www.moreavivarelli.edu.it anis01700p@istruzione.it anis01700p@pec.istruzione.it

C.F. 81002710424

Cod.Mecc. ANIS01700P

MOREA (sede legale) Via P.Mattarella, 20 60044 Fabriano (AN) Tel. 0732.3195 0732.24343











VIVARELLI
Via Cappuccini, 5
60044 Fabriano (AN)
Tel. 0732.3373-3573
Tel. 0732.250842 *Azienda Agraria*P.I. 02036020424 *Convitto Annesso* 



Esami di Stato a.s. 2023-2024

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Classe 5^A Gestione dell'Ambiente e del Territorio /
Viticoltura ed Enologia

15 Maggio 2024

II Dirigente Scolastico

Prof. Emilio Procaccini

#### **DOCUMENTO DI CLASSE**

## Classe 5^A - Gestione dell'Ambiente e del Territorio / Viticoltura ed Enologia a.s. 2023/2024

#### **Indice Sezione A**

Presentazione dell'Istituto	p. 4
2. Presentazione delle articolazioni della classe 5^A	
2.1 Gestione Ambiente e Territorio	p. 5
2.2 Viticoltura ed Enologia	p. 6
3. Discipline del piano di studi	
3.1Gestione Ambiente e Territorio	p. 8
3.2 Viticoltura ed Enologia	
4. Elenco dei docenti del Consiglio di Classe (5^A) – a.s.2023-24	p. 9
5. Commissari interni - Esame di Stato a.s.2023-2024	p. 10
6. Profilo e composizione della classe 5^A	p. 10
7. Crediti scolastici	p. 12
8. Obiettivi educativi e didattici del CdC	p. 13
9. Metodologie di insegnamento - strategie didattiche	p. 14
10. PCTO	p. 15
11. Attività curricolari ed extracurricolari	p. 16
12. Attività di PCTO a.s.2023/24	p. 17
13. Orientamento in uscita	p. 17
14. Corsi specifici dell'indirizzo agrario e certificazioni linguistiche	p. 17
15. Educazione Civica	p. 18
16. Prove d'Esame	p. 19
17. Criteri di misurazione e valutazione	p. 21
18. Fattori concordati dal CdC e dal Collegio Docenti per la valutazione	
finale dello studente, per l'attribuzione del credito scolastico e del credito	p. 25
formativo, per l'ammissione all'esame di Stato	
19. Mezzi e Strumenti	p. 26

#### **ALLEGATI A.B.C. GRIGLIE DI VALUZIONE**

## Indice Sezione B

## Programmi svolti delle singole discipline

Italiano	p. 37
Storia	p. 41
Inglese	p. 45
Matematica	p. 48
Trasformazione dei prodotti agroalimentari 5^AG	p. 49
Produzioni Animali 5AG	p. 52
Produzioni Animali 5AV	p. 55
Genio rurale 5^AG	p. 58
Enologia 5^AV	p. 59
Economia, estimo, marketing e legislazione 5AG	p. 62
Economia, estimo, marketing e legislazione 5AV	p. 64
Produzioni Vegetali 5^AG	p. 65
Viticoltura e difesa della vite 5^AV	p. 67
Biotecnologie Viticole 5^AV	p. 70
Gestione Ambiente e Territorio 5AG	p. 72
Gestione Ambiente e Territorio 5AV	p. 76
Scienze motorie e sportive	p. 79
Religione	p. 82

Firme - condivisione	del	documento	е	dei	programmi	p. 84
disciplinari svolti						

#### **SEZIONE A**

#### 1. Presentazione dell'Istituto

L'Istituto Tecnico indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria si propone, come obiettivo generale, la formazione di una nuova figura di perito agrario, in grado di utilizzare le proprie competenze in più settori e capace di conciliare resa economica, esigenze etiche, tutela della salute e del territorio, permettendo ai futuri diplomati l'inserimento proficuo nel processo produttivo e l'adeguamento ad una realtà in continua evoluzione. Pertanto, alla fine del triennio, l'alunno dovrà possedere, in termini di sapere e di operatività:

- 1) conoscenze letterarie, storiche, scientifiche di base;
- conoscenze tecniche, deontologiche e la capacità di porsi in modo consapevole nella prospettiva della professione e della realtà sociale;
   Informazioni scientifiche per conoscere l'uomo e l'ambiente e la loro interazione;
- 3) abilità utili a condurre indagini conoscitive in ambienti di vita e di lavoro;
- 4) capacità di comunicare con una terminologia adeguata i processi di lavoro
- 5) capacità di lavorare per progetti.

Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria deve

- avere competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- essere in grado di intervenire negli aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, il diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria è in grado di:

- ➤ collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
  - Individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;

- ➤ intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzazione dei reflui e dei residui;
- ⇒ controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- ⇒ esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- ⇒ effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione;
- ⇒ interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- ⇒ rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- ⇒ collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- ⇒ collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

A partire dal secondo biennio l'insegnamento tecnico di indirizzo si configura in base a tre articolazioni:

- "Produzioni e Trasformazioni"
- "Gestione dell'Ambiente e del Territorio"
- "Viticoltura ed Enologia"

#### La classe 5<sup>A</sup> segue le articolazioni:

"Gestione dell'Ambiente e del Territorio" e "Viticoltura ed Enologia"

#### 2. Presentazione delle articolazioni classe 5^A

#### 2.1 "Gestione dell'Ambiente e del Territorio"

L'articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio" approfondisce le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale (gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici) e le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

Il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

#### 2.2 "Viticoltura ed Enologia"

Il Diplomato nell'articolazione "Viticoltura ed enologia" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Organizzazione delle produzioni vitivinicole.
- Trasformazione e commercializzazione dei prodotti del settore.
- Utilizzo delle biotecnologie.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato in Viticoltura ed Enologia" è in grado di:

- Identificare e descrivere le caratteristiche del contesto produttivo "vigneto" e "cantina".
- Organizzare i mezzi tecnici e le risorse della filiera vitivinicola all'insegna della sostenibilità, al fine di ottenere prodotti vitivinicoli di qualità e salubrità.
- Gestire la trasformazione dei prodotti vitivinicoli, tramite l'integrazione di tradizione, cultura e innovazione, nell'ottica della valorizzazione del territorio e delle sue peculiarità.
- Riconoscere e rilevare contabilmente i capitoli aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi.
- Riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.

- Elaborare stime di valore (nel settore vitivinicolo), relazioni di analisi costi benefici (nel contesto delle scelte del vigneto e in cantina) e valutazioni di impatto ambientale (nel caso di nuovi investimenti).
- Valorizzare attraverso attività di marketing il prodotto vino, inteso non tanto come bene di consumo, ma come espressione di un territorio e come risultato di una filiera ecosostenibile.

#### PROSPETTIVE DI STUDIO E PROFESSIONALI PER LE DUE ARTICOLAZIONI

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato:

- 1. ha accesso a qualsiasi facoltà universitaria;
- 2. ha la possibilità di inserirsi nel mondo del lavoro avendo a disposizione una molteplice gamma di possibilità quali:
- Esercizio della libera professione.
- Tecnico di produzione, di controllo qualità, di laboratorio nelle Aziende Agroalimentari e di Trasformazione.
- Tecnico nel settore commerciale per aziende collegate al comparto agrario e agroindustriale.
- Direzione tecnica in aziende agrarie e zootecniche.
- Inserimento nelle strutture di servizio per l'agricoltura, l'agroindustria e l'agroalimentare.
- Collaborazioni nel settore viti-vinicolo.
- Collaborazioni nelle aziende agrarie, agroalimentari e agroindustriali per le attività produttive, di trasformazione e di valorizzazione.

## 3. Discipline del Piano di Studi (triennio)

## 3.1 Gestione dell'Ambiente e del Territorio (orario settimanale)

Materia	3°anno	4°anno	5°anno
Italiano	4 h	4 h	4 h
Storia	2 h	2 h	2 h
Inglese	3 h	3 h	3 h
Matematica	3h	3h	3 h
Complementi di Matematica	1 h	1 h	-
Trasformazione dei prodotti agroalimentari	2 h	2 h	2 h
Produzioni vegetali	5 h	4 h	4 h
Produzioni animali	3 h	3 h	2 h
Economia, estimo, marketing, legislazione	2 h	3 h	3 h
Genio rurale	2 h	2 h	2 h
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	4 h
Biotecnologie agrarie	2 h	2 h	-
Scienze motorie	2 h	2 h	2 h
Religione/Attività alternativa	1 h	1 h	1 h
Totale ore settimanali	32 h	32 h	32 h

## 3.2 Viticoltura ed Enologia (orario settimanale)

Materia	3°anno	4°anno	5°anno
Italiano	4 h	4 h	4 h
Storia	2 h	2 h	2 h
Inglese	3 h	3 h	3 h
Matematica	3h	3h	3 h
Complementi di Matematica	1 h	1 h	-
Trasformazione dei prodotti agroalimentari	2 h	2 h	-
Produzioni vegetali	5 h	4 h	-
Genio rurale	3 h	2 h	-
Biotecnologie agrarie	-	3 h	-
Produzioni animali	3 h	3 h	2 h
Economia, estimo, marketing, legislazione	3 h	2 h	2 h
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	ı	2 h
Viticoltura e difesa della vite	-	ı	4 h
Enologia	-	ı	4 h
Biotecnologie viticole	-	ı	3 h
Scienze motorie	2 h	2 h	2 h
Religione/Attività alternativa	1 h	1 h	1 h
Totale ore settimanali	32 h	32 h	32 h

Per l'a.s.2023-24 sono state attivate delle ore di potenziamento, denominate 33<sup>^</sup> e 34<sup>^</sup> ora.

#### 1 ora di Inglese

#### 1 ora di Trasformazione dei prodotti agroalimentare

#### 4. Elenco docenti del Consiglio di classe della 5^A a.s.2023/24

Docenti	Materie
Angelucci Luciana	Sostegno
2. Balbini Gianni	Sostegno
3. Ballerini Valerio	Produzioni Vegetali
4. Biancini Sabrina	Trasformazione dei prodotti
5. Brega Serena	Itp-Produzioni vegetali - Itp- Produzioni animali
6. Draghi Luca	Religione
7. Girolamini Nadia	Gestione ambiente e territorio - Enologia
8. Ligi Maurizio	Trasformazione prodotti (Potenziamento)
9. Mancini Biancini Antonella	Italiano - Storia
10. Manni Elisa	Economia ed Estimo - Viticoltura
11. Manoni Emanuela	Inglese
12. Mazzanti Simona	Matematica
13. Milletti Michele (Luzi Luna	Sostegno
dal 12/02 2024 - 8/042024)	
14. Paleco Patrizia	Scienze motorie
15. Panzini Giorgio	Produzioni Animali
16. Piccinini Claudio	Economia ed Estimo – Biotecnologie vitivinicole
17. Rivosecchi Monica	Sostegno
18. Santoni Americo	Sostegno
19. Sbaffi Francesco	Itp - Enologia – Itp -Biotecnologie vitivinicole
20. Sufrà Michelino	Itp- Trasformazioni Prodotti – Itp- Economia ed
	Estimo
21. Vittorini Francesca	Genio Rurale

Nel triennio è stata garantita la continuità in molte discipline: Inglese, Matematica, Trasformazione dei prodotti, Italiano, Storia, Scienze motorie, Produzioni animali.

Non c'è stata continuità in Genio rurale, Economia, Produzioni vegetali, Religione, Sostegno.

Nel quinto anno per gli studenti dell'articolazione Viticoltura ed Enologia, sono state introdotte le seguenti discipline: Enologia, Biotecnologie Vitivinicole, Viticoltura.

#### 5. Commissione dell'Esame di Stato 2024 - Commissari interni (classe 5^A)

5^A "Gestione dell'ambiente e del territorio"

Docente	Materia
Antonella Mancini Biancini	Italiano - Storia
2. Valerio Ballerini	Produzioni Vegetali
3. Giorgio Panzini	Produzioni Animali

5^A" Viticoltura ed Enologia"

Docente	Materia
Antonella Mancini Biancini	Italiano - Storia
2. Nadia Girolamini	Enologia
3. Giorgio Panzini	Produzioni Animali

#### 6. Profilo e composizione della classe 5^A

La classe è composta da 13 studenti, 10 maschi e 3 femmine.

E' presente in classe uno studente con diagnosi di DSA (con PDP).

Sono presenti due studenti che seguono una programmazione per obiettivi personalizzati (con PEI) e uno studente con programmazione differenziata (con PEI).

Due studenti atleti di alto livello (con PFP)

#### Presentazione della classe e gruppi di livello:

La V^A è una classe articolata in quanto sette studenti frequentano il corso di "Gestione dell'Ambiente e del Territorio" e sei frequentano il corso di "Viticoltura ed Enologia".

La classe, analizzata nel suo complesso, ha avuto, nell'ultimo triennio, una crescita progressiva e costante, con i ragazzi che hanno quasi tutti acquisito una maggiore autonomia e consapevolezza del loro processo di maturazione personale, raggiungendo quindi quello che è l'obiettivo principale della scuola per ogni studente. Dal punto di vista didattico esiste una eterogeneità dei risultati raggiunti che può essere esemplificata attraverso l'identificazione di tre fasce di livello:

 Alcuni studenti hanno conseguito livelli di competenza ed abilità alti in tutte le discipline.

- Un gruppo risulta essere di livello medio, essendo riuscito ad acquisire un discreto grado di competenze in quasi tutte le aree di studio.
- La restante parte, infine, ha raggiunto, anche se non pienamente in tutte le discipline, un livello base di competenze ed abilità.

E' evidente che i risultati conseguiti sono il frutto dell'impegno e dello studio che ognuno ha profuso nel corso del triennio. Coloro, infatti, che hanno raggiunto un alto livello di competenze ed abilità sono gli studenti che si sono impegnati maggiormente, seguendo costantemente le lezioni in classe ed approfondendo il lavoro individuale. Gli studenti che appartengono al secondo gruppo, ossia quello che ha ottenuto un grado di conoscenza medio, sono coloro che hanno avuto un andamento non costante nel percorso scolastico, ma che comunque hanno raggiunto una preparazione, nel complesso, positiva e risultati soddisfacenti. La restante parte della classe è costituita dal gruppo di studenti che si attesta sul livello base, raggiunto progressivamente nel corso dell'anno, pur residuando ancora delle criticità in fase di miglioramento in alcuni ambiti disciplinari. In generale le difficoltà più evidenti in alcuni allievi si riscontrano nella esposizione orale e nella rielaborazione critica dei contenuti disciplinari, dovute alla non adeguata e discontinua attenzione durante le lezioni a scuola, al modesto impegno nello studio individuale e alla mancanza di esercizio espositivo costante che i docenti delle varie discipline hanno cercato di stimolare in ambiente scolastico. In alcuni studenti è talvolta riscontrabile una fragilità emotiva che, in qualche occasione, può sfociare nell'insorgere di uno stato di ansia, soprattutto quando sono chiamati ad esporre oralmente il proprio sapere e ciò potrebbe costituire un limite in sede di esame.

Per quanto riguarda gli studenti con PDP, PFP e PEI, si fa riferimento ai fascicoli personali dei ragazzi, dove vengono elencati gli strumenti compensativi e le misure dispensative previste e adottate in corso d'anno scolastico.

#### • Il Comportamento

Quasi tutti gli studenti della classe V^A si sono mostrati, nel complesso, rispettosi ed educati nei confronti degli adulti, insegnanti e personale della scuola. Per alcuni di loro, invece, sono state registrate situazioni di criticità. Buono, corretto ed inclusivo è il rapporto tra pari anche se non sono mancate delle sporadiche eccezioni, che si sono attenuate o colmate nel percorso scolastico.

#### 7. Crediti scolastici

L'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024 sugli Esami di Stato - all'articolo 11 disciplina il calcolo dei crediti scolastici per l'anno 2023-24.

Testualmente: "Ai sensi dell'art. 15 del d. Igs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito 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. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. Igs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo."

Tabella per l'attribuzione del credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato 2024 (Decreto Legislativo n.62/2017)

Media dei voti	Fasce di credito
	Classe quinta
M < 6	7-8
M = 6	9-10
6 < M ≤ 7	10-11
7 < M ≤ 8	11-12
8 < M ≤ 9	13-14
9 < M ≤ 10	14-15

#### <u>Credito scolastico – classe 5^A</u>

In ottemperanza a quanto richiesto dal Garante della Privacy (vedi nota n.10719 del 21.03.2017) il credito scolastico di ciascun alunno costituisce per l'Autorità un dato sensibile che dunque non va pubblicato nel Documento di classe (art.5, comma 2, del Dpr n.323 del 23 luglio 1998).

Si rimanda pertanto agli allegati messi a disposizione della Commissione d'esame.

Cognomi e nomi	Credito 3° anno	Credito 4° anno
1.	8	9
2.	10	11
3.	10	12
4.	9	10
5.	10	12
6.	8	9
7.	10	10
8.	8	9
9.	8	9
10.	9	9
11.	10	11
12.	8	9
13.	9	11

#### 8. Obiettivi educativi e didattici del Consiglio di classe

Il Consiglio di Classe, tenuto conto della situazione di partenza della classe e delle indicazioni fornite dal Miur - Legge 107 del 2015; D.Lgs. 62/2017; Ordinanza Ministeriale n.55 del 22 marzo 2024 sugli Esami di Stato - per l'anno scolastico 2023-24 - si è prefisso il raggiungimento da parte degli studenti dei seguenti obiettivi:

#### Obiettivi area interazionale o orientativi:

- Consapevolezza delle proprie attitudini e delle proprie competenze ai fini della predisposizione di un curriculum personale.
- Conoscenza delle opportunità formative e professionali presenti sul territorio, ma anche in una prospettiva nazionale ed europea.
- Potenziamento delle capacità di operare scelte consapevoli.

#### Obiettivi area cognitiva:

- Acquisizione di una formazione generale articolata ed equilibrata in modo da favorire l'orientamento e l'inserimento in realtà produttive e/o scolastiche diverse e sempre più complesse.
- Acquisizione delle competenze e degli strumenti per consentire il possesso autonomo di nuovi saperi, in modo tale da poter effettuare scelte e progettare la propria vita in modo consapevole.
- Rafforzamento delle competenze linguistico metodologiche di base:
  - a) saper ascoltare una lezione, cogliendone le informazioni fondamentali, prendendo e rielaborando appunti;
  - b) leggere e comprendere in modo autonomo il linguaggio, la forma, il contenuto di un testo;
  - c) acquisire un'esposizione orale chiara, coerente e corretta, utilizzando un linguaggio appropriato in base alla situazione e alla specificità di ogni singola disciplina;
  - d) scrivere in modo corretto e coerente qualsiasi tipo di testo.
- Potenziamento delle competenze di sintesi, analisi e rielaborazione critica.
- Rafforzamento delle competenze tecnico scientifiche di base.

Realizzazione di un approccio cognitivo di tipo sempre più interdisciplinare per poter stabilire collegamenti tra conoscenze e abilità diverse.

#### 9. Metodologie di insegnamento – strategie didattiche

L'anno scolastico è stato suddiviso in due frazioni temporali non simmetriche: la prima, dall'inizio delle lezioni al 31 ottobre, ha svolto una funzione puramente diagnostica; la seconda, dal primo novembre al termine delle lezioni, ha inglobato tutte le valutazioni dell'intero eptamestre, delineando il voto finale di ammissione allo scrutinio.

Le modalità e le strategie di formazione utilizzate nelle attività ordinarie della scuola sono state:

- Didattica modulare (non in tutte le materie).
- Lezione frontale con l'ausilio di sussidi audiovisivi e di strumenti tecnico-scientifici (soprattutto per le materie di indirizzo).
- Attività laboratoriali in Produzioni vegetali, Produzioni animali, Trasformazione prodotti, Inglese, Biotecnologie Vitivinicole, Enologia, discipline nelle quali sono stati approfonditi alcuni aspetti pratici per sviluppare le capacità di applicazione concreta della teoria.
- Visite guidate e incontri con esperti per collegare la scuola al mondo della cultura e alle realtà operative e produttive.

Le modalità educative e didattiche per la realizzazione del <u>successo formativo</u> sono state adottate nella parte finale dell'eptamestre attraverso:

- Corsi di potenziamento delle competenze di base previste dal PNRR, come azione di prevenzione e contrasto della dispersione, nelle discipline di Economia e Gestione dell'ambiente e del territorio.
- Recupero in itinere nelle singole discipline in rapporto ai bisogno degli studenti.

#### 10. PCTO - Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

Parte integrante della didattica è stata nel triennio l'attività di <u>PCTO</u>. Nel passaggio dall'Alternanza scuola-lavoro ai PCTO si evidenzia una forte rilevanza orientativa dei percorsi e l'obiettivo di far acquisire ai giovani in via prioritaria le competenze trasversali utili alla loro futura occupabilità. Le attività di stage sono state svolte al terzo ed al quarto anno, sia nei periodi di sospensione che durante le attività didattiche. Le esperienze di stage hanno avuto l'obiettivo di instaurare un legame tra l'Istituto e le realtà produttive locali, mirando anche ad un eventuale inserimento lavorativo degli studenti al termine del loro iter di studi. I soggetti imprenditoriali coinvolti nelle attività di stage sono stati individuati dalla scuola stessa o direttamente dagli alunni in base a criteri di serietà, sicurezza e efficienza, in modo da offrire agli studenti concrete opportunità di crescita professionale. Durante il periodo di stage i ragazzi sono stati costantemente seguiti da un tutor aziendale e dal docente Funzione Strumentale per i PCTO - che hanno verificato l'andamento delle attività, svolgendo una funzione di mediazione tra la scuola e le aziende stesse.

Nel Curriculum Vitae di ogni studente vengono riportate in modo puntuale le esperienze e il monte orario di PCTO dei singoli alunni.

#### 11. Attività curricolari ed extracurricolari -

#### Visite e uscite didattiche, corsi, progettualità e webinar.

#### Periodo ottobre

- 12/10/2023 Uscita didattica Visita aziende produttrici mela Rosa dei Sibillini San Martino in Colle.
- 14/10/2023 Teatro Gentile Premio Gentile
- 7/10/2023 Uscita didattica presso Frantoio Chiodi di Castelplanio
- Periodo ottobre/dicembre "Campagna Amica"

#### Periodo novembre

- 13/11/2023 Uscita didattica presso Mangimificio "Petrini & Mignini".
- 20/11/2023 Corsi FISV Partecipazione alla conferenza "Perché siamo quello che siamo – tra alimentazione ed evoluzione"
- 30/11/2023 Incontro con il Dott. Andrea Petrini Consorzio del Vitellone Bianco IGP.

#### Periodo dicembre

- 11/12/2023 Incontro divulgativo "Parliamo di Biodiversità, un valore di territorio".

#### Periodo febbraio

- 09/02/2024 Seminario online "SFIDE ED OPPORTUNITA' PER L'AGRICOLTURA DEL FUTURO" Relatore RAFFAELE GIAFFREDA (Fondazione Bruno Kessler -Trento).
- 16-23/02/2024 Progetto "Racchette in classe" corso di padel
- 24/02/2024 Progetto Alla scoperta della cittadinanza europea

#### Periodo marzo

- 06-07-08/03/2024 Prove INVALSI
- 18/03/2024 al 22/03/2024 Viaggio di istruzione a Monaco

#### Periodo aprile

- 3/04/2024 Incontro AMAP incontro tecnico sul Tarlo asiatico con la dr.ssa Sheyen Mattei dell'AMAP –
- 08/04/2024 Simulazione seconda prova d'esame
- Periodo dal 15 al 18/04/2024 5AV VINITALY
- 23/04 2024 convegno "ENERGIE RINNOVABILI NEL CONTESTO RURALE: LIMITI E PROSPETTIVE" Incontro con il Prof. Toscano UNIVPM

#### Periodo maggio

- 10/05/2024 Visita didattica alle Cantine Belisario e La Monacesca (Matelica)
- 16/05/2024 Simulazione prima prova Italiano
- 17/05/2024 Seconda simulazione seconda prova
- 20/05/2024 Uscita didattica Sentiero Gambelunghe Fabriano
- 29/05/2024 Uscita Valleremita 5AG alle strutture di ingegneria naturalistica
- 30/05/2024 Corso di rianimazione cardiopolmonare

#### 12. Attività di PCTO a.s.2023-24

- Incontro con i delegati della Federazione Italiana dei Maestri del Lavoro di Ancona
- Erasmus + 2021-2027 Mobilità VET "Job Shadowing in Europe" (Granada Spain)
- Orientamento UNICAM:
  - 1. Partecipazione al Festival della Scienza e della Filosofia;
  - 2. Corso di formazione sul riconoscimento ungulati selvatici (una studentessa).

#### 13. Orientamento in uscita

- Il 26 gennaio 2024 Orientamento in uscita e in entrata Corso 6° anno per Enotecnico
- Il 8 febbraio 2024 la classe si è recata ad Ancona per visitare l'Università Politecnica delle Marche.
- Il 21 febbraio 2024 Orientamento formativo Agenzia ANPAL
- Il 1 marzo 2024 un gruppo di studenti si è recato presso UNICAM Camerino per attività di orientamento.
- Il 27 marzo 2024 incontro con i rappresentanti CPI di Fabriano.

#### 14. Corsi specifici dell'indirizzo agrario e certificazioni linguistiche

#### Corso di potatura dell'olivo di primo livello.

Ente organizzatore: Azienda Agraria Didattica dell'Istituto Tecnico Agrario Vivarelli di Fabriano in collaborazione con l'oliveto "Paleco" di Collepaganello

Docente del corso: dott. Enrico Maria Lodolini docente UNIVPM di Ancona Struttura e durata del corso: 4,5 ore teoriche + 2,5 ore pratiche (15/03/2024)

#### • Corso di introduzione all'assaggio dell'olio da olive.

Ente organizzatore: Itas Vivarelli di Fabriano.

Docenti del corso: Prof. G. Panzini e prof. M.Ligi con la partecipazione di Gianni

Chiodi olivicoltore e frantoiano

Struttura e durata del corso: 5 moduli per un totale di 10 ore

#### Corso potatura invernale della vite

Ente organizzatore: Itas Vivarelli di Fabriano.

Docenti del corso: prof.ssa E. Manni; prof. F.Sbaffi; enologo I. Paccusse (tecnico

azienda)

Struttura e durata del corso: 4 moduli per un totale di 12 ore

#### • Corso di apicoltura di primo livello.

Ente organizzatore: Itas Vivarelli di Fabriano.

Docenti del corso: S.Cocciarini (apicoltore, presidente Consorzio apistico

Provincia di Ancona), F.Cecchi (assistente tecnico Azienda Agraria Itas Vivarelli

Struttura e durata del corso: 6 moduli per un totale di 18 ore

#### • Corso per l'ottenimento del patentino per l'abilitazione alla guida del trattore

Ente organizzatore: Itas Vivarelli di Fabriano.

Docenti del corso: dott. L.Palmieri; F.Cecchi, E.Leoni (tecnici azienda)

Struttura e durata del corso: 3 moduli per un totale di 18 ore

#### 15. Educazione civica

Tutti i docenti del CdC hanno contribuito, ciascuno nel proprio ambito disciplinare, a sviluppare negli studenti competenze e quindi comportamenti di "cittadinanza attiva" ispirati, tra gli altri, ai valori della responsabilità, legalità, partecipazione, inclusione e solidarietà. La conoscenza, la riflessione e il confronto attivo con i principi costituzionali rappresentano infatti un momento fondamentale per la crescita di queste competenze negli studenti. I docenti di tutte le discipline sono stati titolari dell'insegnamento dell'Educazione Civica seguendo il Progetto Annuale predisposto nei CdC.

#### PROGETTO ANNUALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Discipline	Argomenti	
COST	ITUZIONE	
Storia	- La Costituzione	
Inglese	- L'Unione europea	
	- Gli organismi internazionali	
SVILUPPO SOSTENIBILE		
Gestione ambiente	- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	
Prod. Vegetali	- Tutela del patrimonio ambientale	
Viticoltura	- Tutela delle identità, produzioni agroalimentari	

Le discipline indicate nella tabella che segue sono state oggetto di valutazione

Classe	5AV	5AG	
Docente	Prof.ssa Mancini Biancini Antonella	Prof.ssa Mancini Biancini Antonella	
Disciplina	Storia	Storia	
Argomento	<ul><li>Costituzione</li><li>Unione Europea</li></ul>	<ul><li>Costituzione</li><li>Unione Europea</li></ul>	

Classe	5AV	5AG
Docente	Prof.ssa Manni Elisa	Prof.ssa Girolamini Nadia
Disciplina	Viticoltura	Gestione dell'Ambiente e del Territorio
Argomento	Sviluppo Sostenibile	Sviluppo Sostenibile

Per i contenuti disciplinari di Educazione civica si rimanda alle singole programmazioni dei docenti, poste nella seconda parte del Documento di classe.

#### 16. Le prove d'esame

- ⇒ Prima Prova (Italiano) mercoledì 19 Giugno 2024
   (20 punti)
- ⇒ Seconda Prova 5 AG (Gestione dell'ambiente e del territorio) giovedì 20 giugno 2024

(20 punti)

- ⇒ Seconda Prova 5 AV (Viticoltura e difesa della vite) giovedì 20 giugno 2024 (20 punti)
- ⇒ Colloquio orale (20 punti)

La prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi, argomentativi e critici.

La seconda prova per l'Articolazione Gestione dell'ambiente e del territorio si svolge in forma scritta, ha per oggetto la disciplina di indirizzo Gestione dell'ambiente e del Territorio - ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

La seconda prova per l'Articolazione Viticoltura ed Enologia si svolge in forma scritta, ha per oggetto la disciplina di indirizzo Viticoltura e difesa della vite - ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

<u>Il colloquio orale</u> ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente.

Nel corso del colloquio il candidato dimostra:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO;
- c) di aver maturato le competenze previste dalle attività di Educazione Civica declinate dal consiglio di classe.

In riferimento all'art. 22 comma 3 dell'OM n 55 del 22 aprile 2024, "Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione/classe ai sensi del comma 5.

#### 17. Criteri di misurazione e valutazione

Il Consiglio di classe, per la valutazione complessiva dell'allievo, ha utilizzato la scala di valori concordata all'inizio dell'anno scolastico secondo la nuova ripartizione in bimestre ed eptamestre, di seguito riportata:

#### 1. VALUTAZIONE DEL PRIMO PERIODO

La valutazione del primo periodo è stata effettuata attraverso la raccolta di dati provenienti da una molteplicità di fonti (osservazione, prove d'ingresso, prove per competenze, prove disciplinari o interdisciplinari, altre indicazioni o osservazioni raccolte dal docente nell'ambito della sua libertà di insegnamento) con una prevalente funzione di diagnosi, cioè di individuazione più precoce possibile delle difficoltà e delle risorse degli studenti.

Questa valutazione è stata espressa attraverso una scala valutativa specifica e non ha né valore né incidenza sommativi su quella finale:

	VALUTAZIONE
D	Si evidenziano gravi carenze o una situazione di partenza tale da rendere necessario un intervento di recupero ad ampio raggio.
С	Anche se emergono alcune difficoltà, o carenze specifiche, nel complesso si evidenzia il possesso di alcune conoscenze e competenze comunque da potenziare per lo svolgimento dell'attività didattica annuale.
В	Si evidenzia il possesso delle conoscenze e competenze di base necessarie per lo svolgimento dell'attività didattica annuale.
A	Si evidenzia il possesso di conoscenze e competenze ad un livello avanzato e si apre la strada alla possibile valorizzazione per il conseguimento di risultati eccellenti.

#### 2. VALUTAZIONE DEL SECONDO PERIODO

#### Nel secondo periodo:

- Sono state svolte verifiche scritte e/o orali e pratiche per monitorare/verificare/valutare nel periodo lungo.
- Sono state programmate non più di una prova scritta a giornata («compito in classe»)
   e non più di tre a settimana per ogni classe.
- E' stato dato un preavviso, segnalato sul registro elettronico, di almeno cinque giorni per le prove scritte («compiti in classe»).
- Come previsto dal D.M. n° 122/99 la valutazione è stata "tempestiva e trasparente" e non ha coinciso con la misurazione dei risultati ottenuti. La valutazione è stato un processo in costante evoluzione, che si è proposto come traguardo la personalizzazione del percorso di apprendimento degli studenti; nell'ambito di tale percorso le procedure valutative hanno costituito un sostegno all'apprendimento e non un elemento a sé stante.

Nel momento conclusivo il processo della valutazione si tradurrà nell'assegnazione di un voto, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, per indicare in modo convenzionale il livello di profitto.

L'assegnazione del voto conclusivo per motivi di uniformità di giudizio si avvarrà di una tabella di corrispondenza fra voti e giudizi/livelli di conoscenze e abilità di seguito riportata.

## TABELLA DI CORRISPONDENZA TRA VOTI E GIUDIZI

VOTI	CONOSCENZE	COMPETENZE
	Padronanza dei contenuti	Utilizzazione/applicazione conoscenze e mezzi espressivi.
3	Le conoscenze sono inesistenti.	Non è in grado di cogliere gli elementi minimi o di costruire un sia pur semplice discorso.
4	Ha conoscenze scarse.	Ha conoscenze scarse. È in grado di cogliere solo alcuni elementi ed espone in modo frammentario e inesatto.
5	Le conoscenze degli argomenti fondamentali sono superficiali e incomplete.	Coglie solo alcuni degli elementi necessari e costruisce un discorso semplificato e non privo di errori.
6	Ha conoscenze essenziali degli argomenti fondamentali.	Utilizza ed espone le conoscenze fondamentali in modo sostanzialmente corretto.
7	Ha conoscenze stabili e sufficientemente articolate.	Utilizza le conoscenze ed espone con sostanziale proprietà linguistica.
8	Ha conoscenze complete e omogenee.	Utilizza le conoscenze anche in problemi complessi in modo corretto e autonomo e le espone con buona proprietà linguistica.
9	Ha conoscenze complete ed effettua approfondimenti autonomi con valenza interdisciplinare.	Utilizza le conoscenze in problemi complessi con soluzioni particolari ed efficaci; espone in modo fluido usando linguaggi specifici.
10	Ha conoscenze, complete, approfondite, ampie e sa integrarle con collegamenti interdisciplinari, supporti critici e apporti personali.	Utilizza con sicurezza le conoscenze in problemi complessi con soluzioni efficaci e originali; espone in maniera fluida con lessico ricco ed appropriato.

#### **TABELLA DELLE VOTAZIONI**

3	3.25 (3+)	3.50 (3 1/2)	3.75 (3/4)
4	4.25 (4+)	4.50 (4 1/2)	4.75 (4/5)
5	5.25 (5+)	5.50 (5 1/2)	5.75 (5/6)
6	6.25 (6+)	6.50 (6 1/2)	6.75 (6//7)
7	7.25 (7+)	7.50 (7 1/2)	7.75 (7/8)
8	8.25 (8+)	8.50 (8 1/2)	8.75 (8/9)
9	9.25 (9+)	9.50 (9 1/2)	
10			

Il sistema prevede l'assegnazione di 28 livelli di valutazione: dal 3 al 10 con le gradazioni intermedie. Nessun'altra valutazione può essere assegnata al di fuori di tale scala.

#### GRIGLIE CORREZIONE DELLE PROVE DELL'ESAME DI STATO

In allegato, alla successiva pag. 27, le griglie di valutazione della prima prova scritta, della seconda prova scritta e del colloquio con le relative tabelle di conversione. (ALL. A, B, C)

# 18. <u>Fattori concordati dal Consiglio di classe e dal Collegio dei Docenti per la valutazione finale dello studente, per l'attribuzione del credito scolastico e del credito formativo, per l'ammissione all'Esame di Stato</u>

In merito ai <u>criteri d'ammissione all'Esame di Stato</u>, al ricalcolo dei crediti, alla valutazione finale degli alunni, si rimanda alle seguenti disposizioni di legge:

- ⇒ D.Lgs n.62 del 2017
- ⇒ OM n.55 del 22 marzo 2024 con i relativi allegati.

#### Criteri di ammissione:

- L'obbligo di frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fatte salve le deroghe per i casi eccezionali già previste dall'art.14, comma 7, del D.P.R. n. 122/2009;
- Il conseguimento di una votazione non inferiore a sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo discipline e di un voto di comportamento non inferiore a sei decimi, fatta salva la possibilità per il consiglio di classe di deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame per gli studenti che riportano una votazione inferiore a sei decimi in una sola disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto.

Per l'attribuzione del credito scolastico si rimanda al punto n.7 del Documento.

In sede di scrutinio, per l'attribuzione del punteggio massimo di credito nella banda di oscillazione, il CdC decide che devono essere presenti congiuntamente le seguenti condizioni:

- 1. punti decimali pari o superiori a 0.50;
- assenza di valutazioni insufficienti nello scrutinio finale.

Viene altresì consentita la predetta assegnazione al di sotto degli 0.50 punti decimali alla presenza congiunta delle seguenti condizioni:

- 1. assenza di valutazioni insufficienti in tutto l'anno scolastico;
- tasso di presenza pari o superiore al 90%, al netto delle assenze per malattia certificate;
- 3. attività sportiva agonistica certificata e/o partecipazione ad attività scolastiche (extracurricolari e non obbligatorie) e non (con esclusione dei PCTO) che prevedano un attestato finale formale.

<u>Criteri di valutazione delle attività extrascolastiche:</u> per l'oscillazione della banda del credito, possono essere valutate le esperienze effettuate dai ragazzi all'interno e all'esterno della scuola di appartenenza e, tra queste ultime, verranno prese in considerazione quelle che, a parere del Consiglio di classe, siano debitamente documentate e abbiano caratteristiche e qualità coerenti con l'indirizzo di studio, intendendo per coerenza l'omogeneità con i contenuti tematici del corso.

Il CdC, in piena autonomia, valuterà la coerenza dell'esperienza formativa svolta, non solo in relazione ai criteri generali sopra indicati, ma anche agli obiettivi formativi e specifici presenti nella programmazione di classe.

#### 19. Mezzi e strumenti

Nell'insegnamento delle singole discipline sono stati utilizzati i manuali, spesso integrati da vario materiale cartaceo ed audiovisivo, nonché i laboratori con gli strumenti tecnico-scientifici di cui è fornita la scuola e, in particolare, l'azienda agraria per quanto riguarda i suoi vari indirizzi produttivi.

Internet e la rete si confermano risorse imprescindibili per l'insegnamento e la didattica.

I laboratori informatici, quello linguistico e le classi con Lim sono state aule utilizzate per svolgere una didattica multimediale e per favorire un approccio interattivo con gli studenti.

#### ESAME DI STATO 2023. PRIMA PROVA SCRITTA. GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI. TIPOLOGIA A

#### Indicatori e descrittori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggio descr.	Punteggio max ind.	Punteggio attribuito
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo			10	
organizzazione del testo	Eccellente: Il testo è ben costruito e denota un'accurata pianificazione con la scelta di argomenti pertinenti organizzati in modo	10		
	funzionale ed efficace. Vi è equilibrio fra le parti e continuità di idee.			
	Avanzato: Il testo è ben costruito e denota una buona pianificazione con la scelta di argomenti pertinenti organizzati in modo	8-9	1	
	funzionale. Vi è equilibrio fra le parti e continuità di idee.			
	Sufficiente: Il testo è costruito in maniera abbastanza equilibrata fra le parti, con argomenti pertinenti.	6-7	1	
	Non sufficiente: Le diverse parti del testo appaiono giustapposte e non vi è continuità di idee.	<=5		
Coesione e coerenza testuale			10	
	Eccellente: Il testo è ben strutturato con coerenza tematica, semantica, stilistica e logica. L'uso puntuale ed accurato di forme	10		
	sostituenti (pronomi, iperonimi e iponimi, sinonimi, ellissi) e segnali discorsivi (connettivi e demarcativi) conferisce coesione al			
	testo rendendo chiari i legami fra le diverse parti.			
	Avanzato: Il testo è ben strutturato con coerenza tematica, semantica e logica. L'uso corretto di forme sostituenti (pronomi,	8-9	1	
	iperonimi e iponimi, sinonimi, ellissi) e segnali discorsivi (connettivi e demarcativi) conferisce coesione al testo rendendo chiari i			
	legami fra le diverse parti.			
	Sufficiente: Il testo risulta nell'insieme abbastanza coerente, con uso adequato di connettivi ed elementi coesivi.	6-7	1	
	Non sufficiente: Il testo risulta poco coerente e i legami fra le diverse parti non appaiono chiari. Incerto è l'uso dei connettivi e degli elementi coesivi.	< = 5	1	
Ricchezza e padronanza lessicale			10	
	Eccellente: Il lessico è ampio e forbito ed è usato con piena padronanza. Appropriato anche l'impiego di termini specifici.	10		
	Avanzato: Il lessico è ampio ed è usato con padronanza. Appropriato anche l'impiego di termini specifici.	8-9	1	
	Sufficiente: Il lessico è piuttosto limitato e presenta qualche incertezza.	6-7	1	
	Non sufficiente: Il lessico è povero e ristretto e sono presenti vari usi impropri.	<=5	1	
Correttezza grammaticale			10	
ortografia, morfologia, sintassi);	Eccellente: Il testo non presenta nessun errore ortográfico né morfosintattico e la punteggiatura è usata in maniera corretta ed efficace.	10		
uso corretto ed efficace della ounteggiatura	Avanzato: Il testo è quasi completamente corretto a livello ortografico e morfosintattico e la punteggiatura è usata in maniera quasi sempre corretta.	8-9	]	
	Sufficiente: Il testo presenta qualche incertezza a livello ortografico e morfosintattico, con usi impropri dei segni interpuntivi.	6-7	1	
	Non sufficiente: Il testo presenta, oltre a errori ortografici, costrutti sintattici scorretti e usi impropri della punteggiatura che ne	< = 5	1	
	compromettono la comprensibilità in vari tratti.			
Ampiezza e precisione delle			10	
onoscenze e dei riferimenti culturali	Eccellente: La pertinenza e l'accuratezza dei riferimenti culturali denotano conoscenze ampie e precise.	10		
artaran	Avanzato: I riferimenti culturali sono pertinenti e denotano conoscenze ampie e precise.	8-9	1	
	Sufficiente: I riferimenti culturali presenti nel testo denotano conoscenze sufficienti.	6-7	1	
	Non sufficiente: Le conoscenze appaiono lacunose e i riferimenti culturali sono approssimativi e confusi.	< = 5	1	
spressione di giudizi critici e			10	
valutazioni personali	Eccellente: Lo studente esprime con chiarezza giudizi critici appropriati e valutazioni personali pertinenti, che risultano ben	10		
	inseriti nel testo e coerenti con gli argomenti trattati.			
	Avanzato: Lo studente esprime con chiarezza giudizi critici e valutazioni personali, che risultano coerenti con gli argomenti trattati.	8-9	1	
	Sufficiente: Lo studente esprime qualche valutazione personale.	6-7	1	
	Non sufficiente: Lo studente esprime con incertezza qualche valutazione personale.	<=5	1	
	Totale indicat	ori generali	MAX 60	

#### Indicatori e descrittori specifici tipologia A (MAX 40 pt)

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggio descr.	Punteggio max ind.	Punteggio attribuito
Rispetto dei vincoli dati dalla consegna			10	
(ad esempio, indicazioni di massima	Eccellente: Lo studente rispetta scrupolosamente e con precisione i vincoli dati dalla consegna.	10		
circa la lunghezza del testo – se	Avanzato: Lo studente rispetta con cura i vincoli dati dalla consegna.	8-9	T T	
presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Sufficiente: Lo studente rispetta i vincoli dati dalla consegna, seppure con qualche imprecisione.	6-7		
	Non sufficiente: Lo studente non rispetta i vincoli dati dalla consegna.	< = 5		
Capacità di comprendere il testo nel suo			10	
senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Eccellente: Lo scritto denota la piena comprensione del significato globale del testo e la precisa individuazione dei concetti chiave e degli snodi stilistici.	10		
	Avanzato: Lo scritto denota la comprensione del significato globale del testo e l'individuazione dei concetti chiave e degli snodi stilistici.	8-9		
	Sufficiente: Lo scritto denota la comprensione del significato globale del testo e l'individuazione di alcuni concetti.	6-7		
	Non sufficiente: Lo scritto denota una comprensione stentata del testo.	<=5		
Puntualità nell'analisi lessicale,			10	
sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Eccellente: L'analisi delle peculiarità stilistiche del testo è precisa, completa e puntuale, con attenzione per tutti gli aspetti lessicali e sintattici rilevanti.	10		
	Avanzato: L'analisi delle peculiarità stilistiche del testo è completa, con attenzione per gli aspetti lessicali e sintattici più rilevanti.	8-9		
	Sufficiente: L'analisi delle peculiarità stilistiche del testo è sommaria, con attenzione solo per qualche aspetto lessicale e sintattico rilevante.	6-7		
	Non sufficiente: L'analisi degli aspetti stilistici, lessicali e sintattici del testo è stentata.	<=5		
Interpretazione corretta e articolata del Testo			10	
	Eccellente: Tenendo conto dei temi indicati nella consegna, l'interpretazione del testo è sviluppata in maniera ampia e articolata, con precisi riferimenti storici e letterari, con solide motivazioni e con originalità.	10		
	Avanzato: Tenendo conto dei temi indicati nella consegna, l'interpretazione del testo è sviluppata in maniera articolata e ben motivata, con adeguati riferimenti storici e letterari.	8-9		
	Sufficiente: L'interpretazione del testo risulta complessivamente corretta, ma non approfondita.	6-7		
	Non sufficiente: L'interpretazione del testo risulta sommaria e priva di riferimenti letterari.	<=5	T T	
	Totale	indicatori specifici	MA X 40	

Punteggio totale =	/100	in ventesimi =

#### ESAME DI STATO 2023. PRIMA PROVA SCRITTA. GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI. TIPOLOGIA B

#### Indicatori e descrittori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggio descr.	Punteggio max ind.	Punteggio attribuito
deazione, pianificazione e			10	
organizzazione del testo	Eccellente: Il testo è ben costruito e denota un'accurata pianificazione con la scelta di argomenti pertinenti organizzati in modo	10		
	funzionale ed efficace. Vi è equilibrio fra le parti e continuità di idee.			
	Avanzato: Il testo è ben costruito e denota una buona pianificazione con la scelta di argomenti pertinenti organizzati in modo	8-9	1	
	funzionale. Vi è equilibrio fra le parti e continuità di idee.			
	Sufficiente: Il testo è costruito in maniera abbastanza equilibrata fra le parti, con argomenti pertinenti.	6-7	1	
	Non sufficiente: Le diverse parti del testo appaiono giustapposte e non vi è continuità di idee.	<=5	1	
Coesione e coerenza testuale			10	
	Eccellente: Il testo è ben strutturato con coerenza tematica, semantica, stilistica e logica. L'uso puntuale ed accurato di forme	10		
	sostituenti (pronomi, iperonimi e iponimi, sinonimi, ellissi) e segnali discorsivi (connettivi e demarcativi) conferisce coesione al			
	testo rendendo chiari i legami fra le diverse parti.			
	Avanzato: Il testo è ben strutturato con coerenza tematica, semantica e logica. L'uso corretto di forme sostituenti (pronomi,	8-9	1	
	iperonimi e iponimi, sinonimi, ellissi) e segnali discorsivi (connettivi e demarcativi) conferisce coesione al testo rendendo chiari i			
	legami fra le diverse parti.			
	Sufficiente: Il testo risulta nell'insieme abbastanza coerente, con uso adeguato di connettivi ed elementi coesivi.	6-7	1	
	Non sufficiente: Il testo risulta poco coerente e i legami fra le diverse parti non appaiono chiari. Incerto è l'uso dei connettivi e degli elementi coesivi.	<=5	1	
licchezza e padronanza lessicale			10	
	Eccellente: Il lessico è ampio e forbito ed è usato con piena padronanza. Appropriato anche l'impiego di termini specifici.	10		
	Avanzato: Il lessico è ampio ed è usato con padronanza. Appropriato anche l'impiego di termini specifici.	8-9	]	
	Sufficiente: Il lessico è piuttosto limitato e presenta qualche incertezza.	6-7	1	
	Non sufficiente: Il lessico è povero e ristretto e sono presenti vari usi impropri.	<=5	1	
Correttezza grammaticale			10	
ortografia, morfologia, sintassi);	Eccellente: Il testo non presenta nessun errore ortográfico né morfosintattico e la punteggiatura è usata in maniera corretta ed efficace.	10		
uso corretto ed efficace della punteggiatura	Avanzato: Il testo è quasi completamente corretto a livello ortografico e morfosintattico e la punteggiatura è usata in maniera	8-9	1	
runteggiatura	quasi sempre corretta.			
	Sufficiente: Il testo presenta qualche incertezza a livello ortografico e morfosintattico, con usi impropri dei segni interpuntivi.	6-7	1	
	Non sufficiente: Il testo presenta, oltre a errori ortografici, costrutti sintattici scorretti e usi impropri della punteggiatura che ne	< = 5	1	
	compromettono la comprensibilità in vari tratti.			
Ampiezza e precisione delle			10	
onoscenze e dei riferimenti	Eccellente: La pertinenza e l'accuratezza dei riferimenti culturali denotano conoscenze ampie e precise.	10		
ulturali	Avanzato: I riferimenti culturali sono pertinenti e denotano conoscenze ampie e precise.	8-9	1	
	Sufficiente: I riferimenti culturali presenti nel testo denotano conoscenze sufficienti.	6-7	1	
	Non sufficiente: Le conoscenze appaiono lacunose e i riferimenti culturali sono approssimativi e confusi.	<=5	1	
spressione di giudizi critici e	Trest destruction and destruction in the state of the sta		10	
valutazioni personali	Eccellente: Lo studente esprime con chiarezza giudizi critici appropriati e valutazioni personali pertinenti, che risultano ben	10		
	inseriti nel testo e coerenti con gli argomenti trattati.			
	Avanzato: Lo studente esprime con chiarezza giudizi critici e valutazioni personali, che risultano coerenti con gli argomenti trattati.	8-9	1	
	Sufficiente: Lo studente esprime qualche valutazione personale.	6-7	1	
	Non sufficiente: Lo studente esprime qualdre valutazione personale.  Non sufficiente: Lo studente esprime con incertezza qualche valutazione personale.	<=5	1	
			1	1

#### Indicatori e descrittori specifici tipologia B (MAX 40 pt)

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggio descr.	Punteggio max ind.	Punteggio attribuito
Individuazione corretta di tesi e			20	
argomentazioni presenti nel testo proposto	Eccellente: Lo studente utilizza con sicurezza e padronanza le strategie di sintesi, dimostrando piena comprensione	20		
testo proposto	del testo. Individua con acume la tesi principale e riconosce gli argomenti addotti a sostegno della tesi e quelli			
	contrari, coglie e illustra accuratamente la funzione dei connettivi e dei demarcativi e riconosce e spiega con			
	chiarezza e pertinenza il valore assunto dalle citazioni nell'argomentazione.			
	Avanzato: Lo studente utilizza con sicurezza le strategie di sintesi, dimostrando piena comprensione del testo.	16-19	1	
	Individua la tesi principale e riconosce gli argomenti addotti a sostegno della tesi e quelli contrari, coglie e illustra la			
	funzione dei connettivi e dei demarcativi e riconosce il valore assunto dalle citazioni nell'argomentazione.			
	Sufficiente: Lo studente utilizza con qualche incertezza le strategie di sintesi, dimostrando tuttavia di aver compreso	12-15	1	
	il testo. Individua la tesi principale e riconosce alcuni degli argomenti addotti a sostegno della tesi. Coglie			
	parzialmente la funzione dei connettivi e dei demarcativi e il valore assunto dalle citazioni nell'argomentazione.			
	Non sufficiente: Lo studente dimostra una stentata comprensione del testo, con difficoltà nell'individuazione della tesi	< = 11	1	
	principale e degli argomenti addotti a sostegno della tesi. Non riesce a cogliere la funzione dei connettivi e dei			
	demarcativi e il valore assunto dalle citazioni nell'argomentazione.			
Capacità di sostenere con			10	
coerenza un percorso ragionativo	Eccellente: Il testo denota la piena padronanza dei vari tipi di argomentazione. Le argomentazioni sono sviluppate	10		
adoperando	con rigore e chiarezza, adducendo argomenti, dati e regole pertinenti rispetto alla tesi sostenuta ed efficaci sul piano			
connettivi pertinenti	comunicativo. Gli schemi di ragionamento adottati sono sempre corretti. L'uso accurato e puntuale dei connettivi			
	conferisce coerenza logica al testo.			
	Avanzato: Il testo denota la padronanza di vari tipi di argomentazione. Le argomentazioni sono sviluppate con	8-9	1	
	chiarezza, adducendo argomenti, dati e regole pertinenti rispetto alla tesi sostenuta e adottando schemi di			
	ragionamento corretti. L'uso appropriato dei connettivi conferisce coerenza logica al testo.			
	Sufficiente: Le argomentazioni sono sviluppate adducendo argomenti, dati e regole abbastanza pertinenti rispetto	6-7	1	
	alla tesi sostenuta. L'uso dei connettivi presenta qualche incertezza.			
	Non sufficiente: Le argomentazioni sono sviluppate in maniera approssimativa e confusa, con incertezze nell'uso dei	< = 5	1	
	connettivi.			
Correttezza e congruenza dei			10	
riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Eccellente: I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione, ampi e variegati, sono pienamente congruenti e	10		
sostenere rargomentazione	sono impiegati con correttezza ed efficacia.			
	Avanzato: I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione sono congruenti e sono impiegati con correttezza ed	8-9		
	efficacia.		]	
	Sufficiente: I pochi riferimenti culturali addotti a sostegno dell'argomentazione sono abbastanza congruenti.	6-7		
	Non sufficiente: I riferimenti culturali a sostegno dell'argomentazione appaiono carenti e approssimativi.	<=5		
	Totale indicate and a second s	atori specifici	MAX	
			40	

Punteggio totale =	/100	in ventesimi =
runteggio totale –	/ 100	III VCIICCSIIII –

#### ESAME DI STATO 2023. PRIMA PROVA SCRITTA. GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI. TIPOLOGIA C

#### Indicatori e descrittori generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggio descr.	Punteggio max ind.	Punteggio attribuito
Ideazione, pianificazione e			10	
organizzazione del testo	Eccellente: Il testo è ben costruito e denota un'accurata pianificazione con la scelta di argomenti pertinenti organizzati in modo	10		
	funzionale ed efficace. Vi è equilibrio fra le parti e continuità di idee.			
	Avanzato: Il testo è ben costruito e denota una buona pianificazione con la scelta di argomenti pertinenti organizzati in modo	8-9	1	
	funzionale. Vi è equilibrio fra le parti e continuità di idee.			
	Sufficiente: Il testo è costruito in maniera abbastanza equilibrata fra le parti, con argomenti pertinenti.	6-7	1	
	Non sufficiente: Le diverse parti del testo appaiono giustapposte e non vi è continuità di idee.	<=5	1	
Coesione e coerenza testuale			10	
	Eccellente: Il testo è ben strutturato con coerenza tematica, semantica, stilistica e logica. L'uso puntuale ed accurato di forme	10		
	sostituenti (pronomi, iperonimi e iponimi, sinonimi, ellissi) e segnali discorsivi (connettivi e demarcativi) conferisce coesione al			
	testo rendendo chiari i legami fra le diverse parti.			
	Avanzato: Il testo è ben strutturato con coerenza tematica, semantica e logica. L'uso corretto di forme sostituenti (pronomi,	8-9	1	
	iperonimi e iponimi, sinonimi, ellissi) e segnali discorsivi (connettivi e demarcativi) conferisce coesione al testo rendendo chiari i			
	legami fra le diverse parti.			
	Sufficiente: Il testo risulta nell'insieme abbastanza coerente, con uso adeguato di connettivi ed elementi coesivi.	6-7	1	
	Non sufficiente: Il testo risulta poco coerente e i legami fra le diverse parti non appaiono chiari. Incerto è l'uso dei connettivi e degli elementi coesivi.	<=5	1	
Ricchezza e padronanza lessicale			10	
	Eccellente: Il lessico è ampio e forbito ed è usato con piena padronanza. Appropriato anche l'impiego di termini specifici.	10		
	Avanzato: Il lessico è ampio ed è usato con padronanza. Appropriato anche l'impiego di termini specifici.	8-9	1	
	Sufficiente: Il lessico è piuttosto limitato e presenta qualche incertezza.	6-7	1	
	Non sufficiente: Il lessico è povero e ristretto e sono presenti vari usi impropri.	<=5	1	
Correttezza grammaticale			10	
ortografia, morfologia, sintassi);	Eccellente: Il testo non presenta nessun errore ortográfico né morfosintattico e la punteggiatura è usata in maniera corretta ed efficace.	10		
iso corretto ed efficace della ounteggiatura	Avanzato: Il testo è quasi completamente corretto a livello ortografico e morfosintattico e la punteggiatura è usata in maniera	8-9	1	
Janteggiatara	quasi sempre corretta.			
	Sufficiente: Il testo presenta qualche incertezza a livello ortografico e morfosintattico, con usi impropri dei segni interpuntivi.	6-7	1	
	Non sufficiente: Il testo presenta, oltre a errori ortografici, costrutti sintattici scorretti e usi impropri della punteggiatura che ne	< = 5	1	
	compromettono la comprensibilità in vari tratti.			
Ampiezza e precisione delle			10	
conoscenze e dei riferimenti culturali	Eccellente: La pertinenza e l'accuratezza dei riferimenti culturali denotano conoscenze ampie e precise.	10		
uturun	Avanzato: I riferimenti culturali sono pertinenti e denotano conoscenze ampie e precise.	8-9	1	
	Sufficiente: I riferimenti culturali presenti nel testo denotano conoscenze sufficienti.	6-7	1	
	Non sufficiente: Le conoscenze appaiono lacunose e i riferimenti culturali sono approssimativi e confusi.	<=5	1	
spressione di giudizi critici e			10	
valutazioni personali	Eccellente: Lo studente esprime con chiarezza giudizi critici appropriati e valutazioni personali pertinenti, che risultano ben	10		
	inseriti nel testo e coerenti con gli argomenti trattati.			
	Avanzato: Lo studente esprime con chiarezza giudizi critici e valutazioni personali, che risultano coerenti con gli argomenti trattati.	8-9	1	
	Sufficiente: Lo studente esprime qualche valutazione personale.	6-7	1	
	Non sufficiente: Lo studente esprime con incertezza qualche valutazione personale.	<=5	1	
	Totale indicat		MAX	

#### Indicatori specifici tipologia C (MAX 40 pt)

Indicatore	Descrittori (livelli)	Punteggi o descr.	Punteggio max ind.	Punteggio attribuito
Pertinenza del testo rispetto alla			20	
traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale	Eccellente: Tutti gli argomenti trattati nel testo rispondono pienamente alle tematiche delineate nella traccia. Il titolo e la	20		
paragrafazione	suddivisione in paragrafi conferiscono coerenza al testo evidenziandone con chiarezza la struttura e la progressione			
	tematica. / La suddivisione in capoversi evidenzia con chiarezza la struttura e la progressione tematica del testo.			
	Avanzato: Gli argomenti trattati nel testo rispondono alle tematiche delineate nella traccia.	16-19	1	
	Il titolo e la suddivisione in paragrafi conferiscono coerenza al testo evidenziandone la struttura e la progressione			
	tematica. / La suddivisione in capoversi evidenzia la struttura e la progressione tematica del testo.			
	Sufficiente: Gli argomenti trattati nel testo sono abbastanza pertinenti rispetto alla traccia.	12-15	1	
	Il titolo e la suddivisione in paragrafi sono accettabili. / La suddivisione in capoversi è accettabile.			
	Non sufficiente: Gli argomenti trattati nel testo sono poco legati alle tematiche delineate nella traccia.	<=11	1	
	Il titolo e la paragrafazione appaiono poco coerenti. / La suddivisione in capoversi è casuale.			
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione			10	
	Eccellente: Lo sviluppo dell'esposizione è ben strutturato e la progressione tematica risulta chiara e coerente.	10		
	Avanzato: L'esposizione si sviluppa in maniera ordinata e la progressione tematica risulta chiara.	8-9	1	
	Sufficiente: L'esposizione si sviluppa in maniera abbastanza ordinata.	6-7	1	
	Non sufficiente: L'esposizione è disordinata e a tratti incoerente.	<=5	1	
Correttezza e articolazione delle			10	
conoscenze e dei riferimenti culturali	Eccellente: I riferimenti culturali, che denotano conoscenze solide, ampie e precise, sono pienamente congruenti e sono impiegati con correttezza ed efficacia.	10		
	1 3	8-9	-	
	Avanzato: I riferimenti culturali, che denotano conoscenze solide, sono congruenti e sono impiegati con correttezza ed efficacia.	6-7	-	
	Sufficiente: I riferimenti culturali, che denotano conoscenze sufficienti, sono abbastanza pertinenti.	<= 5	-	
	Non sufficiente: Le conoscenze appaiono lacunose e i riferimenti culturali sono approssimativi e confusi.	catori specifici	MAX	
	Totale indi	catori specifici	40	

Punteggio totale =	/100	in ventesimi =

#### Tavola di corrispondenza fra livello di prestazione, voto in decimi, punteggio in centesimi e punteggio in ventesimi

(La corrispondenza tra voti in decimi e punteggio in ventesimi è basata sugli intervalli dei livelli di prestazione fissati; la trasformazione da centesimi è avvenuta matematicamente con arrotondamento)

Livello di prestazione	Voti in decimi	Punteggio in centesimi	Punteggio in ventesimi
Eccellente	10	98-100	20
Avanzato	9	93-97	19
	9	88-92	18
	8	83-87	17
	8	78-82	16
Sufficiente	7	73-77	15
	7	68-72	14
	6	63-67	13
	6	58-62	12
Non sufficiente	5	53-57	11
	5	48-52	10
	4	43-47	9
	4	38-42	8
	3	33-37	7
	3	28-32	6
	2	23-27	5
	2	18-22	4
	1	13-17	3
	1	8-12	2
		3-7	1
		1-2	0
		0	0

Valutazione prova scritta in ventesimi	eccellente avanzato		Sufficiente	non sufficiente
valutazione prova scritta in ventesimi	20	16- 19	12-15	<=11

#### **ALLEGATO B**

#### ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE SECONDARIA "MOREA-VIVARELLI" DI FABRIANO

Classe 5A
Classe 5A

#### ESAME DI STATO

"Istituto tecnico agrario "Gestione dell'Ambiente e del Territorio/Viticoltura ed enologia"

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatori	Descrittore	Punteggio di riferimento	Punteggio parziale
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	Conoscenze nulle o estremamente lacunose	0 – 1	
	Conoscenze scarse e/o incomplete e/o frammentarie	2	
	Adeguata conoscenza, anche se poco approfondita	3	
(5 punti)	Buone e approfondite conoscenze, abbastanza articolate	4	
	Piene e complete conoscenze dell'argomento	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. (8 punti)	Competenze nulle o estremamente scarse	0 – 1	
	Competenze incomplete e frammentarie	2 – 3	
	Competenze sufficienti, adeguate ma articolate in maniera semplice	4 – 5	
	Buone ed adeguate competenze professionali	6 – 7	
	Ottime competenze professionalizzanti	8	
Completezza nello svolgimento della	Scarso ed incompleto	0 – 1	
traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici. (4 punti)	Prova parzialmente completata	2 – 3	
	Prova completa e coerente	4	
Capacità di argomentare, di collegare e di	Lessico lacunoso ed inappropriato	0 – 1	
sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i	Lessico semplice ma adeguato	2	
diversi linguaggi specifici. (3 punti)	Lessico utilizzato in maniera pertinente ed appropriato	3	
PUNTEGGIO TOTALE		20	

	II Presidente
Firme Commissari	

## **ALLEGATO C**

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

# **SEZIONE B**

Programmi svolti delle singole discipline

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

### DISCIPLINA- LETTERATURA ITALIANA DOCENTE: prof.ssa Antonella Mancini Biancini

CLASSE: V SEZ. A

### **CONTENUTI TRATTATI**

### TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

### L'ETA' DEL POSITIVISMO (1860-1900)

- 1.II Positivismo (pp.24-26)
- 2. Dal Realismo al Naturalismo (pp.27-30)
- 3. La nascita del Verismo (p.31)

### G. Verga: la rivoluzione stilistica e tematica

1. La vita. Verga e la questione meridionale (pp.70-71)

### 2. I Malavoglia

Struttura e temi (pp.90-92)

Lettura dei seguenti brani: "Prefazione", "La famiglia Malavoglia" (cap.I), "Il ritorno e l'addio di'Ntoni" (cap.XV) (pp.93-107)

4. Novelle rusticane: lettura e analisi di

"La roba" (pp.108-114). Cfr con "L'addio alla roba" dal *Mastro don Gesualdo* (pp.128-132)

Collegamenti interdisciplinari

- Storia e Letteratura: G. Verga, Libertà (pp. 117-123)

### **IL NOVECENTO**

### LA LIRICA

- C. Baudelaire, fondatore della poesia moderna
- 1. La vita e l'opera (p.224)
- 2. Da *I fiori del male*, lettura e analisi di: "Corrispondenze" "L'albatro" "Spleen" (pp.225-230)

### Il poeta e la modernità in Italia: G.Pascoli

- 1. La vita (pp.252-253)
- 2. La poetica: da *Il fanciullino*, lettura e analisi del brano "E' dentro di noi un fanciullino" (p.279)
- 3. Da *Myricae*, lettura e analisi di

"Lavandare", "X agosto", "Il lampo" (263-268; 274-275)

4. Dai Canti di Castelvecchio, lettura e analisi di

"Il gelsomino notturno" (pp. 284-287)

5. Dai *Poemetti*, lettura e analisi di "Italy" (pp.295-297)

Collegamenti interdisciplinari

- Storia e Letteratura: G. Pascoli, La grande Proletaria si è mossa (pp. 298-303)

### G. Ungaretti fra Espressionismo, Simbolismo e ritorno all'ordine

- 1. La vita (pp.620-621)
- 2. **L'Allegria**: presentazione dell'opera (appunti)

Lettura e analisi di "In memoria", "Fratelli", "Veglia", "I fiumi", "Soldati". (pp.635-656 passim)

3. *Il dolore:* presentazione dell'opera (appunti)

Lettura e analisi di "Non gridate più" (pp.667-668)

Collegamenti interdisciplinari

- Storia e Letteratura: Ungaretti e la Prima guerra mondiale (pp.620-621; 628-629)

### LA NARRATIVA

### G. D'Annunzio: il romanzo decadente

- 1. La vita (pp.310-312)
- 2. L'estetismo (pp.219-220) e la sua crisi: da *Il piacere*, lettura e analisi del brano "Il ritratto di un esteta" (pp.321-325)
- 3. I romanzi del superuomo (per Nietzsche pp.209-210). Da *Le vergini delle rocce*, lettura e analisi di "Il programma politico del superuomo" (fotocopie)

Collegamenti interdisciplinari

- Storia e Letteratura: D'Annunzio dalla prima guerra mondiale all'impresa di Fiume (pp.310-311; 357-361)

### La narrativa della crisi: Svevo e Pirandello

- 1. Le nuove frontiere del romanzo del Novecento pp.428-430
- 2. Le Avanguardie pp.450-456

### I. Svevo

- 1. La vita. Trieste, città di confine (pp.488-489)
- 2. *La coscienza di Zeno*: i modelli e il genere, struttura e temi, le tecniche narrative, sintesi della vicenda (pp.505-508). Per Freud vd pp.493.

Lettura dei seguenti brani: "Prefazione" e "Preambolo" "L'ultima sigaretta", "Un rapporto conflittuale", "Una catastrofe inaudita" (pp.509-533 passim)

### L. Pirandello

- 1. La vita (pp.542-544)
- 2. *Il fu Mattia Pascal*: struttura e contenuto (appunti)

Lettura dei seguenti brani: "Premessa", "Premessa seconda (filosofica) a mo' di scusa" (pp.564-569) e i capitoli IX, XII (fotocopie)

- 3. Da *L'umorismo* lettura del brano "Il sentimento del contrario" (pp.578-580)
- 4. Da **Novelle per un anno**, lettura di "Il treno ha fischiato" (pp.600-607) e "La patente" (pp.592-597)

Collegamenti interdisciplinari

- Storia e Letteratura: Pirandello e il fascismo (pp.542-543)

### La narrativa della Resistenza:

**Cesare Pavese**, da *La casa in collina*, lettura di "Nessuno sarà fuori dalla guerra" (pp.296-301, per la vita pp.284-285)

Italo Calvino, da *Il sentiero dei nidi di ragno*, lettura di "La pistola" (pp.451-458)

### **M**ATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

M.Sambugar – G.Salà, Codice letterario, 3A+3B, La Nuova Italia

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma prof.ssa Antonella Mancini Biancini

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

### DISCIPLINA- STORIA DOCENTE: prof.ssa Antonella Mancini Biancini

CLASSE: V SEZ. A

#### **CONTENUTI TRATTATI**

### TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

### Unità 1 - La nascita del regno d'Italia

- La proclamazione del regno d'Italia: la spedizione dei Mille; la nascita del regno d'Italia (pp.461-474)
- La terza guerra di indipendenza e la "questione romana" (pp.483-485).

### Collegamenti interdisciplinari:

Risorgimento e letteratura: G. Verga, Libertà

### Unità 2 - Politica e società nell'Italia unita

- Il Paese reale: i problemi sociali dell'Italia dopo l'unificazione (pp.540-544)
- Gli anni di governo della Destra storica (1861-1876) (pp.545-550)
- I governi della Sinistra storica (pp.551-559)
- Il contesto internazionale: il marxismo (appunti); la Prima e la Seconda Internazionale (appunti)
- Il contesto internazionale: dalla Grande Depressione alla seconda rivoluzione industriale e l'imperialismo (appunti)
- Francesco Crispi e gli scenari di fine secolo (pp.560-569)

### Collegamenti interdisciplinari:

G. Verga, I Malavoglia

### Unità 3 - L'età giolittiana

- Politica interna (pp.12-16)
- Aspetti economici (pp.17-23)

- Politica estera (pp. 24-29)
- Le elezioni del 1913 (pp.30-31)

### Collegamenti interdisciplinari:

- G. Pascoli, La grande Proletaria si è mossa

### Unità 4 – La prima guerra mondiale

- Le cause della guerra: il nazionalismo (appunti)
- Le cause della guerra: la "questione d'Oriente" e le guerre balcaniche (pp.49-51); il conflitto franco-tedesco e il conflitto anglo-tedesco; il piano Schlieffen (pp.57-63)
- Gli eventi 1914-1918 (pp.74-81; 92-95)
- L'Italia nella Grande Guerra (1915-1918): neutralismo e interventismo; il patto di Londra e il "maggio radioso"; il fronte italiano (pp.120-145)
- Turchi e armeni nella prima guerra mondiale (pp.99-107)

### Collegamenti interdisciplinari:

- F. T. Marinetti, Manifesto del Futurismo
- G. Ungaretti, Allegria

### Unità 5 – Il comunismo in Russia

- Le due rivoluzioni del 1917: condizioni economiche e sociali; la Rivoluzione di febbraio; la Rivoluzione d'ottobre (pp.160-177)
- Dalla Rivoluzione d'Ottobre alla morte di Lenin: la dittatura del proletariato; la guerra civile; dal comunismo di guerra alla NEP (pp.180-194)
- L'Unione Sovietica di Stalin (pp.195-207)

### Unità 6 - Il fascismo in Italia

- L 'Italia dopo la prima guerra mondiale (pp.224-238; utilizzare le letture p.110 e p.148)
- Il fascismo e la politica della violenza (pp.240-253)
- II regime fascista (pp.254-279)

### Unità 7 – Germania e Stati Uniti negli anni Venti e Trenta

- Il Trattato di Versailles e la Repubblica di Weimar (292-302)
- Le origini del movimento nazista (pp. 304-310)

- Hitler alla conquista della Germania (pp.320-329)
- I caratteri fondamentali di un regime totalitario (pp. 330-331)
- Le violenze contro gli ebrei e le leggi di Norimberga (pp.337-339)

### Unità 6 La seconda guerra mondiale

- Il mondo verso lo scontro globale (le cause) (pp.352-360)
- La "guerra lampo" (pp.361-369)
- l'invasione dell'Urss (pp.372-383)
- La Shoah (pp.386-395)
- Lo scontro globale e la fine del conflitto (pp.396-409)

### Unità 7 L'Italia nella seconda guerra mondiale

- L'Italia fascista entra in guerra (pp.422-433)
- La caduta del fascismo (pp.434-438)
- Occupazione tedesca e Resistenza in Italia (pp.439-449)

### Collegamenti interdisciplinari:

- La narrativa della Resistenza

### Unità 8 L'Italia repubblicana (1945-1948)

- Dalla Resistenza alla Repubblica (pp.574-579)
- Le elezioni politiche del 1948; l'esodo giuliano-dalmata e le foibe (pp.582-597)

### Unità 14 - Il Medio Oriente

- La nascita dello stato di Israele (pp.715-722)
- La guerra dei Sei giorni e le sue conseguenze (pp.729-733)
- La nuova ideologia integralista (pp.734-741)

### **EDUCAZIONE CIVICA**

Argomento	Competenze		
La Costituzione italiana	■ Saper definire termini e principi		
vol.3 pp. 582-586;142-143; 260-	■ Saper inquadrare storicamente la nascita della		
261	Costituzione italiana		
	■ Conoscere la storia costituzionale italiana		

	■ Descrivere le caratteristiche e la struttura della			
	Costituzione			
Il progetto di un'Europa unita e le	■ Comprendere il percorso dell'Unione europea			
istituzioni europee	dal progetto di Costituzione al Trattato di			
(pp.666-678)	Lisbona			
	■ Conoscere le istituzioni europee, la loro			
	struttura e la loro funzione			

### **M**ATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

F.M.Feltri, *Luci e ombre. Questioni storiche*, vol.2 e vol.3.

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma
Antonella Mancini Biancini

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023/2024

**DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE** 

**DOCENTE: MANONI EMANUELA** 

CLASSE: VA SEZ. A

GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO - VITICOLTURA ED ENOLOGIA

### **CONTENUTI TRATTATI**

### **MODULI E UNITÀ DIDATTICHE**

### **MICROLINGUA - FARMING**

### Agricultural Products

- Fruits (grapes and drupes)
- Growing Grapes / Vines Phases in growing a vineyard Marche Region top wines
- Vine Diseases (cenni): grey mould, powdery mildew and downy mildew
- The Winemaking Process (white wines, red wines, Champagne /Spumante)
- Organic Wine / Organic Italian Wines
- Traditional Balsamic Vinegar
- Olive Oil and Oil Making
- Brewing Beer (difference btw beer and whisky (Scotland) / whiskey (Ireland) cenni)
- Milk and Milk Processing
- Dairy products: Butter and Cheese
- Parmesan Cheese (difference btw Parmigiano and Grana Padano) / Blue Stilton
   Cheese
- Processing Food: The Food Industry
- How to transform and preserve fruit and vegetables
- Preserving Food: methods of processing food
- The Meat we eat. Pork, the most widely eaten and processed meat
- Italian Cold Cuts: Ham, Mortadella Bologna, Fabriano Salami

### Farm Livestock

- Farm Buildings
- Livestock housing, animal housing and breeding
- Concerns about animal housing
- The right building for the right animal
- Livestock Husbandry
- Animal Freedoms
- Ruminants
- The Digestive System of Ruminants
- Milking and Lactation Curve in Ruminants
- Cattle (Dairy and Beef cattle)
- Sheep and Goats (cenni)
- Poultry: free range and multi battery cage system breeding
- Pigs
- Rabbits
- Animal Farm (by G. Orwell): reading an extract from chapter 2:" The Seven Commandments" (cenni)

### About work and job shadowing

- How to prepare a slide show presentation
- How to get a job on a farm: the Curriculum Vitae Europass (Resume) and the Job Interview
- The motivational / application letter
- PCTO Job Shadowing personal experience
- Erasmus + VET (Youghal, Ireland and Granada, Spain: a work experience for 3 students)

Work experience: workplace, tasks, pros and cons, skills and competences developed, personal skills and qualities, strengths and weaknesses.

How to describe a picture

(dal libro Maurizio Po, Enrica Sartori, Julia Delisle, *Global Farming,* Rizzoli Languages, RCS Education, 2019 e da materiale fornito dall'insegnante)

### **EXTRA MATERIAL:**

Videos on YouTube about Olive Oil, Parmesan Cheese, Blue Stilton Cheese, Beer Job Interview, Animal Farm (audiobook extract from chapter 2 "The Seven Commandments")

Power Point slides presentation about Wine

Approfondimenti, sintesi, esercitazioni, lavori di ricerca ecc. caricati su Classroom.

### **EDUCAZIONE CIVICA - CIVICS**

The British and American Political Systems.

The European Union: a brief historical outline. The European Parliament.

Europe and the UK – Brexit.

### MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo\*, fotocopie, link a siti internet, materiale inviato attraverso Google Classroom

\*Maurizio Po, Enrica Sartori, Julia Delisle, *Global Farming*, Rizzoli Languages, RCS Education, 2019

Fabriano, 15 maggio 2024

### **FIRMA**

Prof.ssa Emanuela Manoni

# ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023/2024 DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: MAZZANTI SIMONA

**CLASSE: VA SEZ. A** 

### **CONTENUTI TRATTATI**

### TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

### Studio di funzioni:

Ripasso dominio, codominio (a partire dal grafico), limiti e asintoti

Funzioni continue (determinazione a partire dall'espressione analitica e determinazione a partire dal grafico), punti di discontinuità

**Derivate** 

Retta tangente alla curva in un punto

Relazione tra derivata e funzioni crescenti/decrescenti, punti stazionari, massimi e minimi

Flessi e concavità

Studio completo di funzioni (casi semplici)

### Gli integrali

Integrale indefinito

Integrali immediati, Integrali di funzioni la cui primitiva è una funzione composta

Integrale per sostituzione

### MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo

Dispense ed appunti scritti dall'insegnante ed inseriti su classroom

Fabriano, 10/05/2024

FIRMA SIMONA MAZZANTI

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

### DISCIPLINA- TRASFROMAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DOCENTI: PROF.SSA SABRINA BIANCINI/ PROF. MICHELINO SUFRA'

CLASSE: V SEZ A - GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

#### **CONTENUTI TRATTATI**

### TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

### Modulo 1. INDUSTRIA ELAIOTECNICA

La sostanza grassa: composizione delle olive e dell'olio.

La produzione dell'olio di oliva: metodi di estrazione a confronto e caratteristiche dell' oleificio; attrezzature utilizzate.

Proprietà alimentari e nutrizionali dell'olio da olive.

Rettifica degli oli: motivazioni e modalità.

Difetti ed alterazioni delle sostanze grasse: inacidimento e irrancidimento ossidativo, metodi di prevenzione; panel test.

Classificazione legale degli oli di oliva e di sansa.

Gestione reflui: sanse e acque di vegetazione.

Aspetti del controllo analitico degli oli: metodi analitici e valutazione dei risultati.

- · Densita'
- · Umidita'
- · Sostanza grassa
- · Acidita'
- · Numero di perossidi

### Modulo 2. INDUSTRIA ENOLOGICA

Denominazione e classificazione legale del vino.

Dalla vite all'uva: composizione chimica dell'uva e del mosto.

Maturazione dell'uva: indici di maturazione, vendemmia e correzione dei mosti.

Le tecnologie di vinificazione e relative attrezzature.

Il processo fermentativo.

La fermentazione malo – lattica.

Lo stabilimento vinicolo.

Il vino: composizione chimica.

Chiarificazione e stabilizzazione dei vini.

Invecchiamento dei vini e confezionamento.

Difetti, malattie e alterazione dei vini: anomalie fisiche, chimico – fisiche e microbiche (cenni).

Vini spumanti.

Gestione reflui.

Aspetti del controllo analitico dei mosti e dei vini: metodi analitici e valutazione dei risultati.

- · Determinazione degli zuccheri con metodo densimetrico
- · Determinazione degli zuccheri con metodo rifrattometrico
- · Determinazione dell'acidità totale, fissa e volatile
- · Determinazione del grado alcolico
- · Determinazione anidride solforosa libera, combinata e totale
- · Determinazione estratto secco e ceneri

#### **EDUCAZIONE CIVICA**

Agenda 2030: obiettivo 12 "Gestire modelli sostenibili di produzione e di consumo"

Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.

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.

#### **M**ATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- · Libri di testo: "Industrie agroalimentari", D'Ancona Viganego Molo, edizioni Reda "Laboratorio ed esercitazioni di chimica agraria", G. Rizzitano, Calderini Edagricole
- · Laboratori (in presenza)

- · Riviste specializzate, appunti e dispense, manuali e dizionari in forma cartacea e multimediale
- · Dispositivi digitali, smart TV

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma
prof.ssa SABRINA BIANCINI
prof. MICHELINO SUFRA'

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

DISCIPLINA: PRODUZIONI ANIMALI DOCENTE: Panzini Giorgio

CLASSE: V SEZ A – (ARTICOLAZIONE) GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

#### **CONTENUTI TRATTATI**

#### TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

### **MODULO 1 - ALIMENTAZIONE**

Unità didattica 1 – Composizione chimica degli alimenti

Contenuti: Ripasso anatomia e fisiologia dell'apparato digerente dei mono e poligastrici.

Gli alimenti e i principi nutritivi: acqua, glucidi, lipidi, proteine, NPN, sostanza secca, sulle

vitamine e sui sali minerali. Determinazione in laboratorio dei componenti chimici

La fibra grezza: Metodo Wende e Van Soest. Gli AGV rapporti e funzioni.

Gli alimenti: valutazione chimica, biologica e fisiologica.

Unità didattica 2 – Alimenti per il bestiame, preparazione e distribuzione

**Contenuti**: digeribilità, degradabilità delle proteine (PG, PD, PDI), appetibilità, relazione nutritiva, rapporto adipo/proteico volume della razione.

Il valore nutritivo degli alimenti: UF, UFC e UFL E KCAL

Classificazione degli alimenti.

Foraggi, loro raccolta e conservazione: fieno e fienagione, l'insilamento, utilizzo del pascolo.

Mangimi concentrati: semi di cereali e leguminose, farine, panelli e farine di estrazione.

Il mais come alimento base, insilato e come concentrato. Preparazione e distribuzione degli alimenti.

Unità didattica 3 – Norme fondamentali del razionamento

**Contenuti**: La razione alimentare di mantenimento, di produzione e di accrescimento e di riproduzione.

Requisiti della razione alimentare: valutazione chimica, biologica e fisiologica.

Fabbisogni nutritivi: concetti generali e fabbisogni dei bovini da latte e da carne. Metodi di razionameno.

### **MODULO 2 – ALLEVAMENTO BOVINO DA LATTE E DA CARNE**

Unità didattica 1 – La riproduzione

**Contenuti**: fisiologia della riproduzione e del parto: pubertà, ciclo ovarico, induzione e sincronizzazione dei calori, inseminazione artificiale.

Parametri di efficienza riproduttiva, parto, cure alla puerpera e vitello neonato.

Unità didattica 2 – Produzione del latte

**Contenuti**: Mammella: morfologia, struttura e fisiologia. Composizione chimica del latte e valore igienico sanitario del latte. Ormoni correlati con la secrezione ed eiezione del latte.

Mungitura: macchina mungitrice, mungitura alla posta e in sala (impianti fissi e mobili).

Operazioni preliminari alla mungitura, fasi della mungitura e refrigerazione del latte.

Curva di lattazione

Unità didattica 3 – Allevamento dei bovini da latte

**Contenuti**: Allevamento dei vitelli. Allattamento naturale ed artificiale, svezzamento; il colostro e la fase colostrale dell'allattamento.

Allevamento della manza da rimonta. Allevamento della vacca da latte.

Unità didattica 4 – Alimentazione bovini da latte

**Contenuti**: Fabbisogni di mantenimento, produzione, gestazione, accrescimento.

Parametri per la formulazione di una razione: apporto energetico, proteico, s.s., fibra grezza, sali minerali, oligoelementi e vitamine. Concentrazione energetica e proteica della razione. Appetibilità e voluminosità della razione. Quantificazione dei fabbisogni, calcolo della razione di base e di integrazione nella lattazione iniziale, avanzata, finale e asciutta. Considerazioni sull'alimentazione della vacca da latte BLAP

Tecniche di somministrazione degli alimenti: unifeed ed auto – alimentatori.

Unità didattica 5 – Produzione della carne

Contenuti Caratteristiche delle vacche nutrici.

Tipologie e modalità di allevamento.

Allevamento ed ingrasso del vitellone pesante.

### **MODULO 3 – ALLEVAMENTO SUINI**

Unità didattica 1 – La riproduzione

**Contenuti**: La pubertà, il ciclo estrale e la fecondazione.

La gravidanza e il parto.

L'allattamento e lo svezzamento dei suinetti.

Unità didattica 2 – Allevamento dei suini

Contenuti: Categorie dei suini alle varie età. Tipi genetici. Tipologie di allevamento

Detenzione ed alimentazione della scrofetta. Detenzione ed alimentazione della scrofa.

Ingrasso: produzione del suino magro, produzione del suino pesante.

•

### **M**ATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: "Allevamento, alimentazione, igiene e salute" D. Balasini, F. Follis, F.
   Tesio Edizioni Edagricole
- o Dispense redatte e fornite dal docente e trasmesse tramite Google Classroom
- Presentazioni realizzate dal docente con Power Point e trasmesse tramite Google Classroom

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma Giorgio Panzini

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

DISCIPLINA: PRODUZIONI ANIMALI DOCENTE: Panzini Giorgio

CLASSE: V SEZ A – (ARTICOLAZIONE) VITICOLTURA, ENOLOGIA

#### **CONTENUTI TRATTATI**

### TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

### **MODULO 1 - ALIMENTAZIONE**

Unità didattica 1 – Composizione chimica degli alimenti

Contenuti: Ripasso anatomia e fisiologia dell'apparato digerente dei mono e poligastrici.

Gli alimenti e i principi nutritivi: acqua, glucidi, lipidi, proteine, NPN, sostanza secca, sulle

vitamine e sui sali minerali. Determinazione in laboratorio dei componenti chimici

La fibra grezza: Metodo Wende e Van Soest. Gli AGV rapporti e funzioni.

Gli alimenti: valutazione chimica, biologica e fisiologica.

Unità didattica 2 – Alimenti per il bestiame, preparazione e distribuzione

**Contenuti**: digeribilità, degradabilità delle proteine (PG, PD, PDI), appetibilità, relazione nutritiva, rapporto adipo/proteico volume della razione.

Il valore nutritivo degli alimenti: UF, UFC e UFL E KCAL

Classificazione degli alimenti.

Foraggi, loro raccolta e conservazione: fieno e fienagione, l'insilamento, utilizzo del pascolo.

Mangimi concentrati: semi di cereali e leguminose, farine, panelli e farine di estrazione.

Il mais come alimento base, insilato e come concentrato. Preparazione e distribuzione degli alimenti.

Unità didattica 3 – Norme fondamentali del razionamento

**Contenuti**: La razione alimentare di mantenimento, di produzione e di accrescimento e di riproduzione.

Requisiti della razione alimentare: valutazione chimica, biologica e fisiologica.

Fabbisogni nutritivi: concetti generali e fabbisogni dei bovini da latte e da carne. Metodi di razionameno.

### **MODULO 2 – ALLEVAMENTO BOVINO DA LATTE E DA CARNE**

Unità didattica 1 – La riproduzione

**Contenuti**: fisiologia della riproduzione e del parto: pubertà, ciclo ovarico, induzione e sincronizzazione dei calori, inseminazione artificiale.

Parametri di efficienza riproduttiva, parto, cure alla puerpera e vitello neonato.

Unità didattica 2 - Produzione del latte

**Contenuti**: Mammella: morfologia, struttura e fisiologia. Composizione chimica del latte e valore igienico sanitario del latte. Ormoni correlati con la secrezione ed eiezione del latte.

Mungitura: macchina mungitrice, mungitura alla posta e in sala (impianti fissi e mobili).

Operazioni preliminari alla mungitura, fasi della mungitura e refrigerazione del latte.

Curva di lattazione

Unità didattica 3 – Allevamento dei bovini da latte

**Contenuti**: Allevamento dei vitelli. Allattamento naturale ed artificiale, svezzamento; il colostro e la fase colostrale dell'allattamento.

Allevamento della manza da rimonta. Allevamento della vacca da latte.

Unità didattica 4 – Alimentazione bovini da latte

**Contenuti**: Fabbisogni di mantenimento, produzione, gestazione, accrescimento.

Parametri per la formulazione di una razione: apporto energetico, proteico, s.s., fibra grezza, sali minerali, oligoelementi e vitamine. Concentrazione energetica e proteica della razione. Appetibilità e voluminosità della razione. Quantificazione dei fabbisogni, calcolo della razione di base e di integrazione nella lattazione iniziale, avanzata, finale e asciutta. Considerazioni sull'alimentazione della vacca da latte BLAP

Tecniche di somministrazione degli alimenti: unifeed ed auto – alimentatori.

Unità didattica 5 – Produzione della carne

Contenuti Caratteristiche delle vacche nutrici.

Tipologie e modalità di allevamento.

Allevamento ed ingrasso del vitellone pesante.

### **MODULO 3 – ALLEVAMENTO SUINI**

Unità didattica 1 – La riproduzione

Contenuti: La pubertà, il ciclo estrale e la fecondazione.

La gravidanza e il parto.

L'allattamento e lo svezzamento dei suinetti.

Unità didattica 2 – Allevamento dei suini

**Contenuti**: Categorie dei suini alle varie età. Tipi genetici. Tipologie di allevamento Detenzione ed alimentazione della scrofetta. Detenzione ed alimentazione della scrofa. Ingrasso: produzione del suino magro, produzione del suino pesante.

### **M**ATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: "Allevamento, alimentazione, igiene e salute" D. Balasini, F. Follis, F.
   Tesio Edizioni Edagricole
- Dispense redatte e fornite dal docente e trasmesse tramite Google Classroom
- Presentazioni realizzate dal docente con Power Point e trasmesse tramite Google
   Classroom

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma Giorgio Panzini

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

DISCIPLINA- GENIO RURALE
DOCENTE: Francesca Vittorini

CLASSE: V SEZ A - (ARTICOLAZIONE) GESTIONE E AMBIENTE E TERRITORIO

#### **CONTENUTI TRATTATI**

### TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

- 1. Grandezze Vettoriali (Le forze, composizione e scomposizione di forze, sistemi di forze in equilibrio, momento di una forza)
- 2. Geometrie delle aree (Momento statico e Momento d'inerzia)
- 3. Equilibrio delle strutture isostatiche (Strutture isostatiche, iperstatiche e labili, schematizzazione delle strutture, reazioni vincolari)
- 4. Sollecitazioni e tensioni (sforzo normale, di taglio e momento flettente, esempi applicativi)
- 5. Edifici rurali: analisi preliminari per la progettazione
- 6. Progettazione di edifici di allevamento zootecnico

### **EDUCAZIONE CIVICA**

- 1. La tutela del patrimonio ambientale attraverso i vincoli urbanistici e paesaggistici
- 2. Dlgs n. 42/2004 Il codice dei beni culturali e del paesaggio

#### **M**ATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro	αı	testo,	SIIC	les,	VIC	leo.
-------	----	--------	------	------	-----	------

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma

Proncesa Vitorini

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

DISCIPLINA- ENOLOGIA

DOCENTE: NADIA GIROLAMINI

CO- DOCENTE: FRANCESCO SBAFFI

CLASSE: V SEZ A – (ARTICOLAZIONE) VITICOLTURA ED ENOLOGIA

#### **CONTENUTI TRATTATI**

#### TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

### **MODULO 1: INTRODUZIONE ALL'ENOLOGIA**

- Cenni storici in merito alla produzione del vino
- La qualità delle uve e il concetto di terroir
- Gli indici di maturazione e campionamento delle uve
- La struttura del grappolo e composizione uva e mosto: zuccheri e acidi organici ed evoluzione nel corso della maturazione
- I polifenoli dell'uva, sostanze azotate e componente enzimatica
- Precursori aromatici e composti minori

### **MODULO 2: TECNOLOGIE ED ORGANIZZAZIONE DELLA CANTINA**

- L'organizzazione della cantina e i requisiti di legge
- Gli spazi e le attrezzature di base per la produzione enologica
- I vasi vinari
- Pompe, filtri e impianti di imbottigliamento

### MODULO 3: RACCOLTA, LAVORAZIONE DELL'UVA E FASI PRE- FERMENTATIVE

- La vendemmia
- Conferimento delle uve in cantina
- Le fasi pre- fermentative

### **MODULO 4: DIFFERENTI STILI DI VINIFICAZIONE**

- La fermentazione alcolica
- La vinificazione in bianco

- La vinificazione in rosato
- La vinificazione in rosso
- L'anidride solforosa e le sue forme

### MODULO 5: FILTRAZIONI, STABILIZZAZIONI E ALTRE PRATICHE PER PRESERVARE LA QUALITA' DEL VINO

- Chiarifica e filtrazione
- Processi di stabilizzazione tartarica e colloidale

### **MODULO 6: I VINI SPECIALI**

- La spumantizzazione: Metodo Classico, Charmat e Scacchi
- I vini dolci e fortificati (cenni)

### MODULO 7: NORMATIVE DELL'INDUSTRIA ENOLOGICA E ANALISI SENSORIALE

- Sostenibilità delle produzioni vitivinicole
- Aree geografiche vitivinicole nazionali e internazionali
- Promozione per la valorizzazione del prodotto legata al territorio
- Riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini

### ATTIVITA' LABORATORIALI (Analisi sul mosto e sul vino) ed esercitazioni pratiche:

- Determinazione degli zuccheri (metodo densimetrico, rifrattometrico, chimico con reattivi di Fehling)
- Determinazione dell'acidità totale, fissa e volatile
- Determinazione del grado alcolico con metodo ufficiale ebulliometrico
- Determinazione dell'anidride solforosa libera, combinata e totale.
- Attività in cantina: vendemmia, vinificazione, travasi e lavorazione dello spumante, tecniche di degustazione e presentazione dei vini

### PERCORSI INTERDISCIPLINARI, APPROFONDIMENTI, ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI POTENZIAMENTO

- Determinazioni analitiche per via enzimatica
- Partecipazione al Vinitaly
- Attività presso il Museo dello Spumante Metodo "Scacchi"

- Visita presso cantine del territorio

### **MACROARGOMENTO: L'alimentazione**

- II metabolismo dell'alcol
- Il posto del vino nella dieta mediterranea
- I composti polifenolici e la loro attività antiossidante
- Vino e sostenibilità

### **EDUCAZIONE CIVICA**

- Sostenibilità delle produzioni vitivinicole
- I disciplinari di produzione
- Valorizzazione del prodotto e del territorio

### **M**ATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo "Enologia e biotecnologie vitivinicole" - Autori: R. Guzzon, F. Mattivi, M. Ferrari, A. Menta – SCIENZE ZANICHELLI; Appunti delle lezioni, fotocopie, presentazioni in PPT, PDF, video tematici, articoli di giornale, links utili forniti dalla docente nel corso dell'AS materiale condiviso su Classroom che sono da considerarsi parte integrante del programma della disciplina.

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma Nadia Girolamini

Firma Francesco Sbaffi

www.

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

## DISCIPLINA- ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE DOCENTE: Elisa Manni ITP: prof. Michelino Sufrà

CLASSE: V SEZ. A – GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

#### **CONTENUTI TRATTATI**

Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni pubblici e privati, di diritti e formulazione del giudizio di convenienza per l'esecuzione di opere sia private che pubbliche.

#### TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

### **MODULO 1: ESTIMO GENERALE**

- > L'Estimo e il perito estimatore.
- Gli aspetti economici dei beni.
- > Il metodo e i procedimenti di stima.

### **MODULO 2: ESTIMO RURALE**

- La stima dei fondi rustici e dei fabbricati rurali.
- > La stima degli arboreti da frutto (valore terra nuda Vo, valore soprassuolo Vss, valore arboreto in un anno intermedio Vm).
- ➤ La stima delle scorte aziendali (bestiame, macchine e attrezzi, prodotti scorta).
- > La stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali.
- > I miglioramenti fondiari.
- > La stima dei boschi.
- La stima dei danni

### **MODULO 3: ESTIMO LEGALE**

- Gli espropri per pubblica utilità.
- Le **servitù prediali** (s. di passaggio, s. di elettrodotto, s. di metanodotto...).

> La stima dei beni pubblici.

### **MODULO 4: CATASTO**

Il Catasto terreni.

### **EDUCAZIONE CIVICA**

Sono state sviluppate tematiche afferenti al secondo nucleo tematico fondamentale indicato dal MIM per l'Educazione Civica "Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio". In particolare si sono affrontati aspetti legati alla nuova PAC 2023-27 e alle misure volte alla realizzazione di un sistema agricolo verde e sostenibile, anche grazie al rafforzamento della condizionalità e delle norme ambientali che gli agricoltori sono tenuti a rispettare.

➤ La politica agricola comunitaria (con particolare riferimento ai Criteri di Gestione Obbligatori, CGO e al Mantenimento del terreno in Buone Condizioni Agronomiche e Ambientali, BCAA) (cenni)

#### **M**ATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: "Estimo e commercializzazione dei prodotti agroalimentari" Autore: Ferdinando Battini Edagricole scolastico
- ➤ Esercitazioni in aula relative ai diversi argomenti trattati in maniera teorica dall'insegnante, coadiuvate dall'insegnante Tecnico Pratico: calcolo del valore di un arboreto in un anno intermedio del ciclo, dei frutti pendenti, delle anticipazioni colturali, della convenienza ad effettuare miglioramenti fondiari...

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma

Elleun

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

### DISCIPLINA- ECONOMIA ARTICOLATA (ESTIMO) DOCENTE: Piccinini Claudio

CLASSE: V SEZ A – (ARTICOLAZIONE) VITIVINICOLTURA

#### **CONTENUTI TRATTATI**

### TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

- Metodi di stima
- Stima di un frutteto con esercitazione
- Estimo urbano
- Estimo rurale con esercitazione
- Catasto terreni ed urbano
- Miglioramento fondiario
- Esproprio
- Usufrutto, nuda proprietà, uso, enfiteusi, abitazione e superficie
- Servitù prediali
- Successioni

### **EDUCAZIONE CIVICA**

#### MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Lezioni frontali: gli argomenti sono trattati in modo da privilegiare gli aspetti professionalizzanti per le attività di estimo
- Esercitazioni in aula di calcolo e relazioni per stime di fondi rurali, urbani, boschi, usufrutti e nuda proprietà

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma
Piccinini Claudio

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

DISCIPLINA- PRODUZIONI VEGETALI
DOCENTE: Valerio Ballerini

CLASSE: V SEZ. A – (ARTICOLAZIONE) G

#### **CONTENUTI TRATTATI**

### TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

### UDA 1 – ARBORICOLTURA GENERALE: CLASSIFICAIZONE

Tassonomia, classificazione e determinazione. Le piante terrestri: briofite, pteridofite, gimnospeme e angiosperme.

### UDA 2 – ARBORICOLTURA GENERALE: MORFOLOGIA E FISIOLOGIA

L'organizzazione delle piante superiori: radice fusto e foglia. Germoglio, ramo e branca. Le gemme: tipologie, formazione. Il ciclo delle gemme: dormienza e dominanza apicale. Fisiologia delle piante arboree fase giovanile, matura e senescente; rapporto aereoradicale. Piante acrotone, mesotone e basitone. Il fiore nelle angiosperme; infiorescenze. Il frutto: principali tipologie. Fenomeni che interferiscono con la fecondazione. Allegagione e colatura. Accrescimento e maturazione dei frutti. Anomalie della fruttificazione, le cascole. L'alternanza di fruttificazione.

### UDA 3 – ARBORICOLTURA GENERALE: PROPAGAZIONE E IMPIANTO DEI FRUTTETI

Cenni sul miglioramento genetico. Propagazione vegetativa: talea, propaggine, margotta, pollone radicato, innesto. Progettazione dell'impianto: fattori pedoclimatici, Scelta di specie, cultivar, portinnesto, forma di allevamento, sesto di impianto. Esecuzione dell'impianto: fertilizzazione di fondo, sistemazioni idrauliche, lavorazioni di preparazione, squadro, sostegni e protezioni, scavo, scelta del materiale di impianto, messa a dimora.

### UDA 4 – ARBORICOLTURA GENERALE: TECNICHE DI COLTIVAZIONE DEI FRUTTETI

Gestione del suolo: lavorazione, inerbimento, sovescio. Controllo delle infestanti, pacciamatura. Il bilancio idrico. Irrigazione. Fertilizzazione. Principi di difesa. Criteri e tecniche di potatura, principali forme di allevamento. La raccolta. La meccanizzazione.

### UDA 5 – ARBORICOLTURA SPECIALE: IL MELO

Importanza economica e diffusione. Biologie ed ecologia. Principali cultivar, le mele antiche. Coltivazione: propagazione, forme di allevamento, potatura di allevamento e di produzione, gestione del suolo, fertilizzazione, irrigazione; principali avversità e controllo; raccolta. Mercato di destinazione, utilizzazione del prodotto, qualità,

conservazione.

UDA 7 - ARBORICOLTURA SPECIALE: LA VITE

Per la descrizione vedi UDA 5.

### **EDUCAZIONE CIVICA**

- 1. TUTELA DEL PATRIMONIO AMBIENTALE: le produzioni tipiche e di nicchia come possibilità economica a tutela della identità del territorio e della biodiversità agraria (2 ore).
- 2. Tutela delle identità, produzioni agroalimentari: saper organizzare l'azienda agraria anche in base a obiettivi di biodiversità e di diversificazione del paesaggio agrario (2 ore).

### **M**ATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

TESTI, DISPENSE, PRESENTAZIONI, AUDIOVISIVI,

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma Valerio Ballerini

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

### DISCIPLINA- 5AV Viticoltura e difesa della vite DOCENTE: Elisa Manni

CLASSE: V SEZ.A – 5AV Viticoltura ed Enologia

#### **CONTENUTI TRATTATI**

### TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

### MODULO 1: ORIGINI, SISTEMATICA E MORFOLOGIA DEL GENERE VITIS

Vitis vinifera: morfologia ed anatomia della vite (radice, fusto, tralci, gemme, foglie, viticci, infiorescenze, grappoli)

### **MODULO 2: FISIOLOGIA DELLA VITE**

- Fasi del ciclo annuale e vitale della vite
  - Fasi fenologiche della vite secondo Baggiolini
  - ➤ Ciclo vegetativo della vite (pianto, germogliamento, accrescimento dei germogli, agostamento, caduta delle foglie, dormienza)
  - > Ciclo riproduttivo (fioritura, fecondazione e allegagione, accrescimento e maturazione degli acini)

### **MODULO 3: PROPAGAZIONE VITE E MIGLIORAMENTO GENETICO**

- Caratteri ricercati con il miglioramento genetico della vite
- ➤ Ibridi interspecifici, incroci per uve da vino
- La selezione clonale per le varietà ad uva da vino (cenni)
- ➤ I portinnesti usati in viticoltura: il problema della fillossera e uso di ibridi intersecifici
- Modalità di propagazione della vite: il ciclo di produzione delle barbatelle innestate e il reinnesto in campo

### MODULO 4: CARATTERISTICHE DELL'AMBIENTE DI COLTURA

- Limiti ambientali per la viticoltura
- Esigenze climatiche della vite
- Indici bioclimatici usati in viticoltura per definire la vocazionalità dei diversi ambienti

Lettura di una Denominazione di Origine Controllata della regione Marche (base ampelografica, zona di produzione, norme per la viticoltura)

### **MODULO 5: IMPIANTO DEL VIGNETO**

- Scelta dei materiali
- ➤ Individuazione della corretta densità di impianto e della forma di allevamento in relazione agli obiettivi produttivi
- ➤ Fasi di impianto: sistemazione del suolo, lavorazione e concimazione di fondo, squadro e messa a dimora delle barbatelle e delle strutture
- Potatura di allevamento nei primi anni dall'impianto: scopi e tempistiche

### **MODULO 6: LA GESTIONE DELLA CHIOMA DELLE VITI**

- Potatura secca in relazione alle forme di allevamento più diffuse (carico gemmario, potatura lunga o corta, Cordone Speronato e Guyot)
- ➤ Potatura verde o estiva per la formazione di chiome efficienti (spollonatura, scacchiatura, cimatura, sfogliatura...)

### MODULO 7: LA GESTIONE DEL SUOLO NEL VIGNETO

- ➤ Gestione del suolo: lavorazione, inerbimento controllato, pacciamatura e diserbo del sottofila e dello spazio interfilare (effetti, limiti, vantaggi di una gestione integrata)
- Concimazione e fertilizzazione del vigneto (cenni)

### **MODULO 8: DIFESA FITOSANITARIA NEL VIGNETO**

Principali avversità e malattie della vite: avversità di natura climatica, fitopatie, agenti di malattia e relativi interventi di difesa (prodotti usati e loro distribuzione)

### **MODULO 9: RACCOLTA E QUALITA' DELLE UVE**

- Gli indici di maturazione per individuare il momento ottimale di raccolta in funzione dell'obiettivo enologico prefissato
- La vendemmia manuale e quella meccanica

### **EDUCAZIONE CIVICA**

Sono state sviluppate tematiche afferenti al secondo nucleo tematico fondamentale indicato dal MIM per l'Educazione Civica "Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio".

Gestione sostenibile di un vigneto: criteri legati al reintegro della sostanza organica e alla difesa fitosanitaria secondo i principi della lotta biologica

### **M**ATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- LIBRO DI TESTO: "Viticoltura-Edizione aggiornata"- Autori: Claudio Corradi, Rolando Valli - Cappelli Editore
- Materiale condiviso su classroom con gli studenti e gli schemi proposti a lezione dalla docente costituiscono parte integrante del corso e base per lo studio individuale
- Esercitazioni in aula e/o direttamente nel vigneto su morfologia e anatomia della vite, calcolo della potenzialità produttiva di un impianto legata alla sua densità di investimento, fertilità e tipo di carico gemmario lasciato con la potatura invernale a tralcio rinnovato e a sperone; impiantistica nel vigneto (palificazione, fili, accessori).

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma

Elleur

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

DISCIPLINA- BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE
DOCENTE: Piccinini Claudio
ITP: Sbaffi Francesco

CLASSE: V SEZ A – (ARTICOLAZIONE) VITIVINICOLTURA

#### **CONTENUTI TRATTATI**

### TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

- Agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri.
- Tecnologie di vinificazione in bianco, rosso e rosato
- Sistematica dei lieviti e dei batteri.
  - Caratteristiche tecnologiche e qualitative.
  - Colture starter.
  - Biochimismo della fermentazione alcolica e malolattica.
  - Alterazioni microbiche: agenti, meccanismo d'azione, riconoscimento, prevenzione e cura.
  - Tecniche di Spumantizzazione.
  - Difetti e alterazioni chimico-fisiche.

### **EDUCAZIONE CIVICA**

- Guerra Israele-Hamas: valutazioni e considerazioni personali da parte di tutti gli alunni, coordinati dal professore
- Esposizione e discussione della "giornata nazionale contro la violenza sulle donne".
- Discorso del Ministro dell'agricoltura on. Lollobrigida del 27 marzo 2024. Argomenti: importanza degli Istituti di agrari, dell'agricoltura italiana e dei prodotti di qualità degli agricoltori italiani.

### MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Lezioni frontali: gli argomenti sono trattati in modo da privilegiare gli aspetti professionalizzanti per le attività di Vitivinicoltura ed Enologia.
- Esercitazioni direttamente nel vigneto e nella cantina dell'azienda agraria dell'Istituto.

Fabriano, 15 maggio 2024

ISTITUTO TECNICO AGRARIO VIVARELLI

Firma
Piccinini Claudio
Sbaffi Francesco

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

### DISCIPLINA- GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO DOCENTE: PROF.SSA NADIA GIROLAMINI

CLASSE: V SEZ A – (ARTICOLAZIONE) GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

#### **CONTENUTI TRATTATI**

### TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

### MODULO 1: AMBIENTE, ECOLOGIA, ECOSISTEMI, BIODIVERSITA' e MULTIFUNZIONALITA'

- Definizione di ambiente, ecosistema e agroecosistema (analogie e differenze)
- L'Impronta Ecologica (consumi, biocapacità) e la sua misurazione come indicatore di sviluppo sostenibile; l'Overshoot Day.
- Definizione di sviluppo sostenibile e la sua triplice dimensione; l'Antropocene.
- Storia degli accordi internazionali per il monitoraggio dei cambiamenti climatici (Stoccolma 1972, Rio de Janeiro 1992, Protocollo di Kyoto 1997, Accordo di Parigi 2015 e Conferenze delle Parti - COP); Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Tutela dell'ambiente in Europa: Programma d'azione europeo per l'ambiente,
   Pacchetto clima-energia, Direttiva 2004/35/CE "Responsabilità e danno ambientale"
- Normativa italiana: Il D.Lgs. 152/2006 Testo unico ambientale "Norme in materia ambientale" (ambiti di applicazione, finalità e principi generali)
- La sostenibilità in agricoltura: l'utilizzazione e conservazione degli agroecosistemi (linee guida).
- Tipologie di agricoltura sostenibile: metodi di produzione integrata e biologica (Reg. UE 2018/848) con relativi loghi.
- La Biodiversità: definizione ONU e sua espressione nei tre livelli; i servizi
  ecosistemici, cosa favorisce la sua complessità nei diversi ambienti; gli Hotspots e
  la conservazione della biodiversità (c.in situ, c.ex situ e banche di germoplasma);
  cause dell'erosione genetica.
- Rete Natura 2000 per la tutela della biodiversità: Direttive Habitat e Uccelli, le reti ecologiche; L.Reg. 12/2013 (definizione di "custodi della biodiversità")

- Il Living Planet Index (LPI) del WWF come indicatore della diminuzione della numerosità delle popolazioni monitorate per perdita di biodiversità.
- Strategia europea sulla biodiversità: le Aree AVN Alto Valore Naturale
- Strumenti di Valutazione Ambientale: Valutazione dell'Impatto Ambientale (VIA), Valutazione Ambientale Strategica (VAS), Valutazione di Incidenza (VINCA).
- La multifunzionalità in agricoltura: definizione, quadro normativo, categorie-livelli, modelli di agricoltura multifunzionale secondo la legge regionale 21/2001 Regione Marche.

### **MODULO 2: INQUINAMENTO e AMBIENTE**

- Definizione di inquinamento, capacità di detossificazione degli ambienti naturali
- Processi alla base dell'inquinamento: bioaccumulo e biomagnificazione;
   definizione di BOD<sub>5</sub> e COD.
- Inquinamento atmosferico: inquinanti, fonti di inquinamento, bioindicatori e rischi
  per la salute. Inquinamento su scala planetaria: Effetto serra, buco dell'ozono e
  piogge acide.
- Altri tipi di inquinamento: indoor, elettromagnetico e acustico.
- Inquinamento delle acque e del suolo (cause e conseguenze) con relativi bioindicatori. Eutrofizzazione.
- La Direttiva nitrati e i bollettini nitrati della Regione Marche.
- La gestione dei rifiuti agricoli.

## **MODULO 3: TERRITORIO, PAESAGGIO e loro tutela**

- Il territorio: definizioni, descrizione, classificazioni, attitudini, valutazione (*Land Evaluation*): valorizzazione del territorio e principi di assetto territoriale.
- Governo del territorio: PAT, Piano Territoriale di Coordinamento, SIT e GIS (cenni)
- Problemi legati al territorio e loro gestione: dissesto idrogeologico, frane, alluvioni, sisma e incendi boschivi (cenni).
- Potenzialità e criticità ambientali e territoriali con possibili strategie di mitigazione.
- Interventi di protezione del territorio: L'Ingegneria naturalistica, caratteristiche e ambiti di intervento.
- Normative a tutela del paesaggio: Convenzione europea del Paesaggio, Articolo 9 della Costituzione italiana.

- Paesaggio: tipologie, descrizione di un paesaggio, valore.
- Ecologia del paesaggio: definizione e terminologia specifica.

## MODULO 4: ECOSISTEMI FORESTALI e SELVICOLTURA (cenni)

- Servizi ecosistemici del bosco (benefici e funzioni), le formazioni vegetali protette,
   L.Reg.6/2005 e tipologie di boschi e tipi forestali delle Marche;
- Gestione sostenibile del bosco, forme di governo principali.

## MODULO 5: LE POLITICHE AGRICOLE E LE FILIERE AGROALIMENTARI (cenni)

- Marketing territoriale e ambientale: strumenti per la creazione dell'offerta di territorio, *benchmarking*, marketing dei prodotti agroalimentari tipici e di qualità.
- Il sistema agroalimentare: i prodotti a denominazione di origine e i marchi di qualità, i prodotti tipici delle Marche.
- Filiere: tracciabilità e rintracciabilità, *food packaging*, vendita diretta, ruolo dei prodotti tipici per lo sviluppo del territorio.
- La qualità commerciale delle produzioni, manuale di corretta prassi operativa e HACCP.
- La dimensione ambientale della nuova Politica Agricola Comunitaria (PAC).

# PERCORSI INTERDISCIPLINARI, APPROFONDIMENTI, ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI POTENZIAMENTO

- I cambiamenti climatici, il Climate clock e i disastri ambientali.
- Relazione tecnica con descrizione di un contesto agro ambientale territoriale con gli indicatori utili per tale analisi.
- Corretta prassi nella gestione di un'azienda agricola e ruolo dell'agricoltura nella salvaguardia dell'ambiente.
- Utilizzo di Google Earth per lo studio del territorio e la creazione di percorsi tematici.
- Seminari sulle energie rinnovabili e sull'Intelligenza artificiale in agricoltura.

**MACROARGOMENTO: L'alimentazione** - L'impatto delle industrie agroalimentari e il reimpiego dei sottoprodotti per ridurre gli sprechi.

## **EDUCAZIONE CIVICA**

- Storia degli accordi internazionali per il monitoraggio dei cambiamenti climatici per

la tutela dell'ambiente e Agenda 2030.

- Metodi di produzione agricola compatibili con le esigenze di protezione dell'ambiente e con la cura dello spazio naturale.
- Tutela della biodiversità: dalla Convenzione mondiale sulla Biodiversità di Rio nel 1992, alla Rete Natura 2000, fino alle L.124/1994 e L.Reg. 12/2013.
- Tutela del paesaggio: art.9 Costituzione Italiana e Convenzione Europea del Paesaggio (FI, 2000) ratificata dalla L.14/2006.
- Tutela della salute: art. 32 Costituzione Italiana che individua la salute come diritto soggettivo e collettivo da esercitarsi in un ambiente salubre.
- II D.Lgs. 152/2006 "Testo unico in materia ambientale".

#### **M**ATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Appunti delle lezioni, fotocopie, schemi, presentazioni in PPT, PDF, video tematici, articoli di giornale, link utili forniti dalla docente nel corso dell'A.S. materiale condiviso su Classroom che sono da considerarsi parte integrante del programma della disciplina. Libro di testo "Gestione e Valorizzazione Agroterritoriale" (con elementi di Ecologia, Selvicoltura, Utilizzazioni forestali) - Autori: M.N.Forgiarini, L.Damiani, G.Puglisi – REDA

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma

heath Salauri.

# ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

# DISCIPLINA- GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO DOCENTE: NADIA GIROLAMINI

CLASSE: V SEZ A – (ARTICOLAZIONE) VITICOLTURA ED ENOLOGIA

### **CONTENUTI TRATTATI**

## TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

## MODULO 1: AMBIENTE, ECOLOGIA, ECOSISTEMI, BIODIVERSITA'

- Definizione di ambiente, ecosistema e agroecosistema (analogie e differenze)
- L'Impronta Ecologica (consumi, biocapacità) e la sua misurazione come indicatore di sviluppo sostenibile; l'Overshoot Day.
- Definizione di sviluppo sostenibile, di Antropocene e modelli di agricoltura a basso impatto sull'ambiente.
- Storia degli accordi internazionali per il monitoraggio dei cambiamenti climatici (Stoccolma 1972, Rio de Janeiro 1992, Protocollo di Kyoto 1997, Accordi di Parigi 2015) e i 17 obiettivi dell'Agenda 2030. Le Conferenze delle Parti (COP).
- La sostenibilità in agricoltura; linee guida per l'utilizzazione e la conservazione degli agroecosistemi; tipologie di agricoltura sostenibile: integrata e biologica con relativi loghi.
- La Biodiversità: definizione e sua espressione nei tre livelli; i servizi ecosistemici;
   gli Hotspots e la conservazione della biodiversità (c.in situ, c.ex situ e banche di germoplasma).
- Rete Natura 2000 (direttiva Habitat e Uccelli), L.124/1994 (ratifica CBD in Italia) e
   la L.Reg. 12/2013 (definizione di "custodi della biodiversità")
- La multifunzionalità in agricoltura: definizione, modelli di agricoltura multifunzionale secondo la legge della Regione Marche 21/2011

### **MODULO 2: INQUINAMENTO e AMBIENTE**

- Definizione di inquinamento, capacità di detossificazione degli ambienti naturali, sostanze non biocompatibili.

- Inquinamento atmosferico: effetto serra, buco dell'ozono e piogge acide.
- Inquinamento delle acque e del suolo, cause e conseguenze.
- La gestione dei rifiuti e l'impatto ambientale dell'industria agroalimentare.
- Direttiva nitrati e bollettino nitrati Regione Marche.
- Bioaccumulo e biomagnificazione, BOD e COD ed eutrofizzazione.

## MODULO 3: LE POLITICHE AGRICOLE E LE FILIERE AGROALIMENTARI (cenni)

- Marketing territoriale e dei prodotti agroalimentari: strategie di marketing,
   benchmarking, marketing dei prodotti agroalimentari tipici e di qualità.
- Tracciabilità e rintracciabilità di filiera, food packaging, e vendita diretta.

# PERCORSI INTERDISCIPLINARI, APPROFONDIMENTI, ATTIVITÀ INTEGRATIVE E DI POTENZIAMENTO

- I cambiamenti climatici, il Climate clock e i disastri ambientali.
- Riflessioni sulla corretta prassi nella gestione di un'azienda agricola, in particolare vitivinicola e ruolo dell'agricoltura nella salvaguardia dell'ambiente.
- Seminari sull'intelligenza artificiale in agricoltura e le energie rinnovabili.

**MACROARGOMENTO Dipartimentale**: L'alimentazione - L'impatto delle industrie agroalimentari e la valorizzazione dei sottoprodotti per ridurre gli sprechi.

## **EDUCAZIONE CIVICA**

- Storia degli accordi internazionali per il monitoraggio dei cambiamenti climatici per la tutela dell'ambiente e Agenda 2030.
- Metodi di produzione agricola compatibili con le esigenze di protezione dell'ambiente e con la cura dello spazio naturale
- Tutela della biodiversità: dalla Convenzione mondiale sulla Biodiversità di Rio nel 1992, alla Rete Natura 2000.
- Tutela della salute: art. 32 Costituzione Italiana che individua la salute come diritto soggettivo e collettivo da esercitarsi in un ambiente salubre.
- Inquinamento dei comparti ambientali e come ridurlo.

## **M**ATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Appunti delle lezioni, fotocopie e schemi, presentazioni in PPT, PDF, video tematici, articoli di giornale, link utili forniti dalla docente nel corso dell'A.S., materiale condiviso su Classroom che sono da considerarsi parte integrante del programma della disciplina. Libro di testo "Gestione e Valorizzazione Agroterritoriale" (con elementi di Ecologia, Selvicoltura, Utilizzazioni forestali) - Autori: M.N.Forgiarini, L.Damiani, G.Puglisi – REDA

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma

leatre Exacounter.

70

## ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE DOCENTE: Patrizia Paleco

CLASSE: Va SEZ A GAT/VE

## TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

#### **CONTENUTI TRATTATI**

## -**UD**: LA CONSAPEVOLEZZA ED IL MIGLIORAMENTO DELLE PROPRIE CAPACITA' MOTORIE

- -Corse a ritmo variabile, andature; esercitazioni di mobilità e flessibilità, tonificazione e potenziamento muscolare, di preatletica generale e specifica, esercizi di accoppiamento e combinazione dei movimenti.
- I Motorfit test e la valutazione della performance.
- Il concetto di allenamento sportivo.
- La supercompensazione ed i principi del carico allenante (alternanza lavoro/recupero, continuità, progressività del carico).
- L'EPOC, L'EPEE post- allenamento.
- I DOMS post- allenamento e il recupero.
- Il riscaldamento nella pratica sportiva e nelle attività motorie.
  - La mobilità articolare e la flessibilità'; lo stretching statico e dinamico.
  - L'allenamento funzionale: il Core training, il TRX training.
- L'allenamento intervallato: High intensity interval training /protocollo Tabata
- L'allenamento cardio in steady steate :
  - .l parametri dell'attività cardiaca funzionali alla prestazione
  - .La formula di Cooper per il calcolo della Frequenza cardiaca massima.
  - .La frequenza cardiaca e l' intensità del carico allenante.
- .l sistemi energetici della contrazione muscolare meccanismo anaerobico alattacido, meccanismo anaerobico lattacido, meccanismo aerobico.
  - . Lo steady state training: l'allenamento aerobico e cardio-vascolare.
- .l parametri di Intensità, durata, frequenza settimanale del fitwalking, jogging, running.
  - .L"allenamento in fascia lipolitica e il controllo del peso corporeo.

## -UD: SALUTE E BENESSERE

- Il concetto di salute dinamica e i fattori che condizionano il livello di benessere.
- La PIRAMIDE dell'attività fisica e le indicazioni dell'OMS.
- UNESCO: Carta Internazionale per l'Educazione Fisica, l'Attività Fisica e lo Sport 2015
- I danni della sedentarietà: il sovrappeso, l'obesità, le malattie metaboliche e cardiovascolari.
- Il controllo del peso e della composizione corporea attraverso l'attività fisica.

#### -UD: LA CONOSCENZA E LA PRATICA DEI GIOCHI E DEGLI SPORT

- Esercitazione sport di squadra; lezione di padel; elementi di base del parkour
- Il trekking e il fitness in ambiente naturale

#### **EDUCAZIONE CIVICA**

## La promozione di stili di vita attivi e salutari

- °Promuovere la consapevolezza del proprio livello di efficienza fisica e la capacità di individuare comportamenti e pratiche funzionali al mantenimento della propria salute a beneficio di tutta la comunità.
- La salute bene comune: la Costituzione Italiana Articolo 32.
- AGENDA 2030: Obiettivo 3- ridurre la sedentarietà, assicurare salute e benessere.
- La sostenibilità ambientale e il valore salutare della dieta mediterranea (cenni).

## L'educazione alla convivenza civile attraverso la pratica sportiva

- °Promuovere il senso di responsabilità; assumere condotte solidali e rispettose delle regole condivise.
- -partecipare ai tornei sportivi scolastici, alle attività motorie in ambiente naturale sperimentando i valori dell'appartenenza al gruppo e alla squadra, l'amicizia e le relazioni interpersonali autentiche, la lealtà, il fair play, il senso della giustizia, l'autocontrollo, la buona stima di sé, l'affermatività, il superamento dei propri limiti.
- -collaborare all'organizzazione delle attività sportive scolastiche in compiti di arbitraggio

e giuria; promuovere ed impegnarsi nell'organizzazione e nella gestione delle attività ludico/ sportive delle Assemblee d'Istituto, migliorando le proprie doti di comunicazione e relazione, l'empatia, la condivisione, la cooperazione e l'impegno sociale.

## **M**ATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo
- o Materiali digitali forniti attraverso il RE e Google Classroom

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma prof.ssa Patrizia Paleco

## ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE ANNO SCOLASTICO 2023-2024

# DISCIPLINA-RELIGIONE DOCENTE: DRAGHI LUCA

**CLASSE: V** 

#### **CONTENUTI TRATTATI**

- S.O.S.I.A., la maschera che indosso
- FILM: BEATA IGNORANZA = le maschere nella nostra società con la tecnologia che è la nostra scatola nera
- come sono, compongo il mio "specchio"
- il dizionario dell'anima: Amicizia
- il dizionario dell'anima: Accettazione.
- il dizionario dell'anima: Bellezza.
- il dizionario dell'anima: Creatività.
- il dizionario dell'anima: Destino.
- Chiara Corbella Petrillo: speranza e fede, un corpo dato per amore.
- i bisogni, esercizio guidato : il messaggio del saggio, l'io
- il dizionario dell'anima, infanzia. Rappresentazione della foto di famiglia oggi, messaggio all'IO bambino/a
- il dizionario dell'anima: la Paura, i demoni da amare e da evitare. Esercizio la mia paura.
- Amore o sesso? uno esclude l'altro?
- ascolto attivo, comunicazione efficace. Verso gli altri e noi stessi.
- Esercizio: io "nel corpo classe" come mi classifico e mi pongo nelle relazioni all'interno della classe.
- Carlo Acutis: la carità come strumento redentivo.
- il dizionario dell'anima: il Perdono, per-dono, dono per ..
- esercizio "la pugnalata" chi sono io per gli altri
- il dizionario dell'anima: Resilienza
- il dizionario dell'anima: la Sofferenza
- il dizionario dell'anima: Silenzio, Sogno, Viaggio.
- il dizionario dell'anima: AMORE.

## TITOLO MODULI E UNITÀ DIDATTICHE

- 1) Le diverse forme di amore possibili nell'esperienza umana: affetto, amicizia, eros e carità.
- 2) La carità come forma specifica dell'amore cristiano a confronto con altri modi di interpretare il senso dell'amore
- 3) Il concetto di persona e la dignità universale della persona umana in rapporto con sé stessi, nelle relazioni sociali e nel rapporto con il divino.
  - 4) Il male e la sofferenza come problema antropologico fondamentale, visione del male come privazione, ingiustizia, tentazione. Redenzione con l'aiuto divino nella carità.
    - 5) Il problema della ricerca della felicità umana, con il fallimento in rapporto al

potere, la fama, il piacere e l'onore.

## **EDUCAZIONE CIVICA**

OLOCAUSTO, GIORNATA DELLA MEMORIA DIGITAL AGE, LE RELAZIONI NELL'ETÀ DIGITALE

## **M**ATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Lezione frontale.
- Discussione in classe sui temi affrontati.
- Video e documenti digitali, musica, arte.

Fabriano, 15 maggio 2024

Firma Draghi Luca

## Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai membri del CdC della 5A

Docenti	Firme
Angelucci Luciana	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Balbini Gianni	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Ballerini Valerio	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Biancini Sabrina	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Brega Serena	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Draghi Luca	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Girolamini Nadia	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Ligi Maurizio	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Mancini Biancini Antonella	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Manni Elisa	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Manoni Emanuela	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Mazzanti Simona	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Luzi Luna	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Paleco Patrizia	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Panzini Piccinini	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Piccinini Claudio	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Rivosecchi Monica	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Santoni Americo	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Sbaffi Francesco	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Sufrà Michelino	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993
Vittorini Francesca	Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2 del Dlgs 39/1993

Fabriano 15 maggio 2024

Il Dirigente Scolastico

Prof. Emilio Procaccini