



**Ministero
dell'Istruzione
e del Merito**



Unione Europea



Regione Sicilia



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

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

ANNO SCOLASTICO 2025/2026



CLASSE	sez.	<u>I.T.A.</u> Indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" Articolazione "Viticoltura ed Enologia"
V	C	

I. I. S. "CUCUZZA – EUCLIDE" 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>
 Sede Centrale e C.A.T.: Via Mario Scelba, 5 – 95041 Caltagirone (CT) Tel. 095.6136143
 Istituto Tecnico Industriale: Via Mario Scelba, 1 – 95041 Caltagirone (CT) Tel. 095.6136132
 Istituto Tecnico Agrario: Via Balatazze, 32 – 95041 Caltagirone (CT) Tel. 0933.34307 – 095.6136901
 Istituto Professionale Servizi Agricoltura e Servizi Rurali: Presso Casa Circondariale: C.da Noce – 95041 Caltagirone (CT) Tel. 0933.368111
 Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera: Presso Casa Circondariale, C.da Noce – 95041 Caltagirone (CT) Tel. 0933.368111
 Istituto Professionale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera: Via Aldo Moro, s.n. – 95040 San Michele di Ganzaria (CT) Tel. 095.6136148



**Ministero
dell'Istruzione
e del Merito**



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 2025-2026

CLASSE V SEZ. C

ISTITUTO TECNICO - SETTORE TECNOLOGICO

INDIRIZZO:

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONE:

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

VERSIONE ANONIMIZZATA

Il presente documento è stato redatto tenendo conto delle indicazioni operative sulla corretta modalità di redazione, alla luce della disciplina in materia di protezione dei dati personali diffuse dal Garante per la Protezione dei Dati Personali con nota n. 10719 del 21.03.2017

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 QUADRO ORARIO	10
2.4 COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	11
3. PROFILO DELLA CLASSE	11
3.1 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	11
3.2 FLUSSI DEGLI STUDENTI DELLA CLASSE	14
3.3 VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	14
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE.....	15
5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA.....	16
5.1 OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO	16
5.2 OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI.....	16
5.3 METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI.....	17
5.4 METODI DI INSEGNAMENTO; MODALITA' DI LAVORO; STRUMENTI UTILIZZATI.....	17
5.5 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ INSEGNAMENTO	18
5.6 PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	18
5.7 DIDATTICA ORIENTATIVA	19
6. ATTIVITA' E PROGETTI.....	20
6.1 ATTIVITA' DI FORMAZIONE SCUOLA - LAVORO	20
6.2 ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO	22
7. VERIFICA E VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	25
7.1 TIPOLOGIE DI VERIFICA.....	25
7.2 CRITERI DI VALUTAZIONE CONDOTTA	27
7.3 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.....	29
7.4 ALTRE EVENTUALI ATTIVITA' IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO	30
7.5 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE E COLLOQUIO.....	31
8. INDICAZIONE SU DISCIPLINE	38
8.1 SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE	38

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: (ex Istituto Tecnico Agrario) Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

Articolazioni: Gestione ambiente e territorio - Viticoltura ed enologia

I.T.I: (ex Istituto Tecnico Industriale)

Indirizzi: Informatica e Telecomunicazioni; Meccanica e Meccatronica settore Energia – Grafica e Comunicazione - Elettronica ed Elettrotecnica;

C.A.T: Costruzioni Ambiente e Territorio (ex Istituto Tecnico per Geometri) - Modello Istruzione 4+2;

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: I.P.S.S.E.O.A e IPSSAR- 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 Val di Catania, 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.

Il territorio è ricco dal punto di vista paesaggistico, culturale e turistico (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 Val di Catania).

Negli ultimi anni, a seguito di una maggiore attenzione alla promozione paesaggistica e culturale del territorio si è sviluppata una forte presenza di attività legate alla ricettività agrituristica, alberghiera e di ristorazione.

L'economia di riferimento del bacino è caratterizzata dall'agricoltura, artigianato e terziario; il contesto produttivo è legato principalmente al settore delle micro imprese che soffrono anche di un isolamento geografico rispetto al resto della provincia e della regione in generale. Vincoli che si ripercuotono anche sulla scuola in termini di scarsi stimoli, legati alle opportunità di lavoro.

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.

In relazione alle risorse economiche e materiali della Scuola

Tutte le sedi dispongono di ampi spazi comuni, sia interni che esterni, comprendenti aree dedicate al parcheggio, alla socializzazione e alle attività sportive.

L'accessibilità per le persone con disabilità è assicurata dalla presenza di ascensori, mentre la sicurezza è garantita da scale di emergenza, vie di fuga e punti di raccolta esterni adeguatamente predisposti.

Palestre e spazi sportivi esterni sono stati recentemente rinnovati nella sede ITA.

A testimonianza dell'attenzione rivolta all'innovazione e all'inclusione è stata realizzata un'aula multisensoriale nella sede ITI.

Il patrimonio tecnologico è stato ampliato in tutte e quattro le sedi con l'introduzione di nuove lavagne digitali ("Digital Board") e l'aggiornamento dei laboratori e degli ambienti dedicati alla didattica digitale integrata, grazie al Piano Scuola 4.0 del PNRR.

1.2 PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO TECNICO AGRARIO

L'Istituto Tecnico Agrario si inserisce nell'elenco degli Istituti Tecnici, settore Tecnologico, definito in seguito al riordino degli Istituti Tecnici avvenuto in Italia nel 2010 tramite il DPR 15 marzo 2010, n.88.

Al suo interno l'indirizzo 'Agraria, Agroalimentare e Agroindustria' ha tre articolazioni: "Gestione dell'Ambiente e del Territorio", "Viticoltura ed Enologia" e "Produzioni e Trasformazioni", tutte caratterizzato da un biennio comune e un triennio con materie caratterizzanti. Delle tre articolazioni, solo le prime due sono presenti nell'offerta formativa della Scuola.

Inizialmente, il Collegio Docenti aveva scelto 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 vitivinicolo, la Scuola ha ampliato la propria offerta formativa attivando nel triennio anche l'articolazione "Viticoltura ed Enologia"; tuttavia, l'articolazione "Produzioni e Trasformazioni" non è mai stata proposta come corso di studi.

Al fine di estendere la formazione degli alunni nell'ambito agricolo-professionale e in tutti i settori produttivi del territorio, estremamente vocato per l'agricoltura, dal 1° settembre 2023 è stato attivato il corso serale di Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, articolazione "Gestione Ambiente e Territorio" e il corso diurno post diploma "Enotecnico" come sesto anno del corso di "Viticoltura ed Enologia".

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 l'orto per le pratiche agricole nel quartiere "Cappuccini" di Caltagirone. 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 Tecnico 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 attualmente, accorpato ad una azienda agricola di circa sette ettari tra seminativi ed arboreti. Tra le colture arboree, particolare importanza riveste il vigneto; le varietà coltivate sono Nero d'Avola, Frappato e Zibibbo, presenti nella tre diverse forme di allevamento: tendone, spalliera ed alberello.

Nell'azienda agraria è presente anche una cantina didattico-sperimentale per attività di trasformazione dell'uva in mosto che ben si presta alle attività didattico-pratiche degli studenti del corso di Viticoltura ed Enologia e del sesto anno "Enotecnico" e due serre di cui una a tunnel per colture orticole e floricole. Tutto il personale della scuola, è coinvolto quotidianamente in una significativa trasformazione agricola-produttiva dell'azienda e delle attività didattico-sperimentali; l'introduzione di tecnologie innovative è in grado di garantire agli studenti una formazione più tecnica e all'avanguardia che possa dare al territorio una risposta in termini di professionalità e competenza.

2. PROFILO FORMATIVO INDIRIZZO DI STUDIO

Con la riforma degli Istituti tecnici del 2010, avviata con il D.P.R. 15 marzo 2010, n.88, viene istituito, tra gli istituti tecnici afferenti al settore tecnologico, l'Istituto Tecnico Agrario 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 la lingua inglese per scopi comunicativi e per i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti 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 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.
- * Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- * 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.
- * Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team-working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.
- * 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.
- * Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- * Operare nelle attività tecniche conoscendo e rispettando la normativa di riferimento, le leggi e l'etica professionale.
- * Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

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:

- * identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;
- * organizzare attività produttive ecocompatibili;
- * gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico assicurando tracciabilità e sicurezza;
- * interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- * controllare con bilanci aziendali le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza e relazioni di analisi costi-benefici; elaborare stime di valore su beni, diritti e servizi;
- * collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità;
- * 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 riutilizzo dei reflui e dei residui;

- * realizzare attività promozionali per la valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agrari e agro-industriali collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.
- * effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio e valutazione di impatto ambientale;
- * rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- * 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.

Nell'articolazione “VITICOLTURA ED ENOLOGIA” vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, e all'utilizzazione delle biotecnologie.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria”, articolazione “Viticoltura ed Enologia”, 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 gli aspetti di gestione e controllo 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 per il controllo degli aspetti fitosanitari e per la produzione e la commercializzazione dei prodotti vitivinicoli;
6. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate e correlate alla filiera vitivinicola;
7. Essere in grado di effettuare analisi chimiche, microbiologiche e organolettiche sui vini.
8. Realizzare attività promozionali occupandosi degli aspetti di comunicazione, marketing e immagine per la valorizzazione dei prodotti vitivinicoli collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Opportunità post diploma

- * Accesso a tutte le facoltà universitarie; * Specializzazione post diploma – sesto anno “Enotecnico”
- * Impiego pubblico e/o privato; * Libera professione (previa abilitazione);
- * Gestione e consulenza tecnica come diplomati specializzati presso aziende agricole, vitivinicole e cantine e in laboratori chimico-biologici-ambientali e aziende del settore della gestione del territorio.

2.3 QUADRO ORARIO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO				
BIENNIO COMUNE AI VARI INDIRIZZI				
DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO		II ANNO	
	Materia	ITP	Materia	ITP
Lingua e Letteratura Italiana	4		4	
Lingua Inglese	3		3	
Storia	2		2	
Matematica	4		4	
Diritto ed Economia	2		2	
Geografia	1			
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2		2	
Scienze Integrate (Fisica)	3	*1	3	*1
Scienze Integrate (Chimica)	3	*1	3	*1
Tecnologie e Tecniche di Rappresentazioni Grafiche	3	*1	3	*1
Tecnologie Informatiche	3	*2		
Scienze Motorie e Sportive	2		2	
Religione Cattolica/Attività alternativa	1		1	
Scienze e Tecnologie Applicate			3	
(*) Numero ore settimanali in compresenza con ITP				
Totale ore settimanali	33	5	32	3

ISTITUTO TECNICO AGRARIO						
TRIENNIO – ARTICOLAZIONE “VITICOLTURA ED ENOLOGIA”						
DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	III ANNO		IV ANNO		V ANNO	
	Materia	ITP	Materia	ITP	Materia	ITP
Lingua e Letteratura Italiana	4		4		4	
Lingua Inglese	3		3		3	
Storia	2		2		2	
Matematica	3		3		3	
Complementi di Matematica	1		1			
Produzioni Vegetali	5	*3	4	*3		
Biotechnologie Agrarie			3	*2		
Produzioni Animali	3	*1	3	*1	2	*1
Trasformazione dei Prodotti Agricoli	2	*1	2	*1		
Genio Rurale	3	*2	2	*1		
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	3	*1	2	*1	2	*1
Viticultura e Difesa della Vite					4	*3
Enologia					4	*3
Biotechnologie Vitivinicole					3	*1
Gestione dell'Ambiente e del Territorio					2	*1
Scienze Motorie e Sportive	2		2		2	
Religione Cattolica/Attività alternativa	1		1		1	
(*) Numero ore settimanali in compresenza con ITP						
Totale ore settimanali	32	8	32	9	32	10

2.4 COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA

Nella progettazione degli interventi educativi, si è tenuto conto delle competenze chiave per l'apprendimento permanente ribadite dalla Raccomandazione del Consiglio UE del 22 maggio 2018, essenziali per la realizzazione personale, l'occupabilità e la cittadinanza attiva.

- Competenza alfabetica funzionale;
- Competenza multilinguistica;
- Competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologia;
- Competenza digitale;
- Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare;
- Competenza sociale e civica in materia di cittadinanza;
- Competenza imprenditoriale;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressioni culturali.

3. PROFILO DELLA CLASSE

3.1 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V C è composta da otto studenti (due ragazze e sei ragazzi), sei dei quali provenienti dalla classe IV C del precedente anno scolastico, articolazione "Viticultura ed Enologia", due dalla IV A, articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio". ***** (anonimizzata ai sensi della nota prot. n. 10719 del 21/03/2017).

***** (anonimizzata ai sensi della nota prot. n. 10719 del 21/03/2017).

Gli alunni risiedono tutti nel territorio Calatino; alcuni hanno scelto di intraprendere questo percorso di studi in quanto garantisce un'opportunità professionale e di crescita nelle aziende di famiglia.

La frequenza nel complesso non è stata regolare; tuttavia, la maggior parte delle assenze risulta giustificata in quanto riconducibile a motivi di salute.

La classe, nella sua vivacità e vitalità, si presenta educata e rispettosa del Regolamento d'Istituto, ***** (anonimizzata ai sensi della nota prot. n. 10719 del 21/03/2017).

Le relazioni interpersonali sono sempre state serene e improntate al rispetto reciproco tra compagni, nei confronti dei docenti e degli spazi scolastici; ***** (anonimizzata ai sensi della nota prot. n. 10719 del 21/03/2017), il grado di maturità raggiunto, in generale, è buono.

La classe si presenta eterogenea in relazione a curriculum scolastico, preparazione di base, ritmi di apprendimento, metodo di studio, conoscenze, abilità e competenze acquisite.

L'interesse, la partecipazione alle attività didattiche e al dialogo educativo risultano molto diversificate: alcuni alunni hanno manifestato un buon livello di formazione e dimostrato di avere un

discreto interesse per le attività didattiche proposte e alle quali hanno partecipato in modo attivo e costruttivo, altri invece hanno partecipato solo se spronati dai docenti attraverso discussioni guidate, casi studio reali e utilizzo di strategie didattiche diversificate. Nel corso del triennio parte degli alunni si è distinta per l'impegno costante e la puntualità nelle consegne; a tal proposito, alcuni hanno evidenziato nel complesso un impegno e un interesse accettabili, altri, invece, probabilmente a causa dello svantaggio socio economico e culturale di provenienza, hanno concluso il percorso di studi raggiunto l'obbligo scolastico.

La Classe si è mostrata più partecipe e attiva nelle discipline tecniche e pratiche che si sono svolte in parte nell'Azienda Agraria della Scuola e nella cantina didattico-sperimentale, mentre per discipline nozionistiche o mnemoniche si è evidenziata una scarsa capacità di attenzione ed elaborazione critica. Il Consiglio di Classe ha sempre agito in modo da consentire agli studenti di colmare le lacune pregresse e quelle dovute alla discontinua partecipazione, attivando pause didattiche e percorsi individuali di recupero; tuttavia in questo processo di miglioramento non si è sempre riusciti a coinvolgere la classe nella sua totalità. Spesso gli studenti hanno avuto la possibilità di studiare ed esercitarsi in classe, mostrando scarsa capacità di concentrazione nonostante la notevole semplificazione degli argomenti; ciò non ha permesso di completare lo svolgimento della progettazione di alcune discipline nella sua interezza.

La quasi totale assenza di studio individuale va ricondotta alla marginalità che la scuola occupa nella vita di alcuni alunni; tuttavia altri si sono mostrati costanti nello studio acquisendo adeguate abilità linguistiche e si sono inoltre resi disponibili ad aiutare i compagni in difficoltà.

Per promuovere la crescita umana e culturale degli alunni, nell'insegnamento delle varie discipline sono stati sempre tenuti presenti 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.

L'attività scolastica è stata caratterizzata da lezioni teoriche svolte in classe basate su diverse strategie didattiche, approfondimenti dei contenuti in formato multimediale caricati su Classroom dai docenti, e da attività pratiche svolte sia nell'Azienda Agraria della Scuola che nella cantina didattico-sperimentale presente nello stesso contesto scolastico.

Le visite didattiche presso aziende del territorio hanno ulteriormente arricchito il percorso di studi le cui competenze acquisite sono quelle individuate nell'ambito del profilo in uscita dell'indirizzo.

Per quanto riguarda l'insegnamento dell'Educazione Civica sono state applicate Le Linee Guida delineate dal Decreto Ministeriale del 7 Settembre 2024 che ruotano attorno a tre pilastri: Costituzione, Sviluppo Sostenibile e Cittadinanza digitale. La tematica degli argomenti trattati dalle Discipline coinvolte nella classe quinta è stata "Pace, Giustizia, Istituzioni solide e parità di genere".

Le attività e i progetti formativi extracurriculari ai quali la Classe ha preso parte, sia a livello individuale che di gruppo, hanno rappresentato un momento di arricchimento del curriculum formativo oltre che parte integrante della Didattica orientativa basata sull'incontro con il mondo del lavoro, a cui hanno contribuito tutte le Discipline del Consiglio di Classe ciascuna nel proprio ambito di insegnamento.

Riguardo le attività di Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO), normate dal Decreto-Legge 9 settembre 2025, n. 127, sono state svolte nel corso del triennio attraverso periodi di formazione scuola-lavoro presso aziende agricole convenzionate con la Scuola e mediante la partecipazione ad attività didattiche extrascolastiche (seminari, convegni ed eventi).

Alcuni studenti nel corso del quarto anno hanno partecipato a progetti PCTO all'estero nell'ambito del programma "Global Horizons: build professional skills abroad" presso sedi individuate dalla Scuola, durante i quali hanno realizzato un progetto in piattaforma redatto in lingua straniera, inerente il proprio percorso di studi.

Infine, per quanto riguarda l'Orientamento in uscita, la classe ha partecipato ad incontri online di presentazione offerta formativa dei Corsi di Laurea promossi dall'Università e ha visitato i laboratori del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università degli Studi di Catania, avendo così la possibilità di individuare il percorso migliore da seguire post diploma.

3.2 FLUSSI DEGLI STUDENTI DELLA CLASSE

classe	iscritti	Provenienza da		Trasferiti anno in corso / Ritirati	Promossi a giugno	Promossi a settembre	Non promossi	Non scrutinati
		Stesso Istituto	Altro Istituto					
3°	11	10	1	2	7	0	1	1
4°	9	9	0	2	6	0	1	0
5°	8	8	0					

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		
			III anno	IV anno	V anno
CUSMANO GIULIA SIMONA	I	SOSTEGNO	X	X	X
FAZIO IRENE	R	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			X
GATI' VITO	R	ENOLOGIA; BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE			X
IUDICA RAFFAELE	R	ITP - ECONOMIA ESTIMO MARKETING E LEGISLAZIONE	X	X	X
LA LEGGIA CONO	R	ITP - PRODUZIONI ANIMALI; ENOLOGIA; BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE		X	X
MESSINA ANTONINO	NR	MATEMATICA			X
MESSINA CARMELO	R	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	X	X	X
MONTEMAGNO ANNA	R	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA; STORIA	X	X	X
MURGO FRANCESCO	R	IRC	X	X	X
NICOTRA DANIELA	I	PRODUZIONI ANIMALI			X
SALERNO ANTONIO	R	ITP - VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE; GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO		X	X
SIDELLA SARAH	R	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE; GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	X	X	X
ZAGO EMANUELA	R	LINGUA INGLESE	X	X	X

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Al fine di garantire l'apprendimento e la partecipazione attiva di tutti gli studenti della classe oltre che la valorizzazione delle diversità, sono state utilizzate strategie didattiche inclusive e personalizzate. Tra queste si è utilizzato il cooperative learning e il peer tutoring per favorire la socializzazione e l'aiuto reciproco tra compagni, l'approccio pratico del "learning by doing", ovvero "dell'imparare facendo", attraverso l'utilizzo della didattica laboratoriale; si sono utilizzati schemi e mappe per semplificare i contenuti di alcune discipline e il debate per stimolare l'argomentazione e il pensiero critico.

***** (anonimizzata ai sensi della nota prot. n. 10719 del 21/03/2017).

Per le modalità di svolgimento delle prove di esame ***** (anonimizzata ai sensi della nota prot. n. 10719 del 21/03/2017) si rimanda all'art.25 dell'O.M. 54 del 26/03/2026 ***** (anonimizzata ai sensi della nota prot. n. 10719 del 21/03/2017).

***** (anonimizzata ai sensi della nota prot. n. 10719 del 21/03/2017).

Per quanto concerne la partecipazione all'Esame di Stato e lo svolgimento delle prove, si fa riferimento all'art. 24 dell'O.M. 54 del 26/03/2026 ***** (anonimizzata ai sensi della nota prot. n. 10719 del 21/03/2017).

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

5.1 OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO

Ad inizio anno scolastico sono stati elaborati i seguenti obiettivi:

COMPETENZE CHIAVE	CAPACITA' DA CONSEGUIRE A FINE ANNO
Imparare ad 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 al fine di 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 è privilegiata 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 Consiglio di Classe 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 i docenti 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 precedentemente approvati.

In accordo con la delibera del Collegio dei Docenti, tutti i docenti hanno svolto attività di recupero e consolidamento e prove scritte e orali, programmate per il superamento delle lacune emerse nel primo quadrimestre.

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; durante l'anno scolastico, ad eccezione di qualche episodio riconducibile ad un solo alunno, non sono stati rilevati episodi di violazione del Regolamento d'Istituto.

Le metodologie didattiche utilizzate sono state caratterizzate da lezioni frontali e partecipate, apprendimento cooperativo, peer education, debate, metodologia della ricerca, problem solving, didattica esperienziale e didattica laboratoriale, privilegiata per le materie di indirizzo.

Anche le strategie sono state diversificate nelle discipline e hanno previsto l'utilizzo di applicazioni multimediali, la costruzione di schemi e mappe, esercizi di comprensione del testo, lavori singoli e di gruppo. Durante l'anno scolastico sono state previsti dibattiti, discussioni libere e guidate, questionari a risposta aperta o chiusa, studi di caso e attività di consolidamento e potenziamento.

Gli strumenti utilizzati sono stati principalmente libri di testo e lezioni in power point e materiale informatico e multimediale caricati su Classroom dai docenti.

Gli ambienti di apprendimento, oltre alle aule tutte dotate di Digital Board, sono stati l'Azienda Agraria dell'Istituto, in particolare l'area dedicata al vigneto, la cantina didattica, il laboratorio di chimica e quello di informatica.

Per arricchire l'offerta formativa sono stati organizzati incontri con esperti nell'Aula Magna della sede dell'Istituto Tecnico Agrario, su argomenti attinenti al piano di studio dell'indirizzo e visite tecniche nelle aziende del comprensorio Calatino, con particolare riguardo al settore vitivinicolo.

5.5 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ INSEGNAMENTO

Il Collegio Docenti, nella sua autonomia, non ha individuato per l'a.s. 2025-2026 alcuna 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 avvalevano 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 n.249 del 10/09/2010 e del 30/09/2011 (G.U. 299 del 24/12/2011) e dal Decreto del Dipartimento per l'Istruzione n.6 del 16/04/2012.

5.6 PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento dell'Educazione civica, secondo le Linee Guida contenute nel Decreto Ministeriale del 7 Settembre 2024, ha riguardato alcune discipline del Consiglio di Classe per un totale di 33 ore svolte durante le ore curriculari tra il primo e il secondo quadrimestre con verifiche degli apprendimenti effettuate a fine quadrimestre e a fine anno.

La tematica generale scelta per la classe quinta è stata ‘Pace, Giustizia, Istituzioni solide e parità di genere’ con lo scopo di promuovere società pacifiche e più inclusive per lo sviluppo sostenibile e il contrasto all'illegalità, offrire l'accesso alla giustizia per tutti e creare organismi efficienti, responsabili e inclusivi a tutti i livelli, con un focus sull'attualità e le guerre nel mondo, raggiungere uguaglianza di genere e l'empowerment di tutte le donne e le ragazze.

La disciplina di Educazione civica, oggetto di discussione durante la prova orale dell'Esame di Stato secondo l'Ordinanza Ministeriale n.54 del 26/03/2026, si è articolata secondo il prospetto di seguito riportato.

UNITA' DI APPRENDIMENTO	DISCIPLINE COINVOLTE	CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA	NUMERO ORE PER DISCIPLINA	TOTALE ORE (n.)
Primo quadrimestre Pace, Giustizia, Istituzioni solide e parità di genere	Lingua e Letteratura Italiana/Storia	Donne che hanno lasciato una traccia nel '900	4 + 1 valutazione intermedia	
	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Agenda 2030 (Goal 5 e 16)	4	
	Gestione dell'ambiente e del territorio	Le organizzazioni Internazionali: ONU, FAO, NATO, OMS, FMI	4	12 + 1
Secondo quadrimestre Pace, Giustizia, Istituzioni solide e parità di genere	Lingua e Letteratura Italiana/Storia	Lo Statuto dei lavoratori	6 + 2 valutazione finale	
	Inglese	Nelson Mandela	4	
	Viticoltura e Difesa della vite	L'Unione Europea	4	
	Enologia	Vitivicoltura e sostenibilità: Impatto degli agrofarmaci e opportunità del biologico	4	18 + 2
				33

5.7 DIDATTICA ORIENTATIVA

Per l'anno scolastico 2025-2026 in attuazione delle Linee Guida per l'orientamento, emanate con D.M. 328/2022, è stato deliberato in Collegio Docenti un percorso di didattica orientativa di 30 ore annuali, progettate per classi parallele con lo scopo di accompagnare gli studenti nella valorizzazione delle proprie attitudini e nella consapevolezza dei propri punti di forza, suddivise tra tutte le discipline del Consiglio di Classe. Rientrano in tale insegnamento anche le esperienze finalizzate allo sviluppo delle competenze trasversali quali il pensiero critico e il problem solving, la capacità di comunicazione e di collaborazione oltre che assunzione di responsabilità e riflessioni sul sé e sul contesto sociale e professionale. Per questo motivo, anche gli incontri di orientamento al futuro professionale e le visite didattiche effettuate presso aziende del territorio connesse "al mondo del lavoro" sono state considerate parte integrante della Didattica orientativa. Il Consiglio di Classe, nell'ambito della

Programmazione curricolare dell'anno scolastico 2025-2026 e, in conformità a quanto deliberato dal Collegio Docenti e dagli organi dipartimentali, ha seguito il modulo di didattica orientativa dal titolo **“Incontro con il mondo del lavoro”**: Statuto dei lavoratori-il Sindacato di ieri e di oggi-la festività dell'1 Maggio. Anche la valutazione della Didattica orientativa, così come quella dell'insegnamento di Educazione civica, è stata condivisa da tutti i docenti del Consiglio di Classe.

6. ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 ATTIVITA' DI FORMAZIONE SCUOLA - LAVORO

Riguardo le attività di Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO), normate dal Decreto-Legge 9 settembre 2025, n. 127 e requisito per l'ammissione all'Esame di Stato (O.M. 54 del 26/03/2026) secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio, sono state svolte nel corso del triennio attraverso periodi di formazione scuola-lavoro svolti presso aziende agricole del territorio convenzionate con la Scuola e attraverso la partecipazione di attività didattiche extrascolastiche (partecipazione a seminari, convegni ed eventi).

Alcuni studenti nel corso del quarto anno hanno partecipato a progetti PCTO all'estero nell'ambito del programma “Global Horizons: build professional skills abroad” presso sedi individuate dalla Scuola durante i quali hanno realizzato un progetto in piattaforma, redatto in lingua straniera, inerente il proprio percorso di studi.

Entrambi i progetti PCTO estero si sono svolti a Siviglia (Spagna); il primo ha avuto una durata di 28 giorni dal 03/11/2024 al 1/12/2024, il secondo di 14 giorni e si è svolto dal 22/04/2025 al 06/05/2025. Al quinto anno gli alunni hanno partecipato al Corso per l'ottenimento del patentino per l'acquisto, commercializzazione e utilizzo dei prodotti fitosanitari svolto in modalità online nei mesi di febbraio e marzo e concluso con un esame in presenza presso la sede dell'Ispettorato di Agricoltura di Siracusa, giorno 31/03/2026.

Le attività rientranti svolte nell'ambito dell'FLS durante il triennio, hanno riguardato nello specifico l'applicazione delle seguenti attività:

1. Programmazione e gestione delle principali operazioni colturali in accordo con le indicazioni contenute nel Disciplinare di Produzione Integrata – Regione Sicilia;
2. Predisposizione di piani di concimazione;
3. Predisposizione di piani di difesa fitosanitaria;
4. Organizzazione strumentale e logistica di un'azienda agricola;
5. Operazioni di tracciabilità delle produzioni agricole;
6. Operazioni di marketing e valorizzazione dei prodotti agricoli

In coerenza con le Linee guida per i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) e con la normativa vigente, la valutazione delle attività di Formazione Scuola-Lavoro (ex PCTO) è finalizzata a verificare lo sviluppo delle competenze trasversali, professionali e orientative dello studente, nonché l'assunzione di comportamenti responsabili e corretti nei contesti formativi e lavorativi.

La valutazione si basa sui seguenti criteri:

1. Frequenza, partecipazione e rispetto degli impegni:
 - a. regolarità nella frequenza delle attività previste;
 - b. puntualità;
 - c. rispetto delle consegne;
 - d. partecipazione attiva e responsabile alle esperienze di PCTO, in conformità al progetto formativo individuale.
2. Competenze tecnico-professionali
 - a. capacità di applicare le conoscenze e le abilità acquisite nei contesti operativi;
 - b. utilizzo appropriato di strumenti, tecnologie e procedure;
 - c. rispetto delle indicazioni fornite dai tutor scolastici e aziendali.
3. Competenze trasversali
 - a. sviluppo di autonomia;
 - b. capacità organizzative;
 - c. problem solving;
 - d. collaborazione;
 - e. comunicazione efficace;
 - f. rispetto dei ruoli e delle regole nei contesti di apprendimento e di lavoro, come previsto dalle Linee guida PCTO.
4. Comportamento, responsabilità e cittadinanza attiva
 - a. rispetto delle norme di sicurezza, delle regole di convivenza civile e delle disposizioni organizzative;
 - b. atteggiamento corretto, responsabile e collaborativo.
5. Consapevolezza e riflessione sull'esperienza
 - a. Capacità di riflettere sull'esperienza svolta, di riconoscerne il valore formativo e orientativo e di collegarla al proprio percorso di studi, al progetto di vita e al profilo educativo, culturale e professionale in uscita.

L'esito della valutazione delle attività di Formazione Scuola Lavoro (FLS) è espresso in termini di:

* livello di competenza (Avanzato – Intermedio – Base – Non raggiunto) e/o

* idoneità (Idoneo / Non idoneo), secondo quanto stabilito dagli Organi Collegiali.

La valutazione delle attività di Formazione Scuola–Lavoro (FLS) concorre alla certificazione delle competenze, alla definizione del profilo dello studente in uscita e alla formulazione del giudizio di comportamento, in coerenza con le Linee guida PCTO e con i criteri di valutazione d'Istituto.

Gli studenti in fase di colloquio Esami di Stato presenteranno le attività di Formazione Scuola Lavoro, svolte nel corso del triennio, attraverso una relazione o un elaborato multimediale, come indicato nell'articolo 22 dell'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26/03/2026.

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

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	Data
Visite Guidate	7° Fiera Mediterranea del Cavallo	Tenuta Ambelia – Militello in Val di Catania (CT)	In programma giorno 15/05/2026
	Azienda Vitivinicola e Cantina "Tre Santi"	C.da San Mauro Sotto - Caltagirone (CL)	In programma giorno 13/05/2026
	Cantina "La Vite" e Azienda Vitivinicola "L'Abate"	Riesi (CL)	08/05/2026
	Azienda Vitivinicola "Feudo Arancio"	Acate (RG)	04/05/2026
	Azienda Olivicola e Frantoio "Berretta"	Mirabella Imbaccari (CT)	18/11/2025
	Azienda Orticola "Vitale"	Località Granieri – Caltagirone (CT)	10/04/2025
	Bosco Santo Pietro	Località Santo Pietro – Caltagirone (CT)	15/12/2024
	Azienda zootecnica "San Basilio"	Caltagirone (CT)	14/03/2024
Progetti e Manifestazioni culturali	Incontro presentazione spettacolo "Madri"	Aula Magna Sede ITA I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	30/03/2026
	Incontro informativo Referendum Giustizia del 22-23/03/2026	Aula Magna I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	18/03/2026
	Evento solidale "Caltagirone for Africa"	Cinema Artanis – Caltagirone (CT)	09/02/2026
	Viaggio della Memoria – Visione docufilm	Aula Magna Sede ITA I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	26/01/2026

Open Day per le Scuole Secondarie di I Grado	Istituto Tecnico Agrario I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	26/01/2026
Evento conclusivo “Sicilia Regione Europea della Gastronomia”	Orto dei Bianchi - Palermo	13/01/2026
Evento Natale all’ITA 2025	Istituto Tecnico Agrario I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	18/12/2025
Giornata Sportiva	Istituto Tecnico Agrario I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	17/12/2025
Incontro “Memoria Storica dell’Istituto Tecnico Agrario di Caltagirone	Aula Magna Sede ITA I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	16/12/2025
Lumina Natale 2025 – Bosco Santo Pietro	Piazza del Municipio – Caltagirone (CT) e Museo Naturalistico / Cooperativa Terra Nostra – Bosco Santo Pietro	2/12/2025 12/12/2025
Giornata Internazionale dell’albero	Istituto Tecnico Agrario I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	26/11/2025
Giornata Internazionale per l’eliminazione della violenza contro le donne	Aula Magna I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	25/11/2025
Giornata di San Martino	Istituto Tecnico Agrario I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	11/11/2025
Raccolta delle olive nell’Azienda Agraria della Scuola – 2025	Istituto Tecnico Agrario I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	04/11/2025
Giornata dell’alimentazione	Aula Magna Sede ITA I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	15/10/2025
Giornata della Legalità – Visione docufilm “Falcone e Borsellino – il fuoco della memoria”	Aula Magna Sede ITA I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	23/05/2025
Seminario Legge 21/2021 sull’Agroecologia della Regione Siciliana	Aula Magna Sede ITA I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	06/05/2025
Giornata di Consapevolezza sull’autismo	I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	02/04/2025
Giornata Mondiale per la Sicurezza in rete 2025 – Evento streaming “Safer Internet Day”	I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	11/02/2025
Evento solidale “Caltagirone for Africa”	Cinema Artanis – Caltagirone (CT)	03/02/2025
Natale 2024	Istituto Tecnico Agrario	17/12/2024

		I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	
	Evento Cinematografico – Visione del film “Eterno visionario” – Vita di Pirandello	Cinema Artanis – Caltagirone (CT)	11/12/2024
	Giornata internazionale contro la violenza sulle donne	Piazza Municipio – Caltagirone (CT)	25/11/2024
	Convegno sulla Tutela della Macchia Mediterranea	Aula Magna Sede ITA I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	21/11/2024
	Raccolta delle olive nell’Azienda Agraria della Scuola – 2024	Istituto Tecnico Agrario I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	29/10/2024
	Giornata della Creatività	I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	22/04/2024
	Incontro formativo “Futuri Cittadini Responsabili” – La Macchia Mediterranea	I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	21/02/2024
	Giornata della Memoria – Iniziativa commemorativa sulla shoah “La Scuola ricorda..” – Visione film “Terezin”	Aula Magna Sede ITA I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	26/01/2024
	Natale 2023	Istituto Tecnico Agrario I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	20/12/2023
	Raccolta delle olive nell’Azienda Agraria della Scuola – 2023	Istituto Tecnico Agrario I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	30/10/2023
Orientamento	Orientarsi dopo la Scuola 2026	Questionario Online Progetto “Orientazione”	Dal 5 al 24 02/2026
	Visita al Dipartimento di Agricoltura Alimentazione ed Ambiente dell’Università degli Studi di Catania	Dipartimento di Agricoltura Alimentazione ed Ambiente - Università degli Studi di Catania	18/02/2026
	Orientamento Universitario “Gli studenti di oggi per gli studenti di domani”	Incontri online – Università degli Studi di Catania	Dal 2 al 7 /03/2026
	Conferenza Informativa sull’Esercito Italiano – Sviluppi professionali/lavorativi	Aula Magna I.I.S. Cucuzza Euclide (Caltagirone – CT)	11/12/2025

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, oltre che di partecipazione, impegno, puntualità nelle consegne e progressi effettuati.

Tra i metodi di valutazione è stata inoltre utilizzata la valutazione tra pari per incentivare gli studenti a sviluppare pensiero critico, abilità di autovalutazione e competenze trasversali.

7.1 TIPOLOGIE DI VERIFICA

Durante il percorso didattico-educativo, 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 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 criterio 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 semi-strutturate
- ✓ Prove strutturate
- ✓ Prove orali
- ✓ Prove scritte
- ✓ Prove laboratoriali
- ✓ Prove pratiche/grafiche

- **Verifica e valutazione delle attività pratiche**

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

- ✓ Abilità nell'esecuzione;
- ✓ Abilità nell'uso degli strumenti;
- ✓ Analisi ed interpretazioni dei dati ricavati;
- ✓ Completezza e correttezza nella stesura della relazione pratica;

Il Consiglio di Classe nella valutazione finale ha inoltre tenuto conto dei seguenti fattori:

- ✓ Conoscenze;
- ✓ Abilità;
- ✓ Competenze;
- ✓ Frequenza;
- ✓ Partecipazione al processo di apprendimento;
- ✓ Impegno, interesse e costanza nell'applicazione;
- ✓ Metodo di studio;
- ✓ Puntualità nelle consegne
- ✓ Progressione nell'apprendimento
- ✓ Comportamento.

7.2 CRITERI DI VALUTAZIONE CONDOTTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

aggiornato alle nuove Direttive Ministeriali, recepite nel presente documento approvato dal

Collegio dei docenti in data 18 dicembre 2025, del. n.20

a.s.2025/2026

Voto 10 Partecipazione consapevole e propositiva; impegno ed interesse notevoli.	•Partecipa consapevolmente e criticamente alla vita scolastica e alle attività extracurricolari proposte dalla scuola. •Esegue con costanza e in maniera autonoma consegne e verifiche scritte e orali. •Coinvolge positivamente la classe nel dialogo educativo. •Rispetta il Regolamento d'Istituto, contribuisce alla sua positiva applicazione e, qualora necessario, ne propone integrazioni e miglioramenti. •Con spirito di condivisione e matura responsabilità offre un originale contributo alle iniziative del gruppo classe e del suo gruppo di lavoro. •Frequenza e puntualità assidua e costante.
Voto 9 Partecipazione collaborativa; impegno assiduo e regolare; interesse motivato	•Partecipa con interesse e spirito critico alla vita scolastica e alle attività extracurricolari proposte dalla scuola. •Adempie ai doveri scolastici (verifiche scritte e orali) con costanza, puntualità e significativi risultati. •Nell'ambito del dialogo educativo formula proposte equilibrate ed efficaci. •Rispetta il Regolamento d'Istituto e contribuisce alla sua positiva applicazione. •Offre un importante contributo alle iniziative del gruppo classe e del suo gruppo di lavoro. •Frequenza e puntualità assidua e costante.
Voto 8 Partecipazione positiva; impegno ed interesse adeguati alle competenze.	•Attenzione e partecipazione alle attività scolastiche complessivamente positive. •Svolge i compiti assegnati e verifiche scritte e orali in maniera sostanzialmente regolare. •Comportamento fondamentalmente corretto e rispettoso delle norme che regolano la vita e l'attività dell'Istituto scolastico, senza aver ricevuto particolari segnalazioni disciplinari. •Frequenza e puntualità abbastanza regolari
Voto 7 Partecipazione superficiale;	•Non del tutto costante nell'attenzione e nella partecipazione alle attività scolastiche.

impegno ed interesse non sempre assidui e regolari.	• Mancanza di puntualità nell'adempimento delle consegne scolastiche (verifiche scritte e orali). • Episodiche inosservanze delle norme che regolano la vita e l'attività dell'Istituto scolastico, con ammonizioni scritte a causa di comportamenti anche riguardanti l'art.32 e suoi commi, Regolamento d'Istituto biennio 2025/2027. • Frequenza non del tutto regolare, con assenze anche strategiche e con ripetuti episodi di entrate e/o uscite fuori orario.
Voto 6 Partecipazione irregolare; impegno ed interesse selettivi, limitati ed incostanti.	• Attenzione saltuaria e partecipazione marginale alle attività scolastiche. • Frequente mancanza di puntualità nell'adempimento delle consegne scolastiche e delle verifiche scritte e orali. • Comportamento non sempre corretto nei confronti dei docenti, dei compagni, dell'ambiente scolastico, con scarsa osservanza delle norme che regolano la vita dell'Istituto, con la presenza di ammonizioni scritte a causa di comportamenti scorretti, anche in riferimento all' art.32 e suoi commi, Regolamento d'Istituto biennio 2025/2027. • Frequenza irregolare, con numerosi episodi di entrate e/o uscite fuori orario, anche strategici, e scarsa puntualità all'entrata in classe all'inizio delle lezioni e dopo l'intervallo.
Voto 1 ÷ 5 Comportamento trasgressivo, non consono al Regolamento di Istituto e alle norme del vivere civile.	• Danneggiamento grave e volontario di strutture e/o attrezzature. • Compimento di fatti di reato, anche in riferimento all'art. 32 e suoi commi, Regolamento d'Istituto biennio 2025/2027. • Ricorso alla violenza. • Atti di discriminazione nei confronti di altre persone. • Utilizzo di termini e/o comportamenti gravemente offensivi e lesivi della dignità altrui. • Minacce. • Introduzione nella scuola di alcolici e/o droghe. • Ogni altro comportamento che preveda irrogazione di sanzioni disciplinari comportanti l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni.

7.3 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Per l'attribuzione del credito scolastico si fa riferimento a quanto riportato nell'Ordinanza Ministeriale n.54 del 26/03/2026 secondo la quale ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce:

* il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Inoltre, l'art. 5 della dell'O.M. n.54 del 2026 sugli Esami di Stato, specifica che:

* la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, nello specifico, l'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi (disposizione che trova applicazione anche ai fini del calcolo del credito degli studenti frequentanti, nel corrente anno scolastico, il terzultimo e penultimo anno);

* Le attività di formazione scuola-lavoro concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali attività afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

Si riporta la tabella ministeriale di attribuzione del credito scolastico.

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

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

Per la preparazione all'Esame di Stato sono state svolte delle sessioni di simulazioni delle prove di esame secondo le modalità previste nell'O.M. 54 del 26/03/2026.

Riguardo le prove scritte, la prima simulazione si è svolta nei giorni 21/04/2026 (I prova - Italiano) e 23/04/2026 (II prova – Viticoltura e Difesa della Vite); la seconda simulazione, invece, è stata programmata nei giorni 05/05/2026 (I prova) e 7/05/2026 (II prova).

Le simulazioni hanno riguardato le materie e la struttura proposta per l'Esame di Stato e in merito alla valutazione sono state utilizzate le griglie proposte in sede di Dipartimento.

Sia nella prima prova che nella seconda, gli esiti sono stati generalmente positivi.

Riguardo la tipologia scelta nella prova di italiano, gli alunni hanno prediletto le tipologie B e C.

Per quanto riguarda la prova orale, il Consiglio di Classe ha deliberato di svolgere una prova simulata giorno 14/05/2026 e un'altra ancora, da programmare nell'ultimo periodo dell'anno scolastico proponendo agli studenti la metodologia indicata nell'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26/03/2026 che prevede il colloquio su quattro discipline (Italiano, Viticoltura e Difesa della Vite, Inglese, Economia Estimo Marketing e Legislazione), oltre all'insegnamento di Educazione Civica e alla presentazione delle attività svolte nell'ambito della Formazione Scuola Lavoro (FLS).

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 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)

Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima 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 nei suoi 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 (se richiesta). (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.45/2023

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 ragionativo 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.45/2023

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 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)

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. (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 2025/26
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTI DELLA
SECONDA PROVA SCRITTA

DI: VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE

INDIRIZZO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Indicatori Q.D.R.	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio attribuito
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della disciplina.	I	Non ha acquisito le conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1	
	II	Ha acquisito le conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 – 2.00	
	III	Ha acquisito le conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina in modo corretto e appropriato.	2.50 – 3.00	
	IV	Ha acquisito le conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina in maniera completa e ne utilizza in modo consapevole i metodi.	3.50 - 4.50	
	V	Ha acquisito le conoscenze relative alla disciplina in maniera completa e approfondita e ne utilizza con piena padronanza i metodi.	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.	I	Non dimostra padronanza delle competenze tecnico-professionali, analizza e comprende il problema molto superficialmente, effettua scelte e procedimenti non corretti.	1	
	II	Dimostra parziale padronanza delle competenze tecnico-professionali, analizza e comprende il problema solo parzialmente ed effettua scelte e procedimenti non sempre corretti.	1.50 – 3.00	
	III	Dimostra adeguata padronanza delle competenze tecnico-professionali, analizza e comprende il problema in linea generale ed effettua scelte e procedimenti corretti nell'ambito dell'analisi effettuata.	3.50 - 5.50	
	IV	Dimostra solida padronanza delle competenze tecnico-professionali, analizza e comprende correttamente il problema ed effettua scelte e procedimenti perfettibili.	6.00 - 7.50	
	V	Dimostra approfondita padronanza delle competenze tecnico-professionali, analizza e comprende perfettamente il problema ed effettua scelte e procedimenti corretti.	8	

Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici e/o tecnico grafici prodotti.	I	Elaborato fortemente incompleto, poco coerente e con numerosi errori.	1	
	II	Elaborato incompleto, poco coerente e con alcuni errori.	1.50 – 2.00	
	III	Elaborato parzialmente completo, coerente e con errori non sostanziali.	2.50 – 3.00	
	IV	Elaborato quasi completo, coerente e con piccoli errori non sostanziali.	3.50	
	V	Elaborato completo, coerente e corretto.	4	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	I	Non è in grado di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente.	1	
	II	È in grado di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni e di usare un linguaggio tecnico con difficoltà e solo se guidato.	1.50	
	III	È in grado di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo esauriente e di usare un linguaggio tecnico adeguato.	2	
	IV	È in grado di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente e di usare un linguaggio tecnico preciso.	2.50	
	V	È in grado di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo approfondito e di usare un linguaggio tecnico estremamente corretto.	3	
TOTALE			_____/20	

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale (O.M. n.54 del 26/03/2026)

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 quattro discipline oggetto del colloquio	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/o 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 relativi metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica; anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i	3-3.50	

		contenuti acquisiti.		
	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	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50-1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50-2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3-3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire	4-4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

8. INDICAZIONE SU DISCIPLINE

8.1 SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE

DOCENTE	PROF.SSA MONTEMAGNO ANNA
DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
COMPETENZE RAGGIUNTE	* Padroneggiare la lingua italiana per gestire l'interazione comunicativa verbale in contesti formali e informali; * Conoscere le principali correnti della letteratura italiana tra Ottocento e Novecento; * Leggere, comprendere ed interpretare opere della letteratura italiana individuando i contenuti fondamentali e collocandole nel contesto storico e culturale; *Sviluppare riflessioni personali.
CONTENUTI E ATTIVITÀ TRATTATI	Positivismo, Naturalismo e Verismo Giovanni Verga: vita, opere e poetica. I Malavoglia (L'Addio di 'Ntoni) Decadentismo e Simbolismo Giovanni Pascoli: vita, opere, poetica. <i>Myricae: Lavandare</i> Gabriele D'Annunzio: vita e opere <i>Il Notturmo</i> Letteratura e prima guerra mondiale Vincenzo Rabito: <i>Terra matta</i> Giuseppe Ungaretti: vita, opere, poetica <i>Allegria di naufragi: Veglia, Soldati, Fratelli</i> Luigi Pirandello: vita, opere, poetica <i>Il fu Mattia Pascal, Ciaula scopre la Luna, Sei personaggi in cerca d'autore</i> Italo Svevo: vita, opere, poetica <i>La coscienza di Zeno: l'ultima sigaretta</i> La poesia nella prima metà del Novecento La poesia crepuscolare (Guido Gozzano: <i>La Signorina Felicita</i>) Il Futurismo L'Ermetismo: Salvatore Quasimodo: vita, opere e poetica (<i>Uomo del mio tempo</i>) Eugenio Montale: vita, opere e poetica <i>Ossi di seppia: Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato</i> Umberto Saba: vita, opere, poetica. <i>Il Canzoniere. La capra</i> La narrativa nella seconda metà del Novecento

	Primo Levi: vita e opere (<i>Se questo è un uomo</i>) Italo Calvino: vita e opere (<i>Il sentiero dei nidi di ragno</i>) Elsa Morante: vita e opere (<i>La Storia</i>) Pier Paolo Pasolini: vita e opere (<i>La scomparsa delle lucciole</i>) Leonardo Sciascia: vita e opere (<i>Il giorno della civetta</i>)
ABILITÀ	* Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppati dai principali autori della letteratura italiana; * Cogliere i caratteri specifici di un testo letterario; * Esporre in modo chiaro logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati; * Produzione di testi di vario tipo dimostrando capacità di sintesi; * Utilizzare un lessico chiaro, appropriato e coerente.
METODOLOGIE E STRUMENTI	* Lezione frontale; * Lezione partecipata; * Brainstorming; * Metodologia della ricerca; * Classe capovolta; * Apprendimento cooperativo; * Libri di testo; * Materiale audiovisivo; * Filmati originali; * Approfondimenti su Classroom a cura della docente.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione è stata formativa e sommativa. Con la prima si sono monitorati i progressi di ciascuno studente in itinere, tenendo sempre in considerazione i livelli di partenza, al fine di adeguare le strategie didattiche al ritmo di apprendimento di ciascuno. In tal modo ciascuno studente ha avuto la possibilità di rafforzare la motivazione e l'autostima. La valutazione sommativa, basata su verifiche orali e scritte, ricerche individuali e di gruppo, ha permesso di misurare conoscenze, competenze e abilità acquisite. Riguardo agli indicatori e descrittori di valutazione delle prove scritte e orali si rimanda alle griglie approvate dal Dipartimento sulla base delle Indicazioni Nazionali.
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI	* Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità; * Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria; * Identificare le opere e gli autori fondamentali del patrimonio letterario italiano dalla seconda metà dell'Ottocento al Novecento; * Contestualizzare testi e opere letterarie di diverse epoche.

<i>DOCENTI</i>	PROF.SSA SIDELLA SARAH – PROF. SALERNO ANTONIO (ITP)
<i>DISCIPLINA</i>	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE
<i>COMPETENZE RAGGIUNTE</i>	* Organizzare e gestire attività produttive vitivinicole dall’impianto del vigneto alla vendemmia, in funzione delle caratteristiche del territorio e delle esigenze del mercato; * Applicare le norme previste dai Disciplinari di Produzione Integrata e di Difesa della Regione di appartenenza; * Valorizzare gli aspetti qualitativi dei prodotti, assicurando tracciabilità e sicurezza, attraverso una vitivinicoltura sostenibile.
<i>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</i>	* Origine e diffusione della vite; * Sistematica del Genere Vitis; * Morfologia e fisiologia della vite; * Esigenze pedoclimatiche della vite; * Scelta varietale e portinnesti; * Forme di allevamento; * Gestione del Vigneto; (Impianto, Potatura, Irrigazione, Concimazione, Vendemmia): * Principali fisiopatie e fitopatie della vite – Tecniche di difesa; * Disciplinari di Produzione Integrata e di Difesa - Regione Sicilia; * Sostenibilità in Viticoltura * Attività pratica di gestione del vigneto svolta con supporto dell’Insegnate Tecnico Pratico.
<i>ABILITA'</i>	* Interpretare ed applicare le norme previste dai Disciplinari di Produzione Integrata e di Difesa; * Individuare le modalità d’impianto e le forme di allevamento più idonee in funzione dei caratteri territoriali e delle tecnologie utilizzabili; * Applicare criteri di gestione razionale ed eco-compatibile del vigneto.
<i>METODOLOGIE E STRUMENTI</i>	<u>Metodologie:</u> * Lezione frontale e partecipata; didattica integrata; * Metodologia della ricerca; * Peer education; * Apprendimento cooperativo; * Debate; * Problem solving; * Casi studio; * Utilizzo di strumenti multimediali. <u>Strumenti:</u> Libro di testo “Viticoltura e Difesa della vite” – Zanichelli e materiali caricati su Classroom dalla docente.

<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	La valutazione degli apprendimenti si è svolta con diverse modalità: * Valutazione formativa in itinere per valutare i progressi nel processo di apprendimento da parte degli studenti; * Valutazione sommativa per valutare l'acquisizione di contenuti, abilità e competenze, a conclusione di unità didattiche attraverso verifiche orali e verifiche scritte a risposta aperta o con tracce argomentative. Sono stati valutati prodotti multimediali realizzati dagli studenti su argomenti assegnati e poi esposti in classe ed effettuate prove pratiche in vigneto con il supporto dell'insegnante tecnico pratico. Tra gli elementi valutativi è stata incentivata l'autovalutazione e la valutazione tra pari per rendere gli studenti più partecipi e consapevoli gli del proprio livello di apprendimento. Le griglie di valutazione utilizzate, sia per le prove scritte che per le prove orali, sono state fornite in Sede di Dipartimento. Gli elementi che concorrono alla valutazione finale tengono conto sia del livello di conoscenze, abilità e competenze acquisite, sia della frequenza e grado di partecipazione alle attività didattiche proposte, l'impegno e la costanza nello studio oltre che della puntualità delle consegne.
<i>OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI</i>	Conoscere e saper gestire tutti gli aspetti della coltivazione della vite, seguendo il Disciplinare di Produzione Integrata e di Difesa della Regione di appartenenza e facendo attenzione alle peculiarità del territorio; Conoscere l'offerta varietale e adattarla alle richieste di mercato, valorizzandone gli aspetti qualitativi attraverso le giuste pratiche agronomiche. Utilizzare tecniche eco-compatibili nella gestione del vigneto.

<i>DOCENTE</i>	PROF.SSA ZAGO EMANUELA
<i>DISCIPLINA</i>	LINGUA INGLESE
<i>COMPETENZE RAGGIUNTE</i>	La classe ha raggiunto diversi livelli di competenze: un piccolo gruppo ha raggiunto un buon livello mentre un piccolo gruppo ha raggiunto la sufficienza; qualche alunno ha dimostrato incostanza e difficoltà non raggiungendo la sufficienza, anche per le numerose assenze.
<i>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</i>	TESTO: GLOBAL FARMING – M. Po, E. Sartori, J. Delisle - Rizzoli education 2023. * 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 Growing grapes; From grapes to wine: wine making; What is organic wine? * MODULE 8. ANIMAL HUSBANDRY UNIT 18. LIVESTOCK HOUSING Farming building; Animal housing and breeding; Concerns about animal housing; The right building for the right animal; Livestock husbandry * ESSAY: BIODIVERSITY AND ECOSYSTEM Biodiversity and Ecosystem Functioning: maintaining natural life and support processes; Ecosystem responses to changes in biodiversity. * ESSAY: OSCAR WILDE: Oscar Wilde the figure of the "Dandy"; "The Picture of Dorian Gray"

	* Grammar: - Simple present /Present continuous - Adjectives and adverbs - Past simple/past continuous - Future: I 4 futuri - Comparative /Superlative - Present Perfect /Past continuous	
<i>ABILITA'</i>	* 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, orali 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; * Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note con scelte lessicali e sintattiche appropriate; * Utilizzare un repertorio lessicale ed espressioni di base per esprimere bisogni concreti della vita quotidiana, descrivere esperienze e narrare.	
<i>METODOLOGIE E STRUMENTI</i>	* 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). * Le attività di scrittura (open dialogue, fill-in, questions, open answers etc...) 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.	
<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	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.
<i>OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI</i>	* 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.

<i>DOCENTI</i>	PROF. MESSINA CARMELO – PROF. RAFFAELE IUDICA (ITP)
<i>DISCIPLINA</i>	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
<i>COMPETENZE RAGGIUNTE</i>	* 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
<i>CONTENUTI E ATTIVITÀ TRATTATI</i>	* 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.

<i>ABILITA'</i>	* 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.
<i>METODOLOGIE E STRUMENTI</i>	* 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.
<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	Colloqui di valutazione orale – Prove scritte
<i>OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI</i>	* 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.

<i>DOCENTE</i>	PROF.SSA MONTEMAGNO ANNA
<i>DISCIPLINA</i>	STORIA
<i>COMPETENZE RAGGIUNTE</i>	* Saper inserire la storia italiana del Novecento nel panorama della storia mondiale; * Saper individuare le principali ideologie del Novecento attraverso i suoi principali protagonisti; * Saper utilizzare le conoscenze storiografiche per cogliere analogie e diversità; * Saper cogliere le dinamiche economiche, sociali e politiche che determinano lo svolgimento degli eventi; * Sviluppare riflessioni personali.
<i>CONTENUTI E ATTIVITÀ TRATTATI</i>	* L'Italia post-unitaria; * La questione meridionale; * La seconda rivoluzione industriale; * L'industrializzazione in Italia nella seconda metà dell'Ottocento; * L'età giolittiana; * La questione sociale. I partiti di massa e le lotte operaie e contadine * Nazionalismo e Imperialismo tra Ottocento e Novecento; * La prima guerra mondiale; * La rivoluzione russa; * Il primo dopoguerra in Germania; * Il primo dopoguerra in Italia; * L'Italia fascista; * La crisi del 1929; * Il nazismo; * La seconda guerra mondiale; * Il secondo dopoguerra; * La guerra fredda; * La contestazione giovanile, gli Anni di piombo (cenni)
<i>ABILITÀ</i>	* Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato cogliendone gli elementi di continuità e discontinuità per comprendere il mondo attuale; * Riconoscere le relazioni fra evoluzione tecnologica e contesti sociali, economici e politici; * Utilizzare un lessico chiaro, appropriato e coerente.
<i>METODOLOGIE E STRUMENTI</i>	* Lezione frontale; * Lezione partecipata; * Brainstorming; * Metodologia della ricerca; * Classe capovolta; * Apprendimento cooperativo; * Libri di testo;

	* Materiale audiovisivo; * Filmati originali; * Approfondimenti su classroom a cura della docente
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione è stata formativa e sommativa. Con la prima si sono monitorati i progressi di ciascuno studente in itinere, tenendo sempre in considerazione i livelli di partenza, al fine di adeguare le strategie didattiche al ritmo di apprendimento di ciascuno. In tal modo ciascuno studente ha avuto la possibilità di rafforzare la motivazione e l'autostima. La valutazione sommativa, basata su verifiche orali e scritte, ricerche individuali e di gruppo, ha permesso di misurare conoscenze, competenze e abilità acquisite. Riguardo agli indicatori e descrittori di valutazione delle prove scritte e orali si rimanda alle griglie approvate dal Dipartimento sulla base delle Indicazioni Nazionali.

DOCENTI	PROF. GATI' VITO – PROF. CONO LA LEGGIA (ITP)
DISCIPLINA	ENOLOGIA
COMPETENZE RAGGIUNTE	* Comprendere i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni e delle tecnologie trasformative; * Conoscere l'importanza delle attività fermentative e saper riconoscere i processi trasformativi, organizzando controlli sull'andamento delle fermentazioni; * Saper riconoscere le tecniche e le attività volte all'ottenimento di un prodotto finale di qualità.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	* L'UVA: storia e geografia della vitivinicoltura; 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; lieviti e batteri, agenti della fermentazione; la chimica delle fermentazioni; la fermentazione malolattica. * LA VINIFICAZIONE: la vinificazione in rosso; la vinificazione in bianco e rosato; vino base spumante. Spumante metodo classico Champenoise; metodo Charmat. * 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; illimpidimento; chiarifica; stabilizzazione. * DIFETTI, ALTERAZIONI E MALATTIE DEI VINI: difetti dei vini; alterazioni; malattie dei vini.
<i>ABILITA'</i>	* Organizzare processi volti alle prime fasi della filiera vitivinicola ed enologica; * Individuare i principali microrganismi di interesse enologico; * Organizzare operazioni e controlli relativi al processo delle fermentazioni; * Organizzare processi di stabilizzazione, affinamento e correzione atti a conferire caratteri di qualità; * Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alla filiera vitivinicola.
<i>METODOLOGIE E STRUMENTI</i>	Illustrazione agli allievi del programma, dei moduli di lavoro e degli obiettivi. Lezione frontale partecipativa; problem solving e studio di caso; lettura e interpretazione dei documenti e degli appunti forniti. Schemi, appunti, tabelle, sintesi e materiali forniti dal docente, anche su supporto informatico Esercitazioni, didattica laboratoriale ed esperienziale con supporto dell'insegnante tecnico-pratico (ITP)
<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	Prove scritte - colloqui orali – parte pratica (ITP)
<i>OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI</i>	* Organizzare processi volti alle prime fasi della filiera vitivinicola ed enologia; * Individuare i principali microrganismi di interesse enologico; * Organizzare operazioni relativi al processo delle fermentazioni; * Organizzare processi di stabilizzazione, affinamento e correzione atti a conferire caratteri di qualità.

<i>DOCENTI</i>	PROF. GATI' VITO – PROF. CONO LA LEGGIA (ITP)
<i>DISCIPLINA</i>	BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE
<i>COMPETENZE RAGGIUNTE</i>	* Saper riconoscere e descrivere i principali organismi di interesse enologico; * Comprendere le principali trasformazioni biochimiche nell'industria vitivinicola e come le diverse classi di composti chimici si trasformano; * Capire i fenomeni che portano alla fermentazione alcolica e malolattica; * Saper identificare la natura e l'origine delle alterazioni e delle malattie del vino; * Conoscere le proprietà dei composti utilizzati nell'industria enologica.
<i>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</i>	* I microrganismi di interesse enologico. Tassonomia degli organismi di interesse enologico (lieviti, batteri, muffe); * I lieviti: importanza enologica, impiego, fattori che ne determinano l'attività. Fermentazione naturale e guidate dei lieviti; * Il ruolo del diossido di zolfo in enologia; * Evoluzione della carica microbica nelle tecnologie vitivinicole, incluso l'imbottigliamento. I biofilm. Fattore killer e interazione tra lieviti e batteri; * I lieviti non <i>Saccharomyces</i>; * Correzioni e altri trattamenti del mosto; * Analisi e cure del vino. * Impiego delle tecnologie e delle biotecnologie nelle correzioni e nelle cure del vino. Attività in cantina e in laboratorio di analisi (parte tecnico-pratica)
<i>ABILITA'</i>	* Abilità nel gestire e ottimizzare l'attività microbica durante i processi enologici; * Saper riconoscere e controllare i processi fermentativi per ottenere le caratteristiche desiderate nel prodotto finito; * Individuare gli agenti delle alterazioni e saper agire per eventuali correzioni; * Conoscere e utilizzare colture starter; * Saper assicurare la sicurezza lungo la filiera produttiva e agire nel pieno rispetto della qualità dell'ambiente.

<i>METODOLOGIE E STRUMENTI</i>	* Illustrazione agli allievi del programma, dei moduli di lavoro e degli obiettivi. * Lezione frontale partecipativa; * Problem solving; * Lettura e interpretazione dei documenti e degli appunti forniti: * Schemi, appunti, tabelle, sintesi e materiali forniti dal docente, anche su supporto informatico. * Scomposizione e semplificazione dei contenuti; * Sottolineatura. Esercitazioni, didattica laboratoriale ed esperianziale con supporto dell'insegnante tecnico-pratico (ITP)
<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	Prove scritte - colloqui orali - parte pratica (ITP)
<i>OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI</i>	* Abilità nel gestire e ottimizzare l'attività microbica durante i processi enologici; * Saper riconoscere e controllare i processi fermentativi per ottenere le caratteristiche desiderate nel prodotto finito; * Individuare gli agenti delle alterazioni e saper agire per eventuali correzioni; * Conoscere e utilizzare colture starter; * Saper riconoscere le tecniche e le attività volte all'ottenimento di un prodotto finale di qualità; * Saper assicurare la sicurezza lungo la filiera produttiva e agire nel pieno rispetto della qualità dell'ambiente.

<i>DOCENTI</i>	PROF.SSA SIDELLA SARAH – PROF. SALERNO ANTONIO (ITP)
<i>DISCIPLINA</i>	GESTIONE DELL' AMBIENTE E DEL TERRITORIO
<i>COMPETENZE RAGGIUNTE</i>	* Avere la consapevolezza di tutti gli elementi che costituiscono un paesaggio e saperli rappresentare su scala; * Saper riconoscere i fenomeni di inquinamento del paesaggio e individuare strategie di previsione e diagnosi per gestirle in modo corretto; * Saper interpretare la normativa sull'ambiente e il territorio a seconda del contesto di riferimento.
<i>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</i>	* 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. Attività di ricerca e approfondimento con il supporto dell'insegnante tecnico-pratico.
<i>ABILITA'</i>	* 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 sistemi di gestione sostenibile.
<i>METODOLOGIE E STRUMENTI</i>	* Lezione frontale e partecipata; * Metodologia della ricerca; * Didattica integrata; * Problem Solving; * Lavori individuali e di gruppo; * Utilizzo di libro di testo: "Gestione dell'Ambiente e del Territorio" – Zanichelli * Presentazioni power-point; * Digital Board
<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	* Verifiche scritte; * Verifiche orali; * Attività pratica con il supporto dell'insegnante tecnico-pratico.

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 e una gestione sostenibile per il ripristino del paesaggio; * Proporre esempi di multifunzionalità agro-ambientale nell'ottica di valorizzazione del territorio di appartenenza.
---	--

DOCENTI	PROF.SSA NICOTRA DANIELA – PROF. LA LEGGIA CONO (ITP)
DISCIPLINA	PRODUZIONI ANIMALI
COMPETENZE RAGGIUNTE	Gli alunni hanno acquisito in termini di conoscenza i concetti fondamentali della disciplina e specificatamente gli aspetti dell'alimentazione animale della fisiologia della nutrizione. Questi concetti hanno portato a raggiungere le seguenti competenze: * organizzare attività produttive ecocompatibili; * gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; * interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate; * realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente; * identificare ed applicare le metodologie e le tecniche per la gestione per progetti; * analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; * utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI	1. Benessere animali e sistemi di allevamento; 2. Condizioni igienico sanitarie all'interno dell'allevamento e liquidi (liquami e letame). 3. Inquinamento ambientale legato allo smaltimento dei rifiuti solidi zootecnici. 4. Principali malattie endemiche degli animali domestici e come affrontarle. 5. L'alimentazione come fonte di benessere degli animali;

	6. Tipi di alimenti utilizzati nell'alimentazione animale e valore nutrizionale degli alimenti; 7. Calcolo dei fabbisogni nutrizionali ed in principi nutritivi; 8. Fabbisogno in sostanza secca, Unità Foraggiere, proteine digeribili, fibra grezza, lipidi, elementi minerali e vitamine. 9. Alimentazione bovini da latte e da carne e alimentazione ovi-caprini e suini.
<i>ABILITA'</i>	Rilevare i caratteri degli alimenti per razioni equilibrate. - Definire razioni alimentari in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici. - Individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali. - Capacità di fare ricollegamenti disciplinari e interdisciplinari; - Esporre i contenuti con l'uso del linguaggio tecnico scientifico appropriato.
<i>METODOLOGIE E STRUMENTI</i>	<u>Metodologie:</u> * Lezione frontale; * Lezione partecipata; * Didattica integrata; * Metodologia della ricerca; * Peer Education; * Classe capovolta/Flipped classroom; * Soluzione di problemi reali/Problem solving. <u>Strumenti:</u> * Libri di testo; * Riviste specializzate; * L.I.M.; * Documenti filmati
<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	La valutazione ha tenuto conto dei seguenti aspetti: * Livello di partenza; * Evoluzione del processo di apprendimento; * Livello di conoscenze raggiunte; * Correttezza e chiarezza espositiva; * Capacità di sintesi; * Abilità di fare collegamenti disciplinari ed interdisciplinari; * Capacità di utilizzare linguaggio tecnico scientifico appropriato; * Interesse/partecipazione all'attività didattica rispetto delle scadenze.
<i>OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI</i>	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 alimentare. 4. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.

<i>DOCENTE</i>	PROF. MESSINA ANTONINO
<i>DISCIPLINA</i>	MATEMATICA
<i>COMPETENZE RAGGIUNTE</i>	* 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.
<i>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</i>	* Cenni sulle Funzioni, Ricerca del Dominio Naturale e Ricerca degli Zeri; * Piano Cartesiano e Grafici di Funzioni; Funzione Composta e Funzione Inversa; * Introduzione alla Matematica Finanziaria. * Rappresentazione degli importi di denaro nel Tempo; Interesse, Capitale, Montante; * Confronto fra operazioni finanziarie; Tasso di Interesse; Calcolo del Tempo in regime di capitalizzazione semplice; Il regime di capitalizzazione composta; Il metodo di capitalizzazione mista; - Il metodo di capitalizzazione con convenzione esponenziale. - Tassi equivalenti; Lo Sconto Commerciale.
<i>ABILITA' </i>	* Calcolare una funzione assegnati dei valori alla variabile indipendente e rappresentarla graficamente e interpretare i vari grafici di funzioni; * Saper Confrontare due operazioni finanziarie per scegliere la più conveniente; * Saper Calcolare Interesse, Capitale e Montante sia in regime di capitalizzazione semplice che di capitalizzazione composta e le relative formule inverse.
<i>METODOLOGIE E STRUMENTI</i>	* Costruzione di schemi e sequenze; * Attività di consolidamento/potenziamento; * Problem solving; * Attività guidate a crescente livello di difficoltà; * Uso dei libri di testo, della Digital Board; * Schede riassuntive, materiali proposti dal docente.
<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	* 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.

<i>OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI</i>	* 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.
---	--

<i>DOCENTE</i>	PROF.SSA FAZIO IRENE
<i>DISCIPLINA</i>	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
<i>COMPETENZE RAGGIUNTE</i>	* Consolidamento degli schemi motori di base e delle capacità coordinative e condizionali; * Miglioramento delle abilità tecnico-sportive nelle discipline praticate; * Partecipazione attiva e collaborativa nel lavoro individuale e di gruppo; * Acquisizione di comportamenti improntati al rispetto delle regole e del fair play; * Conoscenza dei principi fondamentali dell'allenamento e del mantenimento dell'efficienza fisica; * Consapevolezza dei rischi connessi al doping e conoscenza dei valori educativi dello sport; * Conoscenza essenziale dell'ordinamento sportivo italiano.
<i>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</i>	<u>Attività pratiche</u> * Esercitazioni sul potenziamento delle capacità motorie condizionali; * Tennis tavolo; * Calcio balilla; * Scacchi e dama; * Orienteering e attività di orientamento in ambiente esterno; * Tiro con l'arco; * Consolidamento e perfezionamento dei fondamentali tecnico-tattici di pallavolo e calcio. <u>Contenuti teorici</u> * Principi di teoria dell'allenamento e cenni di metodologia dell'allenamento; * Le capacità motorie condizionali: forza, velocità, resistenza e mobilità articolare; * Il doping; * Olimpiadi Invernali Milano Cortina 2026; * Ordinamento sportivo italiano e il CONI.

<i>ABILITA'</i>	* Utilizzare in modo adeguato gli schemi motori e le capacità fisiche nelle attività proposte; * Eseguire i fondamentali tecnici delle discipline sportive affrontate; * Collaborare nel gruppo rispettando ruoli, regole e compagni; * Orientarsi nello spazio in contesti strutturati e non strutturati; * Riconoscere i principi essenziali dell'allenamento e del benessere fisico; * Esporre i contenuti teorici con terminologia adeguata.
<i>METODOLOGIE E STRUMENTI</i>	<u>Metodologie</u> * Lezione pratica; * Lezione outdoor; * Cooperative learning; * Peer to peer; * Lezione frontale dialogata e partecipata. <u>Strumenti</u> * Spazi esterni per la pratica sportiva; * Attrezzature sportive; * Dispense; * Supporti multimediali.
<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	Le valutazioni sono state effettuate tenendo conto di: * Esiti delle prove pratiche; * Progressivo miglioramento delle capacità motorie; * Livello di acquisizione delle abilità pratiche; * Verifiche orali; * Prove strutturate e semi strutturate; * Partecipazione e impegno; * Rispetto delle regole e capacità collaborative.
<i>OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI</i>	Gli studenti hanno: * Consolidato e potenziato le capacità motorie; * Appreso e consolidato gesti tecnici sportivi; * Potenziato autonomia, collaborazione e senso di responsabilità; * Appreso i principi dell'allenamento e della tutela della salute; * Sviluppato comportamenti corretti e consapevoli nell'attività sportiva; * Compreso il valore sociale, educativo e culturale dello sport; * Acquisito conoscenze di base sull'organizzazione del sistema sportivo nazionale.

<i>DOCENTE</i>	PROF. MURGO FRANCESCO
<i>DISCIPLINA</i>	IRC
<i>COMPETENZE RAGGIUNTE</i>	Conoscere in modo essenziale l'identità della religione cattolica nei suoi documenti fondanti, nella prassi della vita quotidiana con le sue tematiche etiche e morali.
<i>CONTENUTI E ATTIVITA' TRATTATI</i>	* L'uomo, la donna, l'amore; * La droga; * Vivere la notte; * Il suicidio; * La clonazione; * La fecondazione artificiale; * L'economia solidale; * Vincere il razzismo; * L'eutanasia; * L'aborto; * La pena di morte.
<i>ABILITA'</i>	* Confrontarsi con la dimensione della multiculturalità; * Fondare le scelte religiose sulla base della libertà responsabile.
<i>METODOLOGIE E STRUMENTI</i>	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, guidandoli nella ricerca della soluzione dei problemi e nell'evoluzione delle discussioni, pur lasciandoli liberi nelle loro opzioni di scelte.
<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	Le valutazioni si sono svolte tramite interrogazioni orali e produzione di elaborati.
<i>OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI</i>	Gli obiettivi specifici mirano a sviluppare competenze e abilità e conoscenze incentrate sulla riflessione critica, la conoscenza del cristianesimo e il dialogo interculturale, promuovere quindi il fatto religioso come parte integrante della cultura e della società.