Riccardo Crea	
Competenze	<p>Individuare i procedimenti adeguati alla specificità dell'oggetto di stima ed elaborare i giudizi di valore del bene in oggetto</p> <p>Applicare il giusto aspetto economico in funzione dello scopo della stima</p> <p>Elaborare stime di valore di fondi e beni agricoli</p> <p>Elaborare stime di valore dei diritti avvalendosi della normativa.</p>
Abilità	<p>Essere in grado di esprimere giudizi di stima su beni, diritti reali o servizi nell'ambito di interventi sia privati sia pubblici e ad applicare le informazioni disponibili e a ricercarne la fonte. Motivare le scelte compiute in modo che il giudizio di valore sia ritenuto giusto, equo e pienamente accettabile.</p>
Conoscenze e contenuti disciplinari	<p>Estimo generale:</p> <p>La scienza estimativa e i suoi presupposti</p> <p>Quesiti di stima</p> <p>Aspetti economici dei beni (p.p.v di mercato, p.p.v di capitalizzazione, p.p.v di costo, p.p.v di trasformazione, p.p.v di surrogazione, p.p.v. complementare) e rispettivi scopi di stima</p> <p>Principio dell'ordinarietà: significato economico ed estimativo</p> <p>Le fasi del procedimento sintetico (stima monoparametrica)</p> <p>Elaborazione di un quesito estimativo relativo ad un'azienda ordinaria</p> <p>Principali aggiunte e detrazioni al valore ordinario, comodi e scomodi</p> <p>Le fasi del procedimento analitico</p> <p>Estimo rurale:</p> <p>Lo strumento urbanistico a livello comunale: P.G.T. - C.D.U.</p> <p>Stima dei fondi rustici</p> <p>Stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali e relative</p>

	<p>esercitazioni</p> <p>Stima dei fabbricati rurali; la normativa edilizia relativa alle zone rurali;</p> <p>Il vincolo notarile per l'edificazione dei suoli agrari</p> <p>L'I.A.P. e il Coltivatore diretto: differenze; il fascicolo aziendale</p> <p>Estimo legale:</p> <p>Diritti reali sulla cosa altrui - usufrutto: diritti e doveri dell'usufruttuario, valutazione diritto di usufrutto (Vu); valutazione nuda proprietà (Vnp)</p> <p>Servitù prediali: caratteristiche, modalità di costituzione ed estinzione delle servitù; valutazione dell'indennizzo per elettrodotto coattivo, passaggio coattivo e metanodotto</p> <p>Le successioni ereditarie: testamentaria, legittima e necessaria</p> <p>Gli espropri: stima dell'indennizzo sia per esproprio totale che parziale</p> <p>Agenzia delle Entrate: finalità e utilità professionale delle Conservatoria dei Registri Immobiliari, Il Catasto, L'Ufficio del Registro; funzioni della Camera di Commercio</p>
Metodologie	Principalmente si è trattata la disciplina attraverso la lezione frontale, privilegiando la trattazione discussa dei principali argomenti, aggiornando il tutto con esempi di natura professionale.
Criteri di valutazione	Sono state svolte solo verifiche di valenza orale sia nel primo che nel secondo periodo.
Testi, materiali e strumenti adottati	Libro di testo: "Estimo. Territorio ed Agrosistemi", di Baglini, BArtolini, Cosimi, Augusti, casa ed. REDA)
Obiettivi raggiunti	Si ritiene che una parte della classe abbia raggiunto una preparazione adeguata agli obiettivi didattici sopra descritti, mentre alcuni alunni hanno dimostrato un interesse discontinuo e altalenante, raggiungendo obiettivi meno brillanti. Nel complesso il giudizio è sufficiente, con alcuni/e alunni/e che hanno dimostrato interesse per la interdisciplinarietà dell'estimo.

7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1 Criteri di valutazione

Al fine di consentire condizioni di omogeneità tra le diverse sezioni e pur nel rispetto dell'autonomia di ogni

insegnante, il Consiglio di classe, in base agli obiettivi prefissati, ha fatto proprie le indicazioni del Collegio dei docenti adottando i seguenti criteri di valutazione e la corrispondenza tra i voti decimali e i livelli tassonomici:

Parametri	Voto	Parametri	Voto
Conoscenza di termini, contenuti, regole, principi:		Analisi:	
Nessuna:	1,2,3	Non sa analizzare:	1,2,3
Frammentaria e superficiale:	4,5	Effettua analisi parziali o imprecise:	4,5
Adeguate, ma limitata:	6	Analizza le conoscenze, ma deve essere guidato	6
Completa:	7-10	Analizza in modo autonomo le procedure acquisite	7-10
Comprensione:		Sintesi:	
Nessuna:	1,2,3	Non sa sintetizzare	1,2,3
Limitata e/o imprecisa:	4,5	Effettua sintesi parziali o imprecise:	4,5
Completa ma non approfondita:	6	Sintetizza le conoscenze, ma deve essere guidato	6
Completa e approfondita:	7-10	Sintetizza in modo autonomo:	7-10
Applicazione:		Valutazione (capacità di giudizio):	
Non sa applicare il metodo e/o le norme espresse:	1,2,3	Non sa esprimere giudizi:	1,2,3

Applica con incertezza il metodo e/o le norme espresse:	4,5	Esprime giudizi generici:	4,5
Applica con sufficiente sicurezza il metodo e/o le norme espresse:	6	Sa esprimere giudizi solo se guidato:	6
Applica in modo personale:	7-10	Esprime giudizi autonomi e motivati:	7-10

7.2 Criteri di attribuzione crediti

Al termine dello scrutinio, sulla base degli esiti del singolo studente, vengono assegnati i punti di credito. Le modalità di assegnazione del punteggio di credito scolastico sono fissate dalla Tab. A allegata al D.M. 42/2007 e successivi.

La fascia alta della banda di oscillazione viene assegnata agli alunni in possesso di almeno tre dei seguenti descrittori:

- regolarità della frequenza
- impegno, interesse e partecipazione costanti
- media dei voti con parte decimale maggiore o uguale a 0,5
- partecipazione positiva ad attività integrative proposte dall'Istituto
- attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa fornite da docenti esperti e/o tutor esterni

7.3 Simulazione delle prove dell'Esame di Stato

Come concordato nella seduta del CDC del 1 aprile 2025 sono organizzate le seguenti simulazioni:

Giorno	Tipologia
29 Aprile 2025	Prima prova scritta
6 Maggio 2025	Seconda prova scritta

24 Maggio 2025	Colloquio
----------------	-----------

Allegati: testi delle simulazioni di prima e seconda prova, griglie di valutazione

Letto e approvato