



ISTITUTO SUPERIORE "GALILEI-BOCCHIALINI"

Polo Scolastico Agro-Industriale

Presidenza e Amministrazione: via Martiri di Cefalonia, 14 – 43017 San Secondo P.se (PR)

Tel. 0521-871536-871593 C.F. n. 92023930347

pris00200@istruzione.it pris00200q@pec.istruzione.it protocollo@poloagroindustriale.edu.it

T.A.S. Bocchialini Parma - L.T.O. Food farm 4.0 Fraore Parma – Az. Agraria San Pancrazio Parma

ISISS - GALILEI-BOCCHIALINI-S. SECONDO
Prot. 0003232 del 14/05/2025
V (Uscita)

POLO SCOLASTICO DELL'AGRO INDUSTRIA

**ITAS FABIO BOCCHIALINI
PARMA**

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

relativo all'azione educativa e didattica realizzata nell'ultimo anno in corso

Elaborato ai sensi:

- del D.lgs n°62 del 13/04/2017
- del D.M. 328 del 22/12/2022
- del D.M. 11 del 25/01/2023
- della O.M. n°55 del 22/03/2024
- della O.M. n°67 del 31/03/2025

CLASSE 5^AD – Viticoltura ed Enologia

DATA DI REDAZIONE DEL DOCUMENTO: 15 MAGGIO 2025

INDICE

1. COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 3
2. LA SCUOLA - IL CONTESTO - LA STORIA – IL PIANO DI STUDI	pag. 4
3. PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE	pag. 5
4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	pag. 7
5. ATTIVITA' INTEGRATIVE	pag. 9
6. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	pag. 10
7. INTRODUZIONE ORIENTAMENTO FORMATIVO	pag. 16
8. EDUCAZIONE CIVICA	pag. 20
9. TRAGUARDI COMUNI	pag. 24
10. OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI DEL TRIENNIO	pag. 25
11. CONTENUTI	pag. 25
12. METODI COMUNI ADOTTATI PER LA DIDATTICA DAL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 25
13. STRUMENTI DI OSSERVAZIONE, DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE COMUNI AL CONSIGLIO DI CLASSE (TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE, ATTIVITA' DI RECUPERO)	pag. 25
14. MEZZI – STRUMENTI – MATERIALI	pag. 26
15. TEMPI E FLESSIBILITA' DELL'ORARIO	pag. 26
16. CRITERI DI VALUTAZIONE	pag. 27
17. SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME	pag. 27/64

ALLEGATI

A- GRIGLIE DI VALUTAZIONE	pag. 28
B- PROGRAMMI SVOLTI	pag. 45
C- TRACCE DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE	pag. 64

1. COMPONENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5 D 2024-2025

DOCENTI

BRUNO MARIO	BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE-ED. CIVICA
GANDOLFI ANNALISA	ITP ENOLOGIA
BERTONELLI SILVIA	ITALIANO - STORIA-ED. CIVICA
MANFREDI FABRIZIO/da 3/2/25 RANIERI EKATERINA	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE-ED. CIVICA
PROCOPIO LUIGI	ITP VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE
OMODEO SARA GISELLA/da 12 ottobre 2024 FALCIONI CHIARA	PRODUZIONI ANIMALI-ED. CIVICA
TOSCANI MATTIA	ENOLOGIA - GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO-ED. CIVICA
MINARI FRANCESCO	RELIGIONE-ED. CIVICA
GHINI ALESSANDRO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE-ED. CIVICA
ALESSANDRINI GIULIA	ITP GAT-EDCIVICA
FRANCIOSO LUCA	ITP PRODUZIONI ANIMALI-ED. CIVICA
D'ALASCIO ELENA	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE-ED. CIVICA
BOTTI GIANNINO	ITP BIOTECNOLOGIE-ED. CIVICA
SIMEONE ALESSANDRA	LINGUA INGLESE-ED. CIVICA
MILIOLI LARA	MATEMATICA-ED. CIVICA
AVARINO DANIELE	ALTERNANZA ALLA RELIGIONE CATTOLICA

ELETTI AL CONSIGLIO DI CLASSE

Genitori	Alunni
1 GENITORE	2 ALUNNI
Si veda verbali per privacy	

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa ANNA RITA SICURI

2. LA SCUOLA - IL CONTESTO - LA STORIA – IL PIANO DI STUDI

Presentazione dell'istituto “Polo scolastico agroalimentare I.S.I.S.S GALILEI-BOCCHIALINI” La storia

L'Istituto di Istruzione Superiore I.S.I.S.S. “Galilei-Bocchialini” denominato “Polo Scolastico Agroindustriale “Galilei-Bocchialini” è composto dall'Istituto Tecnico Industriale “G. Galilei” di San Secondo Parmense e dall'Istituto Tecnico Agrario Statale “F. Bocchialini” di Parma. La sede Amministrativa e della Dirigenza Scolastica è stata collocata a San Secondo Parmense.

La vocazione agroalimentare della provincia di Parma, e delle zone confinanti è un dato di fatto storico, è il presente e certamente rappresenta anche molto del futuro del tessuto produttivo provinciale. La particolarità e l'unicità del territorio è un invito a mantenere l'istruzione tecnica agroalimentare e a rafforzarla per renderla flessibile, aperta all'innovazione e dinamicamente inserita in un contesto socio-economico in continuo cambiamento. Da qui la necessità di costituire una scuola della “filiera agroalimentare”. Le nostre due scuole rispondono a questa esigenza e con la loro proposta educativa sono a servizio di un ampio territorio: l'ITAS Bocchialini a Parma, con percorsi in tre diverse articolazioni (Gestione dell'ambiente e del Territorio, Produzioni e trasformazioni, Viticoltura ed enologia) a coprire diversi ambiti nell'istruzione tecnica agraria; l'ITIS a San Secondo, che insieme a un corso agrario di Produzioni e Trasformazioni, offre corsi in ambito economico e informatico. Pur con le loro diverse storie, mantenendo ciascuna caratteristiche proprie, le nostre due scuole condividono il progetto educativo, che vuole sviluppare negli studenti quelle competenze di cittadinanza attiva che permettano loro di inserirsi in vari contesti di studio, lavoro e vita. La finalità formativa è tesa inoltre a fornire una solida base di istruzione generale e tecnico professionale, a far sviluppare le abilità cognitive adatte a risolvere problemi, a far acquisire quelle conoscenze teoriche e pratiche che consentano di operare efficacemente in ambiti caratterizzati da costanti mutamenti e innovazioni e di rispondere alle richieste di realtà sempre più aperte a una dimensione globale. La scuola propone il P.A.I. (Piano Annuale per l'Inclusività) che è elaborato ogni anno e pubblicato sul sito Web dell'istituto.

L'idea fondante

Parma, che rappresenta nel mondo la *food valley* italiana, deve avere la sua scuola della “filiera agroalimentare”, capace di formare dei tecnici che opereranno sul suo territorio ai vari livelli (quadri tecnici esecutivi e quadri tecnici intermedi e medio-alti).

Non si può pensare che una cultura tecnologica così grande, capace di imporsi nel mondo, non abbia un proprio sistema scolastico formativo. I tecnici che lavorano in campagna, quelli che fanno da cerniera tra la produzione e la trasformazione, quelli che operano nella trasformazione, i controllori della qualità, punto di forza della produzione, devono crescere e formarsi in un full *immersion* ambientale che dia loro quelle “sfumature d'arte” che fanno unici al mondo i prodotti di Parma. L'unicità del territorio è un invito forte a mantenere e a rafforzare l'istruzione tecnica agroalimentare.

In questo contesto economico si sono create le condizioni favorevoli all'individuazione di percorsi formativi aderenti alle richieste del mondo del lavoro, tanto da poter formare la “Scuola della filiera agroalimentare di Parma”, al servizio della provincia, ma anche di tutto il territorio nazionale ed europeo.

L'ITAS Fabio Bocchialini di Parma

L'Istituto, nato come sezione di Agraria dell'Istituto per geometri Rondani ha ottenuto l'autonomia nell'anno 1988/89. Da quel momento l'ITAS "Bocchialini" è cresciuto in modo costante ed in questi anni ha affermato la sua presenza sul territorio, divenendo scuola di riferimento per il settore agrario, agroindustriale ed ambientale per tutta la provincia, promuovendo attività di aggiornamento per docenti e Convegni per tecnici del settore, attività con enti locali, rapporti con le scuole di Parma e provincia, corsi per adulti. Attualmente l'offerta formativa dell'ITAS "Bocchialini" è inserita nel piano di Riordino degli Istituti Tecnici Tecnologici, indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria".

L'indirizzo è finalizzato all'acquisizione, per il settore agrario integrato, di un complesso di competenze relative a:

- organizzazione e gestione di processi produttivi e trasformativi;
- attività di marketing;
- controllo e salvaguardia di situazioni ambientali e territoriali;
- eventuali giudizi di convenienza economica, valutazione di beni, diritti e servizi;
- interventi per il miglioramento di assetti territoriali rurali.

L'Istituto negli ultimi anni ha sviluppato il suo operare in un contesto europeo, attraverso frequenti scambi culturali con l'estero, con i progetti Comenius, cercando di dare agli alunni una formazione culturale, tecnico-professionale, umana e sociale, che permetta loro di operare anche in ambito internazionale e di sapere continuamente rinnovare ed accrescere le proprie conoscenze. Attualmente è inserito tra le scuole che partecipano ai bandi per i programmi Erasmus +. Inoltre, con l'insediamento dell'Authority alimentare europea a Parma, è iniziato un coinvolgimento formativo collegato alle tematiche trattate dalla stessa Agenzia, già oggetto di studio presso il nostro Istituto.

3. PRESENTAZIONE DEL PROFILO PROFESSIONALE

Offerta formativa

Al termine del percorso quinquennale il diplomato è in grado di:

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali
- Organizzare attività produttive ecocompatibili
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti 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 valori, 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 alla qualità dell'ambiente

Sbocchi professionali

Al termine del corso di studi, il Diploma in "Agraria, agroalimentare e agroindustria" consente:

- L'esercizio della libera professione, dopo un tirocinio biennale e il superamento dell'esame di Stato;
- L'inserimento lavorativo in medie e grandi aziende agricole sia nei settori tradizionali che nel settore delle imprese agro-alimentari e vitivinicole;
- L'accesso a tutti i corsi di laurea e post diploma (ITS);
- La partecipazione a concorsi pubblici (Regioni, Enti Locali, ecc.).

Il Diplomato in "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" ha competenze per svolgere la propria attività nei seguenti ambiti:

- **Produzioni agro-industriali:** Aziende delle Conserve Alimentari come caseifici e salumifici, Aziende di Preparazioni Alimentari, Aziende enologiche, Mangimifici, Aziende commerciali;
- **Attività delle imprese agricole:** Aziende vitivinicole, frutticole, zootecniche, florovivaistiche;
- **Funzione Pubblica:** Enti locali quali Comuni e Province, Enti di assistenza, Associazioni di categoria, Ministero degli Affari Esteri: cooperazione agricola nei paesi in via di sviluppo, Aree Protette come Parchi, Oasi e Riserve naturalistiche.

Articolazioni

Il corso di studi prevede tre articolazioni:

- **PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI** in cui vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni, alla commercializzazione dei relativi prodotti.
- **GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO** in cui vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale e quelle collegate alle produzioni agricole sostenibili.
- **VITICOLTURA ED ENOLOGIA** in cui sono approfondite le problematiche legate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole e delle tematiche relative alle trasformazioni, alla commercializzazione dei prodotti enologici.

Nelle tre articolazioni sono presenti discipline tecniche comuni, nelle quali si svolgono approfondimenti diversificati, e discipline che presentano connotazioni professionali specifiche.

Nel triennio ampio spazio è dedicato agli aspetti organizzativi e gestionali delle aziende di settore e ai rapporti fra queste e l'ambiente, alla qualità delle produzioni agroalimentari

e agroindustriali, nonché ai procedimenti sulla trasparenza e la tracciabilità, attraverso l'impiego delle tecnologie innovative in grado di consentire processi sostenibili.

Quadro orario dell'articolazione "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"

L'istituto ha deliberato la riduzione del modulo orario da 60 a 50 minuti per tre giorni alla settimana al fine di ottenere un pacchetto di 27 ore annuali da utilizzare per il conseguimento degli obiettivi declinati nel PDM ad ampliamento della offerta formativa. Ogni CdC è libero di decidere le scelte didattiche più appropriate alle effettive esigenze degli alunni.

DISCIPLINE	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1
Complementi di matematica	1	1	
Produzioni animali	3 (1)	3 (1)	2 (1)
Produzioni vegetali	5 (2)	4 (3)	
Viticoltura			5 (2)
Enologia			4 (3)
Trasformazione prodotti	2 (1)	2 (1)	
Genio rurale	3 (1)	2 (1)	
Economia, estimo, marketing e legislazione *	3 (2)	2 (1)	2 (1)
Gestione dell'ambiente e del territorio			2 (1)
Biotecnologie agrarie *		4 (2)	
Biotecnologie vitivinicole			3 (2)
Compresenze	8	8	8
Ampliamento offerta formativa (PCTO)*	1		

*Modifiche adottate del quadro orario:

- Classe III: Ampliamento offerta formativa: progetto PCTO "Eccellenze del territorio"
- Classe IV: Biotecnologie
- Classe V: VITICOLTURA

Le ore tra parentesi sono ore di laboratorio e compresenza con Insegnante Tecnico Pratico.

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe

Il piano didattico e curricolare dell'Istituto prevede che, alla fine del secondo anno, lo studente scelga una delle tre articolazioni che la scuola offre a partire dalla classe terza.

La classe 5^a D è formata da 12 studenti di cui 10 maschi e 2 femmine, provenienti dal nucleo originario dei 17 che si è costituito in terza, attraverso appunto la scelta dell'articolazione "Viticoltura ed Enologia".

Durante il terzo anno una studentessa e due studenti si sono ritirati; cinque studenti hanno ricevuto una sospensione di giudizio per una o più materie e, dopo un esito positivo agli scrutini di fine agosto, sono stati ammessi alla classe quarta.

All'inizio del quarto anno nella classe è stato inserito uno studente, ripetente della classe quarta ma ha frequentato per poche settimane e si è quindi ritirato dalla scuola; in corso d'anno uno studente ha fatto il passaggio ad un'altra scuola. Alla fine dell'anno molti sono stati ammessi alla classe quinta allo scrutinio di giugno, due studenti hanno ricevuto la sospensione di giudizio per una materia ma successivamente sono stati ammessi alla classe successiva; una studentessa non è stata scrutinata, avendo ampiamente superato il monte ore di assenze.

Per la presenza di eventuali PDP si rimanda, secondo il Garante della privacy, agli allegati ed ai documenti individuali sul percorso seguito e circa le disposizioni da seguirsi in Esame di Stato in particolari materie, per le quali si fa riferimento anche alle relazioni del C.d.C.

I docenti

Alcune discipline, nel corso del triennio, non hanno avuto continuità didattica: trasformazione dei prodotti e in particolare produzioni animali, dove il docente è stato cambiato in quinta e nuovamente sostituito il 12 ottobre 2024, infine in Economia-marketing-estimo il docente è stato sostituito dal 3/2/2025.

La programmazione, presentata all'inizio dell'anno per le diverse discipline, è stata complessivamente rispettata nei suoi obiettivi fondamentali.

Giudizio sintetico complessivo della classe

La classe si presenta molto disomogenea dal punto di vista del comportamento e del profitto, quasi divisa in due parti, con alunni molto educati ed interessati alle materie, i quali hanno raggiunto risultati positivi in tutte le discipline di studio, grazie all'impegno costante nello studio ed al dialogo formativo, ed invece un secondo gruppo vivace come comportamento e disinteressato al lavoro scolastico ed allo studio, che ha raggiunto gli obiettivi didattici solo faticosamente e continuamente sollecitati dai docenti, dimostrando un discontinuo impegno domestico, mancanza di motivazioni nonché scarsa partecipazione al dialogo educativo; tale comportamento purtroppo non è migliorato nell'arco del triennio, addirittura si è evidenziato un peggioramento proprio in quinta, con ripetuti ritardi, assenze giustificate con notevole indugio, disinteresse durante le lezioni in aula.

Nel triennio la classe ha effettuato diverse esperienze laboratoriali, miranti a rafforzare le competenze pratiche, come le esperienze di laboratorio, in particolare la cantina didattica, le esperienze di orientamento post-diploma e le visite guidate, in modo da rafforzare il legame tra conoscenze teoriche e abilità professionali. In sede di scrutinio finale saranno definiti specifici giudizi di ammissione riferiti ad ogni singolo candidato.

5. ATTIVITA' INTEGRATIVE

Progetti di istituto

Ai quali ha partecipato il gruppo classe oppure su base volontaria

- QUALITÀ DELL'AMBIENTE SCOLASTICO: il progetto prevede la partecipazione di tutte le classi ed attraverso attività di monitoraggio ha lo scopo di sensibilizzare ad un corretto utilizzo dell'aula e ad un'efficace raccolta differenziata.
- GRUPPO SPORTIVO BOCCHIALINI
- LABORATORIO DI SCRITTURA: molti alunni hanno partecipato ad attività pomeridiane atte a migliorare le capacità di scrittura per affrontare la prima prova in esame di Stato.
- LA CULTURA DEL DONO: incontri con ADMO, AIDO, AVIS.
- SPORTELLO D'ASCOLTO, LA PSICOLOGA IN CLASSE: gli alunni partecipano volontariamente a colloqui con la psicologa della scuola.
- QUADRI DI STORIA: la classe ha partecipato a I FILI DELLA MEMORIA, incontri con esperta su persecuzione ebrea a Parma
- BAND BOCCHIALINI
- PROGETTO TEATRO
- DANZE POPOLARI INTERNAZIONALI

ORIENTAMENTO IN USCITA: (PER TUTTA LA CLASSE)

- Incontri in presenza con Ramstad su elaborazione CV e simulazione del colloquio di lavoro (12/11/24, 2 ore+ 20/1/25, 2 ore)
- Studenti attivi in sicurezza, ente formazione dinamica: simulazione di ribaltamento della trattrice agricola (17/12/24, 1,5 ore)
- POST DIPLOMA, incontro con Barbara Melegari, fondazione ITS tech & food (22/11/24,1 ora)
- Incontro in presenza con Fabio Bernizzoni, referente per il sesto anno enotecnico, Istituto Ranieri-Marcora di Piacenza (15/1/25,1 ora)
- Incontro con Informagiovani: i diversi ambiti post diploma (11/02/25, ore 2.5)
- Presentazione sesto anno enotecnico (14/2/2025,1 ora)
- Incontro con docente referente UNIPR (21/2/25, 1.5 ora)
- Incontro con istituto di istruzione superiore RICASOLI di Siena per presentazione corso post diploma (sesto anno) per conseguimento titolo di enotecnico(27/2/25,1 ora)
- Incontro con tecnici COLDIRETTI, nuova PAC-PSR (4/3/25,2 ore)
- Incontro per presentazione sesto anno enotecnico, San Michele all' Adige (6/3/2025 1 ora)
- Incontro con fondazione Gimbe (17/3/2025,2 ore)
- Incontro con Monica Bernini su tecniche di potatura (21/3/25,1 ora)
- /ncontro per presentazione sesto anno enotecnico San Michele all'Adige attraverso esperienza di ex alunno Federico Olivieri(1h)

- ORIENTAMENTO IN INGRESSO: una alunna ha presenziato a presentazione presso IC Felino

- CANTINA DIDATTICA: gli alunni effettuano esercitazioni che consistono nei lavori di cantina, dalla pigiatura all'imbottigliamento, anche in orario pomeridiano, settimana del 24/3/25 linee frizzanti TEMA+ imbottigliamento linee vino fermo (ARPA e VELA) in settimana 8/4/2025
- MI ORIENTO PROG.COMPETENZE ESAME DI STATO: alcuni alunni, su base volontaria, hanno partecipato agli incontri pomeridiani in preparazione dell'Esame di Stato che prevedevano la visione e la discussione critica della prima prova e della seconda prova scritta degli anni precedenti e la strutturazione dell'orale per quanto riguarda le materie tecniche.
- IL MOLINO AGUGIARO FIGNA: dopo la fine delle lezioni della classe quarta un alunno ha partecipato ad un mini stage presso il molino Agugiaro e Figna, due giorni

Visite didattiche, Lezioni fuori sede, Viaggio di istruzione

- Viaggio di istruzione a Monaco (2/5-4-25)
- Visita al campo di smistamento di Fossoli ed al Museo del deportato a Carpi (29/4/2025).

6 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Introduzione

I percorsi per le competenze trasversali sono programmati dai Consigli di classe e si realizzano tramite esperienze coerenti con i risultati di apprendimento, previsti dal profilo educativo dell'indirizzo di studi frequentato dagli studenti, con l'obiettivo di:

- attuare finalità di apprendimento flessibili che colleghino i due mondi formativi: scuola e azienda
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- favorire l'orientamento dei giovani, valorizzandone le vocazioni e gli interessi personali e rafforzandone le motivazioni, l'autostima e la capacità di progettare il proprio futuro
- promuovere lo sviluppo delle competenze trasversali
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

In tal modo il mondo del lavoro e il contesto territoriale entrano in modo significativo nel curriculum della scuola; allo stesso tempo i docenti e la scuola mantengono intatta la propria responsabilità educativa: al centro dell'azione formativa della scuola restano i giovani, lo sviluppo armonioso della loro personalità e l'educazione ai valori significativi di cittadinanza attiva, solidale e responsabile.

La distribuzione del monte ore dei PCTO tiene conto dell'età degli alunni e del percorso formativo da essi effettuato, compreso l'impegno legato all'Esame di Stato, cercando di armonizzare le esigenze del mondo scolastico con quelle del mondo produttivo.

I Consigli di classe, di conseguenza, programmano percorsi idonei a:

- consentire l'acquisizione delle competenze trasversali e tecnico professionali in linea con il Pecup dell'indirizzo di studio, prevalentemente nel secondo biennio,
- sviluppare, in un'ottica orientativa, una riflessione sul valore e sulla ricaduta delle attività svolte sulle opportunità di studio e/o di lavoro post diploma, nelle classi quinte.

Struttura dei percorsi

Le attività di Pcto si configurano come un percorso unico e articolato, predisposto dai Consigli di classe con progettualità triennale, da realizzare in contesti operativi con forte integrazione con il mondo del lavoro e la società civile e da attuare con modalità che assicurino equivalenza formativa tra esperienza scolastica ed esperienza lavorativa.

La proposta del nostro Istituto si articola innanzitutto in moduli di apprendimento pratico (*attività caratterizzanti il percorso della classe*) all'interno del contesto lavorativo o realizzati con modalità laboratoriali, dove gli studenti, singolarmente o a gruppi, partecipano a percorsi formativi diversificati per l'acquisizione dei risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze, abilità e competenze, in base alle loro attitudini e ai loro stili cognitivi.

Approvati dai CdC su proposta della Commissione Pcto della scuola, questi moduli

- promuovono l'apprendimento attraverso l'esperienza, quindi implicano un impegno attivo degli studenti che "imparano facendo", tramite attività che danno luogo a valutazione delle competenze acquisite;
- hanno una struttura flessibile e possono essere svolti con modalità differenti, sia in orario curricolare che extracurricolare, sulla base di un progetto elaborato dal Consiglio di classe.

Essi consistono in stage aziendali (curricolari, estivi, all'estero), in simulazioni di impresa, in esperienze nel terzo settore, in attività progettuali di indirizzo.

I documenti di accompagnamento delle esperienze in situazione di lavoro sono costituiti dal *Patto formativo dello studente*, contenente il modulo di adesione ai percorsi di alternanza scuola lavoro e la *Convenzione tra istituzione scolastica e soggetto ospitante*, cui si aggiungono le *attestazioni relative ai corsi di sicurezza* svolti dagli studenti e la *valutazione dei rischi* per l'attività di alternanza scuola lavoro.

Il progetto Pcto in ogni classe è poi completato dallo sviluppo di moduli didattico-informativi (*attività aggiuntive e propedeutiche*), svolti in classe o in azienda, che rafforzano ed arricchiscono l'apparato di conoscenze e competenze individuali, preparano gli studenti ad affrontare in modo corretto e proficuo le fasi operative dei progetti svolti in alternanza e li guidano nella raccolta, preparazione e selezione del materiale di loro competenza, nonché nella rielaborazione dei dati e nella restituzione dei risultati della loro esperienza. Le attività svolte nell'ambito di questi moduli sono rilevanti al fine del computo delle ore di Pcto e sono soggette a valutazione, anche in relazione alle competenze trasversali.

Essi consistono in lezioni fuori sede, in visite aziendali, in corsi di sicurezza ed in altre attività propedeutiche di rielaborazione.

Le attività caratterizzanti il Pcto della classe sono programmate dai Consigli di classe ad inizio anno scolastico, insieme alle attività aggiuntive e propedeutiche, e co-progettate tra la scuola e l'azienda madrina e/o ente ospitante.

Le attività svolte e le presenze degli studenti sono annotate nella sezione "Scuola&Territorio" del registro elettronico "Classeviva"; questi dati vengono trasmessi a fine anno al Miur tramite la piattaforma dedicata all'alternanza e, da quest'anno, registrati nel Curriculum dello studente.

Competenze

La rilevazione delle competenze sviluppate attraverso i PCTO viene acquisita entro gli scrutini finali degli anni scolastici, compresi nel secondo biennio e nell'ultimo anno del corso di studi. A tal fine il Consiglio di classe tiene conto di ogni elemento utile a verificare le attività dello studente e l'efficacia dei processi formativi attivati, sulla base delle osservazioni e dei dati che emergono dai seguenti documenti:

- scheda rilevazione delle competenze del Tutor aziendale (per lo Stage aziendale), del Tutor di impresa madrina (per l'impresa simulata/progetti su commissione), del Tutor Ente esterno (per l'Esperienza terzo settore o Altra attività progettuale)
- scheda di valutazione elaborata dal Tutor scolastico
- Diario di bordo, scheda di autovalutazione dello studente e relazione finale.

Nel dettaglio le competenze raggiungibili dagli studenti che partecipano alle esperienze di Pcto sono declinate nelle griglie pubblicate nel sito della scuola.

I Consigli delle classi quinte certificano inoltre la frequenza di ogni studente alle attività di Pcto e il conseguimento del monte ore prescritto.

Valutazione

Conformemente alle indicazioni ministeriali, i Consigli di classe definiscono in che modo le competenze trasversali e professionali acquisite nelle esperienze di PCTO abbiano ricaduta nelle varie discipline. I docenti, coerentemente con quanto indicato nei propri piani di lavoro, valutano la padronanza delle competenze sviluppate durante il percorso con criteri, attività e verifiche atte a valorizzare l'esperienza dell'alunno in diversi contesti.

Nei casi in cui la valutazione disciplinare non abbia messo in adeguato risalto il ruolo attivo e propositivo manifestato dall'alunno ed evidenziato dal tutor/referente esterno, il Consiglio di classe ha fatto ricorso all'intervento sul voto di condotta.

In sintesi il percorso triennale delle attività della classe sul quale ogni studente ha elaborato una personale presentazione comprensiva di riflessioni personali sull'esperienza svolta:

PERCORSO TRIENNALE DI PCTO DELLA CLASSE 5D

Monte ore complessivo totale: 298 (comprensivo delle lezioni e della parte stage in azienda e food farm per le classi terza e quarta)

Terza 90+30/quarta 32+65/ 81 quinta

CLASSE TERZA A.S. 2022 – 2023

Totale ore effettuate: 120

- Stage presso l'Azienda Agraria della scuola al Podere Stuard e al Podere Bacarò (30h).

Le attività svolte da ogni studente sono riportate nei diari di bordo conservati nella cartella PCTO di classe.

- Progetto "Eccellenze del territorio" (86 h)

Di seguito viene riportato il progetto "Eccellenze del territorio":

1.TITOLO DEL PROGETTO	ECCELLENZE DEL TERRITORIO
2. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE	NESSUNO
3.IMPRESE/ASSOCIAZIONI/ PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE	ITAS BOCCHIALINI, PARMA VL PIACENZA 14 PRTA00201G DIRIGENTE SCOLASTICO PROF.SSA ANNA RITA SICURI
4. ALTRI PARTNER ESTERNI	MUSEI DEL CIBO, COLDIRETTI, CONSORZIO BONIFICA BASSA P.SE
5. ABSTRACT DEL PROGETTO	<p>Contesto di partenza:</p> <p>Il contesto in questo progetto è quello che ha portato Parma ad essere designata food Valley e territorio di eccellenze, facendo di ciò il motore dello sviluppo economico della città. Il nostro istituto si inserisce con impegno ed entusiasmo nella realtà del territorio, proponendosi di trasmettere ai ragazzi competenze per attivare un processo di apprendimento, partecipazione e cittadinanza attiva</p> <p>Obiettivi e finalità in coerenza con i bisogni del territorio:</p> <p>Le finalità del progetto sono quelle di avvicinare gli studenti alla realtà del nostro territorio e fornire gli strumenti necessari per conoscere ed amare la cultura delle nostre eccellenze. Inoltre si vuole collegare le eccellenze agroalimentari alla immensa cultura di Parma, designata capitale 2020/21, attraverso la storia delle tradizioni di Parma ed i suoi principali luoghi storici. Considerando il nuovo esame di stato, verrà compilato dagli alunni un diario pcto per qualsiasi attività inerente il progetto, verrà svolta una relazione intermedia INDIVIDUALE, inoltre si porranno le basi per l'apprendimento di una efficace relazione finale.</p> <p>Destinatari: Essendo il progetto per l'indirizzo di 3 d vit si darà un taglio incentrato sulla "via" dei vini</p> <p>Risultati: conoscenza delle eccellenze del territorio, elaborazione pratica e teorica degli apprendimenti, conoscere la storia del nostro territorio e il valore tutelato dei nostri prodotti</p>
6.STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE da descrivere in dettaglio	<p>Studenti: 3 d VIT Referente di progetto: prof. BERTONELLI SILVIA</p> <p>Articolazione coinvolta: VITICOLTURA ED ENOLOGIA</p> <p>compiti, attività e coinvolgimento del consiglio di classe:</p> <p>ciascun docente collaborerà alla buona riuscita del progetto in linea interdisciplinare e trasversale, in parallelo con le linee guida date dalla referente che se ne occupa durante la 33 ora per tutto l'anno scolastico</p> <p><u>lettere:</u> presentazione musei del cibo, le vie dei sapori, i punti nevralgici di Parma, la strada dei vini: il regno della malvasia e il lambrusco della bassa, parma dalla tradizione alla food valley, il quaderno pcto e le relazioni a fasi, approfondimenti ed aneddoti legati alla lingua inglese</p>

	<p>(con sportelli di approfondimento pomeridiani), il menù nutrizionalmente equilibrato e calibrato, degustazione sensoriale di bevande non alcoliche;</p> <p>come collegamento anche ad educazione civica si farà una ultima parte sulla insostenibilità del nostro modello alimentare, proponendo l'entogastronomia e l'utilizzo degli insetti nella ristorazione e nella industria alimentare</p> <p><u>economia</u>: presentazione del disciplinare, il concetto di filiere agroalimentare con approfondimento di uno dei prodotti dei musei del cibo per almeno 5 ore</p> <p><u>pv dove nasce il vino, la vite e la vigna, l'uomo e il territorio</u> + vino da abbinare al menù creato dai ragazzi+ per almeno 8 ore</p> <p><u>pa</u> conoscenza di elementi propedeutici ai fini produttivi per almeno 4 ore</p> <p><u>trasformazione dei prodotti</u>: caratteristiche chimico/funzionali di biomolecole di interesse enologico+ tabella nutrizionale per preparare menù, per almeno 4 ore</p> <p><u>inglese</u>: il latte e il pomodoro per almeno 4 ore+ sportelli didattici pomeridiani</p>
7.RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI IN FASE DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' IN CONVENZIONE	<p>Convenzione con musei del cibo</p> <p>Visita al museo del vino con laboratorio didattico +visita cantina</p> <p>Visita al museo della pasta e del pomodoro</p> <p>Visita al museo del parmigiano con laboratorio didattico sul latte + degustazione sensoriale</p> <p>Visita museo del prosciutto con laboratorio sul sale</p> <p>Approfondimento con il consorzio bonifica bassa parmense di alcune tematiche di loro competenza</p>
8. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO	<p>L'esperienza contribuirà a potenziare la comunicazione nella madrelingua, le competenze sociali e civiche, lo spirito di iniziativa, a sottolineare la necessità di conoscere l'inglese, la consapevolezza dei valori del proprio territorio nella sua unicità, a stimolare la curiosità per il mondo del lavoro</p>
9. PRODOTTO FINALE, RICHIESTO DALL'AZIENDA MADRE	<p>Reale conoscenza delle nostre eccellenze alimentari e culturali, e produzione di quaderno pcto e di relazioni a fasi e finale</p>
10. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO	<p>Analisi del contesto di partenza</p> <p>Conoscenza dei musei del cibo grazie al sito predisposto ed alla relazione del direttore ed alle seguenti visite in loco</p> <p>Visita alla nostra cantina didattica con esperto prof. toscani</p> <p>Incontro con esperto Colla su riccio di Parma ed agricoltura bio</p> <p>Restituzione a tappe della esperienza degli studenti intermedia e finale</p> <p>Stesura di quaderno pcto</p> <p>Confronto in aula e discussione sulle relazioni/brainstorming</p> <p>Relazione finale dalla teoria alla pratica: degustazione sensoriale in aula di bevande non alcoliche</p> <p><u>TITOLO: DALLA TERRA ALLA TAVOLA, ARGOMENTO L'EDUCAZIONE ALIMENTARE ATTRAVERSO LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO PARMENSE</u></p>

INCONTRI CON ANPAL, presentazione dei percorsi PCTO -laboratorio riconoscere e valorizzare le competenze trasversali nel cambiamento/ **4 ore**

CLASSE QUARTA A.S. 2023 – 2024

Totale ore effettuate: 97

- **Preparazione allo stage al Food Farm (15h):**

- Corso HACCP per addetti alla manipolazione degli alimenti;
- Preparazione allo stage;
- Patto formativo e norme di comportamento;
- Rielaborazione tramite relazione.

- **Stage presso il Food Farm (35h)**

Le attività svolte da ogni studente sono riportate nei diari di bordo conservati nella cartella PCTO di classe.

- **Stage presso l'Azienda Agraria della scuola al Podere Stuard e al Podere Bacarò (30h)** Le attività svolte da ogni studente sono riportate nei diari di bordo conservati nella cartella PCTO di classe.

- **Incontri con i maestri del Lavoro e con il Consorzio della bonifica P.se (2h).**

Gli incontri sono stati orientati verso l'etica del lavoro e sulle attività svolte dal Consorzio di Bonifica riguardanti le acque irrigue e il dissesto idrogeologico.

- **Incontro Associazione Alpini (2 h)**

- **Laboratorio su acqua e territorio (2 h)**

- **Incontro online con prof. Panichi** per la presentazione del sesto anno enotecnico di San Michele all'Adige (1 ora)

- **Valutazione morfologica della bovina da latte (3h)**

- **Visita all'acqua campus di Budrio (6h)**

- **Patentino per trattori (1 h)**

- Alcuni studenti hanno partecipato alla gara di valutazione morfologica della bovina da latte presso Verona fiere. (11 h)

- Un alunno ha effettuato anche una attività formativa presso il molino Agugiaro e Figna (10h).

- Una alunna ha partecipato ad open day-saloni per l'orientamento in entrata (5 h)

CLASSE QUINTA A.S. 2024 – 2025

Totale ore effettuate: 81

ORIENTAMENTO IN USCITA (25.5 h):

- **Incontro con l'Agenzia per il lavoro Ranstad** per la preparazione al colloquio di lavoro e come svolgerlo con simulazioni. (4 ore)

- **Post diploma, incontro con Barbara Melegari, fondazione ITS tech & food (1 ora)**

- **Incontro con Informagiovani del Comune di Parma**, i diversi ambiti del post diploma (2.5 ore)

- **Studenti attivi in sicurezza, ente formazione Dinamica:** simulazione di ribaltamento della trattoria agricola (1.5 ora)

- **Incontro in presenza con Fabio Bernizzoni**, referente per il sesto anno enotecnico, istituto Ranieri-Marcora di Piacenza (1 ora)
- **Incontro con Monica Bernini** su tecniche di potatura (1 ora)
- **Presentazione sesto anno** enotecnico (1h)
- **Incontro con istituto superiore Ricasoli di SIENA** per presentazione corso post diploma sesto anno per conseguimento titolo di enotecnico (1H)
- **Incontro per presentazione sesto anno enotecnico San Michele all'Adige** (1h)
- **Incontro con docente referente UNIPR** (1.5 ora)
- **Incontro COLDIRETTI**, nuova PAC-PSR (2 ore)
- **Incontro per presentazione sesto anno enotecnico San Michele all'Adige** attraverso esperienza di ex alunno Federico Olivieri(1h)
- **Incontro con docenti referenti UNIPR** per presentazione corsi di ambito tecnico-scientifico (2h)

PROGETTO CANTINA DIDATTICA

45 ore per attività laboratoriali presso la cantina didattica con analisi di laboratorio relative ai mosti ed ai vini, la gestione delle fasi di vinificazione in rosso con metodo ancestrale.

Lavori di pigiatura in cantina didattica a scuola il 17/9/24+18/9/24 (10 ore). Operazioni linee frizzanti Tema e operazioni di imbottigliamento del vino fermo, Arpa e Vela (ore pomeridiane in settimane del 17/3 e 24/3/2025)

RIELABORAZIONE DELLE ESPERIENZE PCTO E REDAZIONE DELLA RELAZIONE SU PCTO, DA DISCUTERE IN SEDE D ESAME (10 ore)

Raccolta materiale triennio, focus su competenze trasversali e per l'orientamento, relazione su prototipo ANPAL, controllo Scuola e TERRITORIO, a cura di docente referente pcto

7 INTRODUZIONE ORIENTAMENTO FORMATIVO

Seguendo le linee guida pubblicate nel Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 22 dicembre 2022, n. 328, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza, la classe ha seguito un percorso di didattica orientativa per una scelta consapevole e ponderata, che valorizzi le potenzialità e i talenti degli studenti, nonché di contribuire alla riduzione della dispersione scolastica e di favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria. Agli alunni e alle alunne della classe è stato assegnato un docente orientatore con la finalità di aiutare gli studenti e le famiglie nella scelta del percorso futuro.

Tenendo presente che la seguente tabella riporta le ore fatte dalla classe sino a fine aprile, le lezioni registrate di DIDATTICA ORIENTATIVA della 5D nello specifico sono le seguenti:

Ore Orientamento formativo	34
Ore PCTO ITAS - in aula Orientamento Formativo	50
Totale	84

LEZIONI DI DIDATTICA ORIENTATIVA

DATA	ORA	DOCENTE	TIPOLOGIA	ARGOMENTO
16-09-2024	3 [^] (1)	SILVIA BERTONELLI	Orientamento formativo	EDUCAZIONE CIVICA: Presentazione programma ed uscite ed Civica
17-09-2024	1 [^] (5)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Vendemmia delle uve rosse presso azienda dell'Istituto a Fraore
18-09-2024	1 [^] (1)	SILVIA BERTONELLI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	STORIA: Modulo curriculare orientamento formativo
18-09-2024	2 [^] (1)	MARIO BRUNO	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	EDUCAZIONE CIVICA: Metà classe in aula e la restante pigiatura in cantina didattica con il Prof. Toscani. Illustrazione programma biotecnologie vitivinicole e spiegazione caratteristiche generali Phylum Artropodi
18-09-2024	3 [^] (1)	LARA MILIOLI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	EDUCAZIONE CIVICA: metà classe in aula e la restante in pigiatura Introduzione all'argomento di Ed Civica: La matematica del gioco d'azzardo
18-09-2024	4 [^] (1)	CINZIA MARCHIANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	EDUCAZIONE CIVICA: Metà classe in aula e metà in cantina a svolgere la pigiatura
18-09-2024	5 [^] (1)	ELENA D'ALASCIO	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	EDUCAZIONE CIVICA: Metà classe in aula e metà in cantina per la pigiatura.
24-09-2024	3 [^] (2)	ANNALISA GANDOLFI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Determinazione dello zucchero del mosto e acidità del vino (controllo produzione)
25-09-2024	4 [^] (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Pigiadiraspatura di uve nere dell'azienda d'Istituto
28-09-2024	4 [^] (1)	SARA GISELLA OMODEO	Orientamento formativo	EDUCAZIONE CIVICA: metodo di studio
30-09-2024	1 [^] (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Travaso linee vino rosso in cantina. Analisi dell'acidità del mosto in laboratorio.
03-10-2024	2 [^] (1)	SILVIA BERTONELLI	Orientamento formativo	EDUCAZIONE CIVICA: la costituzione italiana
07-10-2024	1 [^] (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Travaso linea bianco con macerazione (orange wine).
10-10-2024	2 [^] (1)	SILVIA BERTONELLI	Orientamento formativo	EDUCAZIONE CIVICA: presentazione articolo sulla istruzione
17-10-2024	2 [^] (1)	SILVIA BERTONELLI	Orientamento formativo	EDUCAZIONE CIVICA: articolo sulla scuola
22-10-2024	1 [^] (1)	SILVIA BERTONELLI	Orientamento formativo	EDUCAZIONE CIVICA: Discussione e votazioni rappresentanti

28-10-2024	1^ (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: In cantina: Etichettatura Linea Meta. In laboratorio: Correzione del tasso zuccherino.
29-10-2024	2^ (1)	SILVIA BERTONELLI	Orientamento formativo	EDUCAZIONE CIVICA: Articolo sulla scuola
12-11-2024	4^ (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Orientamento formativo. Incontro con agenzia Randstad: curriculum vitae e colloquio di lavoro.
12-11-2024	5^ (1)	DANIELE AVARINO	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA: Incontro in auditorium con l'agenzia Randstad per redazione cv e simulazione colloquio di lavoro (parte teorica) - Modulo curricolare ORIENTAMENTO FORMATIVO
18-11-2024	1^ (2)	ANNALISA GANDOLFI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Saggio di Fehling
19-11-2024	3^ (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Etichettatura linea Tema rosso
22-11-2024	3^ (1)	ELENA D'ALASCIO	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE: Presentazione dei percorsi ITS da parte della dott.ssa Melegari - Modulo curricolare ORIENTAMENTO FORMATIVO
26-11-2024	2^ (1)	SILVIA BERTONELLI	Orientamento formativo	EDUCAZIONE CIVICA: articolo costituzione sulla scuola
02-12-2024	1^ (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Etichettatura Linee produttive 2023
17-12-2024	10^ (2)	ELENA D'ALASCIO	Orientamento formativo	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE: Progetto Studenti attivi in sicurezza": formazione sulla sicurezza nella conduzione dei mezzi agricoli e prova (facoltativa) di un simulatore di ribaltamento della trattrice presso la sede di "Dinamica".
20-12-2024	1^ (1)	SILVIA BERTONELLI	Orientamento formativo	EDUCAZIONE CIVICA: articolo costituzione su scuola
15-01-2025	3^ (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Presentazione del sesto anno Enotecnico, sede di Piacenza (Istituto Raineri Marcora).
20-01-2025	1^ (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: In laboratorio: acidità totale; in cantina didattica: travasi di tutte le linee produttive
20-01-2025	4^ (1)	CHIARA FALCIONI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	PRODUZIONE ANIMALI: Incontro formativo con l'agenzia interinale Randstad
20-01-2025	5^ (1)	LARA MILIOLI	Orientamento formativo	PROGETTI / POTENZIAMENTO: Incontro con gli esperti di Ranstad sull'orientamento per l'ingresso nel mondo del lavoro
30-01-2025	1^ (2)	SILVIA BERTONELLI	Orientamento formativo	EDUCAZIONE CIVICA: Esperta progetto quadri di storia, i fili della memoria dalle8/10, compresenza Bertonelli fino alle 10
11-02-2025	4^ (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO: Incontro con Informagiovani. Come orientarsi dopo il diploma. Esperienze all'estero.

11-02-2025	5^ (1)	FRANCESCO MINARI	Orientamento formativo	RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA: Incontro informa giovani
12-02-2025	7^ (2)	SILVIA BERTONELLI	Orientamento formativo	EDUCAZIONE CIVICA: Uscita con esperta i fili della memoria dalle 14/16.30
14-02-2025	6^ (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Presentazione del sesto anno Enotecnico attraverso l'esperienza dell'ex alunno Federico Olivieri, attualmente frequentante la scuola di San Michele all'Adige
21-02-2025	4^ (2)	ELENA D'ALASCIO	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE: Incontro con docenti referenti della Università degli Studi di Parma durante il quale vengono presentati i corsi in ambito tecnico-scientifico offerti dalla Unipr.
24-02-2025	1^ (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: In cantina: Lavaggio e preparazione bottiglie per prossimo imbottigliamento. In laboratorio: acidità totale del vino e calcoli stechiometrici
24-02-2025	6^ (2)	ANGELA COSTANZO	Orientamento formativo	PROGETTI / POTENZIAMENTO: XCFR
		ANGELA COSTANZO	Orientamento formativo	PROGETTI / POTENZIAMENTO: XCFR
27-02-2025	4^ (1)	ELENA D'ALASCIO	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE: Incontro on-line con l'istituto di istruzione superiore B. Ricasoli" di Siena per la presentazione del corso di specializzazione post-diploma (sesto anno) per il conseguimento del titolo di "Enotecnico".
03-03-2025	2^ (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Lavaggio e stoccaggio bottiglie; predisposizione degli spazi per imbottigliamento.
04-03-2025	2^ (1)	SILVIA BERTONELLI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	EDUCAZIONE CIVICA: Pac,psr incontro con esperti in auditorium
04-03-2025	3^ (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO: Incontro, in auditorium, con dei tecnici della Coldiretti sul tema della PAC e PSR.
06-03-2025	5^ (1)	MARIO BRUNO	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	EDUCAZIONE CIVICA: Modulo curricolare Orientamento formativo: incontro online per presentazione sesto anno enotecnico Istituto Agrario di San Michele all'Adige
17-03-2025	1^ (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: In cantina: ultimo travaso delle linee vino frizzante prima dell'imbottigliamento. In laboratorio: determinazione della solforosa totale
17-03-2025	4^ (1)	CHIARA FALCIONI	Orientamento formativo	EDUCAZIONE CIVICA: Falcioni. Conferenza La salute tiene banco".
17-03-2025	5^ (1)	LARA MILIOLI	Orientamento formativo	EDUCAZIONE CIVICA: Conferenza la salute tiene banco"
21-03-2025	6^ (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Incontro con Monica Bernini su attività di potatura e gestione della vite a livello professionale.
25-03-2025	3^ (1)	ANNALISA GANDOLFI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Visioni di immagini e collegamenti in preparazione all'Esame di Maturità

25-03-2025	7^ (2)	ANGELA COSTANZO	Orientamento formativo- registro extracurricolare	PROGETTI / POTENZIAMENTO:
31-03-2025	1^ (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: In cantina: Travasi linea Vela e linea Arpa. In laboratorio: determinazione dell'acidità volatile.
01-04-2025	8^ (2)	MARIO BRUNO	Orientamento formativo- registro extracurricolare	PROGETTI / POTENZIAMENTO: Preparazione orale Esame di Stato. Seconda ora: Somministrazione quesiti seconda parte seconda prova Estimo.
08-04-2025	8^ (2)	MARIO BRUNO	Orientamento formativo- registro extracurricolare	PROGETTI / POTENZIAMENTO: Progetto competenze Esame di Stato Mi Oriento"
28-04-2025	2^ (1)	ANNALISA GANDOLFI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA: Acidità del vino
28-04-2025	4^ (1)	CHIARA FALCIONI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	PROGETTI / POTENZIAMENTO: Promozione prodotti di eccellenza Confcooperative Emilia Romagna - modulo curricolare Orientamento formativo.
28-04-2025	5^ (1)	TANIA SABRINA FICHERA	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	SUPPLENZA: Promozione prodotti di eccellenza Confcooperative Emilia Romagna - modulo curricolare Orientamento formativo.
29-04-2025	1^ (7)	SILVIA BERTONELLI	Orientamento formativo	EDUCAZIONE CIVICA: Campo Fossoli e museo deportati
ORE Orientamento formativo	34			
ORE PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	50			
TOTALE	84			

8 EDUCAZIONE CIVICA

L'ITAS "F. Bocchialini" dall'anno scolastico 2018-19 ha elaborato il proprio percorso educativo verso una cittadinanza attiva in continuità con alcuni suoi progetti consolidati, ma anche attraverso nuove consapevolezze e nuove emergenze.

Sono state centrali nella nostra progettazione d'Istituto l'educazione alla legalità, all'affettività, alla sicurezza stradale, con un cammino verticale che si snodava dalla riflessione sulle proprie pulsioni e sui comportamenti socialmente accettabili, fino alla presa di coscienza delle conseguenze di un agire fuori dalla legge.

L'intervento del legislatore, con la legge 92 del 2019, che ha fatto confluire la progettualità esistente nelle scuole in uno specifico insegnamento, ha condotto, già dal settembre dello stesso anno, a strutturare gli interventi su tutto l'arco del quinquennio in funzione di una programmazione annuale con competenze esplicitate e condivise.

Lo scoppio della pandemia nel febbraio del 2020 ha costretto i Consigli di Classe ad una essenzializzazione di quanto programmato ed alla cancellazione di tutti i progetti in corso.

Pertanto, gli allievi delle classi quinte attuali hanno affrontato a partire dalla classe terza l'educazione civica come specifico insegnamento con una esplicita condivisione delle competenze indicate a livello d'Istituto e una valutazione dei singoli momenti educativi e complessiva dell'intero percorso annuale.

Il Collegio docenti ha definito che ciascun Consiglio di classe avesse piena libertà di programmare ambiti e competenze e la ripartizione oraria delle attività ed ha recepito la nomina dei referenti per le singole classi. Ogni docente che ravvedesse nella propria disciplina affinità con gli ambiti e le competenze da sviluppare, ha inserito nei Piani di lavoro i contenuti sotto forma di progetto, o di insegnamento, in collaborazione o meno con Enti e Istituzioni esterne, nel rispetto delle 33 ore minime annuali.

Ambiti di azione e Competenze individuate

AMBITO	COMPETENZA
Educazione alla cittadinanza digitale, attiva e responsabile	Acquisizione della capacità di agire da cittadini responsabili e attivi nella vita politica, civica e sociale del proprio Paese.
Educazione alla solidarietà, al diritto, alla legalità e alla costituzione	Acquisizione della consapevolezza del proprio ruolo e delle proprie responsabilità come cittadino del mondo.
Educazione allo sviluppo sostenibile ed ambientale, alla conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio	Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere. Mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui.

Griglia di valutazione approvata dal Collegio Docenti a.s 2024-25

INDICATORI	LIVELLI: descrizione				VAL
	AVANZATO 9-10	INTERMEDIO 7-8	BASE 6	INIZIALE 4-5	
CONOSCENZE Argomenti:	Lo studente conosce in modo adeguato i contenuti proposti nel modulo, li espone con linguaggio e lessico adeguato e sicuro	Lo studente conosce i principali contenuti proposti nel modulo, li espone con linguaggio e lessico chiaro	Lo studente conosce i principali contenuti proposti nel modulo, li espone con linguaggio e lessico sufficientemente chiaro	Lo studente conosce in modo frammentario e lacunoso i contenuti principali proposti nel modulo, li espone in modo confuso e con lessico non appropriato	.
	?	?	?	?	voto

COMPETENZE Imparare ad imparare	È in grado di ricercare e mettere in atto le strategie adeguate per portare a termine il compito richiesto sia singolarmente sia partecipando attivamente all'attività di un gruppo. Porta a termine i compiti assegnati nei tempi previsti	Esegue il compito assegnato nelle modalità richieste, anche collaborando con i compagni Porta a termine i compiti assegnati nei tempi previsti	Pur eseguendo il compito assegnato, evita il più delle volte le situazioni di conflitto all'interno del gruppo e si adegua alle soluzioni discusse o proposte dagli altri	Esegue il compito richiesto solo se sollecitato e rispettando raramente i tempi previsti. Partecipa alle attività di gruppo con atteggiamento passivo e senza fornire contributi significativi	
	?	?	?	?	voto
COMPETENZE Collaborare e partecipare	Posto di fronte ad una situazione nuova, anche in contesto laboratoriale, lo studente è in grado di comprendere pienamente e valutare le opinioni e le ragioni diverse dalla sua. Lo studente riesce ad esporre il proprio punto di vista in modo convincente e sicuro	Posto di fronte ad una situazione nuova, anche in contesto laboratoriale, lo studente è in grado di comprendere pienamente le opinioni e le ragioni diverse dalla sua. Lo studente riesce ad esporre semplici spunti di riflessione personale	Posto di fronte ad una situazione nuova, anche in contesto laboratoriale, lo studente ha difficoltà a comprendere le opinioni e le ragioni diverse dalla sua. Riesce ad esporre il proprio punto di vista con qualche riflessione personale solo se guidato	Posto di fronte ad una situazione nuova, anche in contesto laboratoriale, lo studente ha difficoltà a comprendere le opinioni e le ragioni diverse dalla sua. Non espone punti di vista personali né riflessioni pertinenti	
	?	?	?	?	voto
COMPETENZE Agire in modo autonomo e responsabile	Lo studente dimostra un atteggiamento costruttivo e contribuisce alla riuscita del compito assegnato	Lo studente dimostra disponibilità alla collaborazione, si lascia coinvolgere facilmente nell'attività	Lo studente collabora solo se spronato da chi è più motivato e/ o mostra un atteggiamento spesso passivo nei confronti delle attività proposte	Lo studente collabora solo se spronato da chi è più motivato e mostra disinteresse per le attività proposte	
	?	?	?	?	voto

Si allega tabella di prospetto delle proposte attuate nella scuola, sono segnalate le attività prescelte dai docenti nel cdc ad inizio anno, a seguire nuclei argomentativi trattati durante l'anno specificatamente, per un totale reale di 66 ore alla stesura di questo documento, per singole lezioni si fa riferimento a registro elettronico

Anno Scolastico 2024-2025						
CLASSE QUINTA SEZIONE D						
AMBITO GUIDA: <i>Educazione alla cittadinanza attiva e responsabile</i>						
ARGOMENTI PROPOSTI DAL CDC	NUCLEO LINEE GUIDA M.I.M.	AMBITI	Indicare con una x	DOCENTE COINVOLTO	DISCIPLINA COINVOLTA	PREVISTE
	COSTITUZIONE	Elementi fondamentali del Diritto	x	bertonelli	storia	3
		Costituzione e sua storia	x	bertonelli + Minari	storia + IRC	3+3
		Inno e bandiera nazionale, stemma del Comune				
		Ordinamento e funzioni di Stato, Regioni ed Enti				
		Regolamenti scolastici				
		Unione europea ed organismi internazionali	X	Toscani + Procopio/Manfre di	Gat-La cittadinanza europea +Economia - le norme europee	4+4
		Educazione alla legalità e contrasto delle mafie				
		Educazione contro le forme di discriminazione				
		Educazione al volontariato e alla cittadinanza attiva				
		Diritti e doveri inerenti il lavoro				
	SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	Educazione stradale				
		Protezione civile				
		Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile	x	simeone	inglese	3+3
		Tutela del patrimonio ambientale e cultura della				
		Economia circolare				
		Tutela e valorizzazione della biodiversità	x	Bruno- Botti	Biotec. Vitiv.	4-6
		Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale				
	Educazione al paesaggio					
	Educazione alla pace	x	bertonelli	storia e italiano	7	
	Tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze	x	Falcioni	Prod. Animali	3	
	Educazione al benessere psico-fisico	X	Toscani	Enologia-II bere	4	

SCIENZE MOTORIE: alimentazione stile di vita sano e sostenibile

BIOTECNOLOGIE: Fitoiatria

- Definizione di fitoiatria e sistemi di difesa dai parassiti;
- Mezzi di controllo agronomici, meccanici e fisici;
- Mezzi di controllo legislativi (certificazione fitosanitaria, lotte obbligatorie, documento di commercializzazione);
- Mezzi di controllo biologici;
- Mezzi di controllo biotecnologici (tipi di trappole e diffusori di ferormoni);
- Mezzi chimici (prodotti fitosanitari): definizione, composizione PF, classificazione, caratteristiche ed etichettatura;
- Corretto uso PF e patentino fitosanitario.

PRODUZIONI ANIMALI: Il ruolo dell'ICQRF nella tutela dei prodotti agroalimentari

- DOP, IGP, STG
- I casi "Parmesan" e "Prosek"
- Le principali frodi alimentari: adulterazione, sofisticazione, contraffazione e alterazione.

ENOLOGIA *: Il bere consapevole: Gli effetti acuti e cronici dell'alcol; guida in stato di ebbrezza e sanzioni amministrative e penali; aspetti sociali e rischi individuali.
Le analisi del tasso alcolico nel sangue

VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE: La viticoltura ecocompatibile e di precisione.

GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO: Agenda 2030, punti 1 – 6 – 7 – 13 – 14 – 15

MATEMATICA: Il gioco d'azzardo

RELIGIONE: Articoli della Costituzione su solidarietà e sussidiarietà

9 TRAGUARDI COMUNI

Il traguardo che si persegue nella Scuola del Polo dell'Agro-Industria è quello di formare persone mature, capaci di orientarsi e di interagire responsabilmente nell'ambiente sociale e lavorativo, in cui si possano coniugare in modo equilibrato formazione civica e culturale, capacità linguistico- espressive e logico-interpretative, abilità atte alla risoluzione di problemi ed alla gestione delle informazioni, capacità critiche.

10 OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI DEL TRIENNIO

Il POF del Polo segnala l'orizzonte complessivo verso cui tende l'azione formativa indicando

che, alla fine del triennio, l'alunno dovrebbe essere in grado di:

- Lavorare autonomamente
- Comunicare e documentare adeguatamente il proprio lavoro
- Partecipare al lavoro organizzato di gruppo
- Realizzare collegamenti tra diversi settori disciplinari individuandone i comuni denominatori
- Valutare ed autovalutarsi
- Sviluppare un adeguato metodo di ricerca o di lavoro
- Aprirsi all'innovazione.

11 CONTENUTI

I programmi svolti dai singoli docenti fanno parte della documentazione consegnata alla commissione d'Esame (Allegato B).

12 METODI COMUNI ADOTTATI PER LA DIDATTICA DAL CONSIGLIO DI CLASSE

- Lezioni frontali
- lezioni partecipate
- Lavori di gruppo
- Debate

13 STRUMENTI DI OSSERVAZIONE, DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE COMUNI AL CONSIGLIO DI CLASSE

Tipologia delle verifiche

- Prove strutturate
- Prove semistrutturate
- Questionari a risposta aperta
- Soluzione analitica di problemi tecnici
- Verifiche orali
- Elaborazione di progetti
- Esercitazioni pratiche

Gli strumenti di osservazione, verifica e valutazione utilizzati dai singoli docenti sono reperibili in Allegato

Attività di recupero

Per quanto riguarda le insufficienze dell'anno in corso al termine del trimestre, dopo gli scrutini di Gennaio, è stata svolta l'attività di recupero, secondo le linee-guida decise dal collegio docenti plenario; pertanto il CdC ha optato per il recupero con studio individuale per tutte le materie che ne necessitavano, con verifica finale entro 28/2/2025

14 MEZZI – STRUMENTI – MATERIALI

Nella tabella che segue vengono indicati i supporti e le risorse di cui ci si è avvalsi nello svolgimento della didattica scolastica.

SPAZI	MEZZI E RISORSE	
Aule scolastiche Auditorium Aula di zootecnia Laboratorio di fisica Laboratorio di scienze Laboratorio di chimica Laboratorio di informatica Palestra	Lavagna Lavagna multimediale Computer e stampanti Strumentazioni di laboratorio Cartine geografiche	Libri di testo Software di scrittura Software di calcolo Software di disegno Collegamento Internet Manuali tecnici Dizionari Riviste specializzate Visite guidate Visite aziendali

15 TEMPI E FLESSIBILITA' DELL'ORARIO

Calendario scolastico

Il Calendario scolastico per l'anno 2024/2025 dell'EMILIA-ROMAGNA, con l'introduzione integrativa di alcune date deliberate dal Consiglio di Istituto, ha previsto le seguenti sospensioni delle lezioni:

DATA	MOTIVAZIONE
01-11-2024	Calendario Regionale
02-11-2024	Calendario Regionale
08-12-2024(domenica)	Calendario Regionale
23-12/2024	Consiglio d'Istituto
Dal 23-12-2024 al 06-01-2025	Vacanze natalizie

13-01-2025	Santo Patrono
Dal 17-04-2025 al 22-04-2025	Vacanze Pasquali
25-04-2025	Calendario Regionale
26-04-25	Consiglio d'Istituto
01/05/2025	Calendario Regionale
02-06-2025	Calendario Regionale

Il Consiglio di Istituto, su richiesta e decisione del Collegio docenti, ha deliberato la sospensione delle lezioni per i giorni 23/12/2024 e 26/04/2025.

L'anno scolastico è suddiviso in due periodi: il trimestre con scrutini e valutazione entro i primi 20 giorni di gennaio, ed il pentamestre fino al termine delle lezioni, all'interno del quale è fissata una valutazione intermedia (metà marzo) con comunicazione alle famiglie in caso di gravi insufficienze.

16 CRITERI DI VALUTAZIONE

Per la valutazione degli studenti si sono adottati i criteri riportati nel PTOF d'Istituto pubblicato nel sito web della scuola.

La valutazione finale della classe quinta è avvenuta facendo riferimento al PTOF d'Istituto integrato con le recenti Ordinanze Ministeriali.

17 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Sono state svolte nel corso dell'anno scolastico le seguenti simulazioni:

Prima Prova: ITALIANO 8/5/2025

Seconda Prova: ENOLOGIA 16/5/2025

ALLEGATO A

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato

Tutti i percorsi e gli indirizzi **dell'istruzione liceale, tecnica e professionale**

CARATTERISTICHE DELLA PROVA D'ESAME

1) Tipologie di prova

- A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano.
- B Analisi e produzione di un testo argomentativo.
- C Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

Con riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale di cui all'art. 17 del D. Lgs. 62/17 e per dar modo ai candidati di esprimersi su un ventaglio sufficientemente ampio di argomenti saranno fornite sette tracce: due per la tipologia A, tre per la tipologia B e due per la tipologia C.

2) Struttura delle tracce

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano, compreso nel periodo che va dall'Unità d'Italia ad oggi. Saranno fornite due tracce che possano coprire due ambiti cronologici o due generi o forme testuali.

Tipologia B: Analisi e produzione di un testo argomentativo. La traccia proporrà un singolo testo compiuto o un estratto sufficientemente rappresentativo ricavato da una trattazione più ampia, chiedendone in primo luogo un'interpretazione/comprendimento sia di singoli passaggi sia dell'insieme. La prima parte sarà seguita da un commento, nel quale lo studente esporrà le sue riflessioni intorno alla (o alle) tesi di fondo avanzate nel testo d'appoggio, anche sulla base delle conoscenze acquisite nel suo specifico percorso di studio.

Tipologia C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità. La traccia proporrà problematiche vicine all'orizzonte esperienziale delle studentesse e degli studenti e potrà essere accompagnata da un breve testo di appoggio che fornisca ulteriori spunti di riflessione. Si potrà richiedere al candidato di inserire un titolo coerente allo svolgimento e di organizzare il commento attraverso una scansione interna, con paragrafi muniti di un titolo.

Durata della prova: sei ore.

NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI

Sia per quanto concerne i testi proposti, sia per quanto attiene alle problematiche contenute nelle

tracce, le tematiche trattate potranno essere collegate, per tutte le 3 tipologie, agli ambiti previsti dall'art. 17 del DLgs 62/2017, e cioè:

- Ambito artistico
- Ambito letterario
- Ambito storico
- Ambito filosofico
- Ambito scientifico
- Ambito tecnologico
- Ambito economico
- Ambito sociale

Per quanto concerne la tipologia B, almeno una delle tre tracce deve riguardare l'ambito storico.

Obiettivi della prova

Gli obiettivi dell'insegnamento dell'italiano riflettono una duplice esigenza, espressa sia dalle *Linee guida* per l'istruzione tecnica e professionale sia dalle *Indicazioni nazionali* per i licei.

Per la lingua, si tratta di "padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti"; per la letteratura, di raggiungere un'adeguata competenza sulla "evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi".

Quanto alla lingua occorrerà distinguere tra le competenze di base, da presupporre per qualsiasi tipo di prova e per qualsiasi tipo di indirizzo, e quelle specifiche.

Tra le prime figurano la padronanza grammaticale, la capacità di costruire un testo coerente e coeso, una sufficiente capacità nell'uso dell'interpunzione e un dominio lessicale adeguato (da saggiare anche attraverso la competenza passiva, a partire da un testo dato).

Per quanto concerne le seconde, più che dell'astratta classificazione della tipologia testuale, con la distinzione tra testi espositivi, argomentativi ecc. (che può valere sono in linea di massima, dal momento che i testi reali presentano abitualmente caratteri in certa misura "misti"), occorre tener conto di caratteristiche inerenti all'argomento trattato e al taglio del discorso con cui esso viene presentato.

Nell'analisi di un testo letterario, sono in primo piano la comprensione degli snodi testuali e dei significati e la capacità di interpretare e far "parlare il testo" oltre il suo significato letterale; il testo andrà messo in relazione con l'esperienza formativa e personale dello studente e collocato in un orizzonte storico e culturale più ampio; nell'analisi e nel

commento si dovrà utilizzare un lessico puntuale ed efficace, che vada oltre quello abitualmente adoperato in un discorso orale.

Per la tipologia B, lo studente in primo luogo deve mostrare le capacità: di comprensione del testo dato; di riconoscimento degli snodi argomentativi presenti; di individuazione della tesi sostenuta e degli argomenti a favore o contrari; di riconoscimento della struttura del testo. Deve successivamente produrre un testo di tipo argomentativo anche basandosi sulle conoscenze acquisite nel suo corso di studio.

Nello sviluppo di un elaborato di tipologia C, lo studente deve essere in grado di affrontare con sicurezza un tema dato, di svilupparlo gradualmente mettendo in campo conoscenze acquisite nel corso di studi seguito o giudizi e idee personali. Allo studente si chiede di organizzare le proprie conoscenze e di esporle con proprietà e chiarezza.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati MAX 60 pt

INDICATORE 1

1 – Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.

2 – Coesione e coerenza testuali.

INDICATORE 2

3 – Ricchezza e padronanza lessicale

4 – Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficace della punteggiatura.

INDICATORE 3

5 – Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A

Elementi da valutare nello specifico (max 40 pt)

1 – Rispetto dei vincoli posti nella consegna 8ad esempio indicazioni di massima circa la lunghezza del testo, se presenti, o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).

2 – Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.

3 – Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).

4 – interpretazione corretta e articolata del testo.

Tipologia B

Elementi da valutare nello specifico (max 40 pt)

- 1 – Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.
- 2 – Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.
- 3 – Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.

Tipologia C

Elementi da valutare nello specifico (max 40 pt)

- 1 – Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.
- 2 – Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.
- 3 – correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento per eccesso per un risultato uguale o maggiore a 0,50).

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	DESCRITTORI di LIVELLO	PUNTEGGIO	Punti
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Il testo prodotto risulta attentamente pianificato?	<ul style="list-style-type: none"> • L'articolazione dello svolgimento è difettosa e lacunosa e non risulta chiara ed efficace • Alcune sezioni del testo non sono disposte secondo una struttura ottimale, ma nel complesso l'organizzazione dello svolgimento risulta adeguato • Il testo è ben pianificato e articolato in una struttura chiara ed efficace 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 • 6-8 • 9-10 	
COESIONE E COERENZA TESTUALI	L'articolazione concettuale risulta chiara e coerente? C'è un uso appropriato dei connettivi testuali? C'è coerenza nell'uso dei tempi verbali?	<ul style="list-style-type: none"> • Il testo è scarsamente coerente e/o presenta imprecisioni nell'uso dei connettivi • La coesione e la coerenza sono ravvisabili ma non in tutto lo svolgimento • Il testo è coerente e coeso 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 • 6-8 • 9-10 	
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	Il lessico usato è appropriato?	<ul style="list-style-type: none"> • Lo svolgimento presenta scorrettezze ed imprecisioni lessicali e l'impiego di un registro comunicativo non adeguato al contesto • Si nota qualche imprecisione lessicale e un uso non sempre adeguato del registro comunicativo • Il lessico è ricco e appropriato al registro comunicativo 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 • 6-8 • 9-10 	
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (Ortografia, morfologia, sintassi) USO DELLA PUNTEGGIATURA	Ortografia e morfologia sono corrette? La sintassi è corretta? La punteggiatura è corretta ed efficace?	<ul style="list-style-type: none"> • Si riscontrano errori gravi e diffusi • La forma presenta alcune imprecisioni non gravi • La forma è curata e corretta 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 • 6-8 • 9-10 	
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Lo studente fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali?	<ul style="list-style-type: none"> • Le conoscenze sono inadeguate • Le conoscenze sono essenziali ma pertinenti e corrette • Le conoscenze risultano ampie, solide e documentate 	<ul style="list-style-type: none"> • • 1-5 • 6-8 • 9-10 	
ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	Lo studente mostra autonomia di giudizio?	<ul style="list-style-type: none"> • I giudizi critici sono appena accennati o poco rilevanti • Alcune valutazioni appaiono deboli, ma nel complesso la valutazione personale risulta attendibile • L'elaborazione personale è approfondita e originale 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 • 6-8 • 9-10 	

TOTALE PUNTI PARTE GENERALE _____/60

GRIGLIA TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	DESCRITTORI di LIVELLO	PUNTEGGIO	Punti
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI IN CONSEGNA (lunghezza testo, forma sintetica o parafrasi, ecc.)	Lo studente rispetta i vincoli della consegna? (puntualità rispetto alla singola domanda, lunghezza del testo, sintesi o parafrasi, ecc)	<ul style="list-style-type: none"> • I vincoli e le indicazioni della consegna non sono rispettati o lo sono solo in modo molto parziale • I vincoli e le indicazioni della consegna sono sostanzialmente rispettati • I vincoli e le indicazioni della consegna sono rispettati 	• 1-5	
			• 6-8	89
			• 9-10	90
				91
COMPRESIONE DEL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI	Sono compresi il senso letterale complessivo e la distribuzione dei temi? Sono comprese espressioni metaforiche, allusive, ellittiche presenti nelle domande?	<ul style="list-style-type: none"> • L'individuazione e la comprensione dei temi risultano incomplete e lacunose • L'individuazione e la comprensione dei temi risultano complessivamente corrette • I temi sono stati individuati e pienamente compresi 	• 1-5	92
			• 6-8	93
			• 9-10	94
				95
PUNTUALITA' NELL'ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA	Lo studente riconosce e definisce le scelte lessicali, stilistiche e retoriche? Il candidato riconosce e definisce le tecniche di un testo narrativo o le caratteristiche formali di un testo poetico?	<ul style="list-style-type: none"> • L'analisi stilistica risulta lacunosa e non sufficientemente rigorosa • L'analisi stilistica non è sempre puntuale e rigorosa, ma complessivamente adeguata • Gli elementi stilistici in oggetto risultano puntualmente e rigorosamente riconosciuti e analizzati 	• 1-5	96
			• 6-8	97
			• 9-10	98
				99
INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO	Lo studente produce un'interpretazione compatibile con i dati testuali? Interpretazioni e giudizi sono motivati? Riferisce il testo al suo contesto storico e culturale?	<ul style="list-style-type: none"> • Il significato letterale del testo non è stato colto, o solo in parte, di conseguenza l'interpretazione non è corretta • È stato compreso il significato letterale del testo, ma l'interpretazione non è esauriente • L'interpretazione del testo è pienamente corretta e articolata in modo efficace 	• 1-5	100
			• 6-8	101
			• 9-10	102

TOTALE PUNTI SPECIFICI TIPOLOGIA A _____/40

PUNTI GENERALI + PUNTI SPECIFICI _____/100 = _____/20

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	DESCRITTORI di LIVELLO	PUNTEGGIO	Punti
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Il testo prodotto risulta attentamente pianificato?	<ul style="list-style-type: none"> L'articolazione dello svolgimento è difettosa e lacunosa e non risulta chiara ed efficace Alcune sezioni del testo non sono disposte secondo una struttura ottimale, ma nel complesso l'organizzazione dello svolgimento risulta adeguato Il testo è ben pianificato e articolato in una struttura chiara ed efficace 	<ul style="list-style-type: none"> 1-5 6-8 9-10 	
COESIONE E COERENZA TESTUALI	L'articolazione concettuale risulta chiara e coerente C'è un uso appropriato dei connettivi testuali? C'è coerenza nell'uso dei tempi verbali?	<ul style="list-style-type: none"> Il testo è scarsamente coerente e/o presenta imprecisioni nell'uso dei connettivi La coesione e la coerenza sono ravvisabili ma non in tutto lo svolgimento Il testo è coerente e coeso 	<ul style="list-style-type: none"> 1-5 6-8 9-10 	126
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	Il lessico usato è appropriato?	<ul style="list-style-type: none"> Lo svolgimento presenta scorrettezze ed imprecisioni lessicali e l'impiego di un registro comunicativo non adeguato al contesto Si nota qualche imprecisione lessicale e un uso non sempre adeguato del registro comunicativo Il lessico è ricco e appropriato al registro comunicativo 	<ul style="list-style-type: none"> 1-5 6-8 9-10 	
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (Ortografia, morfologia, sintassi) USO DELLA PUNTEGGIATURA	Ortografia e morfologia sono corrette? La sintassi è corretta? La punteggiatura è corretta ed efficace?	<ul style="list-style-type: none"> Si riscontrano errori gravi e diffusi La forma presenta alcune imprecisioni non gravi La forma è curata e corretta 	<ul style="list-style-type: none"> 1-5 6-8 9-10 	
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Lo studente fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali?	<ul style="list-style-type: none"> Le conoscenze sono inadeguate Le conoscenze sono essenziali ma pertinenti e corrette Le conoscenze risultano ampie, solide e documentate 	<ul style="list-style-type: none"> 1-5 6-8 9-10 	
ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	Lo studente mostra autonomia di giudizio?	<ul style="list-style-type: none"> I giudizi critici sono appena accennati o poco rilevanti Alcune valutazioni appaiono deboli, ma nel complesso la valutazione personale risulta attendibile L'elaborazione personale è approfondita e originale 	<ul style="list-style-type: none"> 1-5 6-8 9-10 	

TOTALE PUNTI PARTE GENERALE _____/60

GRIGLIA TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	DESCRITTORI di LIVELLO	PUNTEGGIO (sufficienza 9/15)	Punti
INDIVIDUAZIONE DELLE TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO	La tesi del testo è riconosciuta correttamente? Sono stati compresi gli argomenti e, se richiesto, le mosse argomentative dell'autore? Sono state comprese allusioni e implicazioni suggerite nel testo?	<ul style="list-style-type: none"> La tesi non è stata individuata o solo parzialmente, di conseguenza le argomentazioni non sono state riconosciute La tesi è stata individuata correttamente, le argomentazioni solo in parte riconosciute Tesi e argomentazioni sono state individuate con puntualità e sicurezza 	<ul style="list-style-type: none"> 1-8 9-13 14-15 	
CAPACITÀ DI COSTRUIRE UN PERCORSO RAGIONATIVO UTILIZZANDO CONNETTIVI PERTINENTI	È esposta con chiarezza l'adesione o non adesione alla tesi dell'autore o una tesi propria? I giudizi proposti sono motivati? Il commento segue un percorso coerente?	<ul style="list-style-type: none"> Il percorso ragionativo non è coerente ed è caratterizzato da un uso non corretto dei connettivi Il percorso ragionativo risulta nel complesso coerente, ed è supportato da un uso accettabile, seppure non sempre corretto, dei connettivi Il percorso ragionativo è chiaro e stringente, ed è supportato da connettivi oculatamente e correttamente impiegati 	<ul style="list-style-type: none"> 1-8 9-13 14-15 	
CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI USATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	Il commento usa in modo pertinente informazioni ulteriori rispetto al testo delle tracce? Il commento usa riferimenti culturali pertinenti?	<ul style="list-style-type: none"> I riferimenti sono scarsi e poco funzionali a sostenere il ragionamento I riferimenti culturali sono essenziali, ma corretti I riferimenti culturali sono pertinenti e ricchi 	<ul style="list-style-type: none"> 1-5 6-8 9-10 	

TOTALE PUNTI SPECIFICI TIPOLOGIA B _____/40

PUNTI GENERALI + PUNTI SPECIFICI _____/100 = _____/20

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	DESCRITTORI di LIVELLO	PUNTEGGIO	Punti
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Il testo prodotto risulta attentamente pianificato?	<ul style="list-style-type: none"> • L'articolazione dello svolgimento è difettosa e lacunosa e non risulta chiara ed efficace • Alcune sezioni del testo non sono disposte secondo una struttura ottimale, ma nel complesso l'organizzazione dello svolgimento risulta adeguato • Il testo è ben pianificato e articolato in una struttura chiara ed efficace 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 • 6-8 • 9-10 	176 177
COESIONE E COERENZA TESTUALI	L'articolazione concettuale risulta chiara e coerente C'è un uso appropriato dei connettivi testuali? C'è coerenza nell'uso dei tempi verbali?	<ul style="list-style-type: none"> • Il testo è scarsamente coerente e/o presenta imprecisioni nell'uso dei connettivi • La coesione e la coerenza sono ravvisabili ma non in tutto lo svolgimento • Il testo è coerente e coeso 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 • 6-8 • 9-10 	
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	Il lessico usato è appropriato?	<ul style="list-style-type: none"> • Lo svolgimento presenta scorrettezze ed imprecisioni lessicali e l'impiego di un registro comunicativo non adeguato al contesto • Si nota qualche imprecisione lessicale e un uso non sempre adeguato del registro comunicativo • Il lessico è ricco e appropriato al registro comunicativo 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 • 6-8 • 9-10 	
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (Ortografia, morfologia, sintassi) USO DELLA PUNTEGGIATURA	Ortografia e morfologia sono corrette? La sintassi è corretta? La punteggiatura è corretta ed efficace?	<ul style="list-style-type: none"> • Si riscontrano errori gravi e diffusi • La forma presenta alcune imprecisioni non gravi • La forma è curata e corretta 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 • 6-8 • 9-10 	
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Lo studente fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali?	<ul style="list-style-type: none"> • Le conoscenze sono inadeguate • Le conoscenze sono essenziali ma pertinenti e corrette • Le conoscenze risultano ampie, solide e documentate 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 • 6-8 • 9-10 	
ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	Lo studente mostra autonomia di giudizio?	<ul style="list-style-type: none"> • I giudizi critici sono appena accennati o poco rilevanti • Alcune valutazioni appaiono deboli, ma nel complesso la valutazione personale risulta attendibile • L'elaborazione personale è approfondita e originale 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 • 6-8 • 9-10 	

TOTALE PUNTI PARTE GENERALE _____ /60

GRIGLIA TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO/ARGOMENTATIVO SU TEMI DI ATTUALITA'

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	DESCRITTORI di LIVELLO	PUNTEGGIO (sufficienza 9/15)	Punti
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NEL TITOLO E NELL'EVENTUALE PARAGRAFAZIONE	Il materiale proposto dalla traccia è stato compreso correttamente? Il testo prodotto è coerente con la traccia proposta?	<ul style="list-style-type: none"> Lo svolgimento non è pertinente alla traccia; i titoli sono assenti oppure poco o per nulla coerenti; la paragrafazione non è razionale Lo svolgimento non è del tutto esauriente; le scelte relative a titoli e paragrafazione sono accettabili Lo svolgimento rispetta pienamente la traccia; i titoli e la paragrafazione sono coerenti ed efficaci 	<ul style="list-style-type: none"> 1-8 9-13 14-15 	
SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE	Il testo prodotto è sviluppato con un chiaro ordine concettuale? Il candidato si esprime con chiarezza in ogni singolo passaggio? Il testo prodotto ha una sensata scansione in capoversi e/o paragrafi eventualmente titolati? Si motiva l'adesione o la critica al testo?	<ul style="list-style-type: none"> L'esposizione è poco ordinata e non lineare, il che compromette la comprensione del messaggio L'esposizione è sostanzialmente lineare e ordinata L'esposizione è stata condotta con chiarezza e ordine 	<ul style="list-style-type: none"> 1-8 9-13 14-15 	
CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Lo studente introduce riferimenti a conoscenze ed esperienze personali? Si avvale di conoscenze acquisite nel corso dei propri studi?	<ul style="list-style-type: none"> Le conoscenze e i riferimenti culturali sono inadeguati Le conoscenze e i riferimenti culturali sono essenziali, ma corretti Le conoscenze e i riferimenti culturali sono ampi, sicuri e opportunamente documentati 	<ul style="list-style-type: none"> 1-5 6-8 9-10 	206 207 208 209 210

TOTALE PUNTI SPECIFICI TIPOLOGIA C _____/40

PUNTI GENERALI + PUNTI SPECIFICI _____/100 = _____/20

Griglia di valutazione seconda prova
SETTORE TECNOLOGICO: INDIRIZZO AGR., AGROALIM. E AGROIND. - articolazione: "Viticoltura Enologia"
DISCIPLINA: ENOLOGIA
Prima parte - svolgimento del tema disciplinare

NOME E COGNOME DEL CANDIDATO:

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti
Conoscere e Comprendere. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	1	<ul style="list-style-type: none"> ● Non dimostra padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina o dimostra una conoscenza frammentaria del tema. Le richieste non sono state comprese e/o le soluzioni adottate non sono coerenti con esse. 	0 - 1
	2	<ul style="list-style-type: none"> ● Dimostra una generica e parziale padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina. Le richieste sono state comprese solo in parte. 	1.5
	3	<ul style="list-style-type: none"> ● Dimostra una soddisfacente padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina. <ul style="list-style-type: none"> - Le conoscenze risultano essenziali e permettono al candidato di orientarsi. - La conoscenza risulta non sempre completa e analitica ma sostanziale. 	2 2.5
	4	<ul style="list-style-type: none"> ● Conosce pienamente ed in modo ottimale i nuclei fondanti della disciplina. 	3
Sviluppare le competenze acquisite. 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.	1	<ul style="list-style-type: none"> ● Non dimostra padronanza delle competenze tecnico professionale rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento alla comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte, all'analisi di dati e processi e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione. 	0 - 1
	2	<ul style="list-style-type: none"> ● Dimostra una padronanza impropria delle competenze tecnico professionale rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento alla comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte, all'analisi di dati e processi e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione. <ul style="list-style-type: none"> - La padronanza delle competenze è inadeguata; sono presenti gravi carenze metodologiche - La padronanza delle competenze è poco adeguata e incompleta - La padronanza delle competenze è superficiale 	1.5 2 2.5

	3	<ul style="list-style-type: none"> • Dimostra una padronanza adeguata delle competenze tecnico professionale rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento alla comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte, all'analisi di dati e processi e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione. <ul style="list-style-type: none"> - La padronanza delle competenze è adeguata ma l'approccio alla problematica è di natura ripetitiva - La padronanza delle competenze è adeguata ma l'approccio metodologico è limitato; non sempre vengono adeguatamente giustificate le metodologie utilizzate nella risoluzione. - La padronanza delle competenze e l'approccio metodologico sono adeguati. 	<p>3 3.5 4 - 4.5</p>
	4	<ul style="list-style-type: none"> • Dimostra una padronanza ottima delle competenze tecnico professionale rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento alla comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte, all'analisi di dati e processi e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione. 	5
<p>Elaborare con coerenza e correttezza i quesiti.</p> <p>Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.</p>	1	<ul style="list-style-type: none"> • Traccia risolta in modo incompleto e incoerente con gravi e diffusi errori. 	0 - 0.5
	2	<ul style="list-style-type: none"> • Traccia risolta in modo non completo, limitatamente coerente. Sono inoltre presenti alcuni errori che possono inficiare la correttezza dell'elaborato. 	1
	3	<ul style="list-style-type: none"> • Traccia risolta in modo completo e coerente ai quesiti richiesti, pur presentando alcuni errori. 	1.5
	4	<ul style="list-style-type: none"> • Traccia risolta in modo completo e corretto e in piena coerenza coi quesiti richiesti. 	2
<p>Argomentare.</p> <p>Capacità di argomentare le scelte adottate per elaborare il processo, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro e esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.</p>	1	<ul style="list-style-type: none"> • Non mostra capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare la strategia risolutiva e i passaggi fondamentali in modo chiaro e esauriente. Non utilizza con pertinenza i diversi linguaggi specifici. 	0
	2	<ul style="list-style-type: none"> • Mostra limitate capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro e esauriente. Non utilizza con pertinenza i diversi linguaggi specifici. 	1
	3	<ul style="list-style-type: none"> • Mostra buone capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro e esauriente. Utilizza con pertinenza i diversi linguaggi specifici. 	1.5
	4	<ul style="list-style-type: none"> • Mostra ottime capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro e esauriente. Utilizza con pertinenza i diversi linguaggi specifici. 	2
Punteggio prima parte			___/12

Griglia di valutazione seconda prova
SETTORE TECNOLOGICO: INDIRIZZO AGR., AGROALIM. E AGROIND. - articolazione: "Viticoltura Enologia"
DISCIPLINA: ENOLOGIA

Seconda parte (due quesiti a scelta su quattro proposti)

NOME E COGNOME DEL CANDIDATO:

Indicatori	Livelli	Descrittori	Quesito 1	Quesito 2
			Punteggio	Punteggio
Conoscere e Comprendere. Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	1	<ul style="list-style-type: none"> Non dimostra padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina o dimostra una conoscenza frammentaria dei nuclei fondanti della disciplina. 	0	0
	2	<ul style="list-style-type: none"> Dimostra una generica e parziale padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina. 	0.25	0.25
	3	<ul style="list-style-type: none"> Dimostra una soddisfacente padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina. <ul style="list-style-type: none"> Le conoscenze risultano essenziali e permettono al candidato di orientarsi La conoscenza risulta non sempre completa e analitica ma sostanziale 	0.5 0.75	0.5 0.75
	4	<ul style="list-style-type: none"> Conosce pienamente ed in modo ottimale i nuclei fondanti della disciplina. 	1	1
Sviluppare le competenze acquisite. Sviluppare padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento alla comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte, all'analisi di dati e processi	1	<ul style="list-style-type: none"> Non dimostra padronanza delle competenze tecnico professionale rispetto ai quesiti proposti con particolare riferimento alla comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte, all'analisi di dati e processi e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione. 	0	0
	2	<ul style="list-style-type: none"> Dimostra una padronanza impropria delle competenze tecnico professionale rispetto ai quesiti proposti, con particolare riferimento alla comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte, all'analisi di dati e processi e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione. <ul style="list-style-type: none"> La padronanza delle competenze è inadeguata; sono presenti gravi carenze metodologiche La padronanza delle competenze è poco adeguata e incompleta La padronanza delle competenze è superficiale 	0.25 0.5 0.75	0.25 0.5 0.75

e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	3	<ul style="list-style-type: none"> Dimostra una padronanza adeguata delle competenze tecnico professionale rispetto ai quesiti proposti, con particolare riferimento alla comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte, all'analisi di dati e processi e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione. <ul style="list-style-type: none"> La padronanza delle competenze è adeguata ma presenta imprecisioni nell'analisi e/o nel procedimento La padronanza delle competenze è adeguata e completa pur con qualche imprecisione nell'analisi e/o nel procedimento 	1 1.25	1 1.25
	4	<ul style="list-style-type: none"> Dimostra una padronanza ottima delle competenze tecnico professionale rispetto ai quesiti proposti, con particolare riferimento alla comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte, all'analisi di dati e processi e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione. 	1.5	1.5
Elaborare con coerenza e correttezza i quesiti. Elaborare la traccia con completezza e pertinenza, con coerenza e correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici e/o tecnico grafici prodotti.	1	<ul style="list-style-type: none"> Quesiti risolti in modo incompleto e incoerente con gravi e diffusi errori. 	0	0
	2	<ul style="list-style-type: none"> Quesiti risolti in modo non completo, limitatamente coerente. Sono inoltre presenti alcuni errori che possono inficiare la correttezza dell'elaborato. 	0.25	0.25
	3	<ul style="list-style-type: none"> Quesiti risolti in modo completo e coerente a quanto richiesto, pur presentando alcuni errori. 	0.5	0.5
	4	<ul style="list-style-type: none"> Quesiti risolti in modo completo e corretto e in piena coerenza a quanto richiesto. 	0.75	0.75
Argomentare. Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare la strategia risolutiva e i passaggi fondamentali in modo chiaro e esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	1	<ul style="list-style-type: none"> Non mostra capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare la strategia risolutiva e i passaggi fondamentali in modo chiaro e esauriente. Non utilizza con pertinenza i diversi linguaggi specifici. 	0	0
	2	<ul style="list-style-type: none"> Mostra limitate capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro e esauriente. Non utilizza con pertinenza i diversi linguaggi specifici. 	0.25	0.25
	3	<ul style="list-style-type: none"> Mostra buone capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro e esauriente. Utilizza con pertinenza i diversi linguaggi specifici. 	0.5	0.5
	4	<ul style="list-style-type: none"> Mostra ottime capacità di argomentare, di collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro e esauriente. Utilizza con pertinenza i diversi linguaggi specifici. 	0.75	0.75
Punteggio per esercizio			___ /4	___ /4
Punteggio TOTALE della seconda prova (prima e seconda parte)			___ / 20	

Tabella 3
Conversione del punteggio
della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10

ALLEGATO B

PROGRAMMI SVOLTI NELLE DISCIPLINE

N.B. Gli argomenti indicati con asterisco* non sono ancora stati trattati dai docenti al momento della consegna dei programmi per la stesura e pubblicazione del Documento del consiglio di classe (15 maggio) ma verranno trattati entro la fine dell'anno scolastico.

PROGRAMMA DI ITALIANO

5D VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Docente BERTONELLI SILVIA

AS 2024/25

Correnti culturali e tecnicismi principali:

Positivismo/Simbolismo/Naturalismo/Realismo/Estetismo/Verismo/Ermetismo/Neorealismo

I poeti maledetti: analisi testuale di Flaubert **il ballo da Madame Bovary**, accenni comparativi a Baudelaire **i fiori del male**, Verlaine, Rimbaud. Wilde, analisi testuale **i principi dell'estetismo, prefazione e finale, la bellezza come unico valore** da Dorian Gray

Verga e il ciclo dei vinti: innovazioni linguistiche e tecnico narrative, analisi testuale **de La roba, la lupa, rosso malpelo**, presentazione Mastro don Gesualdo e i Malavoglia, prefazione e lettera dedicatoria

L'arte diventa vita, l'Estetismo:

D'Annunzio, analisi testuale di **il verso è tutto**, Andrea Sperelli **da Il piacere, la pioggia nel pineto**

Il Simbolismo di Pascoli: analisi testuale **poetica del fanciullino, x agosto**

Il nuovo romanzo del 900: casualità ed absurdità, modificazioni di tempo, spazio, intreccio e personaggi: nuove sperimentazioni stilistiche e linguistiche, la psicanalisi e la introspezione soggettiva

Svevo: il rapporto tra individuo, società e inettitudine: letture di passi tra i più significativi dei suoi romanzi, analisi testuale di **Senilità: Emilio e Angiolina/ la coscienza di Zeno: prefazione+ l'ultima sigaretta + lo schiaffo del padre**

Proust e la memoria involontaria, **alla ricerca del tempo perduto: la maddaleine**

I poeti della guerra, Ungaretti: poesia pura, azzeramento della tradizione, essenzialità della parola e analogia; analisi testuale di **soldati, San martino del corso, fratelli, mattina**

Approfondimento su autore: **Pirandello**, poetica dell'umorismo, analisi de **l'arte umoristica**/presentazione di tre romanzi con lettura integrale di uno a scelta tra **l'Esclusa, il fu Mattia Pascal, UNO-nessuno-centomila**. Analisi comparativa con le novelle: **il treno ha fischiato /la carriola/ la patente**

La nuova poesia: Montale e il male di vivere e gli ossi di seppia/le scelte lessicali e stilistiche, analisi di **non chiederci la parola/spesso il male di vivere ho incontrato/ho sceso un milione di scale**

PARTE ANCORA DA SVOLGERSI ALLA CONSEGNA DEL PROGRAMMA PER DOCUMENTO DEL CDC

La letteratura Neorealistica: le innovazioni stilistiche e gli autori principali, le tematiche: la lotta partigiana/miseria e sbandamento sociale ed esistenziale/testimonianze dai campi di sterminio. Accenni a l'Agnese va a morire, il partigiano Jhonny, la casa in collina. Analisi testuale di **Calvino, ultimo viene il corvo/ Vittorini, uomini e no: i morti di largo agosto/Morante, la Storia: il bombardamento + finale.**

Lettura integrale di Se questo è un uomo di **Primo Levi**

ALCUNE PARTI SONO STATE FATTE IN INTERDISCIPLINARE CON INGLESE COME OSCAR WILDE E IL TEMA DEL DOPPIO

Testo in uso: NOI C'ERAVAMO, VOL.3 DAL NOVECENTO AD OGGI, RONCORONI-SADA-CAPPELLINI, SIGNORELLI EDITORE,2020

PER LA PARTE DI **EDUCAZIONE CIVICA**, COMPLEMENTARE AD ITALIANO E STORIA:

- ANALISI DI ARTICOLI 33/34 COSTITUZIONE SU ISTRUZIONE E SCUOLA
- LA NASCITA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA
- VISITA A CAMPO SMISTAMENTO DI FOSSOLI E MUSEO DEL DEPORTATO
- CENTRO MOVIMENTO STUDI, incontri con esperta per I FILI DELLA MEMORIA

Letto ed approvato dai rappresentanti di classe

PROGRAMMA DI STORIA

5D VITICOLTURA -ENOLOGIA

Docente BERTONELLI SILVIA

AS 2024/25

La unificazione di Italia

I problemi dell'Italia di Giolitti

La situazione prebellica

Grande guerra

La Russia, dalla rivoluzione a Stalin

Economia del primo dopoguerra e gli USA: la crisi del 1929 ed il new deal

Totalitarismi e dittature a confronto: fascismo, nazismo, stalinismo, franchismo

Guerra mondiale: dalle premesse alla conferenza/pace di Yalta

PARTE ANCORA DA SVOLGERSI ALLA CONSEGNA DEL PROGRAMMA PER DOCUMENTO
DEL CDC

L Italia repubblicana

La Costituzione italiana

Testo in uso: CARTE DELLA STORIA, VOL.3 DAL NOVECENTO AD OGGI, CARACCIOLO-
RACCUCCI, A. MONDADORI SCUOLA,2022

Letto ed approvato dai rappresentanti di classe

PROGRAMMA SVOLTO DI “VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE”**Classe 5° D – Articolazione “Viticoltura ed enologia”****I.T.A.S. “F. Bocchialini” – Parma - a.s. 2024/25**

Docente: prof.ssa Elena D’Alascio - Docente ltp: prof. Luigi Procopio

Libro di testo adottato: “Viticoltura: coltivazione, qualità, sostenibilità” di C. Corradi e R. Valli - Cappelli Editore

N°	Modulo	Contenuti
1	Botanica, ciclo di sviluppo e ambiente pedoclimatico della vite	Origini della vite e cenni alla diffusione della viticoltura nel mondo, in Europa e in Italia. Classificazione botanica della vite. Morfologia della vite. Ciclo vitale, biennale di fruttificazione e annuale della vite (fasi fenologiche). Ambiente pedoclimatico della vite.
2	Vitigni, portinnesti, vivaismo viticolo e propagazione della vite	Criteri di scelta dei vitigni e dei portinnesti. I metodi per ottenere un vitigno e un portinnesto: cenni alla selezione massale e a quella clonale, alla tecnica dell’incrocio e alle tecniche di ingegneria genetica. Il Registro Nazionale delle Varietà di Vite. Organizzazione di un vivaio viticolo e fasi salienti che, in vivaio, portano alla formazione di una barbatella innestata. La barbatella innestata e scopi dell’innesto. Certificazione e qualità genetica, sanitaria, agronomica del materiale vivaistico.
3	Forme di allevamento	Criteri di scelta della forma di allevamento. Caratteristiche delle principali forme di allevamento: Guyot, cordone speronato, pergola trentina, Sylvoz, GDC, cordone libero, alberello.
4	Impianto del vigneto e strutture portanti	Scelte di impianto (considerazioni preliminari di natura tecnico-economico-ambientale); sesti di impianto e densità d’impianto. Operazioni necessarie all’impianto di un vigneto. Epoca e modalità di trapianto. Strutture portanti nel vigneto: pali e scelta dei materiali, ancoraggi, staffe di base per i pali di testata, fili, tutori, shelter. Allestimento della struttura.
5	La gestione del vigneto	Le cure dei primi anni: difesa dalle infestanti, protezione e tutoraggio delle barbatelle, difesa fitosanitaria e cure colturali, potatura di allevamento (selezione germogli, cimature, ritorno a due gemme). Criteri di classificazione della potatura della vite in base a diversi parametri. Potatura di produzione: <ul style="list-style-type: none">- operazioni di potatura secca: epoca, sequenza e tipi di potatura (a Guyot e a sperone, completamente meccanica, prepotatura meccanica + rifinitura manuale contemporanea o disgiunta, esclusivamente meccanica), organizzazione del cantiere di potatura, gestione dei sarmenti, confronto tra potatrici a barre e a dischi;- operazioni di potatura verde: epoca; spollonatura, scacchiatura, cimatura, palizzazione, defogliatura, diradamento dei grappoli. Esercitazioni pratiche di potatura nel vigneto scolastico. Altre cure colturali durante la fase di produttività della vite: gestione

		dell'interfilare e del filare, gestione dei sarmenti, fertilizzazione e irrigazione con riferimento al Disciplinare di Produzione Integrata dell'Emilia Romagna per la vite, vendemmia. La viticoltura ecocompatibile e di precisione (<u>argomento trattato nell'ambito di educazione civica</u>).
6	Avversità e difesa della vite	Fisiopatie: clorosi ferrica. *Fitopatie: peronospora, oidio, botrite. *Agenti di danno: tignoletta. *Trattamenti antiparassitari in osservanza del DPI dell'Emilia Romagna.

* Argomenti non ancora trattati alla data del 15/05/2025.

Letto e approvato dai rappresentanti di classe

Programma svolto Enologia 2024/25
Docente: Toscani Mattia, ITP Gandolfi Annalisa

MOD. 1 L'uva: produzione, raccolta, composizione: per una materia prima di qualità

La vite e l'uva (caratteristiche botaniche della vite, il grappolo, l'acino, la polpa e i vinaccioli). I processi di prima trasformazione dell'uva. Indice di maturazione e fattori che incidono sulla maturazione. La composizione chimica dell'uva e del mosto. Modello industriale e modello artigianale a confronto.

MOD. 2: Il mosto: aspetti chimici e microbiologici

Analisi e correzioni del mosto. Il diossido di zolfo in enologia. Gli agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri. Fermentazione spontanea e fermentazione guidata. La chimica delle fermentazioni: il catabolismo degli zuccheri, respirazione e fermentazione alcolica. La fermentazione glicero-piruvica, la formazione di acido acetico. La fermentazione malolattica. L'ossidazione dell'etanolo da parte dei batteri acetici.

MOD. 3: La vinificazione

La vinificazione in rosso: trasferimento in vasca, avvio del processo fermentativo, i rimontaggi e le follature, la macerazione, la svinatura. La fermentazione malolattica. La vinificazione in bianco, la macerazione carbonica, la vinificazione dei vini rosati. Invecchiamento e classificazione dei vini: le fasi di invecchiamento dei vini rossi, la maturazione del vino, l'invecchiamento a carattere ossidativo e le reazioni che avvengono, cessioni del legno e interazioni del vino coi suoi componenti. La classificazione dei vini.

MOD. 4: Il vino: composizione e colore; i vini speciali

La composizione chimica del vino: gli zuccheri semplici, i polisaccaridi, i glicosidi, aldeidi, chetoni ed esteri. Le sostanze azotate, i sali minerali, le vitamine. Gli aromi del vino. Degustazione ed analisi sensoriale del vino. I pigmenti del vino. Gli acidi fenolici, i flavonoidi, i tannini, gli stilbeni. Il colore del vino rosso. Variazione del colore con l'invecchiamento. Il colore nei vini bianchi. I vini speciali: vini spumanti (metodo classico e metodo Martinotti-Charvat), vini liquorosi, vini passiti, vini muffati.

MOD. 5: Analisi del mosto e del vino *A cura di Annalisa Gandolfi*

Finalità delle analisi sui vini e indicazioni generali. In laboratorio:

Determinazione del grado zuccherino in mosto d'uva mediante densimetro Babo e rifrattometro;

- Determinazione dell'acidità del mosto mediante titolazione acido-base;
- Correzione del grado zuccherino del mosto (regola della croce);
- Determinazione dell'anidride solforosa libera su mosto con calcoli stechiometrici;
- Determinazione dell'anidride solforosa totale su mosto con calcoli stechiometrici
- Determinazione dell'anidride solforosa libera su vino bianco;
- Determinazione dell'anidride solforosa totale su vino bianco;
- Determinazione dell'acidità del vino mediante titolazione acido-base;
- Determinazione del grado alcolico mediante ebulliometro di Malligand;
- Determinazione del grado alcolico mediante bilancia Gibertini (solo teorica)
- Saggio di Fehling per la determinazione degli zuccheri riducenti sul mosto e su vino
- Determinazione dell'acidità volatile

Tutte le attività sono concluse entro il 15-5

- MOD. 6: cure e correzioni del vino, anomalie del vino

Colmature e travasi. L'affinamento del vino sulle fecce (*sur lies*). Le correzioni: il taglio, la rifermentazione, la correzione del tenore alcolico, la correzione dell'acidità, la correzione del colore. Illimpidimento mediante filtrazione e centrifugazione. Chiarificazione mediante collaggio e stabilizzazione. Anomalie del vino: difetti (di riduzione, POF, ossidativi, gusto di tappo), alterazioni (casse ferrica, casse rameica) e malattie (alterazioni di carattere microbico: fioretta e acescenza).

Altre attività:

Modulo di Educazione civica*: Il bere consapevole: Gli effetti acuti e cronici dell'alcol; guida in stato di ebbrezza e sanzioni amministrative e penali; aspetti sociali e rischi individuali.

Le analisi del tasso alcolico nel sangue (*a cura di Annalisa Gandolfi*)

Pcto svolti in laboratorio (Analisi) e in cantina Didattica della scuola, con produzione di 4 Linee vino vendemmia 2024 (Rosso fermo; Bianco fermo da uve di Malvasia aromatica di Parma; Bianco macerato sulle bucce –*orange wine*- frizzante e Rosso frizzante, entrambi con rifermentazione in bottiglia).

Etichettatura dei vini prodotti in Istituto nel precedente anno scolastico (Vendemmia 2023)

Parma, 22/04/2025

ITAS F. Bocchialini

PROGRAMMA SVOLTO as2024-25

Disciplina: Matematica Classe: 5D Docente: **Lara Milioli**

Libro di testo: Bergamini, Barozzi, Trifone MATEMATICA.VERDE 3ed

Argomenti svolti:

DERIVATE:

- Derivata di una funzione e significato geometrico della derivata.
- Derivate notevoli e regole di derivazione.
- Equazione della tangente ad una curva in un punto.

STUDIO DI FUNZIONE:

- Studio del segno della derivata prima di funzioni semplici (massimi e minimi di una funzione).
- Studio del segno della derivata seconda di funzioni semplici (flessi di una funzione).
- Studio completo del grafico di una funzione semplice.

CALCOLO INTEGRALE:

- Funzione primitiva.
- Integrale indefinito e proprietà (nel caso di funzioni semplici).
- Integrale definito e proprietà (nel caso di funzioni semplici).
- Aree di domini piani
- Semplici volumi di rotazione (*)

CALCOLO COMBINATORIO E DELLE PROBABILITA':

- Semplici casi di: disposizioni, permutazioni e combinazioni semplici e con ripetizione
- Concetto di probabilità nella concezione classica

EDUCAZIONE CIVICA

Il gioco d'azzardo

PROGRAMMA SVOLTO INGLESE A.S. 2024-2025

Classe: 5^D Indirizzo: Vd

Docente: Alessandra Simeone

Libro di testo: New Agriways Patrizia Carreggio - Elisabetta Indraccolo Ed. EDISCO

TRIMESTRE

1. Soil (libro)

Soil profile

Soil texture and structure Soil
degradation

2. Olive oil (libro)

Olive grove conservation and management

3. Grape and wines (libro)

Vineyards

Terroir

Grape and wines (schede)

European wines (Spain, Germany, Portugal, Californian wines)

Italian wines (Franciacorta, Amarone, Chianti, Verdicchio)

Understanding wine labels

The healing properties of grape

Fortified wines (Marsala, Port, Madeira, Sherry)

PENTAMESTRE

4. Milk and dairy products

Parmigiano Reggiano

Milk the most complete food

Dairy products butter English
cheeses

5. Livestock Farm

Animals Cattle

Pig Husbandry Animal

Welfare

6. LETTERATURA

Schede:

The theme of the double*

Romanticism: Features,

Mary Shelley "Frankenstein "

Victorian age:

Oscar Wilde: "The picture of Dorian Gray"

R. L. Stevenson: "Dr Jekyll and Mr Hyde "

EDUCAZIONE CIVICA

Unesco Goals for a sustainable world Schede
tratte dal sito ufficiale dell'Unesco Symbols
Goal focus

Main targets

Goal 3 Good health and well being Readings

The mental cost of pandemic

What is Covid 19

Goal 12 Responsible consumption and production

Goal 15 Life on land

Goal 17 Partnerships to achieve the goals

***La parte di letteratura è stata svolta trasversalmente a una parte del programma di lingua e letteratura italiana**

Letto e approvato dai rappresentanti di classe

Parma, 24/04/2025

ISTITUTO TECNICO AGRARIO “F. BOCCHIALINI”
A.S. 2024/2025
CLASSE V D art. Viticoltura ed Enologia

PROGRAMMA SVOLTO
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

Docente: prof. Fabrizio Manfredi/ Ekaterina Ranieri
ITP: prof. Luigi Procopio

TESTO: Nuovo Corso di Economia, Estimo, Marketing e Legislazione (vol 2) – Amicabile (ED. Hoepli)

Estimo Generale e Rurale

1-Estimo Generale: oggetto dell'estimo – presupposti al giudizio di stima – aspetti economici e corrispondenti criteri di stima (in base al valore di mercato, in base al costo, in base alla capitalizzazione dei redditi, in base al valore di trasformazione, in base al valore di surrogazione, in base al valore complementare). La scelta del metodo di stima e la relazione di stima.

I procedimenti di stima:

1.1- il procedimento ed il metodo e la scala dei prezzi;

1.2 – procedimenti per la determinazione del valore di mercato: requisiti dei beni simili e dei relativi prezzi di mercato, il principio dell'ordinarietà, i parametri di confronto (parametri tecnici, economici e qualitativi), le fonti e l'attendibilità dei prezzi, valore ordinario e valore reale (comodi positivi e negativi, aggiunte e detrazioni), fasi di stima, procedimenti di stima sintetici, a vista e per valori unitari o tipici, procedimento per capitalizzazione dei redditi

2- Stima dei fondi rustici

Il fondo rustico, le caratteristiche dei fondi rustici, i criteri di stima che si possono adottare, il mercato dei terreni agricoli, l'offerta e la domanda, altri fattori che possono influenzare il mercato dei terreni agricoli, le principali caratteristiche del fondo agricolo che ne possono influenzare il valore. Stima del fondo rustico a cancello aperto e a cancello chiuso.

2.1 – **Stima secondo l'aspetto economico del valore di mercato:** le fonti dei dati di mercato, i fondi simili e i prezzi (ambito temporale e ambito spaziale). Procedimenti di stima: procedimento sintetico con dati elaborati od elementari, i VAM e loro ricerca ed utilizzo, stima analitica con parametro economico (Bf). Procedimento per valori unitari.

2.2 – **Stima secondo l'aspetto economico del valore di trasformazione:** analisi dei costi di trasformazione costi diretti ed indiretti (solo cenni).

2.3 – **Stima secondo l'aspetto economico del valore complementare (cenni)**

2.4 – **Stima secondo l'aspetto economico del valore di capitalizzazione** Scelta del saggio di capitalizzazione e determinazione del Bf

2.5 – **Correzioni al valore ordinario:** principali comodi positivi e negativi, principali aggiunte e detrazioni.

3- Stima delle colture arboree da frutto: le tipologie di arboreto, le caratteristiche tecniche degli arboreti, il ciclo economico

A partire dal 3 febbraio 2025 la professoressa Ekaterina Ranieri subentra al professore Fabrizio Manfredi, assumendo l'incarico sino alla fine dell'anno scolastico. Gli argomenti trattati nel corso del suo insegnamento sono i seguenti:

4- Ciclo annuale della vite: ciclo vegetativo e ciclo produttivo

5- Sistemi di potatura della vite: Guyot, Cordone speronato, Casarsa, Sylvoz, Doppio capovolto, GDC

6- Costi di impianto e di gestione di un vigneto: criteri di definizione dei costi comuni e costi variabili a seconda del sesto di impianto, del sistema di allevamento, dei pali di sostegno, e il grado di meccanizzazione; l'impianto irriguo

7- Stima dei vigneti: giudizio di stima, aspetti economici di stima, metodo comparativo, metodo reddituale

8- Stima dei danni da eventi atmosferici: il concetto di danno (danno emergente e lucro cessante), il sinistro ed il rischio, il contratto di assicurazione, franchigia e scoperto, il risarcimento del danno, i consorzi di difesa per danni da eventi eccezionali e avversità atmosferiche, l'assicurazione agricola agevolata (in sintesi), le avversità assicurabili, il calcolo del valore assicurato e del relativo premio, procedure di stima dei danni di quantità e qualità

9- Stima delle scorte: criteri di valutazione, stima delle scorte vive, delle scorte morte e dei prodotti di scorta. (*parte da farsi alla stesura di questo documento)

Tecniche di gestione ed esercitazioni

Esercitazione di stima di un fondo rustico con dati elementari e dati elaborati (VAM)

Letto e approvato dai rappresentanti degli studenti

Prof. Fabrizio Manfredi
Prof.ssa Ekaterina Ranieri

PROGRAMMA SVOLTO - CLASSE 5^D

I.T.A.S. "F. BOCCHIALINI"

MATERIA "Biotecnologie Vitivinicole"

A.S. 2024-2025

Articolazione: Viticoltura ed Enologia

Docente: Prof. Mario Bruno

I.T.P.: Prof. Giannino Botti

Gli Insetti

- Classificazione e morfologia Insetti: Tegumento; Capo (appendici boccali; apparati boccali: apparato boccale masticatore, apparato boccale lambente, apparato boccale lambente-succhiante, apparato boccale pungente-succhiante, apparato boccale pungente succhiante-lambente; occhi, ocelli, antenne); Torace (morfologia, zampe: morfologia e tipi di zampe; ali: morfologia e tipi di ali); Addome (morfologia e appendici).
- Anatomia e fisiologia Insetti: Sistema nervoso (cenni), sistema muscolare (cenni), sistema digerente, sistema circolatorio (cenni), sistema respiratorio, sistema escretore (cenni), sistema secretore (ormoni e feromoni), sistema riproduttore;
- Tipologie riproduttive degli insetti e sviluppo embrionale e post-embrionale (muta/metamorfosi e ametabolia/olometabolia/eterometabolia);
- Ruolo Insetti in agricoltura;
- Classificazione e principali ordini di insetti di interesse agrario: cenni su Collemboli, Tisanuri, Fasmidi, Odonati, Blattoidei, Mantoidei; In particolare: Ortoteri, Rincoti, Tisanoteri, Lepidotteri, Ditteri, Coleotteri e Imenoteri.

Fitofagi della vite: classificazione, identificazione, danni e difesa (lavoro di gruppo in Ppt)

- Tripide
- Fillossera
- Cicaline (Cicalina Flavescenza dorata)
- Sigaraio e Bostrico
- Tignole
- Fitoplasmii (Flavescenza dorata)

Gli Acari

- Cenni sulla classificazione, morfologia, riproduzione, danni e mezzi di difesa;
- Principali acari di interesse agrario: Tetranychidi (ragnetto rosso vite e fruttiferi), Eriofidi (Erinosi vite), Fitoseidi (Phytoseiulus persimilis).

Nematodi

- Classificazione (cenni), morfologia, riproduzione, danni e mezzi di difesa.

Fitoiatria (Modulo di Educazione Civica)

- Definizione di fitoiatria e sistemi di difesa dai parassiti;
- Mezzi di controllo agronomici, meccanici e fisici;
- Mezzi di controllo legislativi (certificazione fitosanitaria, lotte obbligatorie, documento di commercializzazione);
- Mezzi di controllo biologici;
- Mezzi di controllo biotecnologici (tipi di trappole e diffusori di ferormoni);
- Mezzi chimici (prodotti fitosanitari): definizione, composizione PF, classificazione, caratteristiche ed etichettatura;
- Corretto uso PF e patentino fitosanitario.

Biotechnologie vitivinicole

- Microrganismi di interesse enologico: generalità e ruolo di lieviti, batteri e muffe nel processo di vinificazione;
- Fermentazione alcolica, gliceropiruvica, malo-lattica, da un punto di vista chimico- microbiologico
- Lieviti di interesse enologico: morfologia e funzione, ruolo nella vinificazione; · *Saccharomyces cerevisiae*: classificazione e tassonomia, riproduzione, ciclo di crescita, respirazione e fermentazione (prodotti principali e secondari, cause di arresto e rallentamento fermentazioni);
- Non-*Saccharomyces* (classificazione, caratteristiche e usi):
 Hanseniaspora/Kloeckera, *Candida/Starmerella*, *Pichia*, *Hansenula*,
 Torulasporea,
 Zygosaccharomyces, *Dekkera/Brettanomyces*, *Schizosaccharomyces*.
- Batteri acetici e lattici (classificazione e caratteristiche): *Acetobacter* e *Gluconobacter*; *Lactobacillus*, *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Oenococcus*;
- Cenni sulle colture starter (LSA, LABM)
- Difetti, alterazioni e malattie del vino: Spunto-acescenza, Agrodolce, girato, amaro, filante, fioretta e odore di tappo

Attività di laboratorio

- Classificazione insetti
- Osservazione insetti
- Osservazione nematodi
- Trappole a ferormoni
- Esercitazioni etichette PF
- Terreni di coltura
- Isolamento e osservazione lieviti
- Analisi microbiologica lieviti di interesse enologico: prova con fermentometro

Testo adottato: **“Biotechnologie Agrarie”, di A. Dellachà, M.N. Forgiarini e G. Olivero, ed. Reda.** Inoltre si fa riferimento a tutti i materiali caricati su Didattica Spaggiari o condivisi su Classroom dai prof. Botti e Bruno



Docente *Prof. Mario Bruno e prof. Botti Giannino/ Letto e approvato dai*

rappresentanti di classe

PROGRAMMA DI PRODUZIONI ANIMALI
5D VITICOLTURA ED ENOLOGIA
Docente FALCIONI CHIARA
ITP: LUCA FRANCIOSO

AS 2024/25

Valutazione degli alimenti zootecnici: Analisi e valutazione chimica degli alimenti zootecnici, la digeribilità, l'energia, il valore proteico degli alimenti per i monogastrici e per i ruminanti e la capacità d'ingestione.

I foraggi: foraggi verdi, i fieni, gli insilati e i foraggi disidratati.

I concentrati: la granella dei cereali, la granella delle leguminose, semi e frutti di altre specie, i diversi sottoprodotti e i mangimi commerciali.

Benessere animale: storia, normativa europea e nazionale, la valutazione del benessere animale, il benessere animale dei vitelli e delle bovine adulte da latte e il sistema qualità nazionale benessere animale (SQNBA).

Classyfarm: Biosicurezza e farmacovigilanza.

Regolamento n. 178/2002 (sicurezza alimentare), il pacchetto igiene, regolamento n. 625/2017 (controlli ufficiali) e il D. Lgs. n. 27/2021 (adeguamento nazionale rispetto al reg. 625/2017).

Testo in uso: Produzioni Animali Vol. A e Vol. B, Ferdinando Battini - Giancarlo Bertellini - Luigi Fila, Cappelli Editore, 2022

PER LA PARTE DI **EDUCAZIONE CIVICA**, COMPLEMENTARE A PRODUZIONI ANIMALI:

- Il ruolo dell'ICQRF nella tutela dei prodotti agroalimentari
- DOP, IGP, STG
- I casi "Parmesan" e "Prosek"
- Le principali frodi alimentari: adulterazione, sofisticazione, contraffazione e alterazione.

Letto e approvato dai rappresentanti di classe

**ITAS F. BOCCHIALINI
PROGRAMMA DI IRC**

Classe: 5 D

a.s. 2024-2025

Indirizzo: agrario

Docente: Francesco Minari

Libro di testo: "Capaci di sognare", Piero Maglioli, ed. SEI

1. La società cristiana

1.1. La Vocazione

1.2. L'amore nella coppia

1.2.1. La morale sessuale

1.3. La famiglia nella Costituzione

1.4. La visione biblico-cristiana

2. Responsabilità verso gli altri

2.1. Fede e politica

2.2. Dottrina sociale della Chiesa

2.2.1. L'impegno per il Bene comune

2.2.2. Sussidiarietà e solidarietà

2.2.3. Fede e politica

2.3. "Fratelli tutti"

2.4. La politica e i valori cristiani

2.5. I cristiani ed i totalitarismi

3. La pace e la guerra

3.1. La difficile conquista della pace

3.1.1. Che cos'è la pace? Che cos'è la guerra?

3.2. La corsa agli armamenti

3.3. La questione Israele – Palestina (Sionismo)

3.4. La posizione della Chiesa

3.5. Obiezione di coscienza

4. La pena di morte

4.1. Una violazione dei diritti umani*

4.2. La pena di morte ha un'utilità pratica*

EDUCAZIONE CIVICA

Articoli sulla solidarietà e sulla sussidiarietà

il docente

Francesco Minari

ISTITUTO TECNICO AGRARIO “FABIO BOCCHIALINI”

Classe **5D**

Prof. Sandro Ghini

PROGRAMMA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

- La Chinesiologia muscolare. Arto inferiore: i muscoli dell'anca, i muscoli del ginocchio, i muscoli della caviglia. Arto superiore: i muscoli della spalla, i muscoli del gomito, i muscoli del polso. Tronco: i muscoli estensori della colonna vertebrale, i muscoli addominali. Esercizi per il rinforzo.
- Le capacità condizionali. Importanza dell'allenamento, la seduta di allenamento, percorsi di preparazione fisica ottimale, lo stretching, l'allenamento in palestra, l'allenamento a casa. Allenamento della forza. Esercizi di rinforzo con palla medica. Allenamento della resistenza, gli elementi della resistenza, importanza della resistenza. Test 400 m. Allenamento della mobilità, importanza della mobilità. Lo stretching attivo e passivo, i principi dell'allenamento della flessibilità. Allenamento della velocità, elementi della velocità, importanza della velocità. La coordinazione motoria, imparare gesti nuovi, condizioni ambientali e psichiche.
- La pallavolo. Terreno di gioco, regolamento di gioco, l'arbitraggio, fondamentali tecnici, fondamentali di squadra, i ruoli.
- Pallamano. Fondamentali individuali di attacco: presa e passaggio, palleggio, tiro e passaggio. Fondamentali individuali di difesa: difesa, parata. Fondamentali di squadra: penetrazione, gioco orizzontale e verticale.
- Baseball. Principali regole di gioco, fondamentali tecnici.
- *Il Fair Play.
- Sicurezza e prevenzione.

PROGRAMMA: EDUCAZIONE CIVICA scienze motorie

- Alimentazione stile di vita sano e sostenibile

Prof. Sandro Ghini

Programma svolto Gestione ambiente e territorio classe 5D

Docenti: Mattia Toscani, Itp Giulia Alessandrini

MOD. 1: Il paesaggio. Definizioni paesaggistiche di base, classificazione paesaggistica, tutela del paesaggio ed ecologia del paesaggio. Gli indicatori dell'ecologia del paesaggio. Carte dei suoli e carte tematiche.

MOD. 2 Paesaggistica e analisi territoriale:

Dall'ecosistema all'agroecosistema e caratteristiche distintive. Il territorio, il clima. Land suitability e Land capability classification.

MOD. 3 Risorse, problemi ambientali e sostenibilità:

Inquinamento di aria, acqua e suolo; tutela dell'acqua, dell'aria e del suolo come risorse. Gestione sostenibile dell'acqua nell'agroecosistema. Gas climalteranti di origine agricola e contributo dell'agricoltura alla riduzione dei gas serra. Il sequestro del carbonio atmosferico.

I modelli produttivi e la sostenibilità: analisi della sostenibilità dell'agricoltura convenzionale, integrata obbligatoria e volontaria (Modello UE), Agricoltura biologica, ai sensi del Reg UE 2018/848, Agricoltura biodinamica, Agricoltura conservativa.

Come conservare e valorizzare il terroir.

Il vino sostenibile.

Gli argomenti sono stati affrontati con riferimento specifico al ciclo produttivo vitivinicolo e alla ricerca di buone pratiche.

MOD. Educazione civica

Agenda 2030: punti 1-6-7-13-14-15 (a cura di G. Alessandrini)

Parma, 22/04/2025

ALLEGATO C

TRACCE DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE

SIMULAZIONE PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Salvatore Quasimodo, *Alla nuova luna*, in *Tutte le poesie*, a cura di Gilberto Finzi, Mondadori, Milano, 1995.

In principio Dio creò il cielo
e la terra, poi nel suo giorno
esatto mise i luminari in cielo
e al settimo giorno si riposò.

Dopo miliardi di anni l'uomo,
fatto a sua immagine e somiglianza,
senza mai riposare, con la sua
intelligenza laica,
senza timore, nel cielo sereno
d'una notte d'ottobre,
mise altri luminari uguali
a quelli che giravano
dalla creazione del mondo. Amen.

Alla nuova luna fa parte della raccolta *La terra impareggiabile*, pubblicata nel 1958, che testimonia l'attenzione di Quasimodo (1901 - 1968) per il mondo a lui contemporaneo e la sua riflessione sul progresso scientifico e sulla responsabilità degli scienziati in un'epoca di importanti innovazioni tecnologiche. La poesia è ispirata al lancio in orbita del primo satellite artificiale *Sputnik I*, avvenuto nel 1957.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta il contenuto della poesia e descrivine sinteticamente la struttura metrica.
2. Le due strofe individuano i due tempi del discorso poetico che presenta uno sviluppo narrativo sottolineato dalla ripresa di concetti e vocaboli chiave. Individua le parole che vengono ripetute in entrambe le parti del componimento e illustra il significato di questa ripetizione.
3. L'azione dell'uomo 'creatore' viene caratterizzata da due notazioni che ne affermano la perseveranza e il coraggio; individua e commentane il significato.
4. Al verso 8 Quasimodo isola l'espressione '*intelligenza laica*': quale rapporto istituisce, a tuo avviso, questa espressione tra la creazione divina e la scienza?
5. A conclusione del componimento il poeta utilizza un vocabolo che conferisce al testo un andamento quasi liturgico; commenta questa scelta espressiva.

Interpretazione

Facendo riferimento alla produzione poetica di Quasimodo e/o ad altri autori o forme d'arte a te noti, elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la letteratura e/o altre arti affrontano i temi del progresso scientifico tecnologico e delle responsabilità della scienza nella costruzione del futuro dell'umanità.

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile. Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...] Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare¹ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatasi in parte nella barcaccia dell'editore Perino. E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommaria dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio

segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'“Ultima Moda”, nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente

dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una

esecrazione unanime e ¹ Edoardo Pierino: tipografo ed editore romano

implacabile. Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi

il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

Interpretazione

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di

proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il *paese* tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'*esercito*: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito. Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni,

culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale '*un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine*'? 3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra '*esercito*' e '*paese*'?
4. Quali fenomeni di '*adattamento*' e '*disadattamento*' vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?

Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Luca Serianni**, *L'ora d'italiano. Scuola e materie umanistiche*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 4, 14-16.

«È sicuramente vero – e in Italia in modo particolare – che la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale. Per intenderci: una persona istruita saprebbe dire che le proteine sono sostanze che si trovano soprattutto nella carne, nelle uova, nel latte e che sono indispensabili nella nutrizione umana. Tutto bene, purché si sia consapevoli che una formulazione così sommaria equivale a dire che Alessandro Manzoni è un grande scrittore morto molto tempo fa, e basta. Ci aspettiamo che si debba andare un po' oltre nel caso dell'autore dei *Promessi sposi*, ma non che si sia tenuti a sapere che le proteine sono sequenze di amminoacidi né soprattutto che cosa questo voglia dire. [...]. Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale – la cultura scientifica non vi è mai stata di casa – potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi. I programmi di Mike Bongiorno, a partire dal celebre *Lascia o raddoppia*, erano il segno del nozionismo, ma facevano leva su un sapere comunque strutturato e a suo modo dignitoso. Al concorrente che si presentava per l'opera lirica, per esempio, si poteva rivolgere una domanda del genere: «Parliamo del *Tabarro* di Puccini; vogliamo sapere: a) data e luogo della prima rappresentazione; b) nome del librettista; c) nome dell'autore del dramma *La Houppelande* da cui il soggetto è stato tratto; d) nome del quartiere di Parigi rimpianto da Luigi e Giorgetta; e) ruolo vocale di Frugola; f) nome del gatto di Frugola. Ha un minuto di tempo per rispondere». Diciamo la verità: 9-10 secondi in media per rispondere a ciascuna di queste domande sono sufficienti, non solo per un musicologo ma anche per un melomane [a proposito: le risposte sono queste: a) 1918, b) Giuseppe Adami; c) Didier Gold, d) Belleville, e) mezzosoprano, f) Caporale].

Ma domande – e concorrenti – di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al

cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante... a) botti schiattate, b) casecavalle, c) pummarole, d) babà fraceti*». La risposta esatta è la b): ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso "prepararsi"; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua la tesi principale di Serianni e a quali argomenti egli fa ricorso per sostenere il suo ragionamento.
3. L'autore sostiene che in Italia '*la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale*': su quali basi fonda tale affermazione?
4. Cosa dimostra, a parere di Serianni, il confronto tra i quiz televisivi?

Produzione

Dopo aver letto e analizzato il testo di Luca Serianni (1947 - 2022), confrontati con le sue considerazioni sul trattamento riservato in Italia alla cultura scientifica e alla cultura umanistica. Facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze anche extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni sulle due culture e sul loro rapporto elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Umberto Eco, *Come mangiare il gelato*, in *Come viaggiare con un salmone*, La nave di Teseo, Milano, 2016, pp. 133 - 135.

«Quando ero piccolo si comperavano ai bambini due tipi di gelati, venduti da quei carrettini bianchi con coperchi argentati: o il cono da due soldi o la cialda da quattro soldi. Il cono da due soldi era piccolissimo, stava appunto bene in mano a un bambino, e si confezionava traendo il gelato dal contenitore con l'apposita paletta e accumulandolo sul cono. La nonna consigliava di mangiare il cono solo in parte, gettando via il fondo a punta, perché era stato toccato dalla mano del gelataio (eppure quella parte era la più buona e croccante, e la si mangiava di nascosto, fingendo di averla buttata). La cialda da quattro soldi veniva confezionata con una macchinetta speciale, anch'essa argentata, che comprimeva due superfici circolari di pasta contro una sezione cilindrica di gelato. Si faceva scorrere la lingua nell'interstizio sino a che essa non raggiungeva più il nucleo centrale di gelato, e a quel punto si mangiava tutto, le superfici essendo ormai molli e impregnate di nettare. La nonna non aveva consigli da dare: in teoria le cialde erano state toccate solo alla macchinetta, in pratica il gelataio le aveva prese in mano per consegnarle, ma era impossibile identificare la zona infetta. Io ero però affascinato da alcuni coetanei cui i genitori acquistavano non un gelato da quattro soldi, ma due coni da due soldi. Questi privilegiati marciavano fieri con un gelato nella destra e uno nella sinistra, e muovendo agilmente il capo leccavano ora dall'uno ora dall'altro. Tale liturgia mi appariva così sontuosamente invidiabile che molte volte avevo chiesto di poterla celebrare. Invano. I miei erano inflessibili: un gelato da quattro soldi sì, ma due da due soldi assolutamente no. Come ognuno vede, né la matematica né l'economia né la dietetica giustificavano questo rifiuto. E neppure l'igiene, posto che poi si gettassero entrambe le estremità dei due coni. Una pietosa giustificazione argomentava, invero mendacemente, che un fanciullo occupato a volgere

lo sguardo da un gelato all'altro fosse più incline a inciampare in sassi, gradini o abrasioni del selciato. Oscuramente intuivo che ci fosse un'altra motivazione, crudelmente pedagogica, della quale però non riuscivo a rendermi conto. Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio, millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente

punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo. [...] L'apologo rischia di apparire privo di morale, in un mondo in cui la civiltà dei consumi vuole ormai viziati anche gli adulti, e promette loro sempre qualche cosa di più, dall'orologio accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finge di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. [...] Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti².»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del testo individuando la tesi di fondo.
2. Nel brano l'autore fa riferimento ad una '*liturgia*' che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter '*celebrare*'. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine '*liturgia*'.
3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione '*crudelmente pedagogica*': spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase '*la civiltà dei consumi [...] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi*'?

Produzione

Per quanto formulata ormai anni fa la provocazione di Umberto Eco (1932-2016), risulta ancora oggi di grande attualità: esprimi le tue opinioni sul tema del rapporto fra individuo e società dei consumi e sui rischi sottesi agli stili di vita che ci vengono quotidianamente proposti, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Giusi Marchetta**, *Forte è meglio di carina*, in *La ricerca*, 12 maggio 2018
<https://laricerca.loescher.it/forte-e-meglio-di-carina/>

«Non si punta abbastanza sull'attività sportiva per le ragazze. Esattamente come per le scienze e l'informatica prima che se ne discutesse, molti sport sono rimasti tradizionalmente appannaggio maschile. Eppure diverse storie di ex sportive che hanno raggiunto posizioni importanti nei settori più disparati dimostrano che praticare uno sport è stato per loro formativo: nel recente *Women's Summit* della NFL, dirigenti d'azienda, manager e consulenti di alta finanza, tutte provenienti dal mondo dello sport, hanno raccontato quanto sia stato importante essere incoraggiate dai genitori, imparare a perdere o sfidare i propri limiti e vincere durante il percorso scolastico e universitario. Queste testimonianze sono importanti, e non è un caso che vengano dagli Stati Uniti, dove il femminismo moderno ha abbracciato da tempo una politica di

empowerment, cioè di rafforzamento delle bambine attraverso l'educazione. Parte di questa educazione si basa sulla distruzione dei luoghi comuni [...]. Cominceremo col dire che non esistono sport "da maschi" e altri "da femmine". Gli ultimi record stabiliti da atlete, superiori o

vicini a quelli dei colleghi in diverse discipline, dovrebbero costringerci a riconsiderare perfino la divisione in categorie. Le ragazze, se libere di esprimersi

² Nella tradizione antica la città di Sparta era simbolo di morigeratezza e austerità, mentre quella di Sibari costituiva il modello di uno stile di vita improntato a lusso e mollezza di costumi.

riguardo al proprio corpo e non sottoposte allo sguardo maschile, non sono affatto meno interessate allo sport o alla competizione. Infine, come in ogni settore, anche quello sportivo rappresenta un terreno fertile per la conquista di una parità di genere. Di più: qualsiasi successo registrato in un settore che ha un tale seguito non può che ottenere un benefico effetto a cascata. In altre parole: per avere un maggior numero di atlete, dobbiamo *vedere* sui nostri schermi un maggior numero di atlete.»

Sviluppa una tua riflessione sulle tematiche proposte dall'autrice anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto: da **Wisława Szymborska**, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957- 1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so». Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...] Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaac Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccogliercle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono *'passione e fantasia'*: condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale

ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi? Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

Simulazione della seconda prova dell'esame conclusivo

Tema di ENOLOGIA

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

PARTE PRIMA

Il vino è espressione del territorio; tale affermazione è supportata da leggi e regolamenti, se il vino è afferente a un Disciplinare di Produzione di una zona Doc o Docg. Il candidato, facendo riferimento a una zona Dop di sua conoscenza e alla piattaforma ampelografica che la caratterizza, individui una tipologia di vino consentita dal Disciplinare della zona scelta e illustri i vincoli e tutte le principali caratteristiche richieste dal Disciplinare stesso. Prendendo poi in esame un caso concreto, descriva la tecnica di produzione utilizzata dettagliandone le relative fasi e le eventuali criticità, nel rispetto del Disciplinare e della normativa.

PARTE SECONDA

- 1 – Il candidato classifichi e spieghi brevemente gli aromi presenti nel vino scelto.
- 2 – Il candidato, anche partendo da esperienze personali, descriva i principali rischi che si possono presentare sul lavoro in ambito enologico e le relative procedure da adottare per la prevenzione del rischio e la riduzione del danno.
- 3 – Realizzare e descrivere lo schema di flusso di uno spumante ottenuto mediante metodo Martinotti-Charmat
- 4 – Descrivere la tecnica di produzione di un vino novello.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di manuali e proutuari tecnici.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.