



***Istituto Statale di Istruzione Superiore “Francesco De Sanctis – Oscar D’Agostino - Alfredo Amatucci”
VIA TUORO CAPPUCCINI – AVELLINO***



ISTRUZIONE TECNICA - SETTORE TECNOLOGICO

Indirizzo “Agraria, Agroalimentare, Agroindustria”

Articolazione: VITICOLO ENOLOGICO

CLASSE V sez. E

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

D.lgs. 13 aprile 2017, n. 62 Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera i, della legge 13 luglio 2015, n. 107. D.lgs. 62/17 art.17, comma 1. O.M. n. 55 del 22 marzo 2024

**Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico
2023/2024**

Data 15/05/2024

Il Dirigente Scolastico

Ing. Pietro Caterini

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

D. lgs. 13 aprile 2017, n. 62 Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107.

D.lgs. 62/17 art.17, comma 1 **Nota del GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI- 21-03-2017, prot. 10719**

O.M. n. 55 del 22 marzo 2024

Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024

INDICE

1 Informazioni di carattere generale	
1.1.Profilo dell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare, Agroindustria" e dell'articolazione.	Pag. 3
1.2.PECUP	Pag. 6
1.3. Quadro Orario	Pag.9
2 Presentazione della Classe	
2.1 Presentazione della classe	Pag.11
3 Obiettivi del Consiglio di classe	
3.1. Obiettivi cognitivo-disciplinari ed educativo-comportamentali	Pag.14
4 Percorso formativo	
4.1. contenuti	Pag. 17
4.2. metodi	Pag. 21
4.3. mezzi	Pag. 22
4.4. spazi	Pag. 22
4.5. tempi	Pag. 22
4.6 criteri e strumenti di valutazione	Pag. 23
4.7 obiettivi raggiunti	Pag. 24
5 Percorso trasversale Educazione civica	
5.1 Contenuti trasversali	Pag. 25
5.2 obiettivi di apprendimento	Pag. 26
5.3 risultati di apprendimento	Pag. 27
6 Discipline coinvolte Esame di Stato	
6.1 Discipline	Pag. 27
Obiettivi specifici di apprendimento	Pag. 28
7 Percorsi con la metodologia CLIL	
7.1 Percorsi con la metodologia CLIL	Pag. 33
8 Percorsi UDA	
8.1 UDA/ Moduli interdisciplinari	Pag. 34
9 Percorsi per le Competenze Trasversali e Orientamento	
9.1 Percorsi PCTO	Pag. 34
10 Attività di Orientamento	
10.1 Percorsi di orientamento	Pag. 37
11 Deliberazioni del Consiglio di Classe ai sensi dell' art. 24 O.M. 14 marzo 2022	
11.1 Esame dei candidati con disabilità	Pag. 39
12 Allegati	
13. Consiglio di Classe con firma	Pag. 41

1. Informazioni di carattere generale

L'Istituto Superiore di Istruzione Secondaria (I.S.I.S.) "De Sanctis – D'Agostino - Amatucci" di Avellino ha avuto origine il 1° settembre 2023, a seguito di dimensionamento della rete scolastica effettuato dal Ministero della Pubblica Istruzione e del Merito, che ha comportato l'accorpamento dell'I.S.I.S. "Francesco De Sanctis - Oscar D'agostino" con l'Istituto Professionale "Alfredo Amatucci".

L'Istituto Tecnico Agrario "Francesco De Sanctis" è la seconda scuola di viticoltura ed enologia più antica d'Italia, risalendo la sua nascita ad oltre un secolo fa, nel 1879. Da oltre un secolo si colloca come importante punto di riferimento dell'attività di studio e della vita economica dell'Irpinia.

Oltre all'offerta didattica, l'Istituto è sempre stato attivo nel campo dello studio e della ricerca, in stretta connessione con il territorio e le sue esigenze di sviluppo. Per essere in linea con le esigenze del mercato del lavoro, l'Istituto ha aggiornato i propri programmi di insegnamento, inserendo lo studio dei problemi ambientali, delle trasformazioni agro-alimentari e delle biotecnologie, offrendo ampie prospettive di lavoro ai suoi diplomati. L'indirizzo di studi attivato presso la sede di Avellino consente allo studente, al termine di un percorso di studi di durata quinquennale, di conseguire il diploma nell'Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria". La preparazione, in termini di conoscenze, competenze e capacità, permette di scegliere tra l'inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni o la prosecuzione degli studi in ambito universitario.

1.1. Profilo dell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare, Agroindustria".

L'indirizzo "Agraria, Agroalimentare, Agroindustria" è inserito nell'ambito dell'Istruzione Tecnica nel Settore Tecnologico. In tale settore sono previsti risultati dell'apprendimento comuni per i quali, a conclusione del percorso quinquennale il Diplomato consegue le seguenti competenze:

- valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le Carte Internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della Lingua Italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- 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).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- 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.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

- 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.
- Analizzare i punti di forza presenti e potenziali del territorio sviluppando analisi e modalità critiche di valorizzazione delle risorse in esso presenti.
- Progettare uno sviluppo sostenibile e coerente con i moderni indirizzi del settore in linea con la politica ambientale regionale nazionale ed europea.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- 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.

1.2 PECUP dell'indirizzo di studi

L'indirizzo “Agraria, Agroalimentare, Agroindustria” è finalizzato all'acquisizione, per il settore agrario integrato, di un complesso di competenze relative a: organizzazione e gestione di processi produttivi e trasformativi, attività di marketing, controllo e salvaguardia di situazioni ambientali e territoriali, eventuali giudizi di convenienza economica, valutazione di beni, diritti e servizi, interventi per il miglioramento di assetti territoriali rurali.

Il percorso di studi prevede una formazione equilibrata, a partire da solide basi di chimica e biologia, e in grado di analizzare le tecnologie di settore per realizzare prodotti di qualità, attraverso sistemi puntualmente controllati.

Il percorso, pur strutturato con una logica unitaria, prevede tre articolazioni: “Produzioni e trasformazione dei prodotti”, “Gestione dell'ambiente e del territorio”, “Viticoltura ed enologia”. Per quest'ultima può essere previsto, dopo il diploma, un sesto anno per l'acquisizione del titolo professionale di Enotecnico.

L'unitarietà è garantita dalla coesistenza di discipline tecniche comuni, approfondite nelle tre articolazioni, in cui acquisiscono connotazioni professionali specifiche.

In particolare, il secondo biennio punta al consolidamento delle basi scientifiche ed alla comprensione dei principi tecnici necessari per l'interpretazione di problemi ambientali e dei processi produttivi integrati. Ampio spazio è dedicato agli aspetti organizzativi e gestionali delle aziende di settore e ai rapporti fra queste e l'ambiente, alla qualità delle produzioni agroalimentari e agroindustriali, nonché ai procedimenti sulla trasparenza e la tracciabilità.

Detti aspetti si sostanziano nell'impiego di tecnologie innovative in grado di consentire processi sostenibili, soprattutto per quel che riguarda gli interventi fitoiatrici, da progettare con l'integrazione fra i diversi fattori che possono contribuire a diminuire gli impatti.

Il quinto anno, invece, attraverso una implementazione integrativa delle diverse competenze, consente una visione organica e sistemica delle attività di un settore che appare sempre più multifunzionale. In tale anno, sono articolate competenze inerenti giudizi di convenienza e valutazione di beni, diritti e servizi, in modo da favorire rapporti con realtà territoriali ormai orientate verso la genesi di una nuova ruralità. Tali competenze vengono rese spendibili anche attraverso attività di rilievo e di progettazioni aziendali.

Sono approfondite, inoltre, anche tematiche specifiche delle singole articolazioni, analisi di casi e simulazioni capaci di fornire al diplomato strumenti idonei per un inserimento efficace nel mondo del

lavoro, con un bagaglio culturale e professionale utile anche per successivi percorsi di studio o di specializzazione tecnica superiore.

Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del 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.

Nell'articolazione **Viticultura ed Enologia** il profilo viene orientato e declinato attraverso un approfondimento delle problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, delle

tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale e in particolar modo alla viticoltura ed alla enologia .

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.

1. identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali
2. Organizzare attività produttive ecocompatibili.
3. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- 4 Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi, riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
5. Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale
6. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle specifiche attività agricole integrate.
7. Promuovere la propria azienda, anche in lingua straniera, utilizzando diversi canali.

Il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" può infine proseguire gli studi iscrivendosi a qualsiasi facoltà universitaria, con preferenza per quelle di Scienze Agrarie e forestali, Scienze Veterinarie, Scienze della Produzione Animale, Economia e Commercio, Biotecnologie Vegetali, Enologia.

1.3 Quadro Orario

<i>Quadro orario</i>							
Discipline comuni a tutti gli Istituti tecnici	Primo biennio		Secondo biennio		Quinto anno		
	I	II	III	IV	V		
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4		
Storia, cittadinanza, Costituzione	2	2	2	2	2		
Lingua inglese	3	3	3	3	3		
Matematica	4	4	3	3	3		
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2		
Religione cattolica	1	1	1	1	1		
Diritto ed economia	2	2					
Scienze della terra, biologia	2	2					
Tecnologie informatiche	3						
Scienze e tecnologie applicate		3					
Scienze integrate: fisica	3	3					
Scienze integrate: chimica	3	3					
Tecniche di rappresentazione grafica	3	3					
Complementi di matematica						1	1
Produzioni animali			3	3	2		
Discipline di indirizzo VITICOLTURA ed ENOLOGIA			Secondo biennio		Quinto anno		
Enologia					4		
Viticoltura e difesa della vite					4		
Biotechnologie vitivinicole					3		
Biotechnologie agrarie				3			
Trasformazione dei prodotti			2	2			
Genio rurale			3	2			
Produzioni vegetali			5	4			
Gestione ambiente e territorio							2
Economia, estimo, marketing					3	2	2
	32		32	32	32		

2. Presentazione della classe

La classe 5 E è composta da 12 alunni, due femmine e dieci maschi. Molti sono pendolari, quindi sottoposti a difficoltà quotidiane di trasporto con tratti di percorrenza medio-lunghi. La fisionomia dell'attuale classe si è mantenuta stabile per tutta la durata del triennio.

L'attività del Consiglio di Classe ha sempre avuto la finalità prioritaria di sollecitare l'amore per lo studio e la conoscenza, il rispetto delle regole che una civile vita scolastica impone, la partecipazione critica al dialogo educativo ed ha inteso destare negli alunni curiosità, voglia di conoscere e di coltivare interessi culturali.

Tutti i docenti hanno lavorato per favorire la formazione di personalità strutturate e riflessive, consapevoli delle proprie capacità in grado di saper programmare il proprio futuro.

Il percorso seguito nell'arco del triennio dalla classe si è basato sull'impianto curricolare articolato in programmi seguendo l'approccio della programmazione.

In questo senso gli obiettivi generali e trasversali alle varie discipline, predisposti dal Consiglio di Classe in sede di programmazione dell'attività didattica, risultano del tutto coerenti ed in sintonia con quelli definiti nel Piano dell'Offerta Formativa dell'area di indirizzo.

Per quanto riguarda gli obiettivi formativi sotto il profilo professionale, il Consiglio di Classe si è proposto di formare "tecnici" in grado di affrontare analiticamente un ampio spettro di situazioni legate alle moderne applicazioni nel vitivinicolo.

Nel complesso, il gruppo classe appare contraddistinto da differenze di carattere e di temperamento: si caratterizza per una marcata eterogeneità, per interessi, competenze espressive, stili e ritmi di apprendimento: alcuni alunni appaiono più disciplinati e collaborativi, altri hanno bisogno di essere maggiormente stimolati per partecipare proficuamente al dialogo educativo.

Un gruppo ristretto di ragazzi, i cui risultati possono definirsi encomiabili, ha partecipato alle attività con interesse costante animando la trattazione delle lezioni con interventi e apporti personali significativi; ha evidenziato così capacità critiche accompagnate da un metodo di studio maturo ed efficace che hanno consentito loro di raggiungere un ottimo livello di consapevolezza cognitiva. Altri studenti, grazie ad una partecipazione attiva e ad un impegno sufficientemente accettabili, hanno sostanzialmente raggiunto gli obiettivi di apprendimento prefissati.

Le specifiche insufficienze ancora presenti potranno essere colmate in questa parte finale dell'anno con una più intensa partecipazione e un maggiore impegno, sollecitati dall'avvicinarsi della prova conclusiva e supportati dalle strategie di recupero e sostegno che i diversi docenti attueranno.

Nel corso del corrente anno scolastico gli alunni, in generale, hanno interagito bene tra di loro e con i docenti.

La partecipazione al dialogo educativo è stata regolare. I rapporti con le famiglie sono stati curati attraverso contatti telefonici e comunicazioni scritte. Il comportamento degli alunni nel complesso è stato sempre corretto e rispettoso nei confronti dei docenti, del personale scolastico e nel rapporto interpersonale tra pari.

Volendo schematizzare, all'interno del gruppo classe si possono definire tre fasce di livello di preparazione così distinte:

I fascia (livello alto): comprende alunni che, motivati, partecipi, rivolti a perseguire una crescita culturale ed umana attraverso lo studio e l'approfondimento dei contenuti, hanno conseguito risultati assolutamente apprezzabili;

II fascia (livello intermedio): comprende alunni che hanno partecipato con sufficiente regolarità e acquisito conoscenze e competenze pressoché adeguate. Si esprimono correttamente e sono in grado di compiere autonome valutazioni;

III fascia (livello medio basso): composta da alunni che hanno avuto un frequente calo di impegno e di rendimento soprattutto nella fase iniziale di questo ultimo anno; presentano una preparazione con specifiche ed evidenti carenze ma sono in grado di esporre correttamente i contenuti di cui sono a conoscenza e operare, opportunamente guidati, collegamenti in ambito disciplinare.

In conclusione, gli allievi, in relazione alle loro potenzialità e all'impegno speso, hanno acquisito abilità, conoscenze, competenze che hanno coadiuvato il loro percorso personale di crescita.

Tutti gli allievi, in relazione alle loro attitudini, all'impegno ed interesse, possiedono un bagaglio di conoscenze di base che consente loro di sapersi orientare nell'ambito dei processi produttivi nel settore della viticoltura. La classe ha svolto, nell'ultimo periodo dell'anno scolastico, le simulazioni relative alla Prima e alla Seconda prova dell'Esame di Stato ed è stata adeguatamente informata sulle modalità di svolgimento degli esami, con riferimento al colloquio, alle valutazioni degli stessi ed all'attribuzione dei crediti.

Tutti gli alunni hanno sostenuto le prove Invalsi, requisito necessario all'ammissione all'Esame di Stato 2023/24, nelle seguenti date:

Data	Disciplina
06/03/2024	Italiano
07/03/2024	Matematica
08/03/2024	Inglese

3. Obiettivi del Consiglio di Classe

Gli obiettivi raggiunti dal Consiglio di classe nell'ambito della progettazione delle attività di apprendimento, relativamente all'ultimo anno di corso, possono essere così riepilogati:

- Acquisizione di un proprio metodo di studio e di lavoro (Imparare ad imparare; Spirito di iniziativa e Imprenditorialità).
- Comunicare e interagire in modo efficiente utilizzando i diversi linguaggi
 - ✓ Comunicazione nella madrelingua
 - ✓ Comunicazione nelle lingue straniere
 - ✓ Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologie
 - ✓ Competenza digitale
 - ✓ Consapevolezza ed Espressione culturale.
- Saper interagire con gli altri, riconoscendone i diversi punti di vista; Saper riconoscere il valore delle regole ed assumersi responsabilità personali; Agire in modo autonomo e responsabile (Competenze interpersonali, interculturali e sociali e competenza civica).
- Acquisizione della capacità di progettare ed elaborare progetti realistici (Spirito di iniziativa e Imprenditorialità; Consapevolezza ed Espressione culturale).
- Acquisizione ed interpretazione dell'informazione (Valutare le informazioni)
- Individuazione dei collegamenti e delle relazioni (Effettuare collegamenti interdisciplinari);
- Disposizione ad un apprendimento permanente (Long life learning)
- Disponibilità e adattabilità al cambiamento.

FINALITÀ DI CARATTERE GENERALE

Gli studenti - alla fine del quinto anno – devono acquisire competenze – chiave necessarie per:

- Lo sviluppo della loro persona come cittadini, tenendo conto del contesto culturale di appartenenza.
- Relazioni corrette con gli altri, nel rispetto delle opinioni altrui.
- Una positiva interazione con la realtà naturale e sociale.
- Un orientamento verso scelte future (di studio e/o professionali) in sintonia con interessi e inclinazioni personali.

Allo scopo, gli alunni dovranno consolidare e potenziare le competenze chiave e di cittadinanza, acquisite durante l'obbligo scolastico (Raccomandazioni del Parlamento Europeo e del Consiglio, 18/12/2006 e 22/05/2018, D.M. n.139/2007)

OBIETTIVI DI PROCESSO

Per il raggiungimento delle finalità generali indicate sono individuati i seguenti obiettivi di processo da raggiungere:

- Saper intervenire in modo attivo e costruttivo nel dialogo educativo, partecipando in modo consapevole alle attività della vita scolastica, adeguando la propria condotta alle singole situazioni, rispettando le opinioni diverse attraverso un comportamento equilibrato e non competitivo.
- saper socializzare con compagni ed insegnanti abituandosi alla cooperazione, al lavoro collettivo, alla solidarietà in classe, a scuola e nella società.
- Saper comunicare e vivere correttamente i rapporti con gli altri sul piano della reciproca comprensione e collaborazione sociale
- Saper fronteggiare la difficoltà e sviluppare opinioni ed atteggiamenti equilibrati
- Saper rispettare le norme che regolano la vita scolastica e sociale.
- Saper essere autonomi nell'organizzazione del lavoro scolastico

OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

- Relativamente alle **conoscenze**:
 - Saper leggere, comprendere e rielaborare un testo.
 - Sapersi esprimere in modo chiaro, logico e pertinente, utilizzando un lessico appropriato alla situazione comunicativa e ai contenuti disciplinari.
- Relativamente alle **abilità**:
 - Saper procedere in modo analitico nelle attività e nello studio.
 - Saper proporre soluzioni.
 - Saper sintetizzare i vari contenuti disciplinari.
 - Saper cogliere la coerenza all'interno dei procedimenti.
 - Saper interpretare fatti e fenomeni ed esprimere giudizi personali.
 - Saper documentare adeguatamente il proprio lavoro.
 - Saper cogliere somiglianze e/o differenze tra testi diversi.
 - Saper operare gli opportuni collegamenti a carattere interdisciplinare.
- Relativamente alle **competenze**:
 - Essere in grado di pianificare e di organizzarsi per raggiungere obiettivi.
 - Essere in grado di usare le conoscenze con responsabilità ed autonomia.
 - Essere in grado di auto valutarsi per sapersi orientare in modo consapevole nelle scelte future.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

Sulla scorta delle Linee Guida del 2012, l'insegnamento mirerà a promuovere le seguenti competenze:

AREA TECNICO-PROFESSIONALE

- competenze specifiche nella rilevazione del territorio, delle aree libere e dei manufatti, scegliendo le metodologie e le strumentazioni più adeguate, promuovere la capacità di elaborare i dati ottenuti
- competenze specifiche nell'organizzazione del progetto fondiario e delle opere di miglioramento ad esso collegate
- capacità di selezionare le specie, i materiali, le attrezzature più idonee in rapporto al loro impiego e alle modalità di trasformazione ovvero messa in opera.
- acquisizione, per il settore agrario integrato, di un complesso di competenze relative alla organizzazione e gestione di processi produttivi e trasformativi, attività di marketing
- competenze nel controllo e salvaguardia di situazioni ambientali e territoriali
- capacità di eventuali giudizi di convenienza economica, valutazione di beni, diritti e servizi, interventi per il miglioramento di assetti territoriali rurali.
- Acquisizione di competenze in grado di analizzare le tecnologie di settore per realizzare prodotti di qualità, attraverso sistemi di filiera puntualmente controllati.
- Comprensione dei principi tecnici necessari per l'interpretazione di problemi ambientali e dei processi produttivi integrati.
- Competenze agli aspetti organizzativi e gestionali delle aziende di settore e ai rapporti fra queste e l'ambiente, alla qualità delle produzioni agroalimentari e agroindustriali, nonché ai procedimenti sulla trasparenza e la tracciabilità.
- Capacità nell'impiego di tecnologie innovative in grado di consentire processi sostenibili, soprattutto per quel che riguarda gli interventi fitoiatrici, da progettare con l'integrazione fra i diversi fattori che possono contribuire a diminuire gli impatti.
- Acquisizione di una visione organica e sistemica delle attività di un settore che appare sempre più multifunzionale, con competenze inerenti giudizi di convenienza e valutazione di beni, diritti e servizi, in modo da favorire rapporti con realtà territoriali ormai orientati verso la genesi di una nuova ruralità.
 - Capacità di rilevazione e progettazioni aziendali
 - capacità di applicare le metodologie della progettazione, valutazione e realizzazione di costruzioni e manufatti di modeste entità, in zone non sismiche, intervenendo anche nelle problematiche connesse al risparmio energetico nell'edilizia.

- utilizzo consapevole di strumenti idonei per la restituzione grafica di progetti e di rilievi.
- competenze specifiche nell'esecuzione di operazioni di estimo in ambito privato e pubblico, limitatamente all'edilizia e al territorio
- competenze nella gestione della amministrazione ordinaria e dell'esercizio di organismi cooperative ed associative.
- competenze nell'organizzazione e conduzione di cantieri mobili nel rispetto delle normative sulla sicurezza.
- capacità 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.
- inclinazione ad un proficuo inserimento professionale attraverso conoscenze specifiche in merito alla legislazione urbanistica, territoriale, ambientale.

AREA LINGUISTICA

- individuazione e utilizzo degli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- capacità di redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- capacità utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- capacità di padroneggiare la lingua inglese ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studi per interagire auspicabilmente in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

AREA LOGICO-MATEMATICA

- capacità di utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Capacità di utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;

AREA STORICO-SOCIALE

- Capacità di correlare la conoscenza storica agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie, delle tecniche, riconoscere gli aspetti geografici e territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture socioeconomiche e le trasformazioni diacroniche.
- Capacità di indagare la propria identità umana, religiosa e spirituale in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico ed un personale progetto di vita
- Approccio ad una corretta percezione del sé corporeo, al corretto coordinamento fisico-spaziale, alla cura della salute personale, anche nell'interesse della comunità.
- Tutti gli alunni hanno partecipato:
- **alle attività afferenti all'area tecnico-pratica** e alle esercitazioni periodiche nell'azienda agraria annessa all'Istituzione, occasioni in cui ognuno di loro ha espresso al meglio la propria predisposizione per l'ambito afferente le discipline caratterizzanti il corso di studi e l'innata vocazione per l'attenzione e la cura del territorio.
- **Molti alunni hanno partecipato ad attività di Open Day**, attraverso momenti di tutoring nelle visite dell'Istituto e dei laboratori, mostrando attaccamento alla scuola e capacità di trasmetterne il profondo valore educativo e formativo alle scolaresche degli istituti di istruzione di primo grado.

Sbocchi professionali

Ampie sono le prospettive di lavoro per i diplomati periti agrari e periti agrari specializzati in viticoltura ed enologia

La figura del perito agrario assume oggi un ruolo di notevole importanza nel processo di modernizzazione del settore. L'agricoltura finora basata su una attività produttiva tradizionale, sta passando ad una visione più dinamica, aperta alle grandi potenzialità offerte dal progresso scientifico e tecnologico.

Per rispondere alla concorrenza delle produzioni dei paesi più avanzati, il mercato nazionale richiede personale tecnico qualificato, dotato di una preparazione articolata.

Il perito agrario è un tecnico polivalente, esercita come libero professionista o come dipendente all'interno dei contesti agricolo o industriale.

Esercizio della libera professione

- direzione, amministrazione e gestione di aziende agrarie comunque intese (ivi comprese le industrie di trasformazione);
- progettazione, direzione e collaudo di costruzioni e opere di trasformazione fondiaria;
- stime dei fondi rustici e delle colture;
- rilevamenti topografici e frazionamenti;
- progettazione e manutenzione di parchi e giardini;
- assistenza tecnica per l'uso degli antiparassitari.

Impiego in settori specifici dell'Agricoltura

- ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali;
- uffici per l'Agricoltura delle Regioni e delle Province;
- laboratori scientifici collegati all'attività del CNR;
- enti di Stato che operano nel settore agricolo (Monopoli, Consorzi di Bonifica, di Irrigazione, Servizio di Repressione delle Frodi Alimentari, ecc.);
- insegnamento negli Istituti tecnici e professionali.

4. Percorso formativo

Il percorso formativo è stato regolare e coerente con la programmazione di inizio a.s. prevista nel documento di classe e in linea con la progettazione dipartimentale.

Le attività didattiche, sia curricolari che extracurricolari, relative al primo quadrimestre sono state svolte regolarmente e i risultati, in termini di obiettivi disciplinari e formativi, sono stati valutati nel primo quadrimestre, in base alle griglie di valutazione allegate.

Per gli esiti del percorso di apprendimento complessivo fanno fede le relazioni individuali dei docenti, per le singole discipline, redatte a consuntivo di fine anno scolastico.

Si indicano di seguito i macro-argomenti trattati nelle singole discipline. I contenuti dettagliati sono leggibili nei programmi consegnati in segreteria.

4.1 Contenuti :

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

- Età del Realismo - Naturalismo francese - Rapporti e differenze tra Naturalismo e Verismo
- Poesia e romanzo tra Positivismo e Decadentismo
- L'età dell'ansia
- Il romanzo psicologico
- La lirica italiana del Novecento
- Poesia ermetica - futurista
- Eugenio Montale
- Poeti e letterati raccontano le guerre: Ungaretti - Quasimodo - P. Levi
- Neorealismo letterario e cinematografico

STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- Alle origini del mondo contemporaneo
- La Belle Epoque
- La società di massa
- Industria, imperi e società di massa
- L'Imperialismo - L'età giolittiana
- Dalla spartizione coloniale all'avvento del Fascismo
- Il mondo tra le due guerre mondiali
- La Rivoluzione russa
- Il secondo conflitto mondiale
- Il mondo contemporaneo e i problemi del presente
- Educare alla cittadinanza attiva: L'Europa e i nuovi conflitti
- Educazione Civica
- La tutela del paesaggio e del patrimonio artistico italiano - Salvatore Settis (intervista documentario) - Economia sostenibile e salvaguardia del paesaggio
- Agenda 2030: i 17 punti
- Percorso storico-giuridico: dallo Statuto Albertino alla Costituzione
- Struttura della Costituzione e principi fondamentali - Gli Organi Costituzionali e le loro funzioni: Parlamento – Governo – Il Presidente della Repubblica
- La repressione dei diritti umani nei tre regimi totalitari del Novecento
- “La chiave di Sara” film
- “Gli orrori di Buchenwald” documentario

GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

- Elementi di ecologia e paesaggio.
- Impatto ambientale dell'agricoltura.
- Tutela della biodiversità negli agroecosistemi.
- Ecosistemi naturali e agroecosistemi.
- L'agricoltura sostenibile: agricoltura integrata e biologica.
- Le azioni previste dalla Politica Agricola Comunitaria (PAC) a tutela della salute, dell'ambiente e del territorio.

PRODUZIONE ANIMALE

- Allevamenti: ambiente ricoveri igiene e sanità;
- Alimenti per gli animali di allevamento;
- Alimentazione degli animali zootecnici;
- Galattopoiesi;

ECONOMIA ESTIMO MARKETING E LEGISLAZIONE

- L'Estimo e le attività del perito.
- Gli aspetti economici dei beni.
- Il metodo ed i procedimenti di stima.
- La stima dei fondi rustici. La stima dei fabbricati rurali.
- La stima degli arboreti da frutto. La stima delle scorte aziendali.
- La stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali.
- La stima dei miglioramenti.
- La stima dei danni. Le espropriazioni per pubblica utilità.
- Il Catasto terreni. Il Catasto fabbricati.
- L'Unione europea e la Politica Agricola Comune.
- La qualità e le certificazioni.
- L'etichettatura.
- I prodotti tipici e i prodotti biologici.

RELIGIONE

- L'uomo e il bisogno di Dio
- Il mistero di Dio e la ricerca del senso della vita
- Il "problema" "Dio nell'esperienza dei giovani"
- Il progetto cristiano di vita
- La morale cristiana
- Il problema etico

SCIENZE MOTORIE-SPORTIVE

- Gli aspetti mentali del movimento
- Gli adattamenti fisiologici
- Sport e regolamenti
- Il regime alimentare
- I principi dell'allenamento
- Il gruppo e le regole

MATEMATICA

- Funzioni e limiti (ripetizione)
- Calcolo differenziale
- Studio completo di una funzione
- Integrali indefiniti
- Integrali definiti e calcolo delle aree

LINGUA INGLESE

- Vineyard management and care
- Grape cultivation practices
- pests and diseases
- Wine making process
- The modern winery
- Classification of wine (by appellation and by varietal or vintage)
- Types of wine
- Brewing beer
- Organic italian wine and Organic farming

BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE

- Microrganismi e trasformazioni dei mosti e dei vini;
- Sistematica di lieviti e batteri; Lieviti e colture starter impiegati in enologia;
- Agenti delle fermentazioni primaria e secondaria;
- Agenti responsabili delle alterazioni dei mosti e dei vini

ENOLOGIA

- La vinificazione in rosso;
- La vinificazione in bianco;
- La vinificazione in rosato;
- Spumantizzazione in autoclave;
- Spumantizzazione Metodo classico;
- Stabilizzazione e trattamenti dei vini.

VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE

- Sistematica della vite
- Anatomia della vite
- Il ciclo biologico annuale
- Ciclo vitale, aspetti genetici, propagazione della vite
- Ecosistema viticolo
- L'allevamento della vite
- La gestione del suolo
- Gestione della vendemmia
- Viticoltura sostenibile e di precisione
- Fitopatie della vite

4.2 Metodi

La centralità dell'alunno nel processo di apprendimento è fissata come presupposto metodologico.

Per la proposizione delle tematiche sono state utilizzate le seguenti tecniche didattiche:

Metodo induttivo-deduttivo

Lezione dialogata

Lavori di gruppo

Classe capovolta

Esercitazioni pratiche (anche su cantieri)

Risoluzione di problemi

Simulazioni

Attività esterne

Dibattito

Lezione frontale, ove necessaria.

4.3 Mezzi

Nel corso dell'anno scolastico sono stati utilizzati vari strumenti didattici, idonei a consentire e facilitare il percorso didattico. Essi sono costituiti in:

Libri di testo (prevalentemente)

Ricerche individuali e/o di gruppo

Schemi o mappe mentali e concettuali

Riviste

Appunti e dispense

Materiali multimediali

Dizionari

Laboratori

Computer/tablet/ LIM

smartphone autorizzati (byod)

Piattaforma digitale per classe virtuale (Classroom)

App didattiche

4.4 Spazi

Aule scolastiche;

Laboratori;

Azienda dell'Istituto;

Registro Elettronico;

Piattaforma Istituzionale G-Suite.

4.5 Tempi

Scansione temporale tra primo e secondo quadrimestre

4.6 Criteri e strumenti di valutazione

La valutazione è stata funzionale alla misurazione dei processi di insegnamento/apprendimento, centrata sulla rilevazione dei progressi dell'allievo e, di rimando, sulla rilevazione della qualità dell'azione didattica. Durante il percorso educativo-didattico, in particolare alla fine dello sviluppo dei moduli e /o delle unità didattiche, per constatare la validità o meno del metodo di lavoro, nonché per verificare il grado di assimilazione dei contenuti disciplinari, si è misurato il processo di apprendimento attraverso i seguenti strumenti:

per la verifica formativa:

costante osservazione del lavoro scolastico in classe;
valorizzazione dei contributi degli alunni durante le lezioni;
esercitazioni individuali e /o collettive;
controllo e analisi dei compiti svolti a casa;
brevi test su singole attività specifiche, anche su piattaforma Classroom

per la verifica sommativa:

test e questionari
prove di analisi e comprensione testuale
prove scritte con traccia da svolgere
problemi /esercizi da risolvere
colloqui
prove di realtà.

Il consiglio, al fine di uniformare gli standard valutativi, individua i seguenti indicatori e relativi descrittori per la valutazione di fine periodo:

- il comportamento (frequenza, ritardi, rapporti disciplinari, sospensioni)
- la partecipazione all'attività didattica
- l'impegno e l'interesse
- il metodo di studio
- la progressione nell'apprendimento

Si allegano le griglie di valutazione generale del profitto, del comportamento e griglie di valutazione degli apprendimenti e delle competenze.

4.7 Obiettivi raggiunti

Gli alunni hanno sviluppato le seguenti competenze:

- Capacità di interagire in modo efficace in diverse situazioni comunicative, attraverso modalità dialogiche sempre rispettose delle idee degli altri
- Consapevolezza che il dialogo è lo strumento per apprendere informazioni ed elaborare opinioni su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali
- Saper collaborare con gli altri nella realizzazione di prodotti, nell'elaborazione di progetti e nella formulazione di giudizi riguardanti vari ambiti culturali e sociali.
- Comprensione di testi di vario tipo "diretti" e "trasmessi" dai media (riconoscimento della fonte, del tema, de informazioni e della loro gerarchia)
- Esposizione orale di argomenti di studio e di ricerca, anche avvalendosi di supporti specifici (schemi, mappe, presentazioni al computer)
- Uso di manuali delle discipline o testi divulgativi nelle attività di studio personali e collaborative per ricercare, raccogliere e rielaborare dati, informazioni e concetti
- Scrivere correttamente testi di tipo diverso (narrativo, espositivo, descrittivo, regolativo, argomentativo, specialistico) adeguati a situazione, argomento, scopo, destinatario.
- Produzione di testi multimediali, utilizzando in modo efficace l'accostamento dei linguaggi verbali con quelli iconici e sonori.
- Riconoscere e usare termini specialistici in base al campo di discorso
- Adattare opportunamente i registri informale e formale in base alla situazione comunicativa e agli interlocutori, realizzando scelte lessicali adeguate.
- Riconoscere il rapporto tra varietà linguistiche/lingue diverse (plurilinguismo) e il loro uso nello spazio geografico, sociale e comunicativo.

5 PERCORSO TRASVERSALE di EDUCAZIONE CIVICA

CONTENUTI DELLE DISCIPLINE COINVOLTE	N. ORE PER DISCIPLINA
Economia, estimo, marketing e legislazione: articoli 42 e 43 della Costituzione Italiana. Le espropriazioni per pubblica utilità: Quadro normativo. Testo unico sugli espropri Politica agricola comune	5
Scienze Motorie e Sportive: Il valore del rispetto delle regole nella competizione e nel confronto Il gruppo e le regole	1
Lingua e letteratura italiana - Storia: La nascita della Costituzione Italiana – Principi fondamentali La tutela del paesaggio italiano (Relazione Prof. S. Settis) Sviluppo sostenibile e nazioni Unite Agenda 2030	6
Lingua e cultura straniera: Sustainable and organic agriculture. Organic wine.	2
Religione Cattolica: Il libero arbitrio e la libertà responsabile La coscienza e la legge morale	2
Viticultura e difesa della vite: Dai diritti d’impianto, al regime delle autorizzazioni Regimi di qualità Prodotti di qualità Disciplinari di produzione	6
Biotecnologie Vitivinicole: Il patrimonio artistico-culturale del paese e la sua difesa La tutela del bello	2
Gestione Ambiente e Territorio: Art. 117, comma s Della Costituzione Italiana Art. 39 e 41 della Costituzione Italiana	2
Produzione animale: Gestione dei reflui zootecnici e biogas Benessere animale	3
Enologia: Sicurezza alimentare e stili di vita sani Variazioni climatiche e sostenibilità ambientale	4
Ore totali	33

5.1 Obiettivi di apprendimento

Fermi restando gli obiettivi specifici delle diverse discipline coinvolte nei percorsi di seguito indicati, si forniscono gli obiettivi generali previsti per l'insegnamento trasversale dell'educazione civica nelle classi di triennio:

- conoscere le norme costituzionali del proprio Paese e le istituzioni in esso operanti attraverso lo studio della storia politica, sociale, economica e del patrimonio morale e culturale della nazione
- conoscere norme e istituzioni europee e internazionali all'interno delle quali inquadrare istituzioni e norme del proprio Paese
- saper operare confronti consapevoli tra i maggiori modelli istituzionali europei
- conoscere i fondamenti del diritto del lavoro e del diritto dell'impresa; saper identificare le condizioni per cui il lavoro diventa esperienza positiva di creazione e costruzione; comprendere l'importanza di salvaguardare i diritti acquisiti anche attraverso la conoscenza delle forme di sfruttamento esercitate su minori, donne, immigrati etc.
- conoscere la situazione del mercato del lavoro in Italia e in Europa per maturare una scelta consapevole del proprio percorso di studi universitario/ attività lavorativa
- maturare la consapevolezza del valore della persona, della libertà e della dignità propria e altrui
- maturare la consapevolezza del rapporto tra la singola persona, le formazioni sociali di cui fa parte e il potere dello stato, fra diritti inviolabili e doveri inderogabili
- maturare la consapevolezza del patrimonio dei diritti acquisiti per garantirne come cittadini la tutela
- consolidare la conoscenza del fenomeno mafioso maturando la consapevolezza degli strumenti personali e collettivi attraverso cui contrastarlo
- accrescere il senso di responsabilità civica, sociale e solidale attraverso attività e iniziative personali e di gruppo, a livello locale, regionale, nazionale ed europeo
- comprendere l'importanza di un impegno attivo e concreto per la tutela e la valorizzazione dei beni culturali e paesistici del territorio nazionale, europeo e mondiale
- comprendere l'importanza di una partecipazione attiva e consapevole per la tutela dell'ambiente attraverso l'educazione al consumo e alla produzione responsabili
- maturare la consapevolezza dell'impatto delle tecnologie sulle libertà della persona
- comprendere la necessità di un'interazione profonda tra saperi umanistici e scientifici, teorici e pratici per la salvaguardia della persona e la realizzazione di obiettivi duraturi di sostenibilità ambientale, sociale ed economica
- rispettare le regole nella competizione sportiva, nell'educazione stradale, nel lavoro di squadra
- saper esprimere la propria prospettiva di giudizio su fatti d'attualità significativi in maniera consapevole, argomentata e in una prospettiva pluralista
- saper individuare collegamenti e nessi multi- e inter-disciplinari fra le materie coinvolte nei percorsi svolti

5.2. Risultati di apprendimento

- Gli alunni hanno sviluppato le seguenti competenze:
- Capacità di interagire in modo efficace in diverse situazioni comunicative, attraverso modalità dialogiche sempre rispettose delle idee degli altri
- Consapevolezza che il dialogo è lo strumento per apprendere informazioni ed elaborare opinioni su problemi riguardanti vari ambiti culturali e sociali
- Saper collaborare con gli altri nella realizzazione di prodotti, nell'elaborazione di progetti e nella formulazione di giudizi riguardanti vari ambiti culturali e sociali.
- Comprensione di testi di vario tipo "diretti" e "trasmessi" dai media (riconoscimento della fonte, del tema, de informazioni e della loro gerarchia)
- Esposizione orale di argomenti di studio e di ricerca, anche avvalendosi di supporti specifici (schemi, mappe, presentazioni al computer)
- Uso di manuali delle discipline o testi divulgativi nelle attività di studio personali e collaborative per ricercare, raccogliere e rielaborare dati, informazioni e concetti
- Scrivere correttamente testi di tipo diverso (narrativo, espositivo, descrittivo, regolativo, argomentativo, specialistico) adeguati a situazione, argomento, scopo, destinatario.
- Produzione di testi multimediali, utilizzando in modo efficace l'accostamento dei linguaggi verbali con quelli iconici e sonori.
- Riconoscere e usare termini specialistici in base al campo di discorso
- Adattare opportunamente i registri informale e formale in base alla situazione comunicativa e agli interlocutori, realizzando scelte lessicali adeguate.
- Riconoscere il rapporto tra varietà linguistiche/lingue diverse (plurilinguismo) e il loro uso nello spazio geografico, sociale e comunicativo.

6 Discipline coinvolte Esame di Stato

I macroargomenti delle discipline sono riportati al paragrafo 4.1 e i relativi contenuti dettagliati nei programmi consegnati in segreteria

Obiettivi specifici di apprendimento

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA

- conoscenza delle strutture linguistiche essenziali e di un adeguato patrimonio lessicale
- conoscenza delle tematiche fondamentali delle correnti letterarie e degli autori rappresentativi della seconda metà dell'Ottocento e del Novecento
- sapersi orientare su tematiche di ordine letterario e storico
- capacità di interpretare il significato di documenti essenziali
- essere in grado di analizzare le particolarità strutturali e/o formali dei testi poetici considerati
- capacità di collegare aspetti dei diversi momenti letterari con le vicende storiche dei connessi periodi
- essere in grado di operare riflessioni e valutazioni personali su quanto studiato
- capacità di sintesi degli aspetti fondamentali dei percorsi svolti.
- conoscenza dei principali eventi del periodo storico compreso tra la seconda metà dell'Ottocento e il secondo conflitto mondiale
- consapevolezza del significato del "divenire storico"
- capacità di utilizzo del linguaggio specifico
- capacità di contestualizzare fatti e personaggi storico-sociali anche di recente attualità

<p style="text-align: center;">LINGUA INGLESE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • individuazione e utilizzo degli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento; • capacità di redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; • capacità utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; • capacità di padroneggiare la lingua inglese ed utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studi per interagire auspicabilmente in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER); • utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
<p style="text-align: center;">PRODUZIONI ANIMALI</p>	<p>Conoscere i principali argomenti trattati relativamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • all'igiene zootecnica • alla fisiologia della nutrizione • all'alimentazione animale • alla coltivazione e conservazione dei foraggi • ai mangimi concentrati • ai metodi di razionamento • alla galattopoiesi

<p style="text-align: center;">ECONOMIA, ESTIMO, LEGISLAZIONE E MARKETING</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i compiti e la suddivisione dell'estimo. • Conoscere gli aspetti economici dei beni. • Conoscere la centralità del metodo unico di stima. • Conoscere il significato e le fasi di stima sintetica e analitica. • Conoscere le caratteristiche che influenzano il valore di un bene. • Conoscere le parti e i contenuti di una relazione di stima. • Conoscere i procedimenti per stimare i fondi e i fabbricati rustici. • Conoscere i procedimenti di stima degli arboreti da frutto. • Conoscere i procedimenti di stima delle scorte aziendali, dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali. • Conoscere gli aspetti giuridici riguardanti gli espropri e i diritti reali di godimento. • Conoscere le politiche dell'Unione Europea nel settore agricolo, ambientale e agroalimentare. • Conoscere il significato di qualità, le norme riguardanti l'etichettatura e le certificazioni regolamentate.
<p style="text-align: center;">ENOLOGIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principali componenti del mosto e del vino; • Conoscere le principali tappe del processo di trasformazione dell'uva in vino. • Conoscere gli aspetti chimici, fisici e microbiologici delle fermentazioni, stabilizzazione, conservazione e affinamento.

6.1 Obiettivi raggiunti

<p>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</p>	<p>CONOSCENZA</p> <p>Gli allievi conoscono le tematiche fondamentali delle correnti letterarie e degli autori più rappresentativi della seconda metà dell'Ottocento e del Novecento.</p> <p>Hanno acquisito i concetti evolutivi della lingua italiana attraverso l'analisi dei maggiori contesti storico-letterari susseguitisi nel corso dei secoli.</p> <p>COMPETENZE:</p> <p>Gli alunni sono in grado di analizzare le particolarità strutturali/formali dei testi poetici considerati nel corso dell'anno scolastico. Nel prosieguo delle attività hanno perfezionato l'abilità di comprensione di testi in prosa e sviluppato abilità linguistica nella produzione scritta ed orale.</p> <p>CAPACITÀ:</p> <p>Gli allievi sono in grado di operare riflessioni e valutazioni personali su quanto studiato nel corso delle attività didattiche e, a diversi livelli, di collegare gli "esempi letterari" alle "realità quotidiane". Dal punto di vista strettamente letterario, sono in grado di definire il rapporto tra la poetica di uno scrittore e la poetica del tempo nel suo contesto storico-culturale, utilizzando appropriata terminologia.</p>
<p>STORIA</p>	<p>CONOSCENZA:</p> <p>Gli allievi conoscono i principali eventi del periodo storico compreso tra la seconda metà dell'Ottocento e la Seconda guerra mondiale.</p> <p>COMPETENZA:</p> <p>Gli allievi hanno acquisito consapevolezza del significato del "divenire storico", maturando abilità operative in ambienti e situazioni diversificate. Hanno maturato abilità ad operare entro orizzonti di tempo e di spazio in espansione.</p> <p>CAPACITÀ:</p> <p>Gli allievi sono in grado di relazionare fra i diversi avvenimenti che collegano il passato con il presente, di contestualizzare nello spazio e nel tempo i fatti e i personaggi, di formulare ipotesi interpretative originali di fronte ad avvenimenti storico-sociali di recente attualità.</p>

<p>LINGUA INGLESE</p>	<p>CONOSCENZE</p> <p>Gli alunni hanno partecipato attivamente al dialogo educativo e dimostrato interesse e coinvolgimento nella disciplina. Gli alunni presentano una conoscenza della lingua inglese di livello B1/B2, hanno, infatti, acquisito le principali strutture morfo-sintattiche e complessivamente possiedono un adeguato bagaglio lessicale che consente loro di comprendere e intervenire nelle varie situazioni comunicative e di studio della microlingua del settore.</p> <p>COMPETENZE</p> <p>Gli alunni si sono impegnati nello studio e nella rielaborazione dei contenuti, sanno produrre in maniera mediamente più che sufficiente in forma scritta. Sanno comprendere messaggi orali e sanno interagire in maniera nel complesso adeguata in situazioni comunicative professionali. Sanno cogliere i concetti essenziali degli argomenti proposti. Alcuni studenti si sono mostrati più autonomi nell'affrontare problematiche e situazioni utilizzando le proprie conoscenze, pertanto, sono in grado di esprimersi con fluidità, proprietà di lessico e correttezza grammaticale. Altri riferiscono i contenuti con sufficiente padronanza.</p> <p>CAPACITÀ</p> <p>Gli alunni hanno dimostrato adeguate capacità intuitive e di analisi, alcuni sanno rielaborare i contenuti in maniera personale, operando collegamenti nell'ambito della disciplina mostrando autonomia nell'uso delle conoscenze acquisite per la comunicazione autentica in lingua straniera. Un numero ristretto di loro riferisce i contenuti secondo modelli precostituiti.</p>
<p>PRODUZIONI ANIMALI</p>	<p>CONOSCENZE</p> <p>Tutti gli allievi conoscono i principi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • della fisiologia della nutrizione • all'igiene zootecnica • all'alimentazione animale • della coltivazione e conservazione dei foraggi <p>COMPETENZE</p> <p>gli alunni sono in grado di gestire le attività produttive e trasformative valorizzando gli aspetti qualitativi delle produzioni e di scegliere le opportune forme di gestione degli allevamenti zootecnici</p> <p>CAPACITÀ</p> <p>gli alunni sono in grado di elaborare piani di razioni alimentari, di programmare coltivazione di foraggi e di gestire al meglio le esigenze di stalla</p>

<p>ECONOMIA, ESTIMO, LEGISLAZIONE E MARKETING</p>	<p>CONOSCENZE Tutti gli alunni conoscono le modalità per: giungere al valore ordinario del bene oggetto di stima calcolare il valore reale del bene oggetto di stima. rilevare e descrivere gli elementi di un fondo rustico</p> <p>COMPETENZE Tutti gli allievi sono in grado di applicare i procedimenti sintetici e analitici alla stima dei fondi rustici e agli altri beni in essi presenti Esprimere giudizi di convenienza riguardanti i miglioramenti fondiari Applicare le norme di legge nella determinazione delle indennità di esproprio.</p> <p>CAPACITÀ Gli alunni sono in grado di: Orientarsi tra le norme comunitarie che regolano il settore agricolo ed alimentare. Interpretare il significato di qualità Distinguere il significato di rintracciabilità e di tracciabilità. Leggere ed illustrare le informazioni in etichetta.</p>
<p>ENOLOGIA</p>	<p>CONOSCENZE Tutti gli alunni conoscono i principali componenti del mosto e del vino Conoscono le tappe principali del processo di trasformazione dell’uva in vino</p> <p>COMPETENZE Conoscono gli aspetti chimici, fisici e microbiologici delle fermentazioni primarie e secondarie</p> <p>CAPACITÀ Gli alunni sanno valorizzare gli aspetti qualitativi dei prodotti nel rispetto di tracciabilità e sicurezza</p>

7. Percorsi con la metodologia CLIL

In ottemperanza alla normativa vigente, relativa agli apprendimenti del quinto anno, gli alunni avrebbero potuto usufruire delle competenze linguistiche in possesso di docenti di **discipline non linguistiche (DNL)** per acquisire contenuti, conoscenze e competenze relativi a moduli da individuare nelle discipline interessate nelle lingue straniere previste dalle Indicazioni Nazionali. Purtroppo, la mancanza di docenti in possesso dei requisiti richiesti per l’insegnamento con la metodologia CLIL non ha consentito di poter sfruttare tale possibilità.

8. PERCORSI UNITÀ DIDATTICHE DI APPRENDIMENTO

8.1 UDA /Moduli interdisciplinari

Non é stata attivata alcuna Unità Didattica di Apprendimento specifica

9. PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E ORIENTAMENTO

Ai sensi dell'articolo 1, comma 33 e seguenti, della legge 13 luglio 2015, n. 107

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento nascono dall'esigenza di fornire le prime basi di competenze, abilità e conoscenze per creare una figura professionale, quella dell'operatore nell'ambito delle coltivazioni vitivinicole, valorizzando gli aspetti qualitativi e quantitativi delle produzioni, operando secondo precise norme di igiene, di sicurezza e di ecocompatibilità.

L'idea è quella di creare una figura professionale flessibile e capace di adattarsi a qualsiasi realtà lavorativa, in un periodo di gravissima crisi economica che colpisce in modo particolare il settore agricolo ma che, tuttavia, trova proprio nel settore del recupero della ruralità e delle produzioni di eccellenza un fortissimo attrattore turistico ed economico.

Le attività svolte durante il triennio hanno avuto le seguenti caratteristiche:

- lezioni frontali da parte dei docenti e/o di esperti, mirate a fornire agli studenti i prerequisiti necessari ad affrontare l'esperienza di alternanza scuola lavoro;
- corso di formazione sulla sicurezza negli ambienti di lavoro;
- esercitazioni pratiche nell'azienda d'Istituto e in aziende esterne;
- corsi e seminari, tenuti da esperti interni ed esterni, su argomenti specifici relativi ai processi di produzione in agricoltura e nel settore dell'allevamento;
- partecipazione a fiere e manifestazioni attinenti all'acquisizione delle competenze da raggiungere;
- osservazione attiva di processi produttivi in aziende leader del settore.
- viaggi d'istruzione.

9.1 ATTIVITÀ DI PCTO -ANNO SCOLASTICO 2021/22

ESPERIENZE IN AZIENDA

Attività tecnico pratiche coerenti con il percorso didattico svolte presso: AZIENDA AGRARIA ISTITUTO DE SANCTIS - D'AGOSTINO Dal 15-09-2021 al 31-05-2022;

ESPERIENZE

Progetto: Corso online sulla sicurezza;

Progetto: Ore curricolari inerenti attività PCTO;

Progetto: Corso Federchimica;

Progetto: Coca Cola;

Progetto: Visita orto Botanico di Napoli.

9.2 ANNO SCOLASTICO 2022/23

ESPERIENZE IN AZIENDA

Attività tecnico pratiche coerenti con il percorso didattico svolte presso: AZIENDA AGRARIA ISTITUTO DE SANCTIS - D'AGOSTINO Dal 13-09-2022 al 31-05-2023;

ESPERIENZE

- **Progetto: Visita guidata Campania Alleva Benevento;**
- **Progetto: Eima Bologna;**
- **Progetto: Visita guidata presso la Città della Scienza in Napoli;**
- **Progetto: Open day;**
- **Progetto Salute;**
- **Progetto: Orientamento – Incontri ANPAL – CPI;**
- **Progetto: Orientamento – A scuola di orientamento con i Maestri del Lavoro;**
- **Progetto: Visita guidata presso i Musei Vaticani Roma;**
- **Progetto: Visita guidata presso azienda Improsta Eboli -SA-;**
- **Progetto: Corso di potatura olivo;**
- **Progetto: Convegni Coldiretti;**
- **Progetto: Viaggio d'istruzione Travel Game Barcellona.**

9.3 ATTIVITA' DI PCTO ANNO SCOLASTICO 2023/24

ESPERIENZE IN AZIENDA

Attività tecnico pratiche coerenti con il percorso didattico svolte presso: AZIENDA AGRARIA ISTITUTO DE SANCTIS - D'AGOSTINO Dal 13-09-2023 al 15-05-2024;

ESPERIENZE

- **Progetto: Visita guidata presso Agrilevante -Bari;**
- **Progetto: Visita guidata presso Ercolano;**
- **Progetto: Accoglienza/Orientamento;**
- **Progetto: Convegni Coldiretti;**
- **Progetto “Dalla drupa alla bottiglia” presentazione;**
- **Progetto: Visita guidata presso azienda Montuori di Villamaina;**
- **Progetto: Scuola aperta;**
- **Progetto: Open day;**
- **Progetto: Seminare Legalità;**
- **Progetto: Orientamento Esercito Italiano;**
- **Progetto: Visita guidata presso Cantine di Marzo;**
- **Progetto: Visita guidata presso Azienda Bruno;**
- **Progetto: Incontro con il Collegio dei Periti Agrari;**
- **Progetto: Orientamento Università di Fisciano;**
- **Progetto: Orientamento Università di Salerno prof. Mazzei Dipartimento di Chimica;**
- **Progetto: Orientamento Università di Portici;**
- **Progetto: Orientamento Incontri Anpal;**
- **Progetto: Orientamento Maestri del Lavoro;**
- **Progetto: Visita guidata presso Campania Alleva Benevento;**
- **Progetto: Viaggio d’istruzione Budapest;**
- **Progetto: Lezione teorica e pratica sulla potatura;**
- **Progetto: Orientamento in uscita Università degli studi di Napoli – Dipartimento di Agraria di Avellino**

10. ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 22 dicembre 2022, n. 328, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza.

Il Ministro dell'Istruzione e del Merito ha firmato il 22 dicembre 2022 il decreto n. 328 che approva le Linee guida per l'orientamento, dando così attuazione alla riforma prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), in quanto misura per aiutare docenti, studenti e famiglie a contribuire alla costruzione di una scuola capace di contrastare la crisi educativa del Paese e dare avvio a un percorso virtuoso volto a favorire il superamento delle disuguaglianze esistenti di natura sociale e territoriale.

Gli obiettivi dell'intervento di orientamento sono quelli di rafforzare il raccordo tra il primo e il secondo ciclo di istruzione e formazione, per una scelta che valorizzi le potenzialità e i talenti degli studenti ed, inoltre, di contribuire alla riduzione della dispersione scolastica e dell'insuccesso scolastico e favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria.

10.1 Attività di orientamento classi quinte anno scolastico 2023-24

GIORNO	ORE	ATTIVITA'
24/11/2023	5	Orientamento universitario Università di Fisciano - SALERNO
19/02/2024	3	"Seminare Legalità" Incontro con Padre Maurizio Patriciello e con il dott. Pietro Battista
21/02/2024	2	Incontro di orientamento con il 232° Reggimento dell'Esercito Italiano
01/03/2024	2	Incontro sulle competenze e le attività del Perito Agrario
05/03/2024	1	Orientamento universitario Dipartimento di Chimica Agraria UNIVERSITA' DI SALERNO
11/03/2024	2	Incontri ANPAL Il Centro per l'Impiego di Avellino, con l'assistenza tecnica di Anpal Servizi, sulle Politiche Attive del Lavoro
14/03/2024	3	COLDIRETTI progetto aziende agricole aperte sulla Politica Agricola Comune.

18/03/2024	3	Lezione teorica sulla potatura della vite col dott. Pierpaolo Sirch- Azienda Feudi di San Gregorio
19/03/2024	3	Lezione pratica di potatura di varietà resistenti presso l'Azienda "Torrette" - applicazione metodo Simonit-Sirch Azienda Feudi di San Gregorio
04/04/2024	2	Incontri ANPAL Il Centro per l'Impiego di Avellino, con l'assistenza tecnica di Anpal Servizi, sulle Politiche Attive del Lavoro
08/04/2024	3	Federazione Nazionale Maestri del Lavoro Consolato di Avellino Testimonianza Formativa Scuola Progetto: Insieme con la coscienza del futuro Orientamento in uscita
09/04/2024	3	Federazione Nazionale Maestri del Lavoro Consolato di Avellino Testimonianza Formativa Scuola Progetto: Insieme con la coscienza del futuro Le Competenze
11/04/2024	5	Orientamento universitario Facoltà di Agraria Portici (NA)
16/04/2024	2	Incontri ANPAL Il Centro per l'Impiego di Avellino, con l'assistenza tecnica di Anpal Servizi, sulle Politiche Attive del Lavoro
07/05/2024	2	Incontri ANPAL Il Centro per l'Impiego di Avellino, con l'assistenza tecnica di Anpal Servizi, sulle Politiche Attive del Lavoro
07/05/2024	5	Orientamento in uscita Università degli studi di Napoli- Dipartimento di Agraria di Avellino

11.1 Esame dei candidati con disabilità

In classe è presente un alunno DVA per il quale è stato redatto il PEI. Il PEI e insieme alle relazioni finali sono stati allegati al presente documento. Per il candidato DVA il Consiglio di Classe attraverso il PEI ha deliberato relativamente all'Esame di Stato quanto segue:

Modalità di svolgimento della prova d'esame:

Prova d'esame (percorso ordinario)

Prova d'esame equipollente (percorso personalizzato)

Prova d'esame non equipollente (percorso differenziato)

Verifiche e valutazioni

Le verifiche e le valutazioni sono avvenute:

con tempi, procedure e strumenti comuni agli altri alunni

con tempi più lunghi per tutte le discipline.

Le verifiche scritte sono sempre state svolte con il gruppo classe, identiche a quelle proposte ai compagni, ma con tempi più lunghi ed eventualmente un numero inferiore di esercizi.

con i seguenti ausili per tutte le discipline

Le verifiche orali sono state programmate e svolte con l'ausilio di schemi e mappe concettuali.

con prove equipollenti.....

Modalità di formulazione e di realizzazione delle prove e del colloquio previsto per gli Esami di Stato:

Considerate le premesse, tenuto conto del fatto che l'Esame di Stato costituisce per ogni studente un evento impegnativo di verifica e che le prove, così come l'assistenza, devono essere coerenti con quelle adottate durante l'anno scolastico, **si richiede**, in accordo con la normativa vigente, che esse siano svolte nel seguente modo:

- Con quali strumenti
Per le prove scritte: uso del dizionario ed eventualmente della calcolatrice
Per il colloquio: ausilio di schemi, sintesi e mappe concettuali (formato cartaceo e/o digitale).

- Con quali modalità

PRIMA PROVA SCRITTA: come da indicazioni ministeriali, con tempi più lunghi;

SECONDA PROVA SCRITTA (Produzioni vegetali): come da indicazioni ministeriali, con tempi più lunghi;

COLLOQUIO: gestito con la mediazione dell'insegnante di sostegno, con le stesse modalità utilizzate nelle verifiche orali nel corso dell'anno (uso di schemi, mappe concettuali e di tutti i sussidi necessari per rendere più agevole la comunicazione).

- Con quali contenuti
Contenuti identici a quelli della classe sia per le prove scritte che per il colloquio orale.
- Con quale supporto (docente di sostegno, assistente educatore e/o alla comunicazione): (Art. 24, *Comma 4, O.M. n.65/2022*)

SI RICHIEDE L'ASSISTENZA DELLA DOCENTE DI SOSTEGNO PER TUTTE LE PROVE D'ESAME

12. ALLEGATI

- 12.1 griglia di valutazione COMPORTAMENTO**
- 12.2 griglia di valutazione Orale**
- 13.3 griglia di valutazione PROVA SCRITTA di Italiano**
- 12.4 griglia di valutazione PROVA SCRITTA discipline tecnico-professionali**
- 12.5 progettazione di classe**
- 12.6 attività di preparazione per l'esame di stato**
- 12.7 Atti e certificazioni PCTO, tirocini, percorsi, progetti di Educazione Civica**
- 12.8 PCTO Relazione**
- 12.9 PEI relazione ex nota 21 marzo 2017 prot. 10719**
- 12.10 Attività di ampliamento dell'Offerta formativa**
- 12.11 Attività extra-curricolari**
- 12.12 Elenco alunni della classe**
- 12.13 Elenco docenti del C.d.C.**
- 12.14 Credito scolastico attribuito**
- 12.15 Criteri attribuzione credito scolastico (punteggio integrativo decimali)**

13. IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>DISCIPLINE</i>	<i>DOCENTI</i>	<i>FIRMA</i>
Insegnamento Religione Cattolica	Tenneriello Immacolata	
Scienze motorie e sportive	Colucci Alessandro	
Lingua e letteratura Italiana Storia Cittadinanza e Costituzione	Donatiello Filomena	
Lingua e Civiltà straniera Inglese	Massa Stefania	
Matematica	Marotta Anna	
Gestione ambiente e territorio	D'Ambrosio Fabrizio	
Laboratorio	Leone Roberto Gerardo	
Produzione animali	Greco Fabio	
Laboratorio	Leone Roberto Gerardo	
Viticultura e difesa della vite	Mainolfi Angelina	
Laboratorio	Anziano Nicola	
Enologia	Guerriero Sabato	
Esercitazioni	Anziano Nicola	
Biotecnologie Vitivinicole	De Luca Sergio	
Laboratorio	Perri Pietro	
Economia estimo marketing e legislazione	D'Ambrosio Fabrizio	
Laboratorio	Leone Roberto Gerardo	

AVELLINO, 15.05.2024

Il Dirigente Scolastico

ing. Pietro Caterini

(Firme autografe omesse ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n.39/1993)