



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

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

Sedi: I.T.I.S. Galilei San Secondo - I.T.A.S. Bocchialini Parma - L.T.O. Food farm 4.0 Fraore Parma – Az. Agraria San Pancrazio Parma

POLO SCOLASTICO DELL'AGRO INDUSTRIA

**ITAS FABIO BOCCHIALINI
PARMA**

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

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°54 del 26/03/2026

CLASSE 5^AD – Viticoltura ed Enologia

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. FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)	pag. 10
7. INTRODUZIONE ORIENTAMENTO FORMATIVO	pag. 16
8. EDUCAZIONE CIVICA	pag. 20
9. TRAGUARDI COMUNI	pag. 25
10. OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI DEL TRIENNIO	pag. 25
11. CONTENUTI	pag. 25
12. METODI COMUNI ADOTTATI PER LA DIDATTICA DAL CONSIGLIO DI CLASSE	pag. 26
13. STRUMENTI DI OSSERVAZIONE, DI VERIFICA E DI VALUTAZIONE COMUNI AL CONSIGLIO DI CLASSE (TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE, ATTIVITA' DI RECUPERO)	pag. 26
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

ALLEGATI

A- GRIGLIE DI VALUTAZIONE	pag. 28
B- PROGRAMMI SVOLTI	pag. 48
C- TRACCE DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE	pag. 68

1. COMPONENTI DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE 5 D 2025-2026

DOCENTI

BOTTAZZI /da 11 ottobre 2025 FALCIONI CHIARA	BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE-ED. CIVICA
GANDOLFI ANNALISA DAL 07/05/26 FLOREA OLGA	ITP ENOLOGIA
BERTONELLI SILVIA	ITALIANO - STORIA-ED. CIVICA
TROTTA GAETANO	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE-ED. CIVICA
PROCOPIO LUIGI	ITP VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE
CIARAMELLA PAOLA	PRODUZIONI ANIMALI-ED. CIVICA
TOSCANI MATTIA	ENOLOGIA - GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO-ED. CIVICA
VIAPPANI ELISABETTA	RELIGIONE-ED. CIVICA
GHINI ALESSANDRO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE-ED. CIVICA
LAVEZZI NICOLÒ	ITP GAT-ED. CIVICA
FRANCIOSO LUCA	ITP PRODUZIONI ANIMALI ED. CIVICA
FRANZOSI MARIA CECILIA DAL 7/05/26 BACCHINI MARIASERENA	SOSTEGNO
BRUNO MARIO	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	ITP EEML

ELETTI AL CONSIGLIO DI CLASSE

Genitori	Alunni
2 GENITORI Si veda verbali per privacy	2 ALUNNI

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)	
Viticultura			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 Agrarie
- Classe V: VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE

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 20 studenti di cui 16 maschi e 4 femmine, provenienti dal nucleo originario di 19 che si è costituito in terza, attraverso appunto la scelta dell'articolazione "Viticultura ed Enologia". Alla fine della classe terza 8 studenti hanno avuto la sospensione del giudizio e sono stati ammessi alla classe quarta allo scrutinio di agosto.

Durante il quarto anno si è aggiunta una studentessa che non aveva raggiunto il monte ore previsto per l'ammissione alla classe successiva. Alla fine della classe quarta, sei 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 quinta.

Per la presenza di eventuali PDP si rimanda, secondo il Garante della privacy, agli allegati ed ai documenti individuali sul percorso seguito. Per quanto riguarda le disposizioni da seguire in Esame di Stato in particolari materie, si fa riferimento anche alle relazioni del

C.d.C.

Alla classe è stato abbinato uno studente privatista

I docenti

Alcune discipline, nel corso del triennio, non hanno avuto continuità didattica: in particolare produzioni animali, dove il docente è cambiato in quinta. In Economia-marketing-estimo il docente è stato sostituito in quarta dal 3/2/2025 e successivamente in quinta. In quarta è stato sostituito l'insegnante di PV

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

Giudizio sintetico complessivo della classe

I dati di valutazione raccolti nel triennio evidenziano una situazione variegata fra gli studenti.

La classe si presenta, nel complesso, eterogenea dal punto di vista del comportamento e del profitto. Buona parte degli alunni risultano partecipi al dialogo scolastico e precisi nelle consegne. I risultati sono stati soddisfacenti o discreti in quasi tutte le discipline, con una partecipazione alla vita scolastica generalmente costante e quasi sempre efficace. Un secondo gruppo, più esiguo, ha dimostrato un impegno a tratti occasionale o focalizzato su poche materie, non raggiungendo pienamente tutti gli obiettivi. Il metodo di studio non sempre si è dimostrato efficace nel tempo. Tale comportamento, non è migliorato nel corso della classe quinta con ripetuti ritardi, assenze non prontamente giustificate e scarso interesse durante alcune lezioni rendendo difficile, in alcuni casi, la creazione di un ambiente di apprendimento dinamico. Nel complesso però, gli studenti hanno sviluppato relazioni positive e inclusive, a parte alcuni casi isolati che hanno evidenziato una certa passività anche nelle relazioni interpersonali.

Nel triennio la classe ha effettuato diverse esperienze laboratoriali, miranti a rafforzare le competenze pratiche, in particolare la cantina didattica, le esperienze di orientamento post-diploma e le visite guidate. In questo modo si è cercato di rafforzare il legame tra conoscenze teoriche e abilità professionali. e di permettere agli studenti di mettere in luce le proprie specificità e competenze.

5. ATTIVITA' INTEGRATIVE

Progetti di istituto ai quali ha partecipato il gruppo classe oppure su base volontaria:

- **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. Base volontaria
- **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.
- **BAND BOCCHIALINI** su base volontaria
- **FOMO 4,0** su base volontaria
- **Progetto Bridge** su base volontaria
- **Certificazione Cambridge** su base volontaria
- **Gruppo Sportivo** su base volontaria
- **Mi oriento per l'esame** su base volontaria
- **Randstad**
- **Progetto Municipio**
- **Progetto PAC Coldiretti**
- **Progetto AB**

ORIENTAMENTO IN USCITA: (PER TUTTA LA CLASSE)

- USCITA DIDATTICA AL **CONVEGNO TAVOLA ROTONDA** NELL'AMBITO DELLA **FIERA DEI VINI VIGNAIOLI** 03/11/ 25
- Incontri in presenza con **Randstad** su elaborazione CV e simulazione del colloquio di lavoro 11/11/25 / 19/1/26
- **POST DIPLOMA**, incontro con Barbara Melegari, fondazione ITS tech & food 14/12/25
- Uscita presso **Azienda Baccarò** 19/12/25 Potatura
- **Progetto Municipio** incontro 21/01/26
- **Università di Parma** 22/01/26
- Incontro con **Informagiovani**: i diversi ambiti post diploma 02/02/26 (FSL)
- Incontro in presenza referente per il sesto anno enotecnico, Istituto **SUPERIORE B. Ricasoli Siena** 04/02/26 Piacenza Università Cattolica
- Incontro per **presentazione sesto anno enotecnico**, San Michele all' Adige 7/02/ 26 Orientamento formativo Enotecnico **FONDAZIONE EDMUND MACH** Corso specializzazione post diploma
- Progetto **"Mi oriento per esame maturità "** svolto da febbraio a Marzo per dieci incontri pomeridiani ore 20 su base volontaria
- **Salone dell'orientamento** 18/ 02/ 26
- **Incontro Periti agrari** in Auditorium 24/02/ 26
- **Incontro Collegio Periti Agrari** orientamento formativo 18/03/ 26
- Uscita didattica con lezione fuori sede presso istituto enotecnico S. Michele all'Adige 20/ 03/ 26 per attività di Orientamento Formativo
- Uscita presso **Azienda Baccaro'** 27/03/26
- **Incontro Coldiretti** FSL 10/04/26 - **Nuova PAC**

- Incontro approfondimento sulle **eccellenze enogastronomiche** a cura di Cooperative Emilia Romagna (28/04/26) **ECCELLENZE DEL TERRITORIO**
 - Incontro formativo “ **AB per scuole agrarie**” 22/04/26
 - Incontro con **ALI Lavoro-** FSL Orientamento in Uscita 06/05/26
- **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. Solo due alunni
- **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, un giorno
-

Visite didattiche, Lezioni fuori sede, Viaggio di istruzione

- Visita al **campo di smistamento di Fossoli** ed al **Museo del deportato** a Carpi (11 /03 /26). ore 6
- **S. Michele all’Adige** - 20/ 03/ 26 Orientamento Formativo 10 ORE

6 FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL)

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, valorizzando le vocazioni e gli interessi personali e rafforzando 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 della FSL 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 FSL 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 FSL 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 FSL in ogni classe è poi completato dallo sviluppo di moduli didattico-informativi (*attività aggiuntive e propedeutiche*), svolti in classe o in azienda, che rafforzano e 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 FSL 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 FSL 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 la FSL 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 FSL sono declinate nelle griglie pubblicate nel sito della scuola.

I Consigli delle classi quinte certificano inoltre la frequenza di ogni studente alle attività di FSL 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 FSL 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 FSL DELLA CLASSE 5D

Monte ore complessivo totale: 226 (comprensivo delle lezioni e della parte stage in azienda e food farm per le classi terza e quarta)

CLASSE TERZA A.S. 2023 – 2024

Totale ore effettuate: **100** di cui 52 attività in aula più 8.5 uscita Musei del pomodoro e prosciutto con relativi laboratori

- **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 FSL di classe.

Alcuni studenti hanno effettuato la vendemmia in data 22/08/24 presso l'azienda agraria della scuola.

- Progetto “Eccellenze del territorio” (100 h) circa

Di seguito viene riportato il progetto “Eccellenze del territorio”:

1.TITOLO DEL PROGETTO	ECCELLENZE DEL TERRITORIO (DEGUSTANDO LE FILIERE DEL PARMENSE)
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
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, conoscere le differenti motivazioni che hanno fatto nascere e crescere nel territorio parmense prodotti unici come il parmigiano, il pomodoro (riccio di parma), il prosciutto crudo, lambrusco e malvasia.</p>

<p>6.STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE da descrivere in dettaglio</p>	<p>Studenti: 3D VE 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>Lettere: 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, il gusto del vino e le regole della degustazione. Parma dalla tradizione alla food valley, il quaderno FSL e le relazioni a fasi, approfondimenti ed aneddoti legati alla lingua inglese. Se possibile degustazione in aula di liquidi non alcolici. come collegamento anche ad educazione civica si farà una ultima parte sulla insostenibilità del nostro modello alimentare, proponendo l'entomofagia e l'utilizzo degli insetti nella ristorazione e nell' industria alimentare.</p> <p>Economia: presentazione del disciplinare, il concetto di filiere agroalimentare con approfondimento di uno dei prodotti dei musei del cibo per almeno 4 ore</p> <p>PV: liquori tradizionali del nostro territorio, nocino, bargnolino, erba luigia, sburlon per 5 ore</p> <p>pa: il modulo discute gli aspetti della sicurezza alimentare importanti dal punto di vista della salute, concentrandosi sull'Europa, sulle normative italiane e relativi disciplinari di produzione (in particolare prodotti di eccellenza) 5 ore</p> <p>Trasformazione dei Prodotti: caratteristiche chimico/funzionali di biomolecole di interesse enologico, 4 ore</p> <p>Inglese: il latte e il pomodoro per almeno 4 ore + sportelli didattici pomeridiani Genio: Uscita presso il nostro Food Farm con le bontà di Parma 2 ore</p>
<p>7.RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI IN FASE DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' IN CONVENZIONE</p>	<p>Convenzione con musei del cibo</p> <p>Visita al museo del vino con laboratorio didattico 107 +visita cantina</p> <p>Visita al museo del pomodoro + laboratorio paesaggio agrario 110</p> <p>Visita al museo del parmigiano con laboratorio didattico sul latte 104 + degustazione sensoriale</p> <p>Visita museo del prosciutto con laboratorio alla scoperta del gusto 103</p>
<p>8. RISULTATI ATTESI</p>	<p>L'esperienza contribuirà a potenziare la comunicazione nella</p>

DALL'ESPERIENZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO	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 creare le prime tappe del percorso FSL richiesto in orale all'esame di stato.
9. PRODOTTO FINALE, RICHIESTO DALL'AZIENDA MADRE	conoscenza teorica e pratica di alcune importanti filiere del parmense attraverso visite guidate-laboratori e degustazioni presso i musei del cibo, e produzione di quaderno pcto e di relazioni a fasi intermedia e finale, con notevole importanza data alla creazione dell'indice interdisciplinare.
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 con attività laboratoriali e degustative.</p> <p>Visita alla nostra cantina didattica con esperto prof. Toscani</p> <p>Restituzione a tappe della esperienza degli studenti intermedia e finale</p> <p>Stesura di quaderno FSL utile per orale esame di stato.</p> <p>Confronto in aula e discussione sulle relazioni/brainstorming</p> <p>Noi del territorio parmense: le bontà di Parma al Food Farm</p> <p>La biodiversità nel nostro territorio: incontro con l'esperto del riccio di Parma.</p> <p>L'enogastronomia: la nuova sostenibilità alimentare</p> <p>Degustazione sensoriale.</p>

CLASSE QUARTA A.S. 2024 – 2025

Totale ore effettuate: **74** circa

- **Stage presso l'Azienda Agraria della scuola al Podere Stuard e al Podere Bacarò (60 h) svolti in due periodi e 4 ore di rielaborazione**

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

- **Visita osservativa (8 ore) ALL'ACQUA CAMPUS DI BUDRIO (BO), CONSORZIO DI BONIFICA C.E.R.V**
- Incontro con esperto **ANAFIBI** (1ora) - Valutazione morfologica della bovina da latte.

Recupero FSL alunni con ore insufficienti dal 5 al 10 maggio.

Stage estivo presso molino **Agugiario Figna** di uno studente in data 12-13 giugno

- **Preparazione allo stage al Food Farm (5h):**
 - Preparazione allo stage;
 - Patto formativo e norme di comportamento;
 - Rielaborazione tramite relazione.

CLASSE QUINTA A.S. 2025 – 2026 Vedere

ORIENTAMENTO IN USCITA (60 circa h):

- Incontri in presenza con **Randstad** su elaborazione CV e simulazione del colloquio di lavoro (11/11/25, e 19/1/26,)
- **POST DIPLOMA**, incontro con Barbara Melegari, fondazione ITS tech & food (14/12/25)
- Progetto **Municipio** incontro 21/01/26
- Orientamento in uscita Università di Parma 22/01/26 ore 2 Orientamento in uscita
- Incontro con Informagiovani: i diversi ambiti post diploma (02/02/26,.) (PCTO)
- Incontro in presenza referente per il sesto anno enotecnico, Istituto SUPERIORE B. Ricasoli Siena (04/02/26) Piacenza Università Cattolica
- **“Mi oriento per esame maturità “** Progetto febbraio/ Marzo dieci incontri pomeridiani ore 20 circa
- **Incontro Coldiretti** Orientamento in Uscita FSL 10/04/26 Nuova PAC
- **Salone dell’orientamento** (18/ 02/ 26) ore 4 Orientamento in uscita
- Incontro **Collegio dei periti agrari** Orientamento in uscita Auditorium 24/02/ 26
- Incontro **Collegio dei Periti Agrari** orientamento formativo del 18/03/ 26
- **S. Michele all’Adige** 20/ 03/ 26 Orientamento Formativo
- Incontro per presentazione **sesto anno enotecnico, San Michele all’ Adige** 7/02/ 26 - 1 ora) Orientamento formativo Enotecnico **FONDAZIONE EDMUND MACH** Corso specializzazione post diploma
- Uscita presso **Azienda Baccarò** 19/12/25 Potatura
- Uscita presso **Azienda Baccaro’** 27/03/26
- Incontro di approfondimento su eccellenze enogastronomiche a cura di **Cooperative Emilia Romagna** 28/04/26
- Incontro con **ALI Lavoro** per IFTS Orientamento in uscita 06/05/26

PROGETTO CANTINA DIDATTICA

Attività Cantina didattica

La classe 5D (articolazione VE), nell’ambito dell’attività PCTO/FSL di articolazione, ha seguito tutte le principali operazioni di cantina, dalla pesatura alla pigiatura, dal monitoraggio ai travasi, dall’imbottigliamento all’etichettatura, di varie linee vino:

- **Linea Tema rosso:** vino a rifermentazione naturale in bottiglia, da uve di diversi vitigni Lambrusco dell’azienda agraria d’Istituto, con aggiunta di mosto biologico refrigerato di uva Lambrusco, proveniente dall’azienda Quarticello di Montecchio Emilia.

-**Linea Meta frizzante:** vino bianco frizzante, da uvaggio di vitigni antichi (sperimentali) dell’Istituto, macerate sulle bucce per circa 42 giorni, rifermentato in bottiglia con mosto refrigerato di uve bianche biologiche proveniente dall’azienda Quarticello di Montecchio Emilia

-**Linea Arpa:** vino rosso fermo da uvaggio di vitigni antichi (sperimentali) dell’Istituto, con passaggio finale di affinamento in barrique, previa preparazione della barrique stessa.

-**Linea Vela:** vino bianco fermo, ottenuto con vinificazione in purezza da uve Malvasia Casalini (Odorosissima) provenienti dall’ azienda dell’Istituto.

Oltre alle operazioni di cantina, ragazzi e ragazze della classe hanno effettuato in laboratorio di chimica le analisi principali: determinazione dello zucchero residuo, determinazione del titolo alcolometrico, determinazione dell’acidità totale e volatile, determinazione del residuo di anidride solforosa volatile e totale. Alcune di queste operazioni (titolo alcolometrico e solforosa) sono indispensabili per la realizzazione corretta dell’etichettatura.

L’imbottigliamento si è svolto nei pomeriggi dei giorni 08/04/2026 e 30/04/2026.

L’intera attività dell’anno scolastico 2025/26 si è svolta in **32 ore**.

RIELABORAZIONE DELLE ESPERIENZE FSL E REDAZIONE DELLA RELAZIONE SU FSL 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 FSL

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:

Data	Ora	Docente	Tipologia	Argomento
16-09-2025	2 ^a (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	ENOLOGIA : In cantina: Pigiatura delle uve nere aziendali. In laboratorio: determinazione degli zuccheri sul mosto (Babo e Brix).
01-10-2025	2 ^a (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	ENOLOGIA : Travaso-svinatura linee vino rosso. In laboratorio: determinazione del tasso zuccherino (Fehling)
08-10-2025	2 ^a (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	ENOLOGIA : In cantina: Travaso svinatura della linea "orange". Travaso svinatura manuale della Termarina rossa in purezza. In laboratorio: determinazione degli zuccheri nel mosto (Fehling).
29-10-2025	2 ^a (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	ENOLOGIA : In cantina: Etichettatura linee frizzanti 2024. In laboratorio: determinazione dell'anidride solforosa libera.
11-11-2025	4 ^a (2)	SILVIA BERTONELLI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA : Incontro in auditorium con agenzia Randstad
11-11-2025	6 ^a (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament	ENOLOGIA : Incontro in AUDITORIUM sulla preparazione del Curriculum Vitae e simulazione di colloqui di lavoro con l'agenzia Randstad. Modulo curriculare di Orientamento formativo.

			o Formativo	
12-11-2025	2 [^] (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	ENOLOGIA : In cantina didattica: etichettatura linea Arpa (rosso fermo). Organizzazione e sistemazione spazi cantina
18-11-2025	3 [^] (1)	ALESSANDR A SIMEONE	Orientament o formativo	EDUCAZIONE CIVICA : Intelligenza artificiale
18-11-2025	4 [^] (1)	SILVIA BERTONELLI	Orientament o formativo	EDUCAZIONE CIVICA : rappresentanti discutono con classe si di IA
19-11-2025	2 [^] (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	ENOLOGIA : Etichettatura linee vendemmia 2024.
05-12-2025	4 [^] (3)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO : Lezione fuori sede presso ITS. Attività di laboratorio
14-01-2026	2 [^] (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	ENOLOGIA : In cantina: Travaso di tutte le linee vino; in laboratorio: determinazione dell'acidità e calcoli stechiometrici
19-01-2026	3 [^] (1)	PAOLA CIARAMELLA	Orientament o formativo	ANIMALI - PRODUZIONI ANIMALI :
19-01-2026	4 [^] (1)	SILVIA BERTONELLI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	EDUCAZIONE CIVICA : orientamento in uscita RANSTAD
19-01-2026	5 [^] (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO : Intervento agenzia Randstad: contatti, presentazione, simulazione colloquio di lavoro.
20-01-2026	3 [^] (4)	SILVIA BERTONELLI	Orientament o formativo	EDUCAZIONE CIVICA : Gioco di ruolo in municipio
21-01-2026	2 [^] (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	ENOLOGIA : In cantina: travaso linea Tema rosso (lambrusco). Inizio preparazione barrique (sistemazione dello spazio e preparazione del pallet di supporto). In laboratorio: titolazione nel saggio di Fehling.
22-01-2026	4 [^] (1)	GAETANO TROTTA	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	EDUCAZIONE CIVICA : Incontro sull'orientamento con Università di Parma+modulo curriculare Orientamento formativo
22-01-2026	5 [^] (1)	SILVIA BERTONELLI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	EDUCAZIONE CIVICA : Modulo orientamento formativo, incontro in auditorium con università di parma
27-01-2026	6 [^] (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament	ENOLOGIA : Pulizia della cantina e ipotesi di lavoro su barrique, che ha alcune perdite, prima dell'utilizzo.

			o Formativo	
02-02-2026	4 [^] (1)	SILVIA BERTONELLI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	EDUCAZIONE CIVICA : Incontro con Informagiovani
02-02-2026	5 [^] (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	EDUCAZIONE CIVICA : Incontro con Informagiovani del Comune di Parma. Il servizio civile in Italia o all'estero
04-02-2026	3 [^] (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	ENOLOGIA : Collegamento con Istituto Riccomini di Siena per illustrazione del sesto anno Enotecnico, presso di loro attivato.
05-02-2026	3 [^] (1)	CHIARA FALCIONI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE : Incontro a distanza con il sesto anno Enotecnico di Alba.
06-02-2026	5 [^] (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	ENOLOGIA : Incontro in presenza col prof. Bernizzoni, referente per il sesto anno (Enotecnico) dell'Istituto Raineri Marcora di Piacenza.
07-02-2026	2 [^] (1)	MARIO BRUNO	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE : Orientamento formativo: incontro a distanza con San Michele All'Adige per presentazione sesto anno Enotecnico
18-02-2026	3 [^] (4)	GIANNINO BOTTI	Orientament o formativo	EDUCAZIONE CIVICA : Partecipazione salone orientamento Politecnico
04-03-2026	3 [^] (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	ENOLOGIA : In laboratorio: test di Fehling. In cantina: trattamento con acqua della barrique.
10-03-2026	6 [^] (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	ENOLOGIA : Lavaggio bottiglie per futuro imbottigliamento. Controllo della barrique
11-03-2026	1 [^] (6)	SILVIA BERTONELLI	Orientament o formativo	EDUCAZIONE CIVICA : Uscita didattica Fossoli e museo deportato carpi
18-03-2026	2 [^] (2)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	ENOLOGIA : In laboratorio: determinazione del tasso alcolico; in cantina: preparazione della barrique e solfitazione. Sistemazione spazi della cantina
18-03-2026	7 [^] (2)	ALESSANDR A SIMEONE	PCTO ITAS - in aula - Orientament o Formativo	INGLESE - LINGUA INGLESE : Incontro periti agrari
20-03-2026	1 [^] (10)	MARIO BRUNO	Orientament o formativo	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE : Uscita didattica a San Michele all'Adige presso la Fondazione Edmund Mach
31-03-2026	6 [^] (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula -	ENOLOGIA : Trasporto e svuotamento barrique; sistemazione dello spazio cantina; barrique pronta per essere riempita

			Orientamento Formativo	
01-04-2026	3 [^] (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA : Svuotamento manuale tino di conservazione e riempimento barrique per affinamento in legno
08-04-2026	3 [^] (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA : Preparazione della cantina per l'attività di imbottigliamento pomeridiana. Aggiunta del mosto nei tini di affinamento per rifermentazione in bottiglia.
08-04-2026	6 [^] (3)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA : Imbottigliamento linee vini frizzanti.
10-04-2026	2 [^] (1)	MARIO BRUNO	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	EDUCAZIONE CIVICA : Orientamento formativo: Incontro Coldiretti Nuova PAC
10-04-2026	3 [^] (1)	ALESSANDR A SIMEONE	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	INGLESE - LINGUA INGLESE : Incontro Coldiretti Nuova PAC
24-04-2026	2 [^] (1)	MARIO BRUNO	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	EDUCAZIONE CIVICA : Incontro AB per le Scuole Agrarie presso l'auditorium dell'Istituto
28-04-2026	4 [^] (2)	SILVIA BERTONELLI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA : Eccellenze enogastronomiche ,esperti confcooperative in auditorium
28-04-2026	6 [^] (1)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO : Incontro di approfondimento sulle eccellenze enogastronomiche dell'Emilia Romagna (prodotti DOP e IGP) e sul modello cooperativo di fare impresa, a cura di Confcooperative Emilia Romagna
30-04-2026	7 [^] (3)	MATTIA TOSCANI	PCTO ITAS - in aula - Orientamento Formativo	ENOLOGIA : Imbottigliamento linee vini fermi: il bianco macerato Vela e il rosso barricato 28 giorni Arpa
Totale 80				

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 percorso 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.

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 2025-26

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	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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	

	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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	
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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 **55 ore** alla stesura di questo documento, per singole lezioni si fa riferimento a registro elettronico .

AMBITO GUIDA: Educazione alla cittadinanza attiva e responsabile						
ARGOMENTI PROPOSTI DAL CDC	NUCLEO LINEE GUIDA M.I.M.	AMBITI	indicare con X	DOCENTE COINVOLTO	DISCIPLINA COINVOLTA	Ore previste
	COSTITUZIONE	Elementi fondamentali del Diritto				
		Costituzione e sua storia	xx	bertonelli, Trotta	lettere, EEML	6+2
		Educazione alla legalità e contrasto delle mafie	x	Milioli	matematica	6
		Educazione contro le forme di discriminazione	x	Viappiani	Religione	4
	SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	Tutela del patrimonio ambientale e cultura della prevenzione	X	Falcioni	Biotec. Vit.	4
		Tutela e valorizzazione della biodiversità	X	Bruno	Viticoltura	2-4

		Tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze	X	Bruno	Viticultura	4
		Educazione al benessere psico-fisico	X	Toscani	Enologia	Bere Consapevole 4
PROGETTI	NUCLEO LINEE GUIDA M.I.M.	AMBITI	indicare con X	DOCENTE COINVOLTO	DISCIPLINA COINVOLTA	Ore previste
MUNICIPIO: LUOGO DI MEMORIA, LUOGO DI DEMOCRAZIA (Referenti: Michelotti, Bertone; 4 ore) 5D, 5G	COSTITUZIONE	Ordinamento e funzioni degli Enti territoriali, Costituzione e sua storia	x	BERTONELLI	lettere	4
PROPOSTE DI ATTIVITA'	NUCLEI DELLE LINEE GUIDA M.I.M.	AMBITI	indicare con X	DOCENTE COINVOLTO	DISCIPLINA COINVOLTA	Ore previste
ETICOPOLI: LE FILIERE DI ALCUNI PRODOTTI: CIOCCOLATO, BANANA, TE', TONNO, CARNE, PASSATA, COTONE, ECC. (Collaborazione con Arpa; Referente Delbono; 2 ore)	SVILUPPO E SOSTENIBILITA'	Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, Economia circolare, Tutela e valorizzazione della biodiversità, Tutela del patrimonio ambientale e cultura della prevenzione	x	Simeone	Inglese	4
				N ORE TOTALI PREVISTE 38		

Contenuti trattati dai docenti durante l'orario delle rispettive discipline, per un totale di 54 ore a fine aprile:

ITALIANO E STORIA: la Costituzione: la scuola nella Costituzione, con riferimento ad articoli specifici sulla scuola. La struttura della nostra Costituzione: punti di forza e criticità. Il valore della memoria, per non dimenticare ciò che è stato: visita didattica a campo Fossoli e museo deportato. I fili della memoria, la tragedia Ebraica a Parma

INGLESE: 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
- Goal 12 Responsible consumption and production
- Goal 14 Life below water
- Goal 15 Life on land
- Goal 17 Partnerships to achieve the goals

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;
-

- Corretto uso PF e patentino fitosanitario.

PRODUZIONI ANIMALI: sono stati trattati i temi della sostenibilità e della cittadinanza attiva attraverso lo studio del benessere animale e della sicurezza alimentare. Il percorso ha analizzato il quadro normativo europeo (con riferimento alla modifica dell'Art. 9 della Costituzione), il sistema dei controlli lungo la filiera produttiva e l'impatto ambientale della zootecnia, promuovendo negli studenti una visione integrata di salute pubblica, etica e tutela dell'ambiente.

ENOLOGIA: 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)

VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE:

- Registro Nazionale delle Varietà di vite;
- Classificazione vitigni: principali vitigni coltivati in Italia; Principali vitigni coltivati in Emilia-Romagna, con particolare riferimento ai vitigni raccomandati e autorizzati a Parma e provincia;
- Cenni sulla classificazione dei vini e principali vini della DOC Colli di Parma;
- Gestione sostenibile dei filari: lavorazioni nell'interfilare e sulla fila in alternativa al diserbo chimico, Inerbimento, pacciamatura, sovescio;
- Diserbo ecologico: diserbo a vapore, diserbo con schiume ecologiche, diserbo con acqua ad alta pressione.
- Lezione a cura del Collegio dei Periti Agrari di Parma sull'Agricoltura 4.0 nella

gestione sostenibile e di precisione del vigneto.

EEML:Espropriazione per pubblica utilità

RELIGIONE:

Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà.

“Human”. Un affresco sull’umanità. La dignità della persona e i diritti umani fondamentali. Giustizia sociale e sviluppo umano. Il genocidio del popolo ebraico e la tragedia della Shoah.

Costituzione , art.3; Dichiarazione universale dei diritti dell’uomo; Convenzione europea dei diritti dell’uomo.

9 TRAGUARDI COMUNI

Il traguardo che si persegue nelle 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 PTOF 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 individuando 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 e sportelli, con verifica finale entro 28/2/2026

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	Calendario Regionale
Dal 24-12-2024 al 06-01-2025	Vacanze natalizie
12 - 01-26 PONTE	Consiglio d'Istituto
13-01-2025	Santo Patrono
Dal 02-04-2025 al 07-04-2025	Vacanze Pasquali
25-04-2025	Calendario Regionale
01/05/2025	Calendario Regionale
02-05.26 PONTE	Consiglio d'Istituto

Il Consiglio di Istituto, su richiesta e decisione del Collegio docenti, ha deliberato la sospensione delle lezioni per i giorni 12/01/26 e 02/05/2026.

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

<https://poloagroindustriale.edu.it/documento/ptof/>

La valutazione finale della classe quinta è avvenuta facendo riferimento al PTOF d'Istituto elaborato dal collegio dei docenti nella seduta del 09/01/2026 sulla base dell'atto di indirizzo del dirigente prot. 5064 del 01/09/2025 ed è stato approvato dal Consiglio di Istituto nella seduta del 09/01/2026 con delibera n. 4.

17 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

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

- **Prima Prova:** ITALIANO 5/05/26
- **Seconda Prova:** ENOLOGIA 30/04/26

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 l'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 sviluppare 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 saperle esporre 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).

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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 	
		<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 	<ul style="list-style-type: none"> • 1-5 • 6-8 	

ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	Lo studente mostra autonomia di giudizio?	<ul style="list-style-type: none"> L'elaborazione personale è approfondita e originale 	<ul style="list-style-type: none"> 9-10 	
--	---	---	--	--

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO
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 	<ul style="list-style-type: none"> 1-5 6-8 9-10 	
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 	<ul style="list-style-type: none"> 1-5 6-8 9-10 	
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 	<ul style="list-style-type: none"> 1-5 6-8 9-10 	
INTERPRETAZIONE CORRETTA E	Lo studente produce un'interpretazione compatibile con i dati testuali? Interpretazioni e	<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 	<ul style="list-style-type: none"> 1-5 	

ARTICOLATA DEL TESTO	giudizi sono motivati? Riferisce il testo al suo contesto storico e culturale?	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 6-8 9-10 	
----------------------	---	---	---	--

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 	
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)	Ortografia e morfologia sono corrette? La sintassi è corretta? La punteggiatura	<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 	

USO DELLA PUNTEGGIATURA	è corretta ed efficace?			
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 	

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
		<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 	<ul style="list-style-type: none"> 1-8 9-13 	

<p>PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NEL TITOLO E NELL'EVENTUALE PARAGRAFAZIONE</p>	<p>Il materiale proposto dalla traccia è stato compreso correttamente? Il testo prodotto è coerente con la traccia proposta?</p>	<p>e paragrafazione sono accettabili</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lo svolgimento rispetta pienamente la traccia; i titoli e la paragrafazione sono coerenti ed efficaci 	<ul style="list-style-type: none"> • 14-15 	
<p>SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE</p>	<p>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?</p>	<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 	
<p>CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI</p>	<p>Lo studente introduce riferimenti a conoscenze ed esperienze personali? Si avvale di conoscenze acquisite nel corso dei propri studi?</p>	<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 	

TOTALE PUNTI SPECIFICI TIPOLOGIA C _____/40

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

Griglia di valutazione seconda prova
SETTORE TECNOLOGICO: INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
articolazione: "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"
DISCIPLINA: VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE
Prima parte obbligatoria - svolgimento del tema di materia

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	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

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.	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 	<p style="text-align: right;">1.5</p> <p style="text-align: right;">2</p> <p style="text-align: right;">2.5</p>
	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 style="text-align: right;">3</p> <p style="text-align: right;">3.5</p> <p style="text-align: right;">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. 	<p style="text-align: right;">5</p>
Elaborare con coerenza e correttezza i quesiti.	1	<ul style="list-style-type: none"> ● Traccia risolta in modo incompleto e incoerente con gravi e diffusi errori. 	<p style="text-align: right;">0 - 0.5</p>

Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	2	● Traccia risolta in modo non completo, limitatamente coerente. Sono inoltre presenti alcuni errori che possono inficiare la correttezza dell'elaborato.	1
	3	● Traccia risolta in modo completo e coerente ai quesiti richiesti, pur presentando alcuni errori.	1.5
	4	● Traccia risolta in modo completo e corretto e in piena coerenza coi quesiti richiesti.	2
Argomentare. 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.	1	● 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	● 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	● 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	● 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 AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
articolazione: “PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI”
DISCIPLINA: PRODUZIONE VEGETALE
Seconda parte (due quesiti a scelta su quattro)

NOME E COGNOME DEL CANDIDATO: _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Quesito 1 Punteggio	Quesito 2 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	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

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 e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	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
	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	● 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	● 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	● 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	● 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	

Griglia di valutazione orale consigliata dal Ministero.

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1,50 - 2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0,50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1,50 - 2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0,50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1,50 - 2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0,50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1,50 - 2,50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3,50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4,50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

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 SVOLTO INGLESE A.S. 2025-2026

Classe: 5^D Indirizzo: VE

Docente: Alessandra Simeone

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

TRIMESTRE

- Soil (libro)

Soil profile

Soil texture and structure

Soil degradation

- Grape and wines (libro)

Grape Varieties (libro)

Introduction The History of wine (scheda)

The healing properties of grape (scheda)

Italian wines (Franciacorta, Amarone, Chianti, Verdicchio) (scheda)

Fortified wines : Marsala (scheda)

Understanding wine labels (scheda)

Evaluating wine (scheda)

Champagne (scheda)

PENTAMESTRE

- Milk

Parmigiano Reggiano

Milk the most complete food

English cheeses

- Vinegar

Balsamic Vinegar of Modena

- Livestock

Cattle

Pig Husbandry

Animal Welfare

- LETTERATURA

The theme of the double* schede

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

Goal 12 Responsible consumption and production

Goal 14 life below water

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**

Parma, 20/04/2026

L'insegnante

[Alessandra Simeone](#)

Letto e sottoscritto dai rappresentanti

PROGRAMMA DI ITALIANO
5D VITICOLTURA ED ENOLOGIA
BERTONELLI SILVIA
AS 2025/26

-
Correnti culturali e tecnicismi principali:

Positivismo/Simbolismo/Naturalismo/Realismo/Esteticismo/Verismo/Hermetismo/Neorealismo

I poeti maledetti: analisi testuale di Flaubert **il ballo da Madame Bovary**, cenni comparativi a Baudelaire i fiori del male. 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

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 assurdità, 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 madeleine

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

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, quando si è capito il gioco**.

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**.

**La letteratura Neorealista: 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 I Agnese va a morire, il partigiano Johnny, 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

** da farsi a maggio

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

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

- ANALISI DI ARTICOLO COSTITUZIONE SU ISTRUZIONE E SCUOLA
- LA NASCITA DELLA COSTITUZIONE ITALIANA
- VISITA A CAMPO SMISTAMENTO DI FOSSOLI E MUSEO DEL DEPORTATO
- PROGETTO MUNICIPIO

LETTO ED APPROVATO DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE

PROGRAMMA DI STORIA
5D VITICOLTURA -ENOLOGIA
BERTONELLI SILVIA
AS 2025/26

L'unificazione d'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

**L'Italia repubblicana

La Costituzione italiana

** da farsi a maggio

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

I PROGRAMMI SONO STATI LETTI E APPROVATI DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE

ISS “Galilei-Bocchialini”

ITAS F. Bocchialini

PROGRAMMA SVOLTO as 2025-26

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

Parma 14/04/2026

Il docente

Milioli Lara

Letto e sottoscritto dai rappresentanti

PROGRAMMA DI PRODUZIONI ANIMALI

Per l'anno scolastico 2025-2026
Dell'ITAS F. Bocchialini

Classe / Indirizzo: 5°D - Viticoltura ed Enologia

Materia: Produzioni Animali

Docente: Paola Ciaramella

Elenco dei contenuti

- Biochimica dell'alimentazione e richiami di fisiologia degli apparati digerenti dei ruminanti e dei monogastrici. Alimentazione e nutrizione. Macromolecole e Micromolecole.
- La digestione microbica ruminale. La popolazione microbica ruminale. Digestione della cellulosa; Digestione ruminale dei lipidi; Sintesi vitaminica;
- Proteine e grassi by-pass.
- Proteine digeribili; Valore biologico delle proteine e calcolo.
- La fibra grezza (Van Soest, Weende, Kjeldahl); Importanza della fibra nell'alimentazione dei ruminanti. Analisi di cartellino e calcolo.
- Energia degli alimenti: Energia Lorda, Energia Digeribile, Energia Metabolizzabile, Energia Netta.
- Valore nutritivo degli alimenti ed i metodi di valutazione Metodo francese delle UFL e UFC.
- Classificazione degli alimenti zootecnici: (foraggi, mangimi, concentrati);
- Tecniche di conservazione dei foraggi: fienagione e insilamento (ripasso).
- Razionamento e tecniche di alimentazione della vacca da latte.
- Tecniche di somministrazione della razione alimentare: alimentazione tradizionale, unifeed, alimentazione di precisione; auto alimentatori.
- Produzioni zootecniche: latte e carne; Introduzione ai disciplinari di produzione; Legame con il territorio.
- Il benessere animale: cenni sulla normativa europea (art. 9 della Cost.); Le 5 libertà degli animali; Benessere animale e sicurezza alimentare; Controlli lungo la filiera alimentare; Zootecnia e tutela ambientale (Ed. Civica).

Alla data di compilazione del programma, gli argomenti relativi al benessere animale devono ancora essere svolti e, le tecniche di somministrazione della razione alimentare, sono in via di completamento.

In conformità alle linee guida per l'insegnamento dell'**Educazione Civica**, sono stati trattati i temi della sostenibilità e della cittadinanza attiva attraverso lo studio del **benessere animale** e della **sicurezza alimentare**. Il percorso ha analizzato il quadro normativo europeo (con riferimento alla modifica dell'Art. 9 della Costituzione), il sistema dei controlli lungo la filiera produttiva e l'impatto ambientale della zootecnia, promuovendo negli studenti una visione integrata di salute pubblica, etica e tutela dell'ambiente.

L'elenco è stato letto e approvato dai rappresentanti di classe

Parma, 14/04/2026

Letto e sottoscritto dai rappresentanti di classe

Docente

Prof.ssa Paola Ciaramella

Programma svolto Enologia 2025/26
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 gliceropiruvica, 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-Charmat), 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 ebuliometro 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 15/05

- **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*). **Fsl** 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 2024)

Letto e sottoscritto dai rappresentanti di classe

Toscani Mattia

Gandolfi Annalisa

Programma svolto Gestione ambiente e territorio classe 5D

Docenti: Mattia Toscani, Itp Niccolò Lavezzi

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.

Moduli a cura del prof. Lavezzi:

La gestione dei reflui zootecnici; l'azienda multifunzionale

Parma, 14/04/2026

Parma, 14/04/2026

I Docenti

Letto e approvato dai rappresentanti di classe

Toscani Mattia

Lavezzi Niccolò

PROGRAMMA SVOLTO DI BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE

VD VITICOLTURA ED ENOLOGIA

DOCENTE: CHIARA FALCIONI

DOCENTE ITP: GIANNINO BOTTI

A.S. 2025/26

Lieviti: riproduzione, ciclo di crescita, fattori ambientali che favoriscono lo sviluppo, caratteristiche enologiche, le colture starter (vantaggi nell'utilizzo dei lieviti selezionati, produzione di biomassa di lieviti).

Classificazione dei lieviti: genere Saccharomyces (Saccharomyces cerevisiae e Saccharomyces bayanus), genere non-Saccharomyces (Hanseniaspora/Kloeckera, Candida/Starmerella, Torulaspora, Schizosaccharomyces).

Fermentazione alcolica: effetto Pasteur, effetto Crabtree, principali cause degli arresti della fermentazione alcolica.

Fermentazione malolattica: batteri lattici ed esigenze ambientali per il loro sviluppo, fermentazione malolattica.

Entomologia agraria: morfologia insetti (capo, torace e addome), principali apparati boccali insetti (masticatore, lambente-succhiante, pungente-succhiante, succhiante non perforante), fisiologia insetti (sistema endocrino, sistema esocrino, riproduzione, metamorfosi).

Acari e Nematodi: acari (morfologia, riproduzione e classificazione), nematodi (morfologia, riproduzione e classificazione).

Principali fitofagi della vite (lavoro di gruppo): Tripide della vite, Fillossera della vite, Cicalina della flavescenza dorata, Cocciniglie della vite, Metcalfa della vite, Tignola e Tignoletta della vite, Nottua della vite, Erinosi della vite, Ragnetto rosso della vite e dei fruttiferi, Xifinema della vite.

*Fitoiatria: mezzi legislativi, mezzi agronomici, mezzi fisici e meccanici, mezzi genetici, mezzi biotecnologici, mezzi biologici e mezzi chimici.

Testo in uso: Biotecnologie Green, P. Morandini, S. Caccia, S. Laudonia, I. del Bove, Rizzoli Education, Edagricole Scolastico, 2024.

Slide e altro materiale caricato dai professori Falcioni e Botti.

PER LA PARTE DI **EDUCAZIONE CIVICA**, COMPLEMENTARE A BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE:

*Patentino dei fitofarmaci: etichettatura, norme relative all'impiego.

I PROGRAMMI SONO STATI LETTI E APPROVATI DAI RAPPRESENTANTI DI CLASSE

PROGRAMMA SVOLTO
“VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE”
 Classe 5 ^D – Articolazione “Viticoltura ed enologia”
 I.T.A.S. “F. Bocchialini “– Parma – a.s. 2025/2026
 Docente: Prof. Mario Bruno – Docente I.T.P.: Prof. Luigi Procopio

N°	Modulo	Contenuti
1	Botanica, ciclo di sviluppo e ambiente pedoclimatico della vite	<ul style="list-style-type: none"> - Origini della vite e produzione vitivinicola. Cenni sulla diffusione della viticoltura nel Mondo, in Europa e in Italia. - Classificazione botanica della vite. - Morfologia e fisiologia della vite. Cenni sulle schede ampelografiche. - Ciclo vitale, biennale di fruttificazione e annuale della vite (fasi fenologiche). - Ambiente pedoclimatico della vite.

2	Vitigni, portinnesti, vivaismo viticolo e propagazione della vite	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri di scelta dei vitigni e dei portinnesti (con particolare riferimento alla zona DOC Colli di Parma). - Metodi per ottenere i vitigni e i portinnesti: selezione massale (cenni), selezione clonale, tecnica dell'incrocio/ibridazione, cenni sulle tecniche di ingegneria genetica (cisgenesi e editing genomico), vitigni resistenti PIWI. - Il Registro Nazionale delle Varietà di vite. - Cenni sulla classificazione dei vitigni e vini. Principali vitigni coltivati in Italia. Principali vitigni coltivati in Emilia-Romagna, con particolare riferimento ai vitigni raccomandati e autorizzati a Parma e provincia. - Portinnesti: requisiti dei portinnesti. Nomenclatura e classificazione portinnesti. Principali portinnesti ammessi in Italia e portinnesti di ultima generazione. - Vivaismo viticolo: organizzazione di un vivaio viticolo e fasi salienti che, in vivaio, portano alla formazione di una barbatella innestata. - La barbatella innestata e gli scopi dell'innesto. Talea, innesto, innesto a macchina, reinnesto. - Certificazione e qualità genetica, sanitaria, agronomica del materiale vivaistico.
3	Impianto del vigneto e strutture portanti	<ul style="list-style-type: none"> - Scelte di impianto (considerazioni preliminari di natura tecnico-economico e legislativo); sesti di impianto e densità di impianto. - Operazioni necessarie all'impianto di un vigneto: preparazione terreno, sistemazioni idraulico-agrarie, lavorazioni del terreno. Impianto di pianura e collina. - Epoca e modalità di trapianto. - Strutture portanti nel vigneto: pali e scelta dei materiali, ancoraggi e materiali accessori, staffe di base per i pali, fili, tutori, shelter. - Allestimento della struttura portante.

4	Forme di allevamento e potatura del vigneto	<ul style="list-style-type: none"> - Criteri di scelta della forma di allevamento. - Classificazione e principali forme di allevamento della vite: Guyot e sue varianti, Capovolto, Cordone speronato e libero, Pergola e sue varianti (cenni), Tendone (cenni), Sylvoz, Casarsa, GDC e Alberello. - Criteri di classificazione della potatura della vite in base a diversi parametri. - Potatura di allevamento. - Potatura di produzione: <p>Potatura secca: carica produttiva, epoca, sequenza delle operazioni di potatura secca, tipi di potatura secca (a Guyot e a sperone, completamente manuale, prepotatura meccanica + rifinitura manuale contestuale o disgiunta, completamente meccanica) confronto tra potatrici a barre e a dischi, organizzazione del cantiere di potatura, gestione dei sarmenti.</p> <p>Operazioni di potatura verde: degemmazione, spollonatura manuale e meccanica, scacchiatura e sfemminellatura, cimatura e macchine cimatrici, palizzazione manuale e meccanica, defogliazione e macchine defogliatrici, diradamento dei grappoli.</p>
---	--	---

5	<p>La Gestione del vigneto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Le cure nei 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, sostituzione delle fallanze). - Le cure colturali rivolte al terreno: La gestione del suolo: gestione dell'interfilare (lavorazioni e macchine per le lavorazioni e per il controllo del cotico erboso, il sovescio, la pacciamatura, la non lavorazione, l'inerbimento), la gestione del filare (lavorazioni e macchine interceppo, il diserbo chimico con riferimento al Disciplinare di Produzione Integrata dell'Emilia-Romagna, diserbo a vapore o con schiume ecologiche, pirodiserbo, diserbo con acqua ad alta pressione), la gestione dei sarmenti. La fertilizzazione del vigneto con riferimento al Disciplinare di Produzione Integrata dell'Emilia-Romagna: effetti dei principali macro e microelementi nutritivi, fabbisogno nutrizionale e elementi diagnostici, concimazione di impianto, di allevamento e di produzione, concimazione fogliare, modalità ed epoche di distribuzione dei fertilizzanti. L'irrigazione del vigneto con riferimento al Disciplinare di Produzione Integrata dell'Emilia-Romagna: bilancio idrico del vigneto, cenni su tecniche irrigue non specifiche (ascorrimento, manichettone, irrigazione soprachioma), l'irrigazione a goccia (vantaggi e svantaggi, caratteristiche tecniche: sistemi di filtraggio delle acque, tubi, ali gocciolanti e tipi di gocciolatori, scelte di impianto irrigazione a goccia, posizionamento ali gocciolanti, fertirrigazione, cenni sulla subirrigazione). - Le cure colturali rivolte alla pianta: Vendemmia: il processo di maturazione (tipi di maturazione e fenomeni che avvengono durante la maturazione), gli indici di maturazione, vendemmia manuale (vantaggi e svantaggi) vendemmia meccanica (vantaggi e svantaggi, preparazione vigneto alla raccolta meccanica) e tipologie di vendemmiatrici e loro componenti fondamentali.
---	---------------------------------------	---

6	Avversità e difesa della vite	<ul style="list-style-type: none"> - Difesa fitosanitaria del vigneto con riferimento al Disciplinare di Produzione Integrata dell'Emilia-Romagna: principi ed elementi fondanti della difesa integrata, difesa integrata obbligatoria e volontaria, l'importanza della conoscenza delle avversità. - Fisiopatie: da grandine, clorosi ferrica, disseccamento apicale del rachide; - Fitopatie: Sintomi, danni e controllo integrato (in riferimento al Disciplinare di Produzione Integrata dell'Emilia- Romagna) Peronospora, Oidio, Botrite, Mal dell'esca, Flavescenza dorata. - Agenti di danno: sono stati trattati nell'ambito della materia Biotecnologie vitivinicole. - Macchine e distribuzione degli agrofarmaci.
7	Educazione civica	<ul style="list-style-type: none"> - Registro Nazionale delle Varietà di vite; - Classificazione vitigni: principali vitigni coltivati in Italia; Principali vitigni coltivati in Emilia-Romagna, con particolare riferimento ai vitigni raccomandati e autorizzati a Parma e provincia; - Cenni sulla classificazione dei vini e principali vini della DOC Colli di Parma; - Gestione sostenibile dei filari: lavorazioni nell'interfilare e sulla fila in alternativa al diserbo chimico, Inerbimento, pacciamatura, sovescio; Diserbo ecologico: diserbo a vapore, diserbo con schiume ecologiche, diserbo con acqua ad alta pressione. - Lezione a cura del Collegio dei Periti Agrari di Parma sull'Agricoltura 4.0 nella gestione sostenibile e di precisione del vigneto.
	Attività pratiche	<ul style="list-style-type: none"> - Vendemmia presso il vigneto della scuola "Campo Bacarò" - Operazioni di gestione del vigneto, potatura secca e verde presso il vigneto della scuola "Campo Bacarò" a cura del Prof. Luigi Procopio.

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

Inoltre, si fa riferimento a tutti i materiali condivisi su Classroom dai Prof. Bruno e Procopio.

Parma, 15/05/2026

Docente Prof. Mario Bruno

I.T.P. Prof. Luigi Procopio

Letto e approvato dai rappresentanti di classe

PROGRAMMA SVOLTO 5D

Denominazione Materia ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
Docente Prof. TROTTA GAETANO
Classe Quinta sez. D (a.s. 2025/26)
Compresenza Prof. AVARINO DANIELE

Libro adottato: Stefano Amicabile, “Corso di ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE”, vol.2, ED. HOEPLI

1° MODULO: ESTIMO GENERALE

18. Aspetti e fondamenti
19. La natura del giudizio di stima
20. Aspetti economici tradizionali
21. Processi estimativi. Metodo e momento di stima
22. Procedimenti di stima sintetici e analitici
23. Principio dell'ordinarietà
24. Direttive generali sulle principali aggiunte e detrazioni, comodi e scomodi

2° MODULO: ESTIMO RURALE

2.1 Stima dei fondi rustici

25. Descrizione del fondo
26. Stime sintetiche
27. Stima analitica o per capitalizzazione dei redditi
28. Beneficio fondiario in base al bilancio in economia
29. Valore normale e sue correzioni
30. Valore di trasformazione
31. Valore di capitalizzazione
32. Valore complementare

● ***Stima dei Vigneti***

33. Generalità
34. Valore della terra nuda
35. Valore in un anno intermedio
 - Metodo dei redditi passati
 - Metodo dei redditi futuri
36. Considerazione sulla scelta del metodo
37. Valore del soprassuolo

2.3 Stima dei Prodotti in Corso di Maturazione

38. Introduzione
39. Frutti pendenti
40. Anticipazioni culturali

3° MODULO: ESTIMO LEGALE

3.1 Stima dei Danni

- 41. Generalità
- 42. Il danno
- 43. Il contratto di assicurazione
- 44. Criteri di valutazione dei danni e procedure peritali
- 45. Danni da grandine:
 - L'assicurazione contro i danni da grandine;
 - Le operazioni peritali per la stima dei danni da grandine.
 - Danni da inquinamento in agricoltura

3.2 Espropriazioni per pubblica utilità

- 46. Generalità
- 47. Il testo unico
- 48. Oggetto dell'espropriazione
- 49. L'iter espropriativo
- 50. Soggetti e fasi dell'espropriazione
- 51. L'indennità di esproprio
- 52. Criteri generali
- 53. Aree edificabili
- 54. Aree edificate
- 55. Aree non edificabili
- 56. Il prezzo di cessione volontaria
- 57. La retrocessione dei beni espropriati
- 58. L'occupazione temporanea

MODULO 4° MERCATI DEI PRODOTTI AGRARI/POLITICHE DI MARKETING*

- 59. Il marketing dei prodotti agricoli e alimentari
- 60. La segmentazione del mercato
- 61. Il marketing agroalimentare
- 62. Il processo di marketing
- 63. La strategia di marketing
- 64. Elementi di marketing territoriale
- 65. L'applicazione del marketing all'offerta territoriale
- 66. La ricerca di mercato nel marketing territoriale

ARGOMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Espropriazione per pubblica utilità

*Argomenti che verranno svolti dopo il 15 maggio.

Parma 30/04/2025

Firma

Prof. TROTTA Gaetano

Prof. AVARINO Daniele

Letto e approvato dai rappresentanti di classe

ITAS “ F. Bocchialini” PARMA Anno scolastico 2025/2026

Disciplina di Insegnamento: **RELIGIONE CATTOLICA** Docente: **Elisabetta Viappiani**

Contenuti svolti

GLOBALIZZAZIONE ED ETICA

- Etica ed economia. Sistemi economici, lavoro e dignità umana nella tradizione biblica. Il valore del lavoro, il principio di solidarietà, economia e giustizia sociale. Il fondamento teologico della morale sociale cattolica. Valori morali tra persona e società. L'economia del mondo globalizzato. L'interdipendenza delle economie mondiali; la globalizzazione tra economia, società e politica. Agenda 2030 Obiettivo 8, Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile. Gli effetti ambivalenti della globalizzazione, opportunità e disuguaglianze. La finanza etica, il microcredito e il commercio equo e solidale. Agenda 2030 Obiettivo 12, Il concetto di economia generativa. Antologia di brani da encicliche “ Fratelli tutti” e “ Laudato sì”.

LA LETTERATURA SAPIENZIALE VETEROTESTAMENTARIA

- Il libro di Giobbe, il libro del Qoelet .La sofferenza dell'uomo, la giustizia di Dio, il silenzio di Dio. Le questioni esistenziali dal libro di Giobbe e confronto con la riflessione poetica di G.Leopardi . Il silenzio di Dio nella storia del popolo ebraico e nella riflessione teologica di H.Jonas “Il concetto di Dio dopo Auschwitz”. ****

LA STORIA DEL POPOLO EBRAICO

- La storia di Israele nell'Antico Testamento. Le radici ebraiche del Cristianesimo. Esodo, esilio, diaspora; le radici dell'antigiudaismo in ambito cristiano, antiebraismo, antisionismo. La memoria della Shoah e dell'Olocausto (distruzione di un popolo). La Palestina e lo Stato di Israele . Antologia di brani da Il manifesto della razza, 1938; Mein Kampf, 1925; Il concetto di Dio dopo Auschwitz” di Hans Jonas.
-

EDUCAZIONE CIVICA

Costituzione, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà.

“Human”. Un affresco sull'umanità. La dignità della persona e i diritti umani fondamentali. Giustizia sociale e sviluppo umano. Il genocidio del popolo ebraico e la tragedia della Shoah. Costituzione , art.3; Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo; Convenzione europea dei diritti dell'uomo.

Parma, 15/05/2026

Libro di testo

“Capaci di sognare” Piero Maglioli SEI
Letto e approvato dai rappresentanti di classe

ISTITUTO TECNICO AGRARIO “FABIO BOCCHIALINI”

Anno scolastico 2025-26

PROGRAMMA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

CLASSE 5 D

- La Cinesinologia 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, lo stretching, l'allenamento in palestra, l'allenamento a casa. Allenamento della forza. Esercizi di rinforzo a corpo libero
- . Allenamento della resistenza, gli elementi della resistenza, importanza della resistenza. Trekking. 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.
- Salto con pedana.
- Palla Tamburello: regole principali del gioco, posizionamento del corpo e presa del tamburello. Gioco.
- Pallavolo, Pallamano, Basket, Calcetto.Volano. Terreno di gioco, regolamento di gioco, l'arbitraggio, fondamentali tecnici, fondamentali di squadra, i ruoli.
- Gestione e organizzazione di un allenamento, rispettando le fasi della lezione seduta: fase di attivazione, fase centrale, fase finale.
- Sicurezza e prevenzione.

Parma, 15/05/2026

Prof. Alessandro Ghini

Letto e approvato dai rappresentanti di classe

ALLEGATO C

TRACCE DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE SCRITTE



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Cesare Pavese, *La notte*, in *Le poesie*, introduzione di Tiziano Scarpa, Einaudi, Torino, 1998, pag. 88.

Ma la notte ventosa, la limpida notte
 che il ricordo sfiorava soltanto, è remota,
 è un ricordo. Perduta una calma stupita
 fatta anch'essa di foglie e di nulla. Non resta,
 di quel tempo di là dai ricordi, che un vago
 ricordare.

Talvolta ritorna nel giorno
 nell'immobile luce del giorno d'estate,
 quel remoto stupore.

Per la vuota finestra
 il bambino guardava la notte sui colli
 freschi e neri, e stupiva di trovarli ammassati:
 vaga e limpida immobilità. Fra le foglie
 che stormivano al buio, apparivano i colli
 dove tutte le cose del giorno, le coste
 e le piante e le vigne, eran nitide e morte
 e la vita era un'altra, di vento, di cielo,
 e di foglie e di nulla.

Talvolta ritorna
 nell'immobile calma del giorno il ricordo
 di quel vivere assorto, nella luce stupita.

[16 aprile 1938]

La lirica proposta è tratta dalla prima raccolta poetica *Lavorare stanca* di Cesare Pavese (1908 – 1950), pubblicata nell'edizione definitiva nel 1943.

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 della lirica e individuane i temi.
2. Quali immagini utilizza il poeta per rappresentare la natura e quali sensazioni esse suscitano?
3. Per quale motivo, a tuo parere, viene richiamata da Pavese la presenza umana attraverso un bambino?
4. Nel testo sono presenti alcune immagini metaforiche: cosa rappresenta 'la vuota finestra'?

Interpretazione

Proponi un'interpretazione della poesia, confrontandola con altri componimenti dell'autore da te conosciuti o con altri testi o opere d'arte di altri autori nei quali ritrovi corrispondenze o relazioni. Elabora una tua riflessione sulle modalità con cui la poesia, o l'arte in generale, evoca il tempo dei ricordi.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

PROPOSTA A2

Testo tratto da: **Italo Calvino**, *Pentesilea*, da *Le città invisibili*, Einaudi, Torino, 1972, pp. 76-78.

«Per parlarti di Pentesilea dovrei cominciare a descriverti l'ingresso nella città. Tu certo immagini di vedere levarsi dalla pianura polverosa una cinta di mura, d'avvicinarti passo passo alla porta, sorvegliata dai gabellieri che già guatano¹ storto ai tuoi fagotti. Fino a che non l'hai raggiunta ne sei fuori; passi sotto un archivolto e ti ritrovi dentro la città; il suo spessore compatto ti circonda; intagliato nella sua pietra c'è un disegno che ti si rivelerà se ne segui il tracciato tutto spigoli.

Se credi questo, sbagli: a Pentesilea è diverso. Sono ore che avanzi e non ti è chiaro se sei già in mezzo alla città o ancora fuori. Come un lago dalle rive basse che si perde in acquitrini, così Pentesilea si spande per miglia intorno in una zuppa di città diluita nella pianura: casamenti pallidi che si danno le spalle in prati ispidi, tra steccati di tavole e tettoie di lamiera. Ogni tanto ai margini della strada un infittirsi di costruzioni dalle magre facciate, alte alte o basse basse come in un pettine sdentato, sembra indicare che di là in poi le maglie della città si restringono. Invece tu prosegui e ritrovi altri terreni vaghi, poi un sobborgo arrugginito d'officine e depositi, un cimitero, una fiera con le giostre, un mattatoio, ti inoltri per una via di botteghe macilente che si perde tra chiazze di campagna spelacchiata.

La gente che s'incontra, se gli chiedi: - Per Pentesilea? - fanno un gesto intorno che non sai se voglia dire: "Qui", oppure: "Più in là", o: "Tutt'in giro", o ancora: "Dalla parte opposta".

- La città, - insisti a chiedere.

- Noi veniamo qui a lavorare tutte le mattine, - ti rispondono alcuni, e altri: - Noi torniamo qui a dormire.

- Ma la città dove si vive? - chiedi.

- Dev'essere, - dicono, - per lí, - e alcuni levano il braccio obliquamente verso una concrezione di poliedri opachi, all'orizzonte, mentre altri indicano alle tue spalle lo spettro d'altre cuspidi.

- Allora l'ho oltrepassata senza accorgermene?

- No, prova a andare ancora avanti.

Così prosegui, passando da una periferia all'altra, e viene l'ora di partire da Pentesilea. Chiedi la strada per uscire dalla città; ripercorri la sfilza dei sobborghi sparpagliati come un pigmento lattiginoso; viene notte; s'illuminano le finestre ora più rade ora più dense.

Se nascosta in qualche sacca o ruga di questo slabbrato circondario esista una Pentesilea riconoscibile e ricordabile da chi c'è stato, oppure se Pentesilea è solo periferia di se stessa e ha il suo centro in ogni luogo, hai rinunciato a capirlo. La domanda che adesso comincia a rodere nella tua testa è più angosciosa: fuori da Pentesilea esiste un fuori? O per quanto ti allontani dalla città non fai che passare da un limbo all'altro e non arrivi a uscirne?»

1. guatano: osservano attentamente, scrutano.

Il brano proposto è tratto da *Le città invisibili*, opera in cui Italo Calvino (1923 - 1985) immagina che l'esploratore veneziano Marco Polo descriva 55 città a Kublai Khan, imperatore dei Tartari.

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 testo mettendo in risalto le caratteristiche della città di Pentesilea.
2. Quali sono le scelte lessicali e stilistiche utilizzate da Calvino per descrivere la città?
3. Quali elementi del testo potrebbero, a tuo giudizio, caricarsi di un significato simbolico?
4. Spiega il significato della domanda '*fuori da Pentesilea esiste un fuori?*'.

Interpretazione

Elabora una riflessione personale sul brano facendo riferimento ad altre città incontrate nei tuoi percorsi di lettura e/o nelle arti figurative e nel cinema. Puoi anche approfondire il tema proponendo una tua visione basata sull'esperienza personale degli spazi urbani.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Piers Brendon**, *Gli anni trenta. Il decennio che sconvolse il mondo*, Carocci editore, Roma, 2005, pp. 216-217.

«Nella messa in pratica del New Deal, la prima preoccupazione del presidente era di intervenire sul cuore finanziario dell'intera questione: salvare le banche e ricominciare nuovamente a pompare denaro nel circuito mediante le arterie nazionali. Fu indetta una seduta speciale del Congresso e venne proclamata una chiusura delle banche a livello nazionale. Per alcuni giorni gli americani dovettero vivere di titoli cartacei, monete emesse da privati, banconote e monete straniere, gettoni telefonici, francobolli, tagliandi di sigarette, baratti e prestiti. Nel frattempo, dal momento che una nazionalizzazione delle banche era fuori discussione, si preparò una legislazione di emergenza [...]. Si autorizzava il sostegno federale per le banche solide, mentre al contempo si autorizzavano gli ispettori governativi a controllare le altre banche e tenere chiuse quelle insolventi (un ulteriore provvedimento, firmato in giugno, garantiva i depositi bancari). Per contribuire al ripristino della fiducia, Roosevelt indisse una conferenza stampa (la prima delle circa 1.000 da lui tenute come presidente), impressionando a tal punto i giornalisti, grazie alla sua schiettezza e alla sua verve, che alla fine questi scoppiarono in un applauso. Tenne anche il primo dei suoi discorsi radiofonici alla nazione. Fu un *tour de force*, chiaro, disinvolto, diretto e condotto con una voce ipnotizzante esattamente al ritmo giusto. [...] Il presidente concluse il suo discorso con queste parole: «Insieme non possiamo fallire». Quando le banche riaprirono i battenti, i depositi furono superiori ai prelievi di fondi. In aprile l'anemia finanziaria era scongiurata: più di un miliardo di dollari aveva abbandonato le scorte private per fare ritorno nelle camere di sicurezza delle banche.»

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 proposto.
2. Individua le motivazioni che indussero Roosevelt ad affrontare la situazione di emergenza e illustra le difficoltà affrontate dai cittadini sia pure solo per alcuni giorni.
3. Quale ruolo svolsero gli ispettori governativi?
4. In che modo il presidente statunitense riuscì a infondere nel popolo americano la speranza di superare la crisi economica e sociale che aveva messo in ginocchio la nazione?

Produzione

Sulla base degli spunti di riflessione offerti dal testo proposto, delle tue letture, informazioni e conoscenze sull'argomento e delle tue opinioni personali, elabora un testo centrato sul rapporto tra i leader politici e i cittadini attraverso i mezzi di comunicazione di massa attuali (radio, televisione, testate giornalistiche, social media). Sviluppa in modo organico le tue argomentazioni, elaborando un testo coerente e coeso.



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Rifletti sull'eredità di Hiroshima e Nagasaki considerando se oggi la tecnologia nucleare sia ancora decisiva per gli equilibri mondiali. Esprimi il tuo punto di vista in modo organico e coerente attingendo alle conoscenze e alle informazioni in tuo possesso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Erri De Luca**, *Passaparola. La perdita delle parole*, su *Il Blog delle Stelle*, 17 settembre 2012, https://www.ilblogdellestelle.it/2012/09/passaparola_-_la_perdita_delle_parole_-_erri_de_luca.html

«L'argomento della perdita di significato e di peso della parola mi riguarda, perché sono uno che traffica con la scrittura e quindi più che perdita di senso della parola credo che nei nostri tempi ci sia una perdita di responsabilità della parola e cioè la parola è diventata prevalentemente pubblicitaria, cioè deve servire in quel momento a esaltare il proprio argomento e il proprio prodotto, ma poi non porta a nessuna responsabilità, se afferma il falso e può essere smentita in ogni momento, anche successivamente, la parola pubblica senza che chi la abbia pronunciata falsa ne subisca le conseguenze. Uno può dire una qualunque affermazione senza bisogno di verificarla, di controllarla, anzi sapendo anche che è imprecisa, usando e spacciando un vocabolario falso, senza che se ne porti discredito alla sua carriera e autorità. C'è una perdita di responsabilità della parola. [...]

Cerchiamo di difendere la nostra integrità di persone anche attraverso il linguaggio, usando quello appropriato, il linguaggio più giusto, c'è una giustizia nelle parole, o una ingiustizia, che dobbiamo riconoscere e dobbiamo rivendicare.

La faccenda è che uno si impadronisce del proprio vocabolario a forza di leggere, di leggere tanto, a me è capitato così, fino da ragazzino, di imbottirmi la testa e anche di soffocare un po' del mio tempo libero, buona parte di questo, leggendo, leggendo e stralleggendo, e questo mi ha dato un diritto di cittadinanza dentro la lingua. Non sono un cliente della lingua, non mi faccio mettere in bocca le parole dall'imbonitore di turno, ma sono il proprietario della mia lingua, il residente della mia lingua e dunque ho una forza maggiore di protezioni, ho anticorpi in più grazie al fatto che ho letto un sacco.

E allora il mio consiglio unico e possibile è quello di appassionarsi di lettura e non far passare nessun giorno senza questa compagnia. Io sono uno che ha avuto fortuna con i libri grazie a questo sistema di passaparola, uno che ha letto una mia pagina, un mio libro, un mio racconto, poi l'ha consigliato agli altri, ecco, il sistema di passaparola, questo meccanismo magnifico, orizzontale, da persona a persona, è il più efficace strumento di comunicazione che abbiamo.»

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 e individua la tesi con le argomentazioni a supporto.
2. Cosa intende lo scrittore con la frase: *'c'è una perdita di responsabilità della parola'*?
3. Commenta l'affermazione: *'c'è una giustizia nelle parole, o una ingiustizia, che dobbiamo riconoscere e dobbiamo rivendicare'*.
4. Quale funzione riveste la lettura a parere di Erri De Luca?

Produzione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sull'argomento e spiegando se condividi le considerazioni dell'autore. Esprimi le tue opinioni elaborando un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Elena Cattaneo**, *Scienziate. Storie di vita e di ricerca*, Raffaello Cortina Editore, Milano, 2024, pp. 6-9.

«Per molto tempo, quando mi veniva chiesto se e quanto il fatto di essere donna, moglie e madre avesse in qualche modo condizionato o svantaggiato la mia vita professionale, la mia risposta è stata un "no" convinto. [...] Negli anni ho visto anche molte donne, colleghe e non, fermarsi un attimo prima di "fare il salto", per



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

impegno lavorativo con la presenza in famiglia. A volte ho interpretato, sbagliando, queste rinunce come una semplice mancanza di ambizione. In ogni caso, ho sempre dato poco peso al contesto in cui tutto ciò si realizzava. [...]

Ho preso quindi sempre più coscienza di come possa essere riduttivo denunciare soltanto il cosiddetto "soffitto di cristallo", perché quell'immagine induce a pensare che il problema sia solo nell' "ultimo miglio" professionale, ai gradi più alti della carriera. Io stessa, con questa idea (errata) in mente, ho passato anni a ricercare esempi di donne che, in ambito scientifico-accademico, potevano essere di riferimento per aver infranto quel soffitto: la prima presidente del CNR, le prime rettrici, la prima presidente della Conferenza dei rettori, la prima donna europea comandante della Stazione spaziale internazionale, ecc. Sono indubbiamente delle conquiste. Ma a che punto sono rimaste tutte le altre donne? La maggior parte nemmeno arriva a intravedere il "soffitto di cristallo" perché la disparità di genere è radicata a ogni livello e interrompe la loro corsa molto prima. Non parlo solo dell'ambito universitario, ma di una disparità presente in ogni momento della nostra vita, consolidata da schemi e comportamenti profondi e dominanti che ci ancorano a ruoli sociali prefissati e dati per scontati.

Anche a partire da queste esperienze dirette, ho pensato che convincersi che la disparità non esista, tanto da sostenerlo pubblicamente, si possa leggere come un modo per confortarci e rassicurarci rispetto alle nostre scelte, abitudini e ambienti di vita. [...]

Illuminante per giungere a queste conclusioni è stato per me il libro *Doppio standard* della sociologa dell'Università del Salento Camilla Gaiaschi [...] "La letteratura psicosociale", mi ha spiegato, "conferma che gli stereotipi di genere sono instillati fin dall'infanzia e sono presenti in entrambi i sessi, si consolidano con la pre-adolescenza condizionando comportamenti e messaggi consci e inconsci e hanno effetti negativi sull'autostima femminile". [...] Se è il contesto a influenzare le dinamiche sociali, c'è speranza per il futuro.»

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 testo mettendo in evidenza la tesi di fondo e gli snodi argomentativi.
2. Esplicita il significato della metafora '*soffitto di cristallo*' e individua le ragioni per cui l'autrice la contesta.
3. In che rapporto sono i frequenti richiami all'esperienza diretta e il ricorso a fonti autorevoli?
4. Spiega l'affermazione: '*Se è il contesto a influenzare le dinamiche sociali, c'è speranza per il futuro*'.

Produzione

Spiega argomentando il brano proposto ed elaborando una tua riflessione sull'argomento presentato da Elena Cattaneo. Condividi le considerazioni dell'autrice? Elabora un testo in cui esprimi le tue opinioni organizzando la tua tesi e le argomentazioni a supporto in un discorso coerente e coeso.


Ministero dell'istruzione e del merito
ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE
PROPOSTA C1
PROVA DI ITALIANO

Testo tratto da: **Umberto Galimberti**, *Il libro delle emozioni*, Feltrinelli, Milano, 2021, p.122.

«[...] *L'angoscia dell'anonimato*. Il bisogno di visibilità la dice lunga sul terrore dell'anonimato in cui gli individui, nella nostra società, temono di affogare. "Anonimato" qui ha una duplice e tragica valenza: da un lato sembra la condizione indispensabile perché uno possa mettere a nudo, per via telefonica o per via telematica, i propri sentimenti, i propri bisogni, i propri desideri profondi, le proprie (per)versioni sessuali; dall'altro, è la denuncia dell'isolamento dell'individuo che, nel momento in cui cerca di superarlo attraverso contatti telefonici o telematici, svela quella triste condizione di chi può vivere solo se un altro lo contatta. [...]»

Nel brano proposto il filosofo Umberto Galimberti riflette sul 'terrore dell'anonimato' nella società contemporanea: esponi il tuo punto di vista sull'argomento e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. 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: **Nuccio Ordine**, *L'utilità dell'inutile. Manifesto*, La nave di Teseo, Milano, 2023, pp. 40-41.

«Non a caso negli ultimi decenni le discipline umanistiche vengono considerate inutili, vengono marginalizzate non solo nei programmi scolastici, ma soprattutto nelle voci dei bilanci statali e nelle risorse di enti privati e di fondazioni. Perché impegnare denaro in un ambito condannato a non produrre profitto? Perché destinare fondi a saperi che non apportano un rapido e tangibile utile economico?»

All'interno di questo contesto fondato esclusivamente sulla necessità di pesare e misurare in base a criteri che privilegiano la *quantitas*, la letteratura (ma lo stesso discorso potrebbe valere per altri saperi umanistici e per quei saperi scientifici liberi da un immediato scopo utilitaristico) può invece assumere una funzione fondamentale, importantissima: proprio per il suo essere immune da qualsiasi aspirazione al profitto potrebbe porsi, di per sé, come forma di resistenza agli egoismi del presente, come antidoto alla barbarie dell'utile che è arrivata perfino a corrompere le nostre relazioni sociali e i nostri affetti più intimi. La sua esistenza stessa, infatti, richiama l'attenzione sulla *gratuità* e sul *disinteresse*, valori ormai considerati controcorrente e fuori moda.»

Traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue letture e dalle tue conoscenze, rifletti sui contenuti del brano di Nuccio Ordine (1958 - 2023), articolando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo 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 DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: ITVE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
Articolazione: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Tema di : VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE

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

PARTE PRIMA

Tra gli svariati obiettivi da perseguire in una viticoltura moderna ci sono quelli volti ad ottenere un vigneto “equilibrato” e “sostenibile”, dove la qualità dell’uva sia al massimo livello ottenibile in riferimento al contesto ambientale in cui si opera.

Il candidato, dopo aver descritto le caratteristiche pedoclimatiche del contesto ambientale preso a riferimento, individui e descriva una varietà coerente con il contesto appena descritto e tratti degli interventi colturali più idonei da effettuare nel vigneto in piena produzione, soffermandosi in particolare sulla gestione del suolo e sugli aspetti idrici e nutrizionali in un’ottica di sostenibilità.

Indichi quindi i possibili interventi di potatura verde per la corretta gestione della chioma, descrivendo le modalità, i periodi di esecuzione e l’incidenza sulla morfo-fisiologia della pianta e sulla qualità del prodotto.

PARTE SECONDA

1. Il candidato, dopo aver analizzato le caratteristiche generali di un portinnesto, analizzi i criteri di scelta degli stessi in una reale condizione operativa ipotizzata.
2. Il candidato individua i materiali più idonei alla realizzazione della struttura portante del vigneto anche in funzione del grado di meccanizzazione aziendale.
3. Illustrare, in successione cronologica, le fasi fenologiche del ciclo annuale della vite.
4. Illustrare le tecniche di produzione delle barbatelle innestate anche alla luce di eventuali esperienze extrascolastiche del candidato.

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.