

I.I.S. "CUCUZZA EUCLIDE"

CALTAGIRONE - CT

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(AI SENSI DELL'ART.5 DEL DPR 323 DEL 23/07/1998)

ANNO SCOLASTICO 2024/2025



CLASSE

5^a SEZ. C

I.T.A.

I.T.A. – C.A.T – I.T.I. – I.P.S.S.E.O.A.

<http://www.isiscucuzza.it> / CTIS00400R@istruzione.it / CTIS00400R@pec.istruzione.it Cod. Mecc. CTIS00400R
C.F.91013680870



*Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca*



Unione Europea



Regione Sicilia



*Istituto d'Istruzione Superiore
"Cucuzza – Euclide"*

I. I. S. "CUCUZZA – EUCLIDE"

CAT – ITA – IPSSEO A - ITI

Via Mario Scelba, 5 – Caltagirone (CT)

Tel. 0933.25598 – 095.6136143 – Fax 0933.336008

Cod. Meccanografico: CTIS00400R – Cod. Fiscale: 91013680870 – Cod. Univoco Ufficio: UFCFVY
PEO: ctis00400r@istruzione.it – PEC: ctis00400r@pec.istruzione.it – Sito web: <http://www.iiscucuzzaeuclide.edu.it>

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE V SEZ. C

INDIRIZZO

AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

CORSO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO	4
1.1 LA SCUOLA E IL TERRITORIO	4
1.2 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO TECNICO AGRARIO.....	6
2. PROFILO FORMATIVO INDIRIZZO DI STUDIO	7
2.1 OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO.....	7
2.2 PERCORSO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA.....	8
2.3 COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	9
3. PROFILO DELLA CLASSE.....	10
3.1 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	10
3.2 FLUSSI DEGLI STUDENTI DELLA CLASSE.....	12
3.3 VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	13
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	14
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA.....	14
5.1 OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO.....	14
5.2 OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	15
5.3 METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI	15
5.4 METODI DI INSEGNAMENTO – MODALITA' DI LAVORO – STRUMENTI UTILIZZATI	16
5.6 PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA.....	17
6 ATTIVITA' E PROGETTI.....	19
6.1 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	19
6.2 ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	22
SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO	22
7 VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	24
7.1 CRITERI DI VALUTAZIONE CONDOTTA	24
7.2 TIPOLOGIA DI VERIFICA	27
7.3 ALTRE EVENTUALI ATTIVITA' IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO.....	29
7.4 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO	29
7.5 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE E COLLOQUIO	30
8 INDICAZIONE SU DISCIPLINE	35
8.1 SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE.....	36

1. INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO

1.1 LA SCUOLA E IL TERRITORIO

L'I.I.S. "Cucuzza-Euclide", con sede amministrativa a Caltagirone in via Mario Scelba 5, è un soggetto giuridico in essere dall'A.S. 2012-13, a seguito della fusione tra l'I.S.I.S "F. Cucuzza" e l'I.T.I.S. "Euclide", e comprende quattro indirizzi di studio tecnico professionale:

I.T.A: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria (ex Istituto Tecnico Agrario);

C.A.T: Costruzioni Ambiente e Territorio (ex Istituto Tecnico per Geometri);

I.T.I: Elettronica ed Elettrotecnica (ex Istituto Tecnico Industriale) Informatica e Telecomunicazioni;

I.P.S.S.E.O.A: Istituto Professionale di Stato per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera,

Dal 1 settembre 2015 sono stati attivati due percorsi formativi presso la Casa Circondariale di Caltagirone negli indirizzi di:

-Servizi per l'Enogastronomia dell'Ospitalità Alberghiera;

-Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale.

L'Istituzione opera su un territorio posto a sud est della Sicilia, il Calatino Sud-Simeto, composto dai seguenti comuni: Caltagirone, Castel di Iudica, Grammichele. Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello V. C., Mineo, Mirabella Imbaccari, Niscemi, Palagonia, Raddusa, Ramacca, San Cono, San Michele di Ganzaria, Scordia, Vizzini, la cui economia prevalente è legata all'agricoltura e all'artigianato. Presso l'area industriale del Calatino, ma anche nelle aree artigianali di diversi comuni, vi sono insediate piccole e medie industrie di produzione e trasformazione sia di prodotti agricoli che di prodotti legati alla trasformazione del legno, del marmo e del ferro. Ma, a seguito di una maggiore attenzione alla promozione paesaggistica e culturale del territorio (basti pensare che Caltagirone è patrimonio UNESCO e parte integrante del circuito della "Val di Noto" di cui fanno parte per la loro storia e bellezza barocca anche Mineo, Vizzini e Militello V.C), negli ultimi anni, si è sviluppata una forte presenza di attività legate alla ricettività agrituristica, alberghiera e di ristorazione.

Popolazione scolastica

L'economia di riferimento del bacino è caratterizzata dall'agricoltura, artigianato e terziario, pertanto il contesto socio-economico di provenienza è omogeneo e si attesta sulla fascia media-bassa. Le famiglie sono generalmente mono-reddito, hanno difficoltà ad acquisire sussidi didattici adeguati e non dispongono di risorse sufficienti a permettere la prosecuzione degli studi universitari dei propri figli. Difficilmente si creano fenomeni di esclusione legati alla provenienza familiare ed economica. La presenza pur esigua di studenti non italiani, determina scambi positivi sia relazionali che di

confronto culturale. Sono presenti pochi casi di studenti provenienti da contesti di eccessivo svantaggio. L'opportunità maggiore che la scuola offre ai discenti è legata alla pluridisciplinarietà degli indirizzi di studio presenti all'interno della stessa Istituzione scolastica. Pertanto gli utenti, soprattutto nelle attività laboratoriali, possono effettuare confronti ed interscambi culturali e professionali.

Il pendolarismo che rappresenta la maggioranza degli iscritti, limita notevolmente lo svolgimento di attività legate all'approfondimento professionale e alle attività di alternanza scuola lavoro da eseguirsi nelle ore pomeridiane.

Risorse economiche e materiali

Le strutture della scuola sono a norma, non si registrano problemi nell'accesso e l'uso degli spazi sia interni che esterni, poiché non vi sono barriere architettoniche. Molta attenzione alla sicurezza, alla cura e alla manutenzione degli spazi.

La scuola è dotata di LIM e DIGITAL BOARD e possiede un adeguato numero di laboratori dotati di strumenti tecnologici adeguati.

I diversi indirizzi di studi sono allocati in sedi periferiche, non sempre servite adeguatamente dai mezzi pubblici.

1.2 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO TECNICO AGRARIO

L'Istituto Tecnico Agrario dopo l'ultima riforma è stato inserito nell'indirizzo tecnico in "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria".

All'interno delle articolazioni di tale indirizzo, il Collegio dei Docenti ha scelto in un primo momento di proporre la sola offerta formativa relativa all'articolazione "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO" ma da qualche anno scolastico, vista la risposta del territorio nei riguardi del settore viti-vinicolo, ha ampliato la propria offerta formativa attivando nel triennio anche l'articolazione "VITICOLTURA ED ENOLOGIA".

Dal 1 settembre 2023 è stato attivato il corso serale di Agraria, Agroalimentare e Agroindustria e il sesto anno di Viticoltura ed Enologia.

In questo modo l'Istituto Agrario copre la formazione degli alunni in ambito agricolo in tutti i settori produttivi del territorio.

L'Istituto Tecnico Agrario di Caltagirone è legato al territorio fin dalla sua nascita, riconducibile al 1867 quando fu istituito l'Asilo Agrario con annesso orto per le pratiche agricole.

Da allora ad oggi, a seguito del successo formativo che riusciva a approfondire nel territorio, ha avuto varie denominazioni "Colonia Agricola" (1877), "Regia Scuola Pratica di Agricoltura", "Scuola consorziale Autonoma" (1924), "Regia Scuola Agraria" (1933 Riforma Gentile), "Istituto Tecnico Agrario Regionale" (1948) e dall'A.S. 1957/58 "Istituto Tecnico Agrario Statale" con proprio statuto e sotto la direzione del prof. Francesco Cucuzza a cui oggi è dedicato l'Istituto

Puntare su uno sviluppo agricolo avanzato e sulle produzioni biologiche ed integrate è l'obiettivo primario dell'Istituto per la formazione di personale qualificato, capace di tener conto delle richieste del mercato, di valorizzare i prodotti tipici calatini e promuovere lo sviluppo di una cultura agro-turistica.

Dalla storica sede dei "Cappuccini" l'Istituto Agrario è stato trasferito per alcuni anni nella sede centrale dell'I.I.S. "Cucuzza-Euclide" e dall'anno scolastico 2017/18 nei nuovi locali di via Balatazze dove si trova una azienda agricola di sette ettari, Dirigente, Alunni, Corpo docente e personale ATA stanno operando una significativa trasformazione agricola-produttiva dell'azienda e delle attività didattico-sperimentali.

2. PROFILO FORMATIVO INDIRIZZO DI STUDIO

Con la riforma degli Istituti tecnici, l'ITA assume la denominazione di Istituto Tecnico indirizzo "AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA", il cui percorso di studi si articola in: "GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO" e "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"

2.1 OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO.

A conclusione del percorso quinquennale, il Maturando è in grado di:

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 e professionali.

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.

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Utilizzare la lingua inglese per scopi comunicativi e per i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio.

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.

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.

2.2 PERCORSO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Il profilo del diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzanti del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- interviene 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 "VITICOLTURA ED ENOLOGIA" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni e commercializzazione dei relativi prodotti, e all'utilizzazione delle biotecnologie.

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. Curare tutte le operazioni di produzione dalla coltivazione e raccolta dell'uva alla vinificazione ed imbottigliamento e della responsabilità della qualità del vino.
5. Dirigere, amministrare e prestare la propria consulenza ad aziende, enti e consorzi vitivinicoli per la scelta della varietà e della qualità dell'uva, degli impianti, degli impianti per il controllo degli aspetti fitosanitari e per la produzione e la commercializzazione dei prodotti.
6. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
7. occuparsi degli aspetti di comunicazione, marketing e immagine ed essere in grado di effettuare analisi microbiologiche e organolettiche sui vini.
8. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Sbocchi Post-Diploma

- Specializzazione di Enotecnico (titolo di valore europeo)
- Accesso a tutte le facoltà universitarie;
- Tecnico presso aziende agricole e di servizi;
- Libera professione;
- Pubblico impiego.

2.3 COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA
--

Nella progettazione degli interventi educativi, si è tenuto conto delle competenze chiave per l'apprendimento permanente ribadite dalla Raccomandazione dell'U.E. (22 maggio 2018)

Comunicazione nella madrelingua

Comunicazione nelle lingue straniere

Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia

Competenza digitale

Imparare ad imparare

Competenze sociali e civiche

Spirito di iniziativa e imprenditorialità

Consapevolezza ed espressione culturale.

3. PROFILO DELLA CLASSE

3.1 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V C è composta da n° 13 alunni.

Il gruppo classe si presenta poco omogeneo per curriculum scolastico, preparazione di base, ritmo di apprendimento, metodo di studio, conoscenze e competenze acquisite.

Per promuovere la crescita umana e culturale degli alunni, nell'insegnamento delle varie discipline sono stati sempre tenuti presente gli obiettivi fissati dal Consiglio di Classe all'inizio dell'anno scolastico finalizzati a far maturare nei singoli la capacità di orientarsi ed interagire con il mondo del lavoro e la società.

La conoscenza attiva dei contenuti studiati e dei giudizi personali criticamente elaborati, nonché la conoscenza delle proprie attitudini per compiere scelte personali responsabili è stata una costante degli insegnamenti impartiti.

Tuttavia, nonostante l'impegno profuso, il ricorso a diverse strategie, le indicazioni e gli strumenti didattici offerti dagli insegnanti, per una parte della classe gli obiettivi sono stati raggiunti in modo sufficiente in tutte le discipline, mentre per altri persistono ancora difficoltà, in alcuni casi, nello scritto per via di un modesto bagaglio lessicale ed un'acquisizione delle norme morfo-sintattiche che stentano a migliorare.

Del resto, tranne qualche eccezione, gli allievi leggono poco, usano di preferenza il dialetto nella comunicazione interpersonale, seguono programmi televisivi di puro intrattenimento, ricevono pochi stimoli culturali dall'ambiente di provenienza il che costringe ad intensificare gli interventi nell'ambito scolastico.

Il Consiglio di Classe e i singoli docenti nei loro insegnamenti hanno sempre cercato di operare in modo da colmare le lacune pregresse e quelle dovute alla discontinua partecipazione, attivando pause didattiche e percorsi individuali di recupero perchè una parte dell'anno scolastico 2020/2021 e in alcuni periodi dell'anno scolastico 2021/2022 si è svolta in modalità DAD, la situazione epidemiologica degli ultimi due anni non ha certo favorito il processo di recupero e non sempre si è riusciti a coinvolgere l'intera classe in questo processo di miglioramento.

Nel corso del triennio un piccolo gruppo di alunni si è distinto per la partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo, per l'impegno costante e la puntualità nelle consegne, un altro ha evidenziato nel complesso un impegno ed un interesse al dialogo educativo appena accettabile, alcuni alunni, infine, probabilmente conseguenza dei modesti incentivi allo studio esercitati dalle

famiglie e dal contesto socio economico del territorio e dalla situazione epidemiologica, non hanno dimostrato nè impegno nè interesse costante non concludendo il loro percorso scolastico.

Quest'anno l'attività scolastica è stata caratterizzata interamente da lezioni in presenza nei locali della scuola e da visite didattiche in aziende del territorio, riportando alla normalità il loro percorso scolastico e la peculiarità del corso.

Gli insegnanti hanno mantenuto l'uso di Classroom di Google Suite, attivati dall'Istituzione scolastica, per fornire materiale di studio e per approfondire alcuni argomenti attraverso diverse strategie didattiche.

La classe ha potuto partecipare all'Orientamento in uscita visitando i diversi Atenei presenti sulla provincia, avendo così la possibilità, in presenza, di conoscere ed eventualmente riflettere sul futuro percorso da seguire post diploma.

Il profilo della classe risulta non eterogeneo: soltanto alcuni alunni, per preparazione di base, applicazione, tempi di apprendimento, metodo di studio, interesse, conoscenze e abilità strumentali, hanno raggiunto un più che buono livello di conoscenze e competenze, emergendo nel contesto classe. Il resto degli alunni per l'impegno e la volontà nel cercare di sopperire alle difficoltà via via incontrate e per avere messo in atto i continui suggerimenti offerti dai loro insegnanti, sono riusciti a raggiungere, in alcune discipline stentatamente, gli obiettivi ad un livello appena sufficiente.

Le competenze acquisite nel complesso e con livelli diversi, sono individuate nell'ambito del profilo in uscita degli indirizzi, le attività di PCTO sono state svolte solo in piccola parte, in quanto è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale del 27 febbraio 2023 la legge 24 febbraio 2023, n. 14, conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 29 dicembre 2022, n. 198, il cosiddetto Milleproroghe. "I PCTO non saranno requisito di ammissione agli esami di Maturità, ma potranno essere parte della prova orale".

Le metodologie e strategie didattiche applicate nel percorso formativo, nonché la specifica degli strumenti – mezzi – spazi – tempi applicati, sono individuati nelle schede delle singole discipline.

Si riportano le attività ed i progetti formativi extracurricolari a cui la classe ha preso parte, in forma globale /o individuale, per i quali si registra un processo di arricchimento per i partecipanti del proprio curriculum di competenze, conoscenze ed abilità.

Infine, nell'ambito delle attività di potenziamento su temi riguardanti "Cittadinanza e Costituzione", la classe ha curato l'approfondimento dei seguenti argomenti:

- Società di massa e pandemia;
- Sfruttamento del lavoro minorile;

- Parità di genere
- Rispetto e difesa della natura.

Gli argomenti sopracitati rientravano in una progettualità di Istituto che prevedeva la realizzazione di video, convegni, incontri con le Istituzioni.

I prodotti finiti, CD e video, sono depositati nella segreteria della scuola.

3.2 FLUSSI DEGLI STUDENTI DELLA CLASSE

classe	iscritti	Provenienza da		Promossi a giugno	Promossi a settembre	Non promossi	Non scrutinati
		Stesso Istituto	Altro Istituto				
3°	23		1	10	3	3	7
4°	15	14	1	10	2		3
5°	13	1					

3.3 VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	Rapp.to di lavoro: ruolo (R); incarico a tempo annuale: (I) supplenti (NR)	MATERIA INSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
			3° anno	4° anno	5° anno
ALBERGHINA DANIELE	R	MATEMATICA	X	X	X
MESSINA CARMELO	R	ECON. E ESTIMO- GEST. AMB. E TERR.			X
GROSSO MATTIA	R	INGLESE	X	X	X
DIGREGORIO AZZURRA	R	SOSTEGNO		X	X
POMARA SAVERIO ENRICO MARIA	I	SCIENZE MOTORIE			X
LA LEGGIA CONO	R	ITP: VITICOL. – BIOT. VITIV - GEST. AMB. E TERR		X	X
MURGO FRANCESCO	R	RELIGIONE	X	X	X
SCARCELLA ANGELA	R	ITALIANO - STORIA		X	X
IUDICA RAFFAELE	R	ITP ECON. E ESTIMO-PRODUZ. ANIMALI		X	X
NOLFO MARIO	R	VITICOLT. E DIF. VITE - ENOLOGIA	X		X
SCHIFANO GIACOMO	I	ITP ENOLOGIA			X
SIDELLA SARAH	R	GEST. AMB. E TERR.		X	X
BONACCORSO VINCENZA	R	PRODUZIONI ANIMALI	X	X	X

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Un allievo con deficit psico-fisico ha usufruito del sostegno specializzato per alunni per 9 ore settimanali, ripartite nelle varie discipline, si chiede pertanto l'assistenza dell'insegnante di sostegno durante lo svolgimento dell'esame.

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

5.1 OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPENDIMENTO

Ad inizio anno sono stati elaborati i seguenti obiettivi

COMPETENZE CHIAVE	CAPACITA' DA CONSEGUIRE A FINE ANNO
Imparare a imparare Progettare	Essere capace di: - organizzare e gestire il proprio apprendimento - utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro - elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
Comunicare Collaborare/partecipare	Essere capace di: - comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. - Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive.
Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta	Essere capace di: - comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo - costruire conoscenze significative e dotate di senso - esplicitare giudizi critici distinguendo i fatti dalle opinioni, gli eventi dalle congetture, le cause dagli effetti

5.2 OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

Il Consiglio di classe ha fatto propri gli obiettivi educativi presenti nel P.T.O.F. e sono state attuate le strategie e le metodologie adeguate per consentire un armonioso sviluppo delle personalità degli studenti.

Gli Obiettivi Cognitivi declinati in CONOSCENZE, COMPETENZE e ABILITA', invece, sono quelli propri di ogni disciplina e riportati nelle allegate programmazioni individuali di ogni singolo docente e per ogni materia insegnata.

Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, sono state messe in atto diverse strategie per un'interazione positiva tra docenti ed alunni, affinché il dialogo educativo - didattico possa avere esiti positivi.

Allo scopo, si privilegerà una didattica rispondente alle esigenze e ai bisogni culturali e cognitivi degli alunni, affinché siano essi i protagonisti attivi dei processi di apprendimento.

5.3 METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

All'inizio dell'anno scolastico si è riunito il C. di C. ed ha stabilito gli obiettivi disciplinari e trasversali da perseguire.

Su questa base sono stati definiti i singoli programmi disciplinari, nonché gli standard di valutazione.

Nel corso dell'anno scolastico gli insegnanti si sono regolarmente incontrati per elaborare un'omogenea strategia educativa, nonché per poter rilevare tempestivamente eventuali scostamenti dagli standard previsti e, dopo analisi delle ragioni degli stessi, adottare le strategie più opportune per la loro eliminazione o, qualora se ne fosse ravvisata la necessità, la modifica degli standard in parola.

In accordo con la delibera del Collegio dei Docenti, tutti gli insegnanti hanno svolto attività di recupero "in itinere" con prove di recupero per il superamento delle lacune del primo periodo.

5.4 METODI DI INSEGNAMENTO – MODALITA' DI LAVORO – STRUMENTI UTILIZZATI

L'attività didattica è stata improntata al rispetto dei reciproci ruoli tra docente e discente e durante l'anno scolastico non sono stati rilevati atti o gesti eclatanti passibili di note.

Le metodologie didattiche utilizzate sono state caratterizzate da: lezioni frontali, utilizzo di applicazioni multimediali, apprendimento per imitazione di modelli testuali, costruzione di schemi, mappe, scalette, esercitazioni, lavori di gruppo.

L'attività laboratoriale, quando è stata possibile è stata privilegiata per le materie professionalizzanti e per quelle scientifiche relativamente alle analisi chimiche delle acque e dei prodotti agricoli.

Gli ambienti di apprendimento, oltre alle aule tutte dotate di LIM, sono stati l'azienda agricola d'istituto e il laboratorio di chimica.

5.5 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ INSEGNAMENTO

Il Collegio Docenti, nella sua autonomia, non ha individuato per l'a.s. 2022-2023 nessuna DNL (disciplina dell'area di indirizzo del quinto anno da svolgersi in modalità CLIL), né sono stati approvati progetti interdisciplinari in lingua straniera nel piano dell'offerta formativa che si avvalessero di strategie di collaborazione e cooperazione all'interno del consiglio di classe, da organizzarsi con la sinergia tra i docenti di disciplina non linguistica e il docente di lingua straniera.

In assenza del decreto attuativo al D.P.R. del 15/03/2010 n. 88, fermo restando la norma transitoria a.s. 2014/15 alla nota direttoriale MIURAOODGOS prot. 4969 del 25/07/2014, la decisione del Consiglio di Classe consegue dall'assenza di personale in possesso delle necessarie competenze linguistiche e metodologiche all'interno dell'organico dell'istituzione scolastica, previste e disciplinate dal D.P.R. del 15/03/2010 n. 88 e 89, dai decreti ministeriali MIUR del 10/09/2010 n. 249 e del 30/09/2011 (G.U. 299 del 24/12/2011) e il decreto del dipartimento per l'istruzione n.6 del 16/04/2012.

5.6 PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

E' stata progettata ad inizio anno un'unità Didattica dal titolo "Sostenibilità ambientale e diritto alla salute"

Gli argomenti previsti sono stati svolti durante le ore curriculari dei docenti coinvolti con verifiche degli apprendimenti a fine quadrimestre e fine anno.

Si riportano le unità didattiche

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 1	DISCIPLINE COINVOLTE	CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA	ORE PER DISCIPLINA	TOT. ORE
TITOLO: Pace , Giustizia, istituzioni solide parità di genere	Italiano e Storia	Riflessioni sui conflitti presenti nel mondo, sulla necessità di pace	6+ 1 ora di valutazione intermedia	16
	Economia, Legislazione e marketing	UE	3 ore	
	Inglese	Agenda 2030 GOAL 16	3 ore	
	Gestione dell'ambiente e del territorio	Tutela della qualità dei prodotti agroalimentari	3 ore	
UNITÀ DI APPRENDIMENTO N. 2	DISCIPLINE COINVOLTE	CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA	ORE PER DISCIPLINA	TOT. ORE
TITOLO: Pace , Giustizia, istituzioni solide e parità di genere	Italiano e Storia	La parità di genere: attività di ricerca	6+2 ore di valutazione	

PERIODO: secondo quadrimestre	Economia, Legislazion e e marketing	PAC: politiche agricole comunitarie	3	17
	Inglese	Agenda 2030: GOAL 4	3	
	Gestione dell'ambient e e del territorio	Prodotti e marchi di qualità	3	

6 ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

I percorsi di P.C.T.O. negli ultimi due anni sono stati predisposti in modo articolato e diversificato. Sono state attivate convenzioni con aziende agricole e zootecniche, con studi tecnici agronomici e veterinari nei vari Comuni di residenza degli studenti.

Negli anni dell'emergenza epidemiologica quando è stato possibile sono state mantenute le convenzioni ed inoltre sono stati organizzati online eventi formativi professionalizzanti di particolare interesse tenutesi sia nelle ore curriculari che in quelle extra - curriculari, privilegiando temi di indirizzo.

E' stato svolto, presso la sede dell'istituto:

- il corso per l'acquisizione del certificato HACCP, necessario per lavorare nell'industria agroalimentare, per acquisire le conoscenze relative alla microbiologia, alla conservazione degli alimenti, all'igienizzazione delle strutture/attrezzature e in generale a tutti gli aspetti inerenti alla materia 'igiene alimentare', sia per quanto riguarda le leggi nazionali che quelle europee.
- il corso per l'acquisizione del patentino per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari

Il percorso individualizzato di P.C.T.O. ha previsto anche la frequenza in "azienda" da parte degli studenti.

In sintesi, i percorsi di P.C.T.O. presso le aziende, diversificati nell'arco del triennio, hanno riguardato nello specifico l'applicazione delle seguenti attività:

1. Agevolare le scelte professionali;
2. Conoscere direttamente la realtà aziendale;
3. Realizzare "momenti" di alternanza tra studio e lavoro;
4. Conoscere le principali cultivar del territorio;
5. Conoscere le operazioni colturali;
6. Conoscere le esigenze nutritive;
7. Predisporre piani di concimazione;
8. Predisporre piani di difesa fito-sanitarie;
9. Organizzazione strumentale e logistica di un'azienda agricola;
10. Conoscenza delle tecniche di tracciabilità delle produzioni agricole;
11. Conoscenza del disciplinare di produzione integrata;
12. Capacità di elaborazione piani di difesa integrata e rispettosa dell'ambiente;

13. Conoscenza delle razze autoctone di specie bovine, ovine e caprine;
14. Conoscenza delle tecniche di allevamento degli animali domestici;

Nel complesso si registra una buona partecipazione ai percorsi di Orientamento, ma tale esperienza ha avuto positiva ricaduta negli alunni, ha generato nuovi stimoli tradotti in un maggiore interesse nelle esercitazioni laboratoriali-progettuali.

Gli alunni predisporranno una breve relazione o un elaborato multimediale sull'esperienza svolta, secondo quanto dispone il O.M. 45 del 09/03/2023.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO				
Titolo del percorso	Periodo	Durata	Discipline coinvolte	Luogo di svolgimento
ESPERIENZA PROFESSIONALIZZANTE (vedasi schede di riepilogo a corredo della documentazione della Commissione di Esame di Stato)	Scolastico e mesi estivi a.s. 2022/2023 2023/2024 2024/2025	anno scolastico e mesi estivi	Tutte le discipline agronomiche e zootecniche	Aziende agrarie e zootecniche – Studi tecnici e veterinari

Sono state progettate a inizio anno le tematiche per ciascuno snodo (o percorso interdisciplinare), nonché le discipline coinvolte

Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Materiali
Cambiamenti climatici.	Tutte le discipline	Esempi di studio tecnico pratico
L'innovazione scientifica e tecnologica	Tutte le discipline,	Esempi di studio tecnico pratico
Sicurezza alimentare	Tutte le discipline	Sussidi didattici Esempi di studio
Biodiversità	Tutte le discipline	Esempi di studio tecnico pratico
Il paesaggio siciliano: G. Verga L. Pirandello, Sciascia	Tutte le discipline	Sussidi didattici Esempi di Studio

E' stato progettato e svolto un percorso di didattica orientativa di 30 ore, suddivise tra le varie discipline, dal titolo: **Incontro con il mondo del lavoro.** (Statuto dei lavoratori-il Sindacato di ieri e di oggi-la festività del I Maggio).

6.2 ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative culturali, sociali e sportive, visite di istruzione proposte dall'Istituto e di seguito elencate

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Visite guidate aziendali	Visita didattica per la conoscenza del territorio e delle sue eccellenze enogastronomiche presso "Cantina Pepi"	Mazzarrone	06/11/2023 (5 ore)
	Visita di studio-progetto Agree CAP presso "Azienda Vitivinicola Mazzei"	Noto	15/02/2024 (10 ore)
Progetti e Manifestazioni culturali	Giornata Nazionale dell'Albero 2024 : tutela della Macchia Mediterranea	IIS – Cucuzza Euclide Sede I.T.A.	21/11/2024 (4 ore)
	Vetrina dei prodotti agricoli e Presepe Vivente	IIS – Cucuzza Euclide Sede I.T.A.	17/12/2024 (5 ore)
	Evento solidale "Caltagirone for Africa"	Cinema "Artanis" Caltagirone.	03/02/2025 (3 ore)
	Giornata della Memoria	IIS – Cucuzza Euclide Sede I.T.A.	27/01/2024 (3 ore)
	Visione film "Eterno visionario"	Cinema "Artanis" Caltagirone	11/12/2024 (3 ore)
	Giornata Mondiale per la Sicurezza in rete 2025	Diretta streaming	11/02/2025 (2 ore)
	Incontro con la scrittrice Antonella Di Bartolo per presentazione libro "Domani c'è scuola" presso la casa Circondariale di Caltagirone	IIS – Cucuzza Euclide Sede Carceraria	25/02/2025 (3 ore)
	Incontro formativo con la Guardia di Finanza	IIS Cucuzza Euclide -sede ITI e Caserma GdF Caltagirone	14/04/2025 (5 ore)
	Progetto orientamento Universitario online: "Orientiamoci" di UNICT	Online	Dal 03 al 08 marzo 2025 (2 ore)

Orientamento	Salone dell'Orientamento	Catania	08/04/2025 (6 ore)
	Incontro di orientamento universitario :Dipartimento di Agricoltura- Alim.-Amb.	IIS Cucuzza Euclide -sede ITI Caltag.	09/05/2025 (2 ore)

7 VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Gli insegnanti durante l'anno scolastico hanno proposto verifiche formative e sommative e, in relazione ai risultati conseguiti dagli studenti, hanno cercato di rapportare gli obiettivi programmati nei piani di lavoro annuali ai livelli raggiunti dalla classe.

Durante l'anno scolastico, il C. d. C. ha adottato una valutazione finale effettuata in base ai criteri appena esposti, tenendo anche conto di tutti gli altri elementi che possono caratterizzare il profitto degli allievi

La valutazione di sufficienza è stata riferita a una fascia di rendimento piuttosto che a una precisa posizione su di una scala e ha tenuto ovviamente conto di conoscenze, abilità, competenze, impegno e progressi effettuati

7.1 CRITERI DI VALUTAZIONE CONDOTTA

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI
10	Comportamento	MOLTO CORRETTO L'alunno/a è sempre corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Partecipa alla vita della classe e accoglie attivamente le proposte degli insegnanti e della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti, nel riconoscimento delle differenze individuali
	Atteggiamento	IRREPENSIBILE Molto disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note Disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.
	Uso Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	PUNTUALE E COSTANTE Assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.
9	Comportamento	ORDINARIAMENTE CORRETTO L'alunno/a è generalmente corretto nei comportamenti con i docenti, con i compagni, con il personale della scuola. Rispetta gli altri ed i loro diritti.
	Atteggiamento	Disciplinato negli atteggiamenti tenuti a scuola.
	Note disciplinari	NESSUNA Non ha a suo carico provvedimenti disciplinari.

	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	APPROPRIATO Utilizza in maniera responsabile il materiale e le strutture della scuola.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Giustifica con tempestività
	Rispetto delle Consegne	REGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari.
8	Comportamento	CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è sostanzialmente corretto e/o talvolta, tuttavia, si rende responsabile di qualche ritardo non giustificato.
	Atteggiamento	ADEGUATO Non sempre irreprensibile, se richiamato si adopera per recuperare l'atteggiamento giusto.
	Note disciplinari	SPORADICHE ammonizioni verbali
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	RARAMENTE INAPPROPRIATO Non sempre utilizza in maniera diligente il materiale e/o le strutture della scuola. Non sempre porta tutto il materiale richiesto.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	TALVOLTA IRREGOLARE Frequenta con assiduità le lezioni, talvolta non sempre rispetta gli orari.
	Rispetto delle Consegne	NON SEMPRE PUNTUALE E COSTANTE Talvolta non rispetta le consegne.
7	Comportamento	POCO CORRETTO L'alunno/a ha talvolta comportamenti poco corretti nei confronti dei docenti, dei compagni, e del personale della scuola.
	Atteggiamento	REPRENSIBILE L'alunno viene spesso richiamato dagli insegnanti. Segue in modo passivo e marginale all'attività scolastica
	Note disciplinari	FREQUENTI Ammonizioni verbali e scritte
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	INADEGUATO Utilizza in maniera poco diligente il materiale e le strutture della scuola. Spesso non porta il materiale richiesto
	Frequenza, Assenze e Ritardi	IRREGOLARE La frequenza è connotata da un elevato numero di assenze e/o ritardi. Giustificazioni spesso consegnate in ritardo. Si rende responsabile di assenze e/o ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	CARENTE Non assolve alle consegne in maniera puntuale e costante.

6	Comportamento	NON CORRETTO Il comportamento dell'alunno nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola è spesso connotato da azioni sconvenienti. Si rende spesso responsabile di assenze e/o ritardi non giustificati.
	Atteggiamento	BIASIMEVOLE L'alunno viene ripetutamente ripreso per l'arroganza con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. Se richiamato non si corregge
	Note disciplinari	RIPETUTE E NON GRAVI ammonizioni scritte e/o sospensioni dall'attività didattica, a cui non segue alcun ravvedimento
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	NEGLIGENTE Utilizza in maniera trascurata il materiale e le strutture della scuola. Ordinariamente non porta il materiale necessario per le lezioni.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA Frequenta in maniera discontinua le lezioni e spesso non rispetta gli orari. Si rende responsabile di assenze e ritardi strategici
	Rispetto delle Consegne	MOLTO CARENTE Solo saltuariamente rispetta le consegne
5	Comportamento	DECISAMENTE SCORRETTO Il comportamento dell'alunno è improntato sul mancato rispetto dei docenti, degli alunni e del personale della scuola e/o si rende responsabile di continue assenze non giustificate.
	Atteggiamento	RIPROVEVOLE L'alunno viene sistematicamente ripreso per la spavalderia con cui si atteggia nei confronti dei docenti, dei compagni e del personale della scuola. La sua partecipazione al dialogo educativo è pressoché nulla.
	Note disciplinari	RIPETUTE E GRAVI ammonizioni verbali e/o scritte e/o allontanamento dalla attività didattica per violazioni gravi.
	Uso del Materiale e delle strutture della scuola	IRRESPONSABILE Utilizza in maniera assolutamente irresponsabile il materiale e le strutture della scuola e si rende pericoloso per sé e per gli altri.
	Frequenza, Assenze e Ritardi	DISCONTINUA E IRREGOLARE Frequenta in maniera discontinua le lezioni e molto spesso si rende responsabile del mancato rispetto degli orari
	Rispetto delle Consegne	INESISTENTE Non rispetta le consegne.

Si riporta la tabella ministeriale di attribuzione del credito

TABELLA
Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

7.2 TIPOLOGIA DI VERIFICA

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 e di procedura degli alunni e degli insegnanti, nonché per verificare il grado di assimilazione dei contenuti disciplinari, si è verificato il processo di apprendimento attraverso:

- Valutazioni formative

La valutazione formativa è un metodo di valutazione “in itinere” del processo di apprendimento e quindi è servito a verificare il conseguimento degli obiettivi intermedi e a recuperare eventuali lacune accumulate durante l’attività didattica.

Tale valutazione ha aiutato gli insegnanti a **monitorare** quelli che sono i progressi degli studenti, a **valutare** quello che è l’andamento dei loro apprendimenti, e a **identificare** le sfide che gli studenti hanno dovuto affrontare finché studiavano. Tali valutazioni (non verifiche, per puntualizzare) hanno fornito un feedback puntuale sulle prestazioni degli studenti con lo scopo di “tutorare” l’alunno nel suo percorso di apprendimento, attraverso un lavoro di chiarimento e di riflessione su quelli che sono i suoi punti forti (azione di gratificazione) e i suoi punti di debolezza (azione di rinforzo).

- **Verifiche formative**

Gli strumenti di cui ogni docente si è servito a seconda delle specificità della propria disciplina, sono di seguito riportati:

- ✓ Controllo e correzione del lavoro svolto a casa
- ✓ Test, questionari e percorsi di autoapprendimento
- ✓ Ripetizione dell'argomento trattato all'inizio della lezione successiva
- ✓ Esercitazioni pratiche su computer
- ✓ Interrogazioni frequenti dal posto

- **Valutazione sommativa**

La valutazione sommativa, invece, è un metodo tradizionale di valutazione con il quale gli insegnanti hanno misurato le prestazioni dello studente adoperando un benchmark standardizzato. Tale valutazione è stata applicata alla fine del corso o dell'unità didattiche e si è concentrata sui risultati del programma di ogni singola disciplina.

- **Verifiche sommative**

La misurazione del profitto è stata effettuata attraverso una serie di:

- ✓ Prove non strutturate
- ✓ Prove semistrutturate
- ✓ Prove strutturate
- ✓ Prove orali
- ✓ Prove scritte
- ✓ Prove laboratoriali
- ✓ Prove pratiche

- **Verifica e valutazione delle attività di laboratorio**

Per la verifica e la valutazione dell'attività di laboratorio, ci si è avvalsi dei seguenti indicatori:

- ✓ Abilità nell'esecuzione;
- ✓ Abilità nell'uso degli strumenti di laboratorio;
- ✓ Analisi ed interpretazioni dei dati ricavati;
- ✓ Completezza e correttezza nella stesura della relazione/programma;
- ✓ Abilità grafica e ordine in generale.

La valutazione degli apprendimenti, periodica e finale, oggetto dell'attività didattica svolta a distanza, produce gli stessi effetti della valutazione in presenza, di conseguenza il consiglio di classe nella valutazione finale ha inoltre tenuto conto dei seguenti fattori:

- ✓ Conoscenze
- ✓ Abilità
- ✓ Competenze
- ✓ Frequenza
- ✓ Partecipazione al processo di apprendimento – insegnamento
- ✓ Impegno, interesse e costanza nell'applicazione
- ✓ Metodo di studio
- ✓ Progressione nell'apprendimento
- ✓ Comportamento

7.3 ALTRE EVENTUALI ATTIVITA' IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

Sono state svolte delle simulazioni delle prove di esame.

La prima sessione si è svolta nei giorni 14/03/2025 (I° prova) e 12/03/2025 (II° prova).

Le simulazioni hanno riguardato le materie e la struttura proposta per l'Esame di Stato e sono state utilizzate le griglie di valutazione proposte dal consiglio.

Nella simulazione del 14/03/2025: gli alunni hanno scelto prevalentemente le tipologie B e C. Tutti gli alunni si sono approcciati alla prova con risultati generalmente positivi.

Seconda prova Enologia 12/03/2024 quasi tutti gli alunni hanno saputo approcciarsi alla prova con risultati positivi.

Si è svolta una seconda sessione di simulazioni nei giorni 15/04/2025(prima prova) e 9/04/2025(seconda prova).

Per quanto attiene la prova orale, il Consiglio di Classe ha deliberato di svolgere delle prove simulate nell'ultimo periodo dell'anno scolastico proponendo agli studenti la metodologia indicata nell'ORDINANZA MINISTERIALE N. 67 DEL 31/03/2025.

Il Consiglio di Classe, durante la stesura di questo documento ha elaborato un elenco di “spunti” da proporre agli studenti, (similmente a quanto indicato per l'Esame di Stato) tratti dai programmi svolti e dal profilo culturale, educativo e professionale impartito.

7.4 CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Sono stati applicati i criteri stabiliti dalla normativa, discussi e approvati nel Collegio docenti.

7.5 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE E COLLOQUIO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.45/2023
PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA A

INDICATORI GENERALI MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimentoculturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni dimassima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e neisnoi snodi tematici e stilistici. (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (serichiasta). (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo. (Max 10 pt).	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

VALUTAZIONE COMPLESSIVA = TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)	/100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)	/20

LEGENDA:

SC = Scarso – **M** = Mediocre – **S/S+** = Sufficiente/Più che suff. – **B/D** = Buono/Distinto – **O/E** = Ottimo/Eccellente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO
D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022

PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA B

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo adoperando connettivi pertinenti. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (max 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)	/100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)	/20

LEGENDA:

SC = Scarso – **M** = Mediocre – **S/S+** = Sufficiente/Più che suff. – **B/D** = Buono/Distinto – **O/E** = Ottimo/Eccellente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ESAMI DI STATO

D.M. 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018 – aggiornamento O.M. n.65/2022

PRIMA PROVA SCRITTA TIPOLOGIA C

INDICATORI GENERALI (MAX 60 PT)

INDICATORE 1

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 2

Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORE 3

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenticulturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (Max 20 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-8	9-11	12-14	15-17	18-20	

INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 PT)

	PT					
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. (max 15 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-6	7-8	9- 10	11-12	13-15	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)	SC	M	S/S+	B/D	O/E	PT
	1-4	5	6-7	7-8	9-10	

TOTALE PUNTEGGIO (MAX 100)	/100
VOTO IN VENTESIMI (PT/5)	/20

LEGENDA:

SC = Scarso – **M** = Mediocre – **S/S+** = Sufficiente/Più che suff. – **B/D** = Buono/Distinto – **O/E** = Ottimo/Eccellente

ESAMI DI STATO ANNO SCOLASTICO 2024/25
SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ALUNNO _____

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio per ogni indicatore (totale 20)	VALUTAZIONE
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	Max 5	
Lacunosa	1	
Generica e superficiale	2	
Lineare ma adeguata	3	
Precisa ed esaustiva	4	
Completa ed organica	5	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	Max 8	
Scarsa ed inadeguata	1	
Carente ed insufficiente	2	
Limitata e mediocre	3	
Essenziale e sufficiente	4	
Soddisfacente e discreta	5	
Esauriente e strutturata	6	
Approfondita e buona	7	
Ottima e completa	8	
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	Max 4	
Parziale	1	
Esauriente	2	
Quasi completa	3	
Completa	4	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Max 3	
Carente	1	
Soddisfacente	2	
Buona	3	
TOTALE (max 20 punti)		

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

8 INDICAZIONE SU DISCIPLINE

8.1 SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE

DOCENTE	ANGELA SCARCELLA
DISCIPLINA	ITALIANO
COMPETENZE RAGGIUNTE	• Capacità, con diversi gradi di autonomia, di interpretare, esporre e commentare il messaggio generale di un testo • Capacità, con maggiore o minore padronanza, di delineare il profilo biografico e culturale degli autori studiati e di effettuare confronti e collegamenti tra autori e concetti letterari
CONTENUTI E ATTIVITÀ TRATTATI	Letteratura italiana ed europea tra Ottocento e Novecento: • Positivismo, Naturalismo, Scapigliatura, Verismo • G. Verga • Il Decadentismo: G. Pascoli, G. D'Annunzio, L. Pirandello • La Poesia tra le due guerre: Ermetismo, G. Ungaretti e S. Quasimodo • Volti della Sicilia: Sciascia e Camilleri • Esercitazioni pratiche per la preparazione alla prima prova scritta
ABILITÀ	• Conoscere nelle linee generali i contenuti • Esporre con proprietà di linguaggio • Scrivere in modo pertinente, chiaro e corretto
METODOLOGIE E STRUMENTI	• Lezione frontale, lezione partecipata, cooperative learning • PPT, Video, Materiali su classroom, libro di testo.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione è scaturita da un congruo numero di verifiche e ha tenuto conto dei livelli di partenza, dei progressi conseguiti, dei ritmi di apprendimento, della conoscenza dei contenuti, della qualità dell'impegno, dell'attenzione in classe. Sono stati valutati i lavori di approfondimento elaborati individualmente e le discussioni guidate.
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	• Conoscere le linee essenziali dello sviluppo della tradizione poetico letteraria italiana nelle sue componenti fondamentali attraverso la lettura diretta dei testi degli autori più rappresentativi dell'Ottocento e del Novecento • Produrre testi, sufficientemente chiari, coerenti e corretti, che utilizzino modalità diverse di scrittura, secondo le tipologie dell'esame di Stato

DOCENTE	ANGELA SCARCELLA
DISCIPLINA	STORIA
COMPETENZE RAGGIUNTE	• Capacità, con diversi gradi di autonomia, di interpretare, esporre e commentare il messaggio generale di un testo • Capacità, con maggiore o minore padronanza, di delineare le linee essenziali delle vicende storiche dell'Ottocento e del Novecento facendo collegamenti generali tra percorsi letterari e storici
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	La fine del secolo XIX: Belle époque Età Giolittiana La prima guerra mondiale Il dopoguerra I regimi totalitari: Fascismo Nazismo La Seconda guerra Mondiale Esercitazioni e verifiche
ABILITA'	• Sintetizzare un testo di carattere storiografico • Collocare i più rilevanti eventi storici affrontati secondo le coordinate spazio-temporali • Utilizzare la terminologia specifica della disciplina
METODOLOGIE E STRUMENTI	• Lezione frontale, lezione partecipata, cooperative learning • PPT, Video, Materiali su classroom, libro di testo.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione è scaturita da un congruo numero di verifiche e ha tenuto conto dei livelli di partenza, dei progressi conseguiti, dei ritmi di apprendimento, della conoscenza dei contenuti, della qualità dell'impegno, dell'attenzione in classe. Sono stati valutati i lavori di approfondimento elaborati individualmente e le discussioni guidate.
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	• Saper collocare gli eventi nello spazio e nel tempo • Saper comprendere la natura e le dinamiche della storia in una dimensione diacronica e sincronica • Saper analizzare e scomporre un evento storico nei suoi elementi fondanti • Saper utilizzare correttamente la terminologia specifica della disciplina • Conoscere le linee essenziali di eventi ed ideologie caratterizzanti la storia dell'Ottocento e del Novecento

DOCENTE	NOLFO MARIO - LA LEGGIA CONO	
DISCIPLINA	BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	
COMPETENZE RAGGIUNTE	Saper affrontare e risolvere le diverse problematiche inerenti gli aspetti e i processi di trasformazione dell'uva da mosto. Gestire le attività produttive valorizzando gli aspetti produttivi e qualitativi dell'uva, assicurando tracciabilità e sicurezza degli stessi. Conoscenza degli interventi sugli agenti delle fermentazioni dei lieviti e batteri per la vinificazione dell'uva da mosto. Essere in grado di esporre i contenuti con un linguaggio tecnico appropriato e preciso.	
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	– IL MOSTO: ASPETTI MICROBIOLOGICI E CHIMICI	
	• Lo studio dei microorganismi • Metodi di analisi microbiologiche • I microorganismi di interesse enologico • Analisi e correzioni del mosto • Il diossido di zolfo in enologia • Gli agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri • La chimica delle fermentazioni • <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> • <i>Saccharomyces Bayanus</i> • L'importanza dei batteri lattici nell'industria enologica • Reidratazione dei lieviti (Protocollo) • I fattori che regolano lo sviluppo batterico nel vino • Fermentazione mololattica	
	•	
	– LA VINIFICAZIONE	
	• La vinificazione in rosso • La vinificazione in bianco e rosato	
	•	
	• IL VINO COMPOSIZIONE E ANALISI • La composizione chimica del vino • Il colore del vino • Le analisi del vino	
	•	
	• CURE E CORREZIONI DEL VINO • Colmature e travasi • Le correzioni del vino • L'illimpidimento del vino • La chiarifica e la stabilizzazione del vino	

	• Invecchiamento e vini speciali • • DIFETTI, ALTERAZIONI E MALATTIE DEI VINI • Difetti dei vini • Alterazioni • Malattie dei vini
ABILITA'	Conoscenza della gestione di una cantina, per operare scelte di vinificazione in rapporto alle diverse tipologie di uve da vinificare. Criteri di scelta di tecniche vinificatorie che diano un risultato finale ottimale, per essere in linea con le esigenze del mercato, sempre più esigente.
METODOLOGIE E STRUMENTI	E' stato possibile effettuare attività extrascolastiche con visite in aziende vitivinicole, cantine del territorio, per mettere a confronto la teoria con la realtà tecnico pratica . -Sono state utilizzate le nuove tecnologie : LIM, Internet per la ricerca di siti inerenti alla disciplina . -Sono stati messi a disposizione appunti preparati dal docente per rendere più semplici le lezioni di apprendimento.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione terrà conto delle conoscenze, della partecipazione attiva alle lezioni ,dall'impegno dimostrato nello studio che deve essere di tipo continuo e non saltuario. La valutazione si rifà alle griglie proposte dal collegio dei docenti all'inizio dell'anno scolastico.
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	- 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 alimentare. -Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;

DOCENTE	NOLFO MARIO – SCHIFANO GIACOMO
DISCIPLINA	ENOLOGIA
COMPETENZE RAGGIUNTE	Saper affrontare e risolvere le diverse problematiche inerenti gli aspetti e i processi di trasformazione dell'uva da mosto. Gestire le attività produttive valorizzando gli aspetti produttivi e qualitativi dell'uva, assicurando tracciabilità e sicurezza degli stessi. Conoscenza degli interventi sugli agenti delle fermentazioni dei lieviti e batteri per la vinificazione dell'uva da mosto. Essere in grado di esporre i contenuti con un linguaggio tecnico appropriato e preciso.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	– L'UVA: PRODUZIONE, RACCOLTA, COMPOSIZIONE • Storia e geografia della vite e del vino • La vite e l'uva • I processi di prima trasformazione dell'uva • La composizione chimica dell'uva e del mosto – IL MOSTO: ASPETTI MICROBIOLOGICI E CHIMICI • Analisi e correzioni del mosto • Il diossido di zolfo in enologia • Gli agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri • La chimica delle fermentazioni – LA VINIFICAZIONE • La vinificazione in rosso • La vinificazione in bianco e rosato • IL VINO COMPOSIZIONE E ANALISI • La composizione chimica del vino • Il colore del vino • Le analisi del vino CURE E CORREZIONI DEL VINO • Colmature e travasi • Le correzioni del vino • L'illimpidimento del vino • La chiarifica e la stabilizzazione del vino • Invecchiamento e vini speciali

	• DIFETTI, ALTERAZIONI E MALATTIE DEI VINI • Difetti dei vini • Alterazioni • Malattie dei vini
ABILITA'	Conoscenza della gestione di una cantina, per operare scelte di vinificazione in rapporto alle diverse tipologie di uve da vinificare. Criteri di scelta di tecniche vinificatorie che diano un risultato finale ottimale, per essere in linea con le esigenze del mercato, sempre più esigente.
METODOLOGIE E STRUMENTI	E' stato possibile effettuare attività extrascolastiche con visite in aziende vitivinicole, cantine del territorio, per mettere a confronto la teoria con la realtà tecnico pratica .-Sono state utilizzate le nuove tecnologie : LIM, Internet per la ricerca di siti inerenti alla disciplina.-Sono stati messi a disposizione appunti preparati dal docente per rendere più semplici le lezioni di apprendimento.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione terrà conto delle conoscenze, della partecipazione attiva alle lezioni ,dall'impegno dimostrato nello studio che deve essere di tipo continuo e non saltuario. La valutazione si rifà alle griglie proposte dal collegio dei docenti all'inizio dell'anno scolastico.
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	- 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 alimentare. - Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;

DOCENTE	ZAGO EMANUELA
DISCIPLINA	INGLESE
COMPETENZE RAGGIUNTE	La classe ha raggiunto diversi livelli di competenze: un gruppo ha raggiunto un buon livello mentre un piccolo gruppo ha raggiunto un discreto livello; Qualche alunno ha dimostrato incostanza e difficoltà ad arrivare alla sufficienza.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	TESTO: GLOBAL FARMING – M. Po, E. Sartori, J. Delisle - Rizzoli education 2023. UNIT 3. CLIMATE AND WEATHER - Difference between climate and weather - Season and farming - Farming and weather forecasting - Climate, natural vegetation and crops UNIT 4. A CHANGING CLIMATE - Influence of climate changes on the environment - The greenhouse effect - The depletion of the ozone layer UNIT 5. NOURISHING AND PROTECTING PLANT LIFE - The parts of a plant - The process of photosynthesis ESSAY: Scientific and Technological innovation: Artificial Intelligence; Smartphones: Airplanes; Computers; Electricity; Internet; Drones and machinery in agriculture, ect. MODULE 6. FARM CROPS UNIT 14. EAT BETTER TO LIVE LONGER - Optimum diet for optimum health - What is organic food? - Consumers' concerns about food - What is genetic engineering? MODULE 7. FROM THE FIELD TO THE TABLE UNIT 15. FOOD PROCESSING - How to transform and preserve fruit and vegetables - The best methods of preserving fruits and vegetables - Processing fruit UNIT 16 OLIVE OIL AND WINE - Olive oil: drops of gold - Growing grapes - From grapes to wine: wine making - What is organic wine? ESSAY: BIODIVERSITY AND ECOSYSTEM ESSAY : OSCAR WILDE: - Oscar Wilde the figure of the "Dandy". - "The Picture of Dorian GraY"
ABILITA'	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse personale, quotidiano, d'attualità o di lavoro, utilizzando anche strategie compensative. Identificare e utilizzare le strutture linguistiche ricorrenti nelle principali tipologie testuali, anche a carattere professionale, scritte, orale e multimediali. Utilizzare appropriate strategie ai fini della comprensione globale di testi di relativa lunghezza, scritti, orali o multimediali, in lingua standard, riguardanti argomenti familiari d'interesse personale, d'attualità o di lavoro. - Utilizzare i dizionari bilingue e monolingue. Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari d'interesse personale, d'attualità o di lavoro su tematiche note con scelte lessicali e sintattiche appropriate. Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note con scelte lessicali e sintattiche appropriate. Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi relativamente complessi, inerenti la sfera personale, l'attualità, il lavoro o il settore d'indirizzo. Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per - esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare.

METODOLOGIE E STRUMENTI	E' stato adottato il metodo esperienziale e la didattica laboratoriale: metodologia centrata sul fare, sull'operare concretamente (learning by doing); nonché i metodi induttivo e deduttivo. Sono state adottate strategie comunicative non solo per la comprensione globale di semplici messaggi orali e scritti e multimediali, ma anche per l'acquisizione di informazioni specifiche e per l'individuazione dei ruoli degli interlocutori(take note, fill-in, match). Sono state privilegiate attività interattive(spoken interaction, pair work, role play) per stimolare sicurezza, creatività, assunzione di responsabilità e favorire l'interazione e il confronto. Le attività di scrittura (open dialogue, fill-in, questions, open answers ecc...) hanno contribuito ad organizzare i messaggi comunicativi presentati e a consolidare le strutture morfosintattiche. Sono state svolte delle attività di consolidamento fonetico e lessicale, supportate dall'ascolto di CD-rom mediante l'uso della LIM anche per la preparazione alla prova Invalsi.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Le verifiche, 2 orali e 2 scritte nel primo quadrimestre, 2 orali e 2 scritte nel secondo quadrimestre ad oggi, sono state sistematiche ed hanno accertato in quale misura gli studenti abbiano raggiunto gli obiettivi prefissati nella programmazione. Le verifiche scritte sono state svolte attraverso attività di: -True /false -Multiple choice -Note-taking -Fill-in -Matching-sentences -Questionnaires -Open dialogues -Open answers La verifica sommativa ha tenuto conto delle valutazioni periodiche ed ha accertato, mediante una serie di attività, la competenza e la padronanza comunicativa e morfo-sintattica raggiunte. Si è tenuto conto non solo delle capacità dell'alunno, ma anche dell'impegno, partecipazione, costanza nello studio e progressione rispetto ai livelli di partenza.
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	Saper usare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 + del quadro comune europeo di riferimento per le lingue(QCER). Produrre testi scritti di carattere generale e/o specifico all'indirizzo con sufficiente coerenza e coesione. Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi chiari, scritti e orali, su argomenti noti di interesse personale, quotidiano e del settore d'indirizzo.

DOCENTE	MESSINA CARMELO E IUDICA RAFFAELE
DISCIPLINA	ECONOMIA ED ESTIMO
COMPETENZE RAGGIUNTE	Redigere la descrizione di un'azienda agricola in tutte le sue parti. Redigere il bilancio di un'azienda a indirizzo produttivo seminativo-cerealicolo. Applicare la matematica finanziaria ai principali quesiti di economia e estimo. Conoscenze di base sui "Diritti reali sulle cose altrui" Successione Cenni Catasto
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	Richiami sulle figure economiche dell'azienda agraria. Richiami sul capitale fondiario e agrario. Richiami sul bilancio economico dell'azienda agraria. La stima dei fondi rustici La stima degli arboreti da frutto La stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali Il valore della terra nuda Il valore del soprassuolo.
ABILITA'	Descrivere un'azienda agraria dal punto di vista tecnico economico Individuare il criterio di stima da applicare in funzione del quesito di stima. Valutare un arboreto in termini monetari. Utilizzare strumenti analitici per elaborare bilanci ed emettere giudizi di convenienza. Pianificare interventi di miglioramento aziendale in riferimento alla produzione e alla qualità dei prodotti e dell'ambiente
METODOLOGIE E STRUMENTI	Illustrazione agli allievi del programma, dei moduli di lavoro e degli obiettivi. Esercizi di comprensione, di analisi e sintesi Libro di testo Mappe concettuali, schemi di sintesi e materiali forniti dal docente anche su supporto informatico
CRITERI DI VALUTAZIONE	Colloqui di valutazione orale – Prove scritte
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	Riconoscere e valutare gli elementi del bilancio agrario. Saper descrivere l'azienda in tutte le parti che la compongono. Applicare la matematica finanziaria per i calcoli del bilancio agrario e delle stime.

DOCENTE	BONACCORSO VINCENZA
DISCIPLINA	SCIENZE E TECNICHE DELLA PRODUZIONE ANIMALI
COMPETENZE RAGGIUNTE	- Individuazione degli alimenti più adatti alle diverse specie animali in relazione alla fase fisiologica e metabolica degli animali domestici.. - Competenze inerenti le esigenze degli animali nelle diverse fasi dell'allevamento in particolare dei bovini da latte e da carne ,ed individuazione della più opportuna razione alimentare al fine di attuare una sana alimentazione nel rispetto del benessere animali e per una corretta gestione economica dell'azienda zootecnica
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	- Importanza economica degli animali domestici e filiera zootecnica; - Preparazione e tecnica di somministrazione degli alimenti; - Tipi di alimenti usati per la nutrizione animale(prati,pascoli, fieni, insilati, mangimi concentrati); - Fisiologia della digestione e come agiscono i vari principi nutritivi nel metabolismo animale dei monogastrici e poligastrici. - Calcolo dei fabbisogni nutrizionali ed in principi nutritivi; - Calcolo razione alimentare degli animali domestici; - Tecniche di allevamento dei Bovini. - Classificazione bovini da macello e qualità della carne; - Qualità del latte e indici genetici per la qualità. - Smaltimento dei reflui derivanti dall'allevamento e problemi di inquinamento ambientale. - Principali malattie endemiche degli animali domestici e come affrontarle. - Importanza economica dell'allevamento ovi-caprini e principali razze allevate da latte ,carne e lana. - Tecniche e sistemi di allevamento dei ovi- caprini. - E' prevista inoltre la trattazione dell'allevamento suino.
ABILITA'	Conoscenza della regolamentazione e delle condizioni che garantiscono il benessere animale, quali sono i reflui derivanti dagli allevamenti e come si smaltiscono.
METODOLOGIE E STRUMENTI	E' stato possibile effettuare attività extrascolastiche con visite in aziende zootecniche per mettere a confronto la teoria con la realtà tecnico pratica . Sono state utilizzate le nuove tecnologie : LIM, Internet per la ricerca di siti inerenti alla disciplina . Sono state messi a disposizione appunti preparati dalla stessa docente.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione terrà conto delle conoscenze, della partecipazione attiva alle lezioni ,dall'impegno dimostrato nello studio che deve essere di tipo continuo e non saltuario. La valutazione si rifà alle griglie proposte dal collegio dei docenti all'inizio dell'anno scolastico.
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	- 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 alimentare. - Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;

DOCENTI	DOMENICO TRIBULATO CONO LA LEGGIA
DISCIPLINA	Viticultura e Difesa della Vite
COMPETENZE RAGGIUNTE	Capacità di analizzare, in specifici contesti territoriali, le tipologie di allevamento della vite dall'impianto alle successive operazioni colturali (potatura, gestione del terreno, nutrizione difesa); Capacità di gestire attività produttive, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; capacità di produrre elaborati in forma scritta e informatica coerenti con i contenuti richiesti
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	Caratteri anatomici e morfologici del genere "Vitis". Impianto e operazioni preliminari per l'impianto del vigneto Le forme di allevamento e di potatura La gestione del terreno e la fertilizzazione Difesa da avversità e parassiti La gestione del vigneto in agricoltura convenzionale, integrata e biologica Le fasi fenologiche della vite e la loro osservazione
ABILITA'	Saper individuare le tipologie di viticoltura del territorio e saperne capire i livelli di eco-sostenibilità; Capacità di fare collegamenti disciplinari e interdisciplinari al fine di eseguire le opportune scelte tecniche e di impresa
METODOLOGIE E STRUMENTI	Lezione frontale, lezione partecipata, metodo deduttivo, metodologia dell'utilizzo dei motori di ricerca informatica, problem solving – libri di testo e materiale informatico
CRITERI DI VALUTAZIONE	Livello di conoscenza degli argomenti di studio attraverso le verifiche orali, scritte, informatiche; livello di chiarezza dell'esposizione e della scrittura e uso di linguaggio specifico, capacità di risolvere i problemi nella gestione di un vigneto dal punto di vista tecnico-economico

DOCENTI	SIDELLA SARAH – CONO LA LEGGIA
DISCIPLINA	GESTIONE DELL' AMBIENTE E DEL TERRITORIO
COMPETENZE RAGGIUNTE	• Avere la consapevolezza di tutti gli elementi che costituiscono un paesaggio e saperli rappresentare su scala • Saper riconoscere le patologie del paesaggio e individuare strategie di previsione diagnosi per gestirle in modo corretto • Saper interpretare la normativa sull'ambiente e il territorio a seconda del contesto di riferimento
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	• Ambiente, territorio e paesaggio: anatomia, fisiologia e tecniche di rappresentazione (carte tematiche) • Le patologie del paesaggio: il degrado del suolo, il dissesto idro-geologico, l'inquinamento di suolo, acqua e aria, il problema dei rifiuti e la perdita della biodiversità. • La gestione sostenibile di suolo, acqua e aria • Normativa sull'ambiente e sul territorio • Le aree protette e la tutela della biodiversità • La tutela dei prodotti del territorio – marchi di qualità • Programmi di ripristino: impatto ambientale e procedure di prevenzione
ABILITA'	• Saper distinguere gli elementi che costituiscono un paesaggio e sapere rappresentare il paesaggio • Sapere individuare le principali patologie del paesaggio e gli strumenti di prevenzione e diagnosi delle stesse • Applicare la normativa sull'ambiente e il territorio, individuando corretti programmi di ripristino
METODOLOGIE E STRUMENTI	• Lezione frontale e partecipata • Metodologia della ricerca • Didattica integrata • Didattica esperienziale • Problem Solving • Lavori individuali e di gruppo • Utilizzo di libro di testo • Presentazione power-point • LIM
CRITERI DI VALUTAZIONE	• Verifiche scritte • Verifiche orali • Attività pratica • Ricerche individuali e di gruppo
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	• Riconoscere gli elementi che caratterizzano un paesaggio e le peculiarità territoriali • Individuare le principali fonti di inquinamento e di degrado ambientale • Adottare strumenti di prevenzione • Adottare una gestione sostenibile e attuare programmi di ripristino del paesaggio • Proporre esempi di multifunzionalità agro-ambientale nell'ottica di valorizzazione del territorio di appartenenza

DOCENTE	ALBERGHINA DANIELE
DISCIPLINA	MATEMATICA
COMPETENZE RAGGIUNTE	Costruire e utilizzare modelli Analizzare e interpretare dati e grafici; Risolvere problemi; Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per risolvere problemi e costruire modelli.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	Limiti e Asintoti calcolo di limiti e semplici forme di indecisione funzioni continue e loro proprietà Calcolo e rappresentazione di Asintoti Derivate Concetto di derivata Derivate di funzioni elementari Algebra delle derivate Massimi e minimi di una funzione Ricerca dei punti di massimo e minimo di una funzione. Problemi di ottimizzazione
ABILITA'	Calcolare limiti di funzioni Calcolare la derivata di una funzione e applicare le regole di derivazione Calcolo e rappresentazione grafica di massimi e minimi
METODOLOGIE E STRUMENTI	Costruzione di schemi e sequenze; Attività di consolidamento/potenziamento; Problem solving Attività guidate a crescente livello di difficoltà. Uso del libro di testo, della Digital Board, Schede riassuntive materiali proposti dall'insegnare.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Impegno e partecipazione, risultati raggiunti in relazione agli obiettivi stabiliti, presenza alle lezioni. Rielaborazione personale a casa, acquisizione delle principali nozioni matematiche, capacità di trasferire conoscenze e abilità in situazioni differenti da quelle affrontate con il docente. Rispetto dei tempi di consegna, restituzione degli elaborati corretti.
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico

DOCENTE	MURGO FRANCESCO
DISCIPLINA	IRC
COMPETENZE RAGGIUNTE	Saper riconoscere il ruolo della religione nella società e comprenderne la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa;
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	1) L'AMORE CHE SI FA SERVIZIO,: riflette sulle proprie esperienze personali e di relazione; pone domande di senso e le confronta con le risposte offerte dalla fede cattolica; riconosce e usa in maniera appropriata il linguaggio religioso per spiegare le realtà e i contenuti della fede cattolica; 2) L'ETICA DELLA PACE,Saper comprendere ed elaborare i rinnovamenti. che gli eventi storici e alcuni personaggi ci hanno lasciato. 3)LA DIGNITA' DELLA PERSONA,Saper comprendere ed elaborare i diritti che sanciscono la dignità dell'uomo. 4)VINCERE LE SFIDE DEGLI ULTIMI,Le teorie razziste,I beni della terra, appartengono a tutti. Le azioni politiche, sinergiche, da compiere. . 5)LA DIFESA DELL'AMBIENTE.
ABILITA'	individuare sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico, sociale e ambientale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere; distinguere la concezione cristiano cattolica del matrimonio e della famiglia
METODOLOGIE E STRUMENTI	Si è cercato di seguire una metodologia didattica di facile acquisizione basata sulla comprensione dei concetti base, volta a recuperare e ad accrescere il bagaglio culturale e religioso degli alunni, guidandolo nella ricerca della soluzione dei problemi e nell'evoluzione delle discussioni, pur lasciandoli liberi nelle loro opzioni di scelte
CRITERI DI VALUTAZIONE	Le conoscenze acquisite dagli alunni saranno accertate mediante indagini in itinere ed interrogazioni orali individuali.
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	saper riflette sulle proprie esperienze personali e di relazione; pone domande di senso e le confronta con le risposte offerte dalla fede cattolica; riconosce e usa in maniera appropriata il linguaggio religioso

Cognome e Nome	Disciplina	Firma
BONACCORSO VINCENZA	PRODUZIONI ANIMALI	Vincenzo Bonaccorso
POMARA SAVERIO ENRICO MARIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE, EDUCAZIONE CIVICA	Saverio Pomara E.H.
IUDICA RAFFAELE	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE, PRODUZIONI ANIMALI	Raffaele Iudica
LA LEGGIA CONO	VITICOLTURA, BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE, GESTIONE DELL' AMBIENTE E DEL TERRITORIO	La Leggia Cono
MURGO FRANCESCO	RELIGIONE CATTOLICA	Francesco Murgo
NOLFO MARIO	ENOLOGIA, BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	Mario Nolfo
SCHIFANO GIACOMO	ENOLOGIA	Giacomo Schifano
ALBERGHINA DANIELE	MATEMATICA	Daniele Alberghina
SCARCELLA ANGELA	EDUCAZIONE CIVICA, STORIA, LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Angela Scarcella
SARAH SIDELLA	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO, EDUCAZIONE CIVICA	Sarah Sidella
MESSINA CARMELO	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE, EDUCAZIONE CIVICA	Carmelo Messina
ZAGO EMANUELA	INGLESE, EDUCAZIONE CIVICA	Emanuela Zago
TRIBULATO DOMENICO FRANCESCO	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	Domenico Tribulato
DI GREGORIO AZZURRA	SOSTEGNO	Azzurra Di Gregorio

Caltagirone, 06 maggio 2025

IL COORDINATORE del C.di C.
Prof.ssa Angela Scarcella

E.to Il Dirigente Scolastico
Prof.^{ssa} Adele Puglisi

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 c. 2 d.lgs n. 39/93