



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE - "M. POLO"-CECINA
Prot. 0008151 del 15/05/2024
IV (Uscita)

ESAME DI STATO

a.s. 2023/2024

DOCUMENTO PREDISPOSTO DAL CONSIGLIO DELLA CLASSE

Agraria, agroalimentare e agroindustria

5[^] sez. B

articolazione Viticoltura e Enologia

1

Il coordinatore

Prof. Alessio Sapuppo

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Anna TISEO



I.S.I.S.S MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO:** Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist. Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO** indirizzi Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE:** Servizi Commerciali - Agrario (Sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali)** Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: LIis00200n@istruzione.it - PEC: LIis00200n@pec.istruzione.it



INDICE

	Pag.
ELENCO CANDIDATI	3
1. IL CONSIGLIO DI CLASSE	5
2. FINALITÀ DELL'ISTITUTO e ORIENTAMENTO	6
3. INDIRIZZO DI STUDI	8
4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	12
Storia della classe	12
Continuità dei docenti nel triennio	13
Partecipazione, frequenza e impegno	14
Metodo di studio	14
Metodi di lavoro utilizzati dai docenti per il perseguimento degli obiettivi trasversali	15
Situazione finale in relazione alle competenze trasversali	15
Criteri utilizzati per la valutazione degli alunni e griglia di valutazione	16
5. ATTIVITÀ INTEGRATIVE E PROFESSIONALIZZANTI	17
6. EDUCAZIONE CIVICA	20
7. CLIL	31
8. PERCORSI INTERDISCIPLINARI – UDA ORIENTATIVE	32
9. SCHEDE INFORMATIVE DELLE SINGOLE DISCIPLINE	47
10. TESTI DELLE PROVE SIMULATE	128
Simulazioni prima prova	128
Griglie di valutazione prima prova	143
Simulazioni seconda prova	159
Griglie di valutazione seconda prova	162



Elenco candidati

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	





15.	
16.	
17.	
18.	
19.	
20.	
21.	
22.	
23.	
24.	
25.	





1) CONSIGLIO DI CLASSE

Il presente documento è stato redatto ed approvato dal Consiglio di Classe in data 3 maggio 2024 e affisso all'Albo il 15 maggio 2024. Docente coordinatore Prof. Alessio Sapuppo.

DISCIPLINA	Docenti
Lingua e letteratura italiana	Agostini
Storia	Agostini
Matematica	Pandolfo
Lingua inglese	M. Rossi
Produzioni vegetali	
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Arzilli
Produzioni animali	Manganelli
Trasformazione prodotti	
Genio rurale	
Biotechnologie Agrarie	
Gestione Ambiente e Territorio	Sapuppo
Scienze Motorie	Mazzola
Insegnamento Religione Cattolica	Simoncini
Materia alternativa	Avvisato
Coordinatore di Ed. Civica	Simoncini
Sostegno	Cupiti
Viticultura e difesa	Arzilli
Enologia	Sapuppo
Biotechnologie vitivinicole	Sapuppo
ITP	De Masi

2. FINALITÀ DELL'ISTITUTO

Le finalità educative dell'Istituto hanno come punto centrale la persona, i suoi bisogni e la sua formazione di cittadino responsabile e la strategia della scuola consiste nell'individuazione delle richieste formative che rispecchiano le esigenze degli alunni, delle famiglie e del territorio.

L'ISSS Marco Polo, dunque, promuove la dignità degli studenti e delle famiglie attraverso l'inclusione e l'integrazione, la cura per i bisogni formativi, la promozione della socialità, della responsabilità, della rendicontazione, dell'autonomia.

Sul presupposto imprescindibile che il benessere psicofisico degli alunni come presupposto ed obiettivo di qualsiasi intervento formativo, coerentemente con gli atti di indirizzo del Dirigente, il PTOF ha individuato le aree di lavoro nella:

- 1) LOTTA ALLA DISPERSIONE SCOLASTICA ED ALLA POVERTÀ EDUCATIVA da perseguire creando una scuola sempre luogo dell'ascolto e dell'accoglienza e tramite misure di prevenzione, misure di intervento e misure di compensazione.
- 2) RACCORDO TRA LA SCUOLA ED IL MONDO DEL LAVORO, DELLE PROFESSIONI E UNIVERSITARIO, IN COERENZA CON GLI OBIETTIVI DI INNOVAZIONE, SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E COMPETITIVITÀ DEL SISTEMA PRODUTTIVO;
- 3) RAFFORZAMENTO DEL PROCESSO DI INTERNAZIONALIZZAZIONE.

Per ciascuna di tali aree la scuola ha introdotto progetti, interventi e sperimentazioni efficaci, come dimostrato non solo dai dati degli esiti e delle prove INVALSI, ma anche dalla vincita di concorsi da parte dei nostri/e alunni/e, feedback e valutazioni delle aziende in cui svolgono PCTO, inserimento nel mondo del lavoro e universitario ed altri indicatori empirici. Uno degli obiettivi prioritari stabiliti nel PTOF è il potenziamento delle discipline motorie insieme allo sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport.

La progettazione per competenze permette agli studenti di acquisire le competenze trasversali per affrontare

la complessità del reale, comprese quelle digitali, green, tecnologiche e finalizzate all'internazionalizzazione, tramite mobilità e progetti Erasmus docenti e alunni e l'insegnamento di discipline non linguistiche (DNL) in lingua straniera secondo la metodologia CLIL.

L'Istituto, secondo le linee di intervento delineate nel trattato di Lisbona, come declinate il 22 maggio 2018 dal Consiglio dell'UE, ha fatto proprie le otto competenze chiave di cittadinanza, che tutti gli studenti devono acquisire nel percorso scolastico per entrare da protagonisti nella vita di domani. Competenze necessarie per la costruzione ed il pieno sviluppo della loro persona, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale.

I dipartimenti di indirizzo e disciplinari e i consigli di classe, come luoghi essenziali di scelta, partecipazione e condivisione, partendo da una analisi dei bisogni formativi di ciascun alunno, gruppo di alunni, classe, hanno elaborato le proposte dei percorsi didattici più efficaci sulla base dei curricula e dei PECUP di indirizzo.

Tali obiettivi vengono perseguiti attraverso i principi dell'*UNIVERSAL DESIGN FOR LEARNING* fornendo: molteplici mezzi di coinvolgimento; molteplici mezzi di rappresentazione; molteplici mezzi di espressione, dunque con metodologie didattiche innovative ed inclusive basate sulla valorizzazione delle competenze acquisite in tutti i contesti formali, non formali, informali, sull'apprendimento interdisciplinare, l'educazione sociale ed emotiva, il ricorso a metodologie attive e al *project work*, al *debate*, alla *flipped classroom* e la sperimentazione di specifiche modalità innovative di valutazione delle competenze.

La scuola si è impegnata particolarmente sul piano dell'orientamento per valorizzare le aspirazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento degli alunni, nonché per aiutarli a sviluppare la capacità a fare scelte ed affrontare e risolvere i problemi autonomamente e consapevolmente, al fine di promuovere lo sviluppo armonico e integrale di ogni persona e realizzare un apprendimento lungo tutto l'arco della vita. Come previsto dalla normativa, le attività di orientamento curriculare ed extracurriculare sono svolte per almeno 30 ore annue. Delle 30 ore, una parte (circa 10 ore) sono di orientamento di tipo informativo ossia rivolte alla conoscenza dei mestieri/professioni e dell'offerta formativa successiva alla scuola secondaria di II grado, con i seguenti obiettivi specifici: conoscere l'offerta formativa del territorio (Spirito d'iniziativa),

incontrare le opportunità formative del territorio (gestire le informazioni); incontrare il mondo del lavoro (teamwork).

Il legame con il tessuto economico e sociale del territorio viene declinato attraverso attività e progetti finalizzati non solo a permettere agli studenti di conoscere le proprie inclinazioni, ma anche ad orientarli fra le attività e le proposte del territorio e renderli consapevoli dei possibili sbocchi professionali: ogni alunno diviene protagonista del proprio processo di crescita umana, sociale e professionale. I percorsi di PCTO sviluppati fino ad oggi hanno costituito una grande opportunità per i nostri studenti e le nostre studentesse di uscire dall'apprendimento tradizionale ed imparare a relazionarsi con gli altri e a lavorare in gruppo, venire a contatto con i meccanismi che regolano la vita aziendale e o dei contesti istituzionali, associativi e del mondo del lavoro in generale, oltre che a individuare gli aspetti applicativi del processo produttivo, comprenderne i problemi e riuscire a risolverli (problem solving).

La restante parte (circa 20 ore) è di orientamento formativo consistente in attività curriculari (UDA interdisciplinari/orientative) che mirano a raggiungere le competenze strettamente orientative oltre che competenze trasversali e disciplinari.

3. INDIRIZZO DI STUDI

INDIRIZZO "AGRARIO, AGROALIMENTARE e AGROINDUSTRIA", articolazione Viticoltura e enologia

Competenze del diplomato dell'indirizzo e dell'articolazione VE

Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria è un professionista dotato di una vasta gamma di competenze tecniche e gestionali, finalizzate all'ottimizzazione delle attività produttive, trasformative e di valorizzazione nel settore agrario e agroindustriale. Con un forte impegno verso la qualità dei prodotti e il rispetto dell'ambiente, questa figura professionale svolge un ruolo cruciale nello sviluppo sostenibile e nell'ecosostenibilità del settore. Le sue competenze abbracciano diversi aspetti:

Sostenibilità e Produzione: Collabora attivamente nella realizzazione di processi produttivi sostenibili, sia

vegetali che animali, implementando le più recenti innovazioni e ricerche.

Controllo Qualità: Supervisiona la qualità delle produzioni agrarie e agroindustriali attraverso analisi fisico-chimiche, igieniche e organolettiche.

Gestione Ambientale: Identifica le necessità locali per il miglioramento ambientale e interviene nella protezione dei suoli e del paesaggio, promuovendo pratiche che sostengano gli insediamenti rurali e la vita in campagna.

Tecnologie e Biotecnologie: Interviene nel settore della trasformazione produttiva attivando processi tecnologici e biotecnologici per migliorare qualità ed efficienza, gestendo inoltre il recupero e lo smaltimento di reflui e residui.

Gestione Economica e Contabile: Controlla le attività agrarie e agroindustriali dal punto di vista economico e contabile, elaborando documenti finanziari e valutando l'efficienza e la convenienza delle operazioni.

Valutazione e Catasto: Svolge valutazioni economiche su beni e servizi e partecipa a operazioni catastali, contribuendo alla gestione e alla conservazione del territorio.

Protezione Ambientale: Identifica problemi ambientali e progetta soluzioni per la protezione delle aree a rischio.

Promozione e Commercializzazione: Collabora nelle strategie di marketing e vendita dei prodotti agrari e agroindustriali, favorendo la trasparenza e la tracciabilità.

Nell'articolazione **Viticultura ed Enologia**, il diplomato acquisisce conoscenze, abilità e competenze avanzate in:

Gestione delle Produzioni Vitivinicole: Organizzazione efficace delle attività produttive nel settore vitivinicolo.

Trasformazione e Commercializzazione: Tecniche avanzate per la trasformazione e la vendita dei prodotti vitivinicoli.

Biotecnologie vitivinicole: Applicazione delle biotecnologie per l'innovazione e il miglioramento dei processi enologici.

Questo profilo professionale prepara individui altamente qualificati, capaci di affrontare le sfide del settore



agrario e agroindustriale con competenza, innovazione e responsabilità ambientale.

QUADRO ORARIO DELL'INDIRIZZO AGRARIO articolazione "V.E."

PRIMO BIENNIO

DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO	I	II
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
LINGUA INGLESE	3	3
STORIA	2	2
MATEMATICA	4	4
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA, BIOLOGIA)	3	2
GEOGRAFIA	1	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	3	3
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	3	3
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPR. GRAFICA	3	3
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3	...
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE	...	3
Totale	33	32

10

SECONDO BIENNIO

DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO	III	IV
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4
LINGUA INGLESE	3	3
STORIA	2	2
MATEMATICA	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2



I.S.I.S.S MARCO POLO

Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO Indirizzi Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: Servizi Commerciali - Agrario (Sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 9202930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: LIIS00200n@istruzione.it - PEC: LIIS00200n@pec.istruzione.it



RELIGIONE O ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	1	1
PRODUZIONI ANIMALI	3	3
PRODUZIONI VEGETALI	5	4
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	2	2
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	2	3
GENIO RURALE	2	2
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	2	2
Totale	32	32

QUINTO ANNO

DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
LINGUA INGLESE	3
STORIA	2
MATEMATICA	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
RELIGIONE O ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1
GESTIONE AMBIENTE e TERRITORIO	2
PRODUZIONI ANIMALI	2
VITICOLTURA E DIFESA	4
ENOLOGIA	4
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	2
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	3
TOTALE	32

Il CdC ritiene utile informare che gli attuali studenti hanno sperimentato la maggior parte della DAD quando frequentavano il primo anno. Nell'anno scolastico 2019/2020, infatti, a partire dalla data del 5/03/2020 la classe ha svolto tutte le attività didattiche in modalità a distanza: prima sulla piattaforma Jitsi, poi sulla piattaforma Microsoft Teams. La scuola ha comunque garantito lo svolgimento di almeno il 50% delle ore previste dal curriculum in modalità sincrona; l'impegno dei docenti è proseguito anche in modalità asincrona mettendo a disposizione dei ragazzi, sia sulla Bacheca del Registro Elettronico sia sulla

piattaforma Microsoft Teams, tutto il materiale didattico necessario (mappe, schemi, videolezioni, appunti) a colmare, per quanto possibile, il vuoto lasciato dalla didattica in presenza.

Per un periodo piuttosto lungo del secondo anno, questa forma di didattica ha coinvolto gli alunni: l'istituto ha garantito ai discenti almeno venti ore di lezione settimanale, integrate da diversi sportelli pomeridiani nonché dalle ore di sostegno. Nella classe terza, la frequenza in presenza dei singoli alunni è stata disciplinata dalla allora vigente normativa volta al contenimento della pandemia.

4. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

STORIA DELLA CLASSE

Nell'anno scolastico 2021/2022 la classe 3BVE è il risultato dell'unione di tre classi seconde: era composta da un totale di 29 alunni; oltre a questi nella sezione 3A GAT erano inseriti altri 6 alunni che avevano scelto l'indirizzo vitivinicolo per questi alunni era prevista l'articolazione per le materie genio rurale ed economia. Allo scrutinio finale risultavano non promossi 8 alunni, 3 dei quali avevano interrotto la frequenza nel primo quadrimestre.

Nell'anno scolastico 2022/2023 la classe 4BVE risultava formata da 21 alunni e si è quindi reso possibile il trasferimento dei 6 alunni della classe articolata in via definitiva per un totale di 27 alunni. Di questi, 2 alunni hanno interrotto la frequenza, pertanto non sono stati scrutinati ed ammessi alla classe successiva.

Nell'anno scolastico 2023/2024 la classe 5BVE è composta da 25 alunni, di cui 3 femmine e 22 maschi. In classe risultano otto alunni con certificazione BES, per i quali sono stati redatti i relativi PDP o PEI. La storia della formazione dell'attuale quinta ha contribuito a determinare un andamento didattico-disciplinare poco soddisfacente, sia per l'elevato numero di alunni che per la scarsa coesione del gruppo classe. A ciò si aggiunge una partecipazione ed un impegno non sempre adeguati tranne che per un gruppo ristretto di alunni. Di conseguenza le programmazioni disciplinari hanno subito dei rallentamenti e il livello medio risulta quindi piuttosto basso: risultano evidenti le lacune accumulate nel corso del percorso di studio. In particolare, si rilevano notevoli carenze nelle conoscenze di chimica inorganica e organica, così come nella preparazione in Biotecnologie agrarie. Queste carenze hanno richiesto all'insegnante di Enologia e Biotecnologie vitivinicole di rivedere il programma didattico e di rallentare lo svolgimento del programma



per cercare di colmare le lacune. Le lacune, purtroppo, non sono state completamente risolte e in alcuni casi sono ancora rilevanti. La scarsa preparazione in scienze, agronomia e biotecnologie agrarie ha anche causato problemi nello svolgimento della disciplina di Viticoltura e difesa. La classe numerosa, i numerosi alunni certificati e lacune della maggior parte di loro ha condizionato e penalizzato il percorso didattico delle discipline con minor numero di ore, in quanto non è stato possibile dedicare il giusto tempo e approfondimento a molti argomenti così come avrebbero meritato.

CONTINUITÀ DEI DOCENTI NEL TRIENNIO

DISCIPLINA	3° anno	4° anno	5° anno
Lingua e letteratura italiana	Agostini	Agostini	Agostini
Storia	Agostini	Agostini	Agostini
Matematica	Cimmino	Pandolfo	Pandolfo
Lingua inglese	M.G. Bertonati	C. Guglielmi	M. Rossi
Produzioni vegetali	Arzilli	Arzilli	
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Puccini	Arzilli	Arzilli
Produzioni animali	Manganelli	Manganelli	Manganelli
Trasformazione prodotti	Falaschi	Falaschi	
Genio rurale	Barsotti	Barsotti	
Biotecnologie Agrarie		Rigoli	
Gestione Ambiente e Territorio	-----	-----	Sapuppo
Scienze Motorie	Marturano	Penta	Mazzola
Insegnamento Religione Cattolica	Simoncini	Simoncini	Simoncini
Materia alternativa			Avvisato
Coordinatore di Ed. Civica	Simoncini	Simoncini	Simoncini
Sostegno	Ribechini	Cupiti	Cupiti
Viticoltura e difesa			Arzilli
Enologia			Sapuppo

Biotecnologie vitivinicole			Sapuppo
ITP	Carbone	Tolomeo	De Masi

PARTECIPAZIONE IMPEGNO E FREQUENZA

Si sottolinea come la discontinuità del gruppo, la formazione della classe costituita da tre seconde, e la discontinuità dei docenti nel triennio, abbiano contribuito alla creazione di un contesto non sempre sereno e favorevole a una partecipazione apprezzabile da parte degli alunni. In particolare, nonostante ci siano stati miglioramenti nel comportamento, nel rispetto e nella collaborazione da parte di alcuni studenti nel corso dell'anno, si evidenzia che un numero consistente di alunni continua a mostrare scarsità di rendimento, discontinuità nell'impegno e comportamenti non del tutto collaborativi. Invece, si è riscontrato un interesse sufficiente, seppur altalenante, da parte degli alunni verso le attività di PCTO e altre attività didattiche come l'orientamento e le attività extracurricolari che fanno parte del percorso didattico.

METODO DI STUDIO

Pochi alunni della classe hanno conseguito un sufficiente livello di autonomia nello studio e nella rielaborazione delle conoscenze, unite a interesse e volontà di migliorare, raggiungendo quindi un sufficiente grado di competenza.

I rimanenti alunni, sia per impegno discontinuo che per le lacune pregresse, hanno ottenuto risultati sufficienti per quanto con un metodo di studio non strutturato e trasversale. Le difficoltà a collegare gli argomenti sono piuttosto evidenti per quasi tutti gli alunni della classe.

La classe nell'anno in corso ha effettuato le prove Invalsi dal 12 al 15 Marzo; tutti gli alunni sono stati presenti alle tre prove previste; per un alunno con certificazione L.104 e percorso differenziato, il consiglio di classe ha predisposto prove equipollenti effettuate sotto il diretto controllo dell'insegnante di sostegno.

Per quanto riguarda gli studenti BES si rimanda al fascicolo personalizzato e riservato e ai relativi PDP o PEI, nei quali in particolare sono specificate le misure dispensative e compensative adottate dai docenti nelle varie discipline.

METODI DI LAVORO UTILIZZATI DAI DOCENTI PER IL PERSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI TRASVERSALI

In accordo con gli obiettivi previsti dal PECUP, dal PTOF e con la programmazione educativo-didattica, i docenti hanno utilizzato i seguenti metodi:

Nell'ambito comportamentale: individuazione dei problemi nell'ambito scolastico, loro condivisione e discussione su possibili soluzioni; stimolo al rispetto reciproco in ogni ambito pubblico e privato, in modo particolare nella scuola fra compagni, con gli insegnanti e con tutti coloro che vi operano; educazione al mantenimento degli impegni presi nei tempi e nei modi fissati dagli insegnanti o con essi concordati; rispetto del regolamento scolastico interno; educazione all'informazione delle famiglie su quanto accade nella scuola.

Nell'ambito disciplinare: programmazione modulare; esplicitazione degli obiettivi; coinvolgimento alunni nel concordare i temi da trattare, nel rispetto dei programmi ministeriali; lezione frontale interattiva con simulazioni, giochi di ruolo; guida al metodo di lavoro e di organizzazione del tempo dedicato allo studio; lavoro individuale e di gruppo; verifiche formative e sommative scritte (strutturate e semi strutturate) e orali (interrogazioni tradizionali, domande flash); controllo dei compiti assegnati a casa; attività di recupero curricolare in classe o attraverso attività di sportello o di corsi di recupero concordata con gli alunni che ne devono beneficiare.

SITUAZIONE FINALE IN RELAZIONE ALLE COMPETENZE TRASVERSALI

Livello medio della classe misurato in scala da 1 a 5 (1 minimo)

Competenze	1	2	3	4	5
Capacità espositive scritte		X			
Capacità espositive orali		X			
Capacità di elaborazione, costruzione modelli		X			
Capacità di valutazione critica		X			
Saper lavorare in gruppo		X			



Saper rispettare le regole		X			
----------------------------	--	---	--	--	--

CRITERI UTILIZZATI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI

- livello di profitto in relazione alla corrispondenza voti/livelli delle diverse discipline
- impegno
- partecipazione alle attività didattiche ed al lavoro di gruppo
- metodo di studio
- frequenza
- partecipazione alle attività non curriculari

I criteri di valutazione sono resi noti ad alunni e genitori in conformità con il patto formativo contenuto nel PTOF della scuola.

Griglia di valutazione comune			
	Conoscenze	Abilità /Capacità	Competenze
Molto negativo (2 – 3)	Nessuna conoscenza o pochissime conoscenze	Non è capace di effettuare alcuna analisi e di sintetizzare le conoscenze acquisite. Non è in grado di orientarsi, anche se sollecitato.	Non riesce ad applicare le sue conoscenze e commette errori gravi.
Carente (4)	Molto lacunose e superficiali	Effettua analisi e sintesi solo parziali ed imprecise. Sollecitato e guidato, effettua semplici e limitate valutazioni	Riesce ad applicare le conoscenze in compiti semplici, ma commette errori anche gravi nell'esecuzione; notevoli carenze di autonomia e consapevolezza nell'uso di conoscenze e abilità
Insufficiente (5)	Superficiali e non del tutto complete	Effettua analisi e sintesi, ma non complete ed approfondite. Guidato e sollecitato sintetizza le conoscenze acquisite e, sulla loro base, effettua semplici valutazioni.	Esecuzione superficiale di operazioni semplici, difficoltà rilevanti nell'esecuzione di operazioni complesse in autonomia. Commette errori non gravi nell'esecuzione di compiti piuttosto semplici
Sufficiente (6)	Complete, essenziali ma non approfondite	Effettua analisi e sintesi complete, ma non approfondite. Guidato e sollecitato riesce ad effettuare ulteriori valutazioni.	Esecuzione di procedure basilari ed essenziali; esecuzione di operazioni più complesse solo mediante sollecitazioni ed orientamenti esterni



Discreto (7)	Complete, coerenti e con approfondimenti settoriali	Effettua analisi e sintesi complete. Riesce ad effettuare valutazioni anche approfondite in parziale autonomia	Applica le conoscenze acquisite ed esegue compiti articolati senza commettere errori significativi
Buono (8)	Complete, approfondite	Effettua analisi e sintesi complete ed approfondite. Valuta autonomamente	Esegue compiti complessi e sa applicare i contenuti e le procedure in modo coerente
Ottimo (9)	Complete, approfondite e organizzate	Coglie gli elementi di un insieme, stabilisce relazioni, organizza autonomamente e completamente le conoscenze e le procedure acquisite, anche in modo interdisciplinari. Effettua valutazioni autonome, complete, approfondite e personali	Esecuzione organica, autonoma e dinamica di operazioni complesse, ottima padronanza nell'uso degli strumenti espressivi e logici, applicazione coerente del senso critico
Eccellente (10)	Complete, approfondite, coordinate e personalizzate	Esecuzione autonoma di compiti complessi, applicazione di conoscenze e procedure in nuovi contesti con precisione, individuazione di relazioni articolate ed esaurienti, organizzazione autonoma di conoscenze e procedure senza alcuna incertezza	Esecuzione completa ed integrata di operazioni abbastanza complesse, uso appropriato, autonomo e personalizzato di molteplici strategie espressive e logiche, applicazione consapevole del senso critico in situazioni differenziate

5. ATTIVITÀ INTEGRATIVE E PROFESSIONALIZZANTI (P.C.T.O.)

- a. PCTO: Ciascun alunno ha svolto ore di stage previste per il triennio, sia in attività organizzate dalla scuola che in strutture ed aziende afferenti al profilo professionale dell'indirizzo di studi.

Anno Scolastico	Nome progetto/iniziativa
2021/22	Corso di formazione HACCP per la preparazione e somministrazione di derrate alimentari, con esame finale; il corso si è svolto, in orario extracurricolare a cura di docenti esperti interni (Agenzia Formativa- 12 ore)
“	Partecipazione di una parte consistente della classe all'attività di TRAVEL GAME, svolta dal 12 al 18 Aprile 2022, consistente in giochi interattivi sulla nave della Grimaldi Lines, in convenzione con L'Istituto, tra gruppi classe di diverse scuole di Italia; visite guidate a Barcellona (25 ore)
“	Gli alunni non partecipanti al suddetto Travel Game hanno effettuato il 12 Aprile 2022, una giornata di PCTO nei terreni di proprietà dell'Azienda "Colline di Sopra" di Montescudaio, posti in loc. Poggio Gagliardo (4 ore)



2022/23	Partecipazione a convegno, svoltosi in occasione della Giornata dell'albero, il 19 Novembre 2022 presso il Palazzetto dei Congressi, organizzato da Legambiente Costa Etrusca e dal Comune di Cecina, in convenzione con l'Istituto, riguardante la cura del verde in città. (4 ore)
"	Partecipazione, in base a graduatoria di merito di Istituto, di buona parte degli alunni suddivisi in 2 gruppi (uno dal 13 al 18 Febbraio, l'altro dal 6 all'11 Marzo 2023) ad attività di potatura della vite presso l'Azienda La Selva dell'IIS RICASOLI di Siena, e a visite guidate in Aziende, con pernottamento e cena presso il "Monasterino della Conoscenza" (15 ore)
"	2 incontri in classe con i rappresentanti dei Maestri del Lavoro, riguardanti prevalentemente l'aspetto della sicurezza sul lavoro (totale 4 ore)
"	Partecipazione di alcuni alunni, dal 13 al 17 Marzo 2023, al Tour della Legalità in Sicilia: giochi interattivi sulla nave della Grimaldi Lines e visite guidate in varie località storiche di Palermo e dintorni (18 ore)
"	Partecipazione di una parte consistente della classe, dal 4 al 6 Maggio 2023 a varie attività in Campania, consistenti in visite guidate in varie località storiche di Napoli e dintorni (6 ore)
"	STAGE AZIENDALE Svolto dagli alunni nel periodo dal 8 al 20 Maggio 2023 , presso varie Aziende/Enti convenzionati con l'Istituto, fino ad un massimo di 60 ore totali. La documentazione relativa allo stage svolto dagli alunni è depositata e consultabile presso la segreteria amministrativa dell'Istituto.
2023-24	Partecipazione a Progetto Itinera Loc. la Cinquantina Festival in ternazionale Terra Lenta il 14 settembre 2023 (3 ore)
"	Partecipazione al Convegno organizzato da Legambiente per la Festa dell'albero al Palazzetto dei Congressi il 21 novembre 2023 (4 ore)
"	Uscita didattica all'azienda "Ulivi di Edo"Castagneto Carducci con visita vigneti e cantina – 23 ottobre 2023 (5 ore)
"	Uscita didattica presso l'azienda "Case di Terra" a Bolgheri con visita vigneti e cantina e con lezione di degustazione vini il 12 dicembre 2023 (5 ore)
"	Incontro in aula con dott: Giulianini della C.C.P.B.(certificazioni alimentari) il 23 gennaio 2024 (4 ore)
"	Incontri in aula con i Maestri del Lavoro il 3 e il 10 febbraio 2024 (4 ore)
"	Stage aziendale per alcuni alunni in aziende della zona periodo dal 5 al 15 febbraio 2024 (circa 35 ore)
"	Uscita didattica presso l'azienda "Argentiera" Donoratico con visita vigneti e cantina il 20 febbraio 2024 (4ore)



“ Partecipazione a viaggio d'istruzione a Monaco di Baviera dall' 8 aprile al 12 aprile organizzata da Scuola Viaggi da parte di 13 studenti, l'attività si è completata tramite meet con i tutor di Scuola Viaggi nei giorni 29 e 30 aprile. Il totale delle ore riconosciuto per l'attività di PCTO è di 20 ore.

b. ATTIVITA' INTEGRATIVE dell'OFFERTA FORMATIVA

Anno Scolastico	Nome progetto/iniziativa
2021/22	Partecipazione all'iniziativa "Un albero per il futuro", in collaborazione con il comando dei Carabinieri della Biodiversità di Cecina, consistente nella piantumazione di alberi nella zona dell'Ospedale di Cecina
“	Uscita didattica al Frantoio "Terre dell'Etruria" di Donoratico e all'Azienda fornitrice di strumentazioni vitivinicole "Zucchelli" di Donoratico
2022-23	Uscita didattica alla Fiera del bovino da latte di Cremona, effettuata il 1° dicembre 2022
“	Partecipazione a due incontri informativi a cura di referenti della Condotta "Slowfood" Costa degli Etruschi, nell'ambito del Progetto "Mondovino"
2023-24	Partecipazione al Festival Terra lenta presso Villa Guerrazzi (loc. Cinquantina) il 23 settembre 2023
“	Incontro con l'associazione IAIA di Donoratico per la Giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza sulle donne l'8 novembre 2023
“	Uscita didattica Cantina Petra Suvereto il 15 gennaio 2024
“	Incontro di orientamento con docenti dell'Istituto Ricasoli di Siena per l'iscrizione al 6° anno integrativo utile al conseguimento del diploma di enotecnico il 24 gennaio 2024
“	Partecipazione alla gara tra Istituti Tecnici della Toscana indetta dal Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari il 7 febbraio 2024
“	Presentazione del libro "La terra è viva" di M. Incisa della Rocchetta al Palazzetto dei Congressi il 7 marzo 2024
“	Didattica in classe a cura dell'Esperto esterno Dott.ssa Irene Giannelli collaboratrice di Coop Italia per il progetto educativo: consumo consapevole (totale ore 4 svolte il 23 e 30 aprile).
“	Orientamento presso il Palazzetto dei congressi n. 2 ore incontro Agroittica - 5 aprile 2024

“	In programma: partecipazione “Un giorno da matricola” UNIPI - 7 maggio 2024
“	In programma 20 maggio: corso di informazione e formazione sull’utilizzo del BLS (Defibrillatore) durata 5 ore

(*) La documentazione relativa allo stage svolto dagli alunni è depositata e consultabile presso la segreteria amministrativa dell’Istituto.

6. EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”, (d’ora in avanti, Legge), ha introdotto dall’anno scolastico 2020-2021 l’insegnamento scolastico trasversale dell’educazione civica oltre che nel primo anche nel secondo ciclo d’istruzione. Il tema dell’educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta “fondante” del sistema educativo, contribuendo a “formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”. Le Linee Guida per l’insegnamento dell’Educazione Civica, adottate in applicazione della legge 20 agosto 2019, n. 92 e emanate con decreto del Ministro dell’istruzione 22 giugno 2020, n. 35 promuovono la corretta attuazione dell’innovazione normativa la quale implica, ai sensi dell’articolo 3, una revisione dei curricula di istituto per adeguarli alle nuove disposizioni. La norma prevede, all’interno del curriculum di istituto, l’insegnamento trasversale dell’educazione civica, per un orario complessivo annuale che non può essere inferiore alle 33 ore, da individuare all’interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti e affidare ai docenti del Consiglio di classe o dell’organico dell’autonomia.

IL CURRICOLO DI ISTITUTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Il curriculum di istituto di Educazione Civica, approvato dal CDD con delibera n.13 del 2/10/2020, al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente, ha optato per una impostazione assolutamente interdisciplinare (e non limitata solo all’area storico sociale o giuridico

economica), coinvolgendo i docenti di tutte le discipline del consiglio di classe. Il curriculum di Educazione Civica ha fornito una cornice formale ed istituzionale inglobando e valorizzando attività, percorsi e progetti elaborati nel corso dell'anno scolastico da docenti, dipartimenti e commissioni; inoltre, viste le finalità di sviluppo di competenze di cittadinanza attiva, trasversali e disciplinari, ha compreso azioni ed interventi formativi che rientrano a pieno nel curriculum della studentessa e dello studente" che sono allegati al termine del percorso quinquennale di studi al diploma finale (D.lgs. 62/2017, capo III, cap.21).

Ai differenti filoni tematici nei quali si è articolato il curriculum di istituto di Educazione Civica, fanno riferimento percorsi e progetti pianificati e realizzati nell'arco dell'anno scolastico e coerenti e funzionali alla programmazione didattica di consiglio, di asse culturale o del singolo insegnante.

Nuclei fondanti:

1. **Costituzione**
2. **Sviluppo sostenibile**
3. **Cittadinanza Digitale**

A ciascuno studente, partecipando ai percorsi e ai progetti del Consiglio di classe, è stata data la possibilità di creare un proprio portfolio da presentare eventualmente in sede di Esame di Stato.

ORGANIZZAZIONE DEL MONTE ORARIO

L'orario dedicato all'insegnamento dell'Educazione Civica è stato così strutturato: non meno di 13 ore nel primo periodo didattico e non meno di 20 ore nel secondo periodo didattico svolte nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dall'ordinamento, comprensivo della quota di autonomia. Al termine delle attività il monte ore è risultato superiore alle 33 ore come previsto dalla normativa.

Nel tempo dedicato a questo insegnamento, i docenti, sulla base della programmazione già svolta in seno al Consiglio di classe con la definizione preventiva dei traguardi di competenza e degli obiettivi/risultati di apprendimento, hanno proposto attività didattiche che hanno sviluppato, con sistematicità e progressività,

conoscenze e abilità relative ai tre nuclei fondamentali sopra indicati, avvalendosi delle unità di apprendimento e moduli interdisciplinari trasversali condivisi tra i docenti

Tutta la documentazione prodotta (fotocopie, prodotti finali, griglie di valutazione, materiale pubblicato su Teams ecc....) relativa al percorso di questo anno scolastico verrà considerata dal Coordinatore di Educazione Civica ai fini della valutazione finale in sede di scrutinio finale

METODOLOGIA DIDATTICA

È stato privilegiato il metodo induttivo: si è partiti dall'esperienza degli allievi, da situazioni personali o da notizie e avvenimenti di carattere sociale, politico o giuridico frontale, arricchito da sussidi audiovisivi e multimediali, e a lezioni partecipate, volte a sviluppare la dialettica, l'abitudine al confronto e al senso critico, sono state attivate forme di apprendimento non formale e attività di ricerca laboratoriale. Il cooperative learning ha contribuito a rafforzare la motivazione e l'autostima del singolo e del gruppo di lavoro. È stato fondamentale la valorizzazione del ruolo propositivo, attivo e partecipe degli studenti alle attività proposte.

LA VALUTAZIONE

La Legge dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni periodiche e finali previste dal DPR 22 giugno 2009, n. 122. La valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica.

Il voto di educazione civica concorre all'ammissione alla classe successiva e/o all'Esame di Stato del secondo ciclo di istruzione e all'attribuzione del credito scolastico.



DECLINAZIONE DELLE COMPETENZE IN LIVELLI DI PADRONANZA

IMPARARE AD IMPARARE (competenza personale)		
LIVELLO AVANZATO	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO BASE
L'allievo è in grado di ricercare, raccogliere e organizzare le informazioni utilizzando le strategie funzionali all'apprendimento; pianifica in modo autonomo le proprie attività distribuendole secondo un ordine di priorità.	L'allievo ricerca e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo e le sa utilizzare al momento opportuno; pianifica in modo efficace il proprio lavoro.	L'allievo ricerca le informazioni di base raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata; pianifica il lavoro seppure con qualche discontinuità.

PROGETTARE		
LIVELLO AVANZATO	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO BASE
L'allievo elabora progetti utilizzando in modo autonomo e originale le informazioni e gli strumenti utili al conseguimento degli obiettivi; procede con attenzione valutativa nel proprio lavoro	L'allievo elabora progetti utilizzando le informazioni e gli strumenti utili al conseguimento degli obiettivi; sa valutare correttamente il proprio lavoro.	L'allievo è in grado di realizzare progetti se opportunamente guidato; svolge in maniera minima la valutazione del proprio lavoro.

COMUNICARE (competenza alfabetica funzionale)		
LIVELLO AVANZATO	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO BASE
L'allievo comprende messaggi articolati di diverso tipo espressi nei diversi linguaggi; rielabora criticamente le informazioni e gestisce la situazione comunicativa in modo consapevole e pertinente	L'allievo comprende messaggi di diverso tipo espressi nei diversi linguaggi; rielabora le informazioni e gestisce la situazione comunicativa in modo adeguato	L'allievo comprende semplici messaggi; elabora in modo essenziale le informazioni e gestisce la situazione comunicativa in modo generalmente adeguato

COLLABORARE E PARTECIPARE (competenza sociale)		
LIVELLO AVANZATO	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO BASE
L'allievo si relaziona con uno stile aperto e costruttivo; è disponibile alla cooperazione e si adopera per risolvere i conflitti; assume volentieri incarichi che porta a termine con senso di responsabilità; ascolta consapevolmente i punti di vista altrui e rispetta i ruoli.	L'allievo si relaziona con gli altri in positivo; collabora al lavoro di gruppo; assume incarichi che porta a termine in modo adeguato; sa ascoltare i punti di vista altrui e riconoscere i diversi ruoli.	L'allievo si relaziona correttamente nel piccolo gruppo; accetta di cooperare; porta a termine gli incarichi se opportunamente sollecitato; ascolta i punti di vista altrui e individua i diversi ruoli.



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE

LIVELLO AVANZATO	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO BASE
L'allievo è capace di inserirsi in modo responsabile nella vita dell'istituzione scolastica e nel contesto sociale; riconosce in modo autonomo i diritti e i doveri del gruppo nel quale è inserito, svolgendo un ruolo propositivo per la valorizzazione dello stesso.	L'allievo è capace di inserirsi in modo attivo nella vita dell'istituzione scolastica e nel contesto sociale; riconosce i diritti e i doveri del gruppo nel quale è inserito	L'allievo è capace di inserirsi nella vita dell'istituzione scolastica e nel contesto sociale; se guidato riconosce i diritti e i doveri del gruppo nel quale è inserito

RISOLVERE PROBLEMI

LIVELLO AVANZATO	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO BASE
L'allievo sa leggere situazioni problematiche in modo completo; formula autonomamente ipotesi coerenti; individua strategie risolutive e originali	L'allievo sa leggere situazioni problematiche in modo adeguato; formula ipotesi coerenti; individua strategie risolutive	L'allievo sa individuare situazioni problematiche semplici; formula ipotesi corrette e individua strategie risolutive solo se guidato

INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI

LIVELLO AVANZATO	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO BASE
L'allievo sa individuare gli elementi caratterizzanti di fenomeni e concetti; sa coglierne le relazioni in modo proprio; sa rappresentarli elaborando argomentazioni coerenti e chiare	L'allievo sa individuare gli elementi caratterizzanti di fenomeni e concetti; sa coglierne le relazioni; sa rappresentarli in modo corretto	L'allievo sa individuare gli elementi essenziali di fenomeni e concetti; sa coglierne le relazioni; sa rappresentarli solo se guidato

ACQUISIRE ED INTERPRETARE LE INFORMAZIONI

LIVELLO AVANZATO	LIVELLO INTERMEDIO	LIVELLO BASE
L'allievo sa interpretare in modo critico le informazioni valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni	L'allievo sa interpretare le informazioni cogliendone l'utilità e distinguendo fatti e opinioni	L'allievo acquisisce le informazioni principali e le interpreta se opportunamente guidato





GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLO STUDENTE

COGNOMENOME..... CLASSE.....

COMPETENZE DI CITTADINANZA	INDICATORI	ASSI CULTURALICOINVOLTI	DESCRITTORI	
IMPARARE AD IMPARARE (competenza personale)	Organizzazione dell'apprendimento in base a: fonti di informazione ed esperienze di vario tipo; tempi, strategie e metodo di lavoro	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico- tecnologico Asse storico- sociale	10	L'allievo è in grado di ricercare, raccogliere e organizzare le informazioni in modo ottimale, utilizzando le strategie funzionali all'apprendimento; pianifica in modo autonomo le proprie attività distribuendole secondo un ordine di priorità.
			9	L'allievo ricerca e organizza le informazioni con molta attenzione al metodo e le sa utilizzare in maniera più che buona e al momento opportuno; pianifica in modo efficace il proprio lavoro.
			8	L'allievo ricerca e organizza le informazioni con attenzione al metodo e le sa utilizzare in maniera buona al momento opportuno; pianifica in modo efficace il proprio lavoro.
			7	L'allievo ricerca e organizza le informazioni con attenzione al metodo e le sa utilizzare in maniera discreta al momento opportuno; pianifica in modo efficace il proprio lavoro.
			6	L'allievo ricerca le informazioni di base raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata; pianifica il lavoro seppure con qualche discontinuità.
			Livello base non raggiunto	

PROGETTARE	Elaborazione e realizzazione di progetti: stabilire obiettivi significativi; valutare vincoli, strategie e possibilità di realizzo; verificare i risultati raggiunti	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico- tecnologico Asse storico- sociale	10	L'allievo elabora progetti utilizzando in modo autonomo, critico ed originale le informazioni e gli strumenti utili al conseguimento degli
-------------------	--	---	----	--





Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

				obiettivi; procede con attenzione valutativa nel proprio lavoro.	
			9	L'allievo elabora in maniera più che buona progetti utilizzandole informazioni e gli strumenti utili al conseguimento degli obiettivi; sa valutare correttamente il proprio lavoro.	
			8	L'allievo elabora in maniera buona progetti utilizzandole informazioni e gli strumenti utili al conseguimento degli obiettivi; sa valutare correttamente il proprio lavoro.	
			7	L'allievo elabora in maniera discreti progetti utilizzando le informazioni e gli strumenti utili al conseguimento degli obiettivi; sa valutare correttamente il proprio lavoro.	
			6	L'allievo è in grado di realizzare progetti se opportunamente guidato; Svolge in maniera minimale la valutazione del proprio lavoro.	
			Livello base non raggiunto		

COMUNICARE (competenza alfabetica funzionale)	Comprensione di messaggi di genere e complessità diversi trasmessi con linguaggi e supporti differenti. Rappresentazione di fenomeni, concetti, procedure, utilizzando le conoscenze disciplinari e i diversi linguaggi e supporti	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico- tecnologico Asse storico- sociale	10	L'allievo comprende messaggi articolati di diverso tipo espressi nei diversi linguaggi; rielabora criticamente e in maniera ottimale le informazioni e gestisce la situazione comunicativa in modo consapevole e pertinente	
			9	L'allievo comprende messaggi articolati di diverso tipo espressi nei diversi linguaggi; rielabora criticamente e in maniera più che buona le informazioni e gestisce la situazione comunicativa in modo consapevole e pertinente	
			8	L'allievo comprende messaggi di diverso tipo espressi nei diversi linguaggi; rielabora le informazioni e gestisce la situazione comunicativa in maniera buona.	



I.S.I.S.S MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: **Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing** (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO Indirizzi **Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali - Agrario** (Sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) **Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario**

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: LIIS00200n@istruzione.it - PEC: LIIS00200n@pec.istruzione.it



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

			7	L'allievo comprende messaggi di diverso tipo espressi nei diversi linguaggi; rielabora le informazioni e gestisce la situazione comunicativa in maniera discreta.
			6	L'allievo comprende semplici messaggi; elabora in modo essenziale le informazioni e gestisce la situazione comunicativa in modo generalmente adeguato
			Livello base non raggiunto	

COLLABORARE E PARTECIPARE (competenza sociale)	Interazione di gruppo: comprendere i diversi punti di vista gestire la conflittualità contribuire alla realizzazione delle attività collettive	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale	10	L'allievo si relaziona con uno stile aperto e costruttivo; è disponibile alla cooperazione e si adopera per risolvere i conflitti; assume volentieri incarichi che porta a termine con senso di responsabilità; ascolta consapevolmente i punti di vista altrui e rispetta i ruoli.
			9	L'allievo si relaziona in maniera più che buona. È disponibile alla cooperazione e si adopera per risolvere i conflitti; assume volentieri incarichi che porta a termine con senso di responsabilità; ascolta consapevolmente i punti di vista altrui e rispetta i ruoli.
			8	L'allievo si relaziona con gli altri in maniera buona; collabora al lavoro di gruppo; assume incarichi che porta a termine in modo adeguato; sa ascoltare i punti di vista altrui e riconoscere i diversi ruoli.
			7	L'allievo si relaziona con gli altri in maniera discreta; collabora al lavoro di gruppo; assume incarichi che porta a termine in modo adeguato; sa ascoltare i punti di vista altrui e riconoscere i diversi ruoli.
			6	L'allievo si relaziona correttamente nel piccolo gruppo; accetta di cooperare; porta a termine gli incarichi se opportunamente sollecitato; sa ascoltare i punti di vista altrui e riconoscere i diversi ruoli.





Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	Inserimento attivo, consapevole e responsabile nella vita sociale Riconoscimento dei diritti, dei doveri e bisogni propri e altrui	Asse dei linguaggi Asse storico-sociale	10	L'allievo è capace di inserirsi in modo responsabile nella vita dell'istituzione scolastica e nel contesto sociale; riconosce in modo autonomo i diritti e i doveri del gruppo nel quale è inserito, svolgendo un ruolo propositivo e collaborativo per la valorizzazione dello stesso.
			9	L'allievo è capace di inserirsi in modo responsabile nella vita dell'istituzione scolastica e nel contesto sociale; riconosce in modo autonomo i diritti e i doveri del gruppo nel quale è inserito, svolgendo la sua attività in maniera più che buona.
			8	L'allievo è capace di inserirsi in maniera buona nella vita dell'istituzione scolastica e nel contesto sociale; riconosce i diritti e i doveri del gruppo nel quale è inserito
			7	L'allievo è capace di inserirsi in maniera discreta nella vita dell'istituzione scolastica e nel contesto sociale; riconosce i diritti e i doveri del gruppo nel quale è inserito
			6	L'allievo è capace di inserirsi nella vita dell'istituzione scolastica e nel contestosociale; se guidato riconosce i diritti e i doveri del gruppo nel quale è inserito
			Livello base non raggiunto	

RISOLVERE PROBLEMI	Risoluzione di situazioni problematiche: Analizzare e valutare i dati Formulare e verificare ipotesi Individuare soluzioni	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico-tecnologico Asse storico- sociale	10	L'allievo sa leggere situazioni problematiche in modo completo; formula autonomamente ipotesi coerenti; individua strategie risolutive e originali.
			9	L'allievo sa leggere situazioni problematiche in modo più che buono; formula ipotesi coerenti; individua strategie risolutive.
			8	L'allievo sa leggere situazioni problematiche in maniera buona; formula ipotesi coerenti; individua strategie risolutive.
			7	L'allievo sa leggere situazioni problematiche in maniera discreta; formula ipotesi coerenti; individua strategie risolutive.
			6	L'allievo sa individuare situazioni problematiche semplici; formula ipotesi corrette e individua strategie risolutive solo se guidato.



I.S.I.S.S MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: **Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing** (articolazione Sist. Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO Indirizzi **Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali - Agrario** (Sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) **Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario**

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: LIIS00200n@istruzione.it - PEC: LIIS00200n@pec.istruzione.it



				Livello base non raggiunto	
INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	Individuazione e rappresentazione delle relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, in particolare, riconoscendo: analogie e differenze cause ed effetti relazioni tra il particolare ed il generale	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico- Tecnologico Asse storico- sociale	10	L'allievo sa individuare con efficacia e qualità gli elementi caratterizzanti di fenomeni e concetti; sa coglierne le relazioni in modo proprio; sa rappresentarli elaborando Argomentazioni coerenti e chiare	
			9	L'allievo sa individuare gli elementi caratterizzanti di fenomeni e concetti; sa coglierne le relazioni in modo proprio; sa rappresentarli in maniera più che buona elaborando argomentazioni coerenti e chiare	
			8	L'allievo sa individuare gli elementi caratterizzanti di fenomeni e concetti; sa coglierne le relazioni; sa rappresentarli in modo buono.	
			7	L'allievo sa individuare gli elementi caratterizzanti di fenomeni e concetti; sa coglierne le relazioni; sa rappresentarli in modo discreto.	
			6	L'allievo sa individuare gli elementi essenziali di fenomeni e concetti; sa coglierne le relazioni; sa rappresentarli solo se guidato	

ACQUISIRE ED INTERPRETARE LE INFORMAZIONI	Acquisizione ed interpretazione di informazioni ricevute in vari ambiti attraverso diversi strumenti comunicativi, anche digitali.	Asse dei linguaggi Asse matematico Asse scientifico- tecnologico Asse storico- sociale	10	L'allievo sa interpretare in modo critico le informazioni valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni	
			9	L'allievo sa interpretare in maniera più che buona le informazioni valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni	
			8	L'allievo sa interpretare in maniera buona le informazioni valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni	
			7	L'allievo sa interpretare in maniera discreta le informazioni cogliendone l'utilità e distinguendo fatti e opinioni.	
			6	L'allievo acquisisce le informazioni principali e le interpreta se opportunamente guidato	





PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA INDIRIZZO TECNICO AGRARIO
CLASSE QUINTA B Agrario V.E AS 2023/2024

Nuclei tematici						
Contenuti disciplinari	Materia/e coinvolta/e	Costituzione	Sviluppo sostenibile	Cittadinanza digitale	N° ore	Tempi
Referendum	Storia	X			1	1°
Legalità e lotta al crimine organizzato	Italiano/Storia	X			5	1°
	Religione/Mat.Altern.	X			2	2°
Organi Costituzionali Unione Europea	Diritto (docente nominato Progetto Fis)	X			5+5	1°/2°
La sicurezza nell'ambiente di lavoro cantina	Enologia	X			3	2°
Diritti umani	Lingue straniere	X		X	2	2°
Partecipazione politica	Matematica	X		X	1	
Pianificazione territoriale, i principali strumenti urbanistici	Gestione e Ambiente del territorio		X		2	1°
Coltivazione biologica del vigneto	Viticoltura e difesa della vite		X		2	2°



Estimo ambientale e legale	Economia, Estimo, Marketing		X		5	1°
Estimo catastale					5	2°
Utilizzo microrganismi naturali	Biotechnologie Vitivinicole		X		2	2°
Selezione delle specie animali in base alla popolazione ambientale	Produzioni animali		X		2	1°
La Carta Olimpica, il doping, la discriminazione nello sport	Scienze motorie e sportive	X		X	2	2°
TOTALE ore					44	

Le 10 ore relative agli Organi Costituzionali e all'Unione Europea sono state svolte dal prof. De Micco, docente di Diritto e Economia, materia non presente nel piano di studi del triennio, su apposito incarico della D.S. Al momento della stesura del presente documento sono state svolte tutte le ore previste ad eccezione di alcune ore da fare nella materia di Viticoltura e Estimo.

7. CLIL

Il percorso CLIL è stato condotto dal Prof. Alessio Sapuppo, in quanto in possesso del livello B2 in inglese e dell'Attestato del corso CLIL. In particolare, è stata dedicata una buona parte del modulo 1 del Programma disciplinare all'inglese come lingua veicolare (L2), focalizzandosi sulla sostenibilità e lo sviluppo sostenibile, con un particolare approfondimento sull'attività agricola. L'insegnante di materia ha collaborato

con l'insegnante di lingua per sviluppare i contenuti. La metodologia utilizzata è stata di tipo laboratoriale, con la condivisione di materiale didattico sui quali gli studenti hanno preso appunti, successivamente discussi oralmente. Il libro di testo è stato integrato dall'insegnate con altro materiale sul tema dello sviluppo sostenibile, grazie anche al preziosissimo contributo dell'Insegnate di lingue.

8. Percorsi Interdisciplinari (indicare i temi e le discipline coinvolte)

Allegato 1 al verbale n. 1 a.s. 2023/24: Cronoprogramma Percorsi Interdisciplinari classe 5^AB
ve

Materie	Agricoltura sostenibile	Territorio e Paesaggio	Animali da reddito	Prodotti tipici del territorio
Gestione Ambiente e Territorio	Innovazioni per la gestione sostenibile del vigneto Certificazioni volontarie (2° quadr.)	Dissesto idrogeologico, impianto e gestione di vigneti in zone collinari. (2° quadr.)	Gestione della risorsa acqua Uso degli effluenti zootecnici in agricoltura (1° quadr.)	Valorizzazione dei prodotti tipici del territorio (Terroir) (1° quadr.)
Viticultura e difesa della vite	Tecniche di viticultura con metodo convenzionale, integrato e biologico Cenni di Viticultura di precisione (1° quadr.)	Gestione del vigneto, impatto sul territorio e paesaggio (2° quadr.)		Scelte varietali in funzione dell'obiettivo enologico (2° quadr.)
Enologia	Riduzione dell'uso della Anidride solforosa (2° quadr.)	Limiti imposti dagli strumenti di governo del territorio (Vigneti e cantine) (1° quadr.)		Valorizzazione del prodotto vino, normativa sui marchi di qualità e certificazioni volontarie (EQUALITAS) (2° quadr.)



Biotechnologie vitivinicole	Sostenibilità della produzione del vino con la corretta gestione dei microrganismi utilizzati nel processo di trasformazione uva-vino (1° quadr.)			I microrganismi di interesse enologico nella caratterizzazione dei vini tipici. (1° quadr.)
Economia, Estimo, Legislaz. & marketing	Misure economiche di sostegno: la PAC (2° quadr.)	Legislazione agricola e ambientale (2° quadr.)	Stima delle scorte (1° quadr.)	Strategie di valorizzazione del prodotto vino attraverso studi di mercato nazionale e internazionale. (2° quadr.)
Produzioni animali			Alimentazione dei bovini da latte (1° e 2° quadr.)	
Italiano	Carducci e il territorio	Autori legati alla narrazione paesaggistica (G.Verga, G.Pascoli, G.D'Annunzio, E.Montale, U.Saba) (1° - 2° quadr.)		
Storia		Mezzadria e riforma agraria degli anni '50 Storia delle famiglie nobiliari della zona di Bolgheri (Storia del vino) (2° quadr.)		Le politiche agrarie del fascismo (2° quadr.)
Matematica	Modelli di crescita e di decadimento: funzioni esponenziali.	Letture dell'orografia del terreno attraverso le curve di livello	Calcolo del fabbisogno della razione nell'alimentazione dei bovini da	Ricerca nelle banche dati della superficie vitata e delle produzioni





	<ul style="list-style-type: none"> Surriscaldamento globale. Decadimento dei principi attivi usati per la difesa delle piante <p>(1° quadr.)</p>	(2° quadr.)	latte: utilizzo del foglio elettronico. <p>(2° quadr.)</p>	(1° quadr.)
Lingua inglese	Environmental sustainability	Different types of Agriculture	Ruminants and pigs.	Wine of quality and certification
	(1° quadr.)	(1° quadr.)	(1° quadr.)	(1° quadr.)
Scienze Motorie	GLI SPORT "SOSTENIBILI": attività sportive a impatto zero, sostenibili e benefiche non solo per l'organismo, ma anche per l'ambiente.	PERCORSI ENOGASTRONOMICI: alla scoperta del territorio, dei sapori e dei paesaggi grazie al trekking e al cicloturismo.	BOVINI: l'importanza e i benefici del latte nell'alimentazione dello sportivo.	OLIO E SPORT: un'alleanza vincente. VINO E SPORT: "Matrimonio possibile"; iniziative per valorizzare i sapori del territorio e la parte più sana dello sport e dell'agonismo.
	(1° quadr.)	(1° quadr.)	(2° quadr.)	(2° quadr.)
Ed. Civica	Biodiversità Agricoltura multifunzionale e sociale	Strumenti urbanistici per la pianificazione territoriale	Benessere degli animali da allevamento	
	(2° quadr.)	(2° quadr.)	(1° quadr.)	
IRC	<u>IRC</u> : Vino e religioni Olio e religioni	<u>IRC</u> : La cura del Creato	<u>IRC</u> : Uomo e animali	
	(1° quadr.)	(2° quadr.)	(2° quadr.)	

I percorsi interdisciplinari sono stati affrontati collegialmente nei limiti delle programmazioni delle

rispettive discipline. Relativamente ai nuclei tematici sopra indicati resta inteso che gli alunni avranno piena libertà di esposizione e collegamento con le varie discipline.

ORIENTAMENTO

In ottemperanza alle indicazioni ministeriali, sono stati attuati dai docenti orientatori interventi personalizzati; il Consiglio di Classe ha inoltre approntato la seguente Unità Didattica, che è stata svolta dalle discipline presenti.

1. TITOLO UDA	<u>Coltivare il mio futuro nel vino: sostenibilità delle aziende vitivinicole.</u>	
2. CRITERI	Rilevanza	<p>Discutere l'importanza della sostenibilità in agricoltura. Il percorso offre una visione pratica e realistica delle sfide e delle opportunità nel settore agricolo sostenibile, specialmente nella viticoltura.</p> <p>Le sfide nel settore vitivinicolo. Gli studenti acquisiscono competenze direttamente applicabili in contesti lavorativi futuri, come la gestione sostenibile delle risorse e la comprensione delle dinamiche del mercato agricolo del settore.</p>
	Problematizzazione	<p>Presentare agli studenti uno scenario che rifletta le sfide reali nel settore agricolo sostenibile in funzione delle risorse disponibili e la gestione delle stesse in un'azienda vitivinicola. Questo scenario può essere basato sia analizzando i dati rilevabili attraverso la rete che su simulazioni per un maggior coinvolgimento degli studenti.</p>
	Storicizzazione	<p>Esplorare come l'evoluzione delle pratiche agricole nel tempo, con particolare attenzione ai cambiamenti nella viticoltura e nell'approccio alla sostenibilità. Analizzare come queste pratiche siano state influenzate da fattori economici, dalle innovazioni tecnologiche, aspetti sociali e problematiche ambientali in momenti diversi della storia. Questo approccio fornisce agli studenti un contesto ricco e dinamico, permettendo loro di comprendere le pratiche attuali in relazione ai</p>



		<p>cambiamenti storici e alle tendenze future. In questo modo, l'esperienza diventa un ponte tra passato, presente e futuro, fornendo una prospettiva orientativa nel tempo e nello spazio.</p>
<p>Ibridazione</p>		<p>Per valorizzare la dimensione orientativa dell'esperienza, è importante individuare connessioni con vari campi del sapere. In particolare: esplorare l'intersezione tra scienza e tradizione nella produzione del vino, collegando le tecniche moderne con la storia della vinificazione; discutere il ruolo della viticoltura nel paesaggio e nell'ecosistema, collegandolo alla necessità di pratiche sostenibili e alla conservazione del territorio; analizzare le tecniche di coltivazione e difesa delle viti in relazione agli impatti ambientali e alla sostenibilità; collegare la gestione economica delle aziende vitivinicole con strategie di marketing sostenibili; esplorare testi letterari che trattano temi agricoli o naturalistici, analizzando come la letteratura rifletta e influenzi la percezione dell'agricoltura e dell'ambiente; applicare concetti matematici nella gestione e nell'analisi dei dati agricoli, come calcoli di rendimenti, proporzioni nel mix di fertilizzanti, o statistiche nella produzione vitivinicola; esaminare l'evoluzione delle pratiche agricole nel corso della storia, con un focus particolare sullo sviluppo del settore vitivinicolo e le sue influenze culturali ed economiche; utilizzare la lingua inglese per esplorare documenti e studi internazionali sulle pratiche sostenibili nel settore agricolo, promuovendo anche la capacità di comunicare in un contesto globale. Questi collegamenti aiutano gli studenti a comprendere come le diverse materie si intrecciano e interagiscono vicendevolmente, fornendo una visione olistica del settore vitivinicolo.</p>
<p>"Percorribilità" dei saperi</p>		<p>L'obiettivo è quello di sviluppare una comprensione profonda della sostenibilità e della gestione delle risorse. Le conoscenze acquisite saranno trasferibili in contesti reali, preparando gli studenti a entrare nel mondo del lavoro con una buona base teorica e pratica. L'obiettivo è formare individui competenti, in grado di applicare le loro competenze in contesti diversi dalla scuola, sia nel</p>



	settore agricolo che in altri ambiti professionali, promuovendo un approccio consapevole e sostenibile alle sfide contemporanee.
3. DESTINATARI	Studenti e studentesse della classe 5 [^] B articolazione vitivinicola.
4. MONTE ORE COMPLESSIVO	Tiene conto di tutte le attività progettate, anche di eventuali uscite didattiche. Indicativamente circa 20 ore.
Azione 5. COMPETENZE	1. COMPETENZE ORIENTATIVE
	<input checked="" type="checkbox"/> Competenza di pensiero sistemico
	<input checked="" type="checkbox"/> Competenza di previsione
	<input checked="" type="checkbox"/> Competenza di pensiero critico
	<input checked="" type="checkbox"/> Competenza di auto-consapevolezza
	<input checked="" type="checkbox"/> Flessibilità
	<input checked="" type="checkbox"/> Mentalità orientata alla crescita
	<input checked="" type="checkbox"/> Pensiero critico
	<input checked="" type="checkbox"/> Gestione dei processi di apprendimento
	<input checked="" type="checkbox"/> Senso del futuro
	<input checked="" type="checkbox"/> Adattabilità
	<input checked="" type="checkbox"/> Problem solving
	<input checked="" type="checkbox"/> Pensiero esplorativo
	2. COMPETENZE TRASVERSALI (PCTO)
	<input checked="" type="checkbox"/> Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
	<input type="checkbox"/> Competenza in materia di cittadinanza
	<input checked="" type="checkbox"/> Competenza imprenditoriale
	<input type="checkbox"/> Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali
	<input checked="" type="checkbox"/> Competenza collaborativa
	<input type="checkbox"/> Altro
3. GREEN COMP	
<input checked="" type="checkbox"/> Attribuire valori alla sostenibilità	
<input checked="" type="checkbox"/> Difendere l'equità	
<input checked="" type="checkbox"/> Promuovere la natura	



<input checked="" type="checkbox"/> Definizione del problema
<input type="checkbox"/> Agentività politica
<input checked="" type="checkbox"/> Azione collettiva
<input checked="" type="checkbox"/> Iniziativa individuale
<input type="checkbox"/> Altro
4. COMPETENZE DISCIPLINARI
<p>Enologia: capacità di valutare e migliorare le tecniche di produzione del vino, comprendere i processi chimici e biologici coinvolti, e applicare conoscenze per la produzione sostenibile del vino.</p>
<p>Biotecnologie vitivinicole: competenza nell'uso di tecnologie avanzate per migliorare la qualità e la sostenibilità della produzione vitivinicola, inclusa la genetica delle viti e le pratiche di coltivazione innovative.</p>
<p>Gestione Ambiente e Territorio: abilità nella gestione sostenibile delle risorse naturali, comprensione delle dinamiche ecologiche locali e globali, e capacità di sviluppare soluzioni pratiche per la conservazione ambientale nel contesto agricolo.</p>
<p>Inglese: saper esporre i contenuti relativi all'agricoltura sostenibile e sostenibilità in aziende vinicole con un lessico specifico e adeguato; saper attingere a fonti di informazione digitali in Inglese; saper produrre presentazioni.</p>
<p>Scienze Motorie: educare i ragazzi a prendersi cura dei luoghi in cui vivono attraverso lo sport.</p>
<p>Matematica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni • Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
<p>Viticultura e difesa della vite: capacità di includere la viticultura di precisione come uno dei metodi di viticultura sostenibile che fornisce un supporto decisionale nella gestione dell'azienda vitivinicola.</p>
<p>Estimo: capacità di comprendere i principi base del marketing con particolare</p>



6. SAPERI	riferimento ai prodotti vitivinicoli Italiano e Storia: Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Acquisire e interpretare l'informazione Produzioni animali: valorizzare terreni marginali (difficilmente seminabili) con l'introduzione di razze bovine e suine rustiche con allevamento per la produzione di carne tipica del territorio	
	Conoscenze	Abilità
	Enologia: comprendere la bio-chimica del vino, le tecniche di vinificazione, la valutazione sensoriale del vino, e la conoscenza delle varie varietà di uve in relazione alle caratteristiche enologiche.	Enologia: sviluppare abilità nella valutazione sensoriale dei vini, nella comprensione dei processi di vinificazione e nell'analisi chimica del vino.
	Bioteologie vitivinicole: conoscenza delle tecniche biotecnologiche applicate alla viticoltura, come: l'ingegneria genetica delle viti (NBT), la protezione delle piante e il miglioramento delle tecniche di coltivazione.	Bioteologie vitivinicole: acquisire competenze nel miglioramento genetico delle viti nella gestione delle malattie delle piante e nella fissazione dei caratteri varietali e dei precursori primari, nonché all'uso della genetica riguardo la selezione dei microrganismi utili nel settore enologico.
Gestione Ambiente e Territorio: conoscenze relative alla gestione sostenibile del territorio, la conservazione delle risorse naturali, l'analisi	Gestione Ambiente e Territorio: imparare a gestire in modo efficace e sostenibile le risorse naturali, a valutare l'impatto ambientale delle pratiche agricole e a comprendere l'importanza dei piani di gestione del territorio.	





	<p>dell'impatto ambientale del comparto e le politiche di sviluppo sostenibile.</p>	
	<p>Inglese: conoscenze relative all'agricoltura sostenibile e alla sostenibilità in una azienda vinicola.</p>	<p>Inglese: memorizzare il lessico tecnico; saper reperire informazioni specifiche e globali nella comunicazione scritta e orale; saper comunicare in modo corretto e idoneo.</p>
	<p>Matematica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuzioni congiunte • Modelli di crescita e decadimento 	<p>Matematica: Applicare gli strumenti matematici alla gestione e analisi dei dati relativi all'agricoltura sostenibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valutazione la dipendenza fra due caratteri • Interpolazione dati statistici • Valutazione della regressione e della correlazione fra due variabili statistiche • Calcolo della concentrazione della distribuzione • Studio delle funzioni di decadimento e crescita
	<p>Scienze Motorie: "Il Plogging": Il termine nasce dall'unione della parola svedese plocka upp – raccogliere – e del termine inglese jogging – corsa a ritmo lento - indicando quindi l'atto di raccogliere i rifiuti che si incontrano lungo la strada mentre si è impegnati a fare, genericamente, attività sportive all'aria aperta.</p>	<p>Scienze Motorie: L'attività parte dall'idea di ottimizzare il tempo normalmente dedicato al proprio allenamento, facendo simultaneamente qualcosa di positivo anche per l'ambiente in cui si vive. I vantaggi, pertanto, restano in primis quelli legati alla propria sessione di fitness: possibilità di tenersi in forma, diminuzione dello stress, gratificazione personale.</p>



	<p>Viticoltura e difesa della vite: conoscere gli strumenti tecnologici come sensori a uso remoto di telerilevamento e sensori prossimali in grado di monitorare lo stato del vigneto, fornendo indicazioni agronomiche in funzione del reale fabbisogno delle piante.</p>	<p>Viticoltura e difesa della vite: Acquisire competenze nell'uso delle mappe georeferenziate e delle mappe di prescrizione che permettono di utilizzare macchine a rateo variabile in modo da razionalizzare gli input come fertilizzanti, agrofarmaci, acqua, ecc... per una maggiore sostenibilità del vigneto</p>
	<p>Estimo: conoscere la commercializzazione e la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola</p>	<p>Estimo: Acquisire nozioni riguardanti le aziende del territorio; con particolare riguardo alle zone DOC e alla strada del vino Costa degli Etruschi</p>
	<p>Italiano e Storia: Conoscere la storia della viticoltura del territorio e la specificità dell'azienda vitivinicola biodinamica "Mulini di Segalari" nonché il percorso di vita e professionale della conduttrice Marina Tinacci Mannelli</p>	<p>Italiano e Storia: Riconoscere ed utilizzare le funzioni linguistiche in base allo scopo Comunicare efficacemente Produrre un tipo di testo adeguato allo scopo e alla funzione linguistica Elaborare domande per interviste, svolgerle e trascriverle.</p>
	<p>Produzioni animali: conoscenza delle caratteristiche di razze bovine rustiche Conoscenza delle razze bovine presenti nel passato nel nostro territorio (chiamate "cecinesi")</p>	<p>Produzioni animali: saper individuare i caratteri delle razze bovine da poter incrociare per ottenere individui con caratteri di rusticità</p>



PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Unità Didattica di Apprendimento (UDA) focalizzata sull'orientamento, che include apprendimenti basati su esperienze pratiche, studio di casi di aziende vitivinicole sostenibili, analisi di impatto ambientale e incontri con esperti.

Fasi / titolo	Attività e strategie didattiche	Strumenti	Esiti/Prodotti intermedi/Compito autentico	Criteri/evidenze per la valutazione	Modalità di verifica /valutazione	Durata (ore)
<p>1. Introduzione e Teoria</p> <p>Obiettivi: Introdurre i concetti di sostenibilità in vitivinicoltura. Esplorare i principi di gestione ambientale</p> <p>Introdurre il concetto</p>	<p>Specificare il tipo di attività proposta e la strategia didattica utilizzata</p> <p>Lezione frontale partecipata e interattiva su sostenibilità e impatto ambientale</p>	<p>Indicare gli strumenti, i materiali e i documenti da utilizzare</p> <p>Testi su viticoltura e produzione di vino, studi di caso di aziende vitivinicole sostenibili.</p>	<p>Indicare gli esiti in termini di prodotti intermedi attesi dalla fase</p> <p>Aver compreso i concetti chiave della sostenibilità nella filiera vitivinicola</p>	<p>Indicare le evidenze della competenza osservabili in azione e nel prodotto intermedio/finali e, se si intende somministrare una prova di verifica, i criteri di valutazione</p> <p>Sviluppare l'analisi critica in autonomia relativamente</p>	<p>Specificare: - se si valuta processo e/o prodotto e gli strumenti da adottare (rubriche, check-list; griglie) - se si intende somministrare una prova di verifica (strutturata, semi strutturata, non strutturata)</p> <p>L'obiettivo è valutare il processo piuttosto che il prodotto, ciò è possibile</p>	4 ore





di viticoltura a di precisione	in vitivinicoltura. Visione di un breve documentario o su pratiche sostenibili in vitivinicoltura. Italiano: caratteristiche del genere testuale dell'intervista e differenza tra linguaggio parlato e linguaggio scritto.	Articoli scientifici, manuali di biotecnologie applicate alla viticoltura. Pubblicazioni su gestione sostenibile, legislazione ambientale. Video Youtube specifici sul settore vitivinicolo sostenibile. Lettura del seguente brano in lingua inglese: "Sustainability in the Winery".		al concetto di sostenibilità e all'importanza di processi produttivi sostenibili in ambito vitivinicolo.	attraverso metodi di valutazione formativa e riflessiva. L'uso del diario di bordo e/o check list di osservazione, valutazioni peer-to-peer, autovalutazione, e discussioni guidate. Questi metodi permettono di osservare l'apprendimento e lo sviluppo delle competenze durante il percorso, enfatizzando il pensiero critico, la risoluzione dei problemi e la crescita personale.	
2. Studio di Casi Obiettivi: Analizzare casi reali di aziende	Studio di casi specifici di aziende agricole che hanno implementat	Materiale di caso (studi, articoli, rapporti).	Azioni di miglioramento della qualità del vino basati su ricerche e aziende certificate in ordine agli	Capacità di collegare teoria e pratica in contesti reali. Creatività, fattibilità e originalità	Elaborazione di un breve report di gruppo sull'analisi del caso.	4 ore





<p>vitivinicole sostenibili.</p>	<p>o pratiche sostenibili. Discussione in classe per identificare le strategie e le sfide di tali aziende. Italiano: brainstorming e cooperative learning per preparazione e delle domande per l'intervista</p>		<p>standard di sostenibilità</p>	<p>nell'analisi critica. I criteri di valutazione includono la comprensione della tematica, l'applicazione pratica delle conoscenze, la qualità dell'analisi e la creatività nelle soluzioni proposte.</p>		
<p>3. Incontri con Esperti Obiettivi: Acquisire conoscenze dirette da professionisti del settore.</p>	<p>Partecipazione a webinar e/o incontri in classe con esperti del settore vitivinicolo sostenibile. Presentazione del libro "La terra è viva" ristampa dagli appunti agronomici di Mario Incisa della Rocchetta.</p>	<p>Domande preparate dagli studenti, materiali forniti dagli esperti.</p>	<p>Aver compreso i concetti su cui si fondano gli standard di certificazione di processi e/o prodotti agricoli sostenibili Italiano: trascrizione dell'intervista. Eventuale pubblicazione sulla pagina Facebook o sul sito della scuola.</p>	<p>I criteri di valutazione includono la comprensione di almeno uno standard di certificazione inerente alla filiera vitivinicola sostenibile; l'analisi critica delle conoscenze e la creatività nelle soluzioni proposte.</p>	<p>Compito scritto sulla riflessione personale degli insegnamenti chiave appresi dagli esperti.</p>	<p>4 ore</p>





	Italiano: svolgimento di un'intervista					
4. Visite Aziende	Visite guidate in aziende vitivinicole che adottano pratiche sostenibili e/o certificate. Italiano: svolgimento dell'intervista	Taccuino per appunti, brochure e/o materiali informativi delle aziende.	Aver compreso le pratiche agronomiche e enologiche delle aziende oggetto di visita Italiano: trascrizione dell'intervista. Eventuale pubblicazione online (pagina Facebook o sito istituzionale della scuola).	I criteri di valutazione includono la comprensione della tematica, l'applicazione pratica delle conoscenze, la qualità dell'analisi e la creatività nelle soluzioni proposte.	Elaborazione di un diario di bordo o report della visita, con riflessioni e analisi.	6 ore
5. Riflessione e Valutazione Finale Obiettivi: Riflettere sull'intera esperienza di apprendimento.	Discussione in classe sull'esperienza nel suo complesso	Materiali dell'intera UDA	Aver sviluppato la sufficiente consapevolezza del vivere e produrre in rispetto della sostenibilità economica, sociale e ambientale, mantenendo comunque elevati standard di sicurezza alimentare, qualità,	Aver appreso le conoscenze, l'abilità e la competenza critica per poter dare il proprio contributo di fronte a scelte aziendali sostenibili.	Compilazione di un questionario di valutazione/ autovalutazione e in cui ciascun studente esprime la propria riflessione sul percorso svolto e sul livello raggiunto relativamente alle 8	2 ore



<p>Valutare le conoscenze e competenze acquisite.</p>		<p>sicurezza e salute degli operatori del comparto vitivinicolo. Al termine del periodo didattico di orientamento, la prova di realtà consisterà nel produrre (tutta la classe o a gruppi) un elaborato con evidenza della distribuzione e del numero delle aziende agricole sul territorio della provincia di Livorno che hanno adottato uno standard di certificazione volontaria per la conduzione sostenibile dell'azienda vitivinicola o che hanno adottato una conduzione agricola integrata oppure in conformità del regolamento Reg. UE 848/2018 s.m.i</p>		<p>competenze chiave dell'Unione Europea</p>	
---	--	--	--	--	--





SCHEDE INFORMATIVE DELLE SINGOLE DISCIPLINE (ALLEGATO A)

MATERIA DI INSEGNAMENTO: ITALIANO

DOCENTE: ROBERTA AGOSTINI, CLASSE VB VE

NUMERO ORE SETTIMANALI: 4

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVI GENERALI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>sapersi esprimere correttamente nei vari contesti comunicativi professionali</p> <p>- saper redigere testi scritti di varia tipologia</p> <p>- saper usare il lessico specifico in rapporto al tipo di testo indicato</p> <p>- saper analizzare e confrontare testi di vario tipo</p>	<p>Conoscere le tecniche compositive per le diverse tipologie di produzione scritta</p> <p>- conoscere gli strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari</p> <p>- conoscere il processo storico e le tendenze evolutive della letteratura italiana, oggetto della programmazione didattica</p>	<p>Saper esprimere giudizi critici</p> <p>-essere in grado di poter svolgere in modo autonomo e personale lo studio di argomenti assegnati</p>	<p>Modulo 0</p> <p>Modulo di raccordo con il quarto anno</p> <p>Quadro storico-letterario tra Ottocento e Novecento</p> <p>Dal Realismo al Simbolismo: il contesto; il Positivismo; il romanzo realista e naturalista.</p> <p>Il Verismo e Verga; il Simbolismo.</p> <p>Il Decadentismo</p>





<p>- saper contestualizzare opere ed autori nell'opportuna cornice storico-culturale</p> <p>- saper individuare nei testi le caratteristiche dell'autore o della corrente letteraria</p> <p>- saper identificare relazioni tra gli autori studiati</p>	<p>- conoscere autori e testi fondamentali che caratterizzano la cultura nazionale ed europea del periodo studiato</p>		<p>G. Verga, da "Novelle Rusticane" La Roba G. Verga, da "I Malavoglia" (genesì e composizione, una vicenda corale, i temi, tecniche narrative, la lingua):l'incipit Il naufragio della Provvidenza</p> <p>Modulo 1 Giosuè Carducci Ritratto biografico e letterario (con particolare riferimento all'infanzia Bolgherese) Dea "Rime nuove": San Martini; Davanti San Guido; Idillio Maremmano; Traversando la maremma Toscana.</p> <p>Modulo 2 Giovanni Pascoli Ritratto biografico e letterario Da "Il fanciullino": E'dentro di noi un fanciullino Da "Myricae": Lavandare; X Agosto, Novembre, Temporale, Il tuono, Il lampo</p>
--	--	--	--



			<p>Da "Canti di Castelvechio": Il gelsomino notturno. Da "La grande proletaria si è mossa": Sempre vedendo in alto ...il nostro tricolore</p> <p>Modulo 3 Gabriele D'Annunzio Ritratto biografico e letterario Da "Il piacere": Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli Da "Laudi": La pioggia nel pineto; La sera Fiesolana</p> <p>Modulo 4 Luigi Pirandello Ritratto biografico e letterario Da "L'umorismo": Il sentimento del contrario Da "Novelle per un anno": La patente, Il treno ha fischiato, La signora Frola e il signor Ponza suo genero Da "Il Fu Mattia Pascal": Una scelta difficile; La conclusione Da "Uno, nessuno e centomila": Incipit Da "Sei personaggi in cerca d'autore": La</p>
--	--	--	--





			<p>condizione di personaggi</p> <p>Modulo 5 Giuseppe Ungaretti Ritratto biografico e letterario Da "Allegria": Veglia, Sono una creatura, Il porto sepolto, Soldati, San Martino del Carso, Fratelli, I fiumi, Mattina,</p> <p>Modulo 6 Comprendere le differenze tematiche e stilistiche tra la letteratura del Naturalismo-Verismo e quella sperimentale della prima metà del '900. Collegare la nuova figura dei protagonisti (malati, inetti, reietti, nevrotici) e la percezione di relatività dello spazio e del tempo con le grandi trasformazioni sociali e culturali dell'epoca. Italo Svevo La vita, le opere, l'evoluzione della narrativa dell'autore (i tre romanzi)</p>
--	--	--	---





			<p>Da "La coscienza di Zeno": L'ultima sigaretta, Un rapporto conflittuale, Il trionfo di Zeno, Una catastrofe inaudita -</p> <p>Modulo 7 LA POESIA ITALIANA DEL PRIMO NOVECENTO Poesia e ruolo del poeta di fronte alla crisi. Il Futurismo e le Avanguardie storiche: nascita del movimento e i temi (progresso, futuro, esaltazione della velocità, culto delle macchine). L'arte futurista. Testi: <i>Il primo manifesto del Futurismo</i> di Filippo Tommaso Marinetti; <i>Il manifesto tecnico della letteratura futurista</i> di Filippo Tommaso Marinetti Il Crepuscolarismo: temi, stile, il gusto dell'abbassamento dei contenuti e dello stile della lirica alta, ristretto repertorio tematico.</p>
--	--	--	--





			<p>Eugenio Montale, il male di vivere. Da "<i>Ossi di seppia</i>": I limoni, Non chiederci la parola, Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato, Da "<i>Satura</i>" Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale Ermetismo e dintorni: essenzialità e oscurità. Salvatore Quasimodo, caposcuola del movimento. Da "<i>Acque e terre</i>". Ed è subito sera Da "<i>Giorno dopo giorno</i>": Uomo del mio tempo</p> <p>Modulo 8 Le diverse tipologie testuali previste dall'Esame di Stato e dalle prove Invalsi</p>
--	--	--	--





OBIETTIVI MINIMI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>sapersi esprimere correttamente</p> <p>saper individuare le linee essenziali della poetica di un autore e di una corrente letteraria</p> <p>saper cogliere i temi ed il messaggio globale del testo</p>	<p>Conoscere i caratteri del decadentismo: simbolismo e estetismo</p> <p>Conoscere Pascoli: linee essenziali della biografia - L'ideologia e la poetica - "X Agosto"; "Lavandare"; "Novembre"</p> <p>Conoscere D'Annunzio: linee essenziali della biografia - L'ideologia e la poetica - Da Il piacere: "Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli"</p> <p>Da Laudi: "La pioggia nel pineto"</p> <p>Conoscere Pirandello: linee essenziali della biografia - L'ideologia e la poetica - Pirandello narratore: Il treno ha fischiato, La patente -</p> <p>Conoscere Svevo: linee essenziali della biografia - L'ideologia e la poetica - Da La coscienza di Zeno: "Prefazione, L'ultima sigaretta; Una catastrofe inaudita"</p>	<p>saper rielaborare quanto appreso in un'esposizione chiara e coerente</p>	<p>Mod. 1: G. Carducci Linee essenziali della biografia e della poetica "San Martino" "Traversando la maremma Toscana" "Davanti San Guido"</p> <p>Mod. 2: G. Pascoli Linee essenziali della biografia e della poetica "X Agosto"; "Lavandare"; "Novembre"</p> <p>Mod. 3: G. D'Annunzio Linee essenziali della biografia e della poetica Da Il piacere: "Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli" Da Laudi: "La pioggia nel pineto"</p> <p>Mod. 4: L. Pirandello Linee essenziali della biografia e della poetica Pirandello narratore: "Il treno ha fischiato"; "La patente"</p>





	<p>Conoscere Ungaretti: linee essenziali della biografia - L'ideologia e la poetica - Da L'Allegria: "Veglia, San Martino del Carso, I fiumi, Fratelli"</p> <p>Conoscere Montale: linee essenziali della biografia - L'ideologia e la poetica - Da Ossi di seppia: Spesso il male di vivere, I limoni</p>		<p>Mod. 5: I. Svevo Linee essenziali della biografia e della poetica Da La coscienza di Zeno: "Prefazione", "L'ultima sigaretta"; "Una catastrofe inaudita"</p> <p>Mod. 6: Quadro storico-letterario del Novecento correnti poetiche del primo Novecento: futurismo, crepuscolarismo; l'ermetismo</p> <p>Mod. 6: G. Ungaretti Linee essenziali della biografia della poetica Da L'Allegria: "Veglia", "San Martino del Carso", "I fiumi", "Fratelli"</p> <p>Mod. 8: E. Montale Linee essenziali della biografia e della poetica Da Ossi di seppia: "Spesso il male di vivere", "I limoni"</p>
--	---	--	---



METODI/STRUMENTI E TIPOLOGIE DI VERIFICA (esemplificativo)

Metodi Strumenti	Verifiche
Lezione frontale partecipata Esercizi applicativi guidati/individuali Lavori di gruppo Didattica su misura: recupero, potenziamento Uso di parole-chiave e schemi Libro di testo Supporti multimediali/ Ricerche sul web Didattica digitale integrata	Test, quesiti, esercizi Osservazione e registrazione degli interventi Assegnazione e correzione di esercitazioni individuali Prove semi-strutturate, esercizi Verifiche sommative scritte e orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

La classe ha mostrato nei tre anni un modesto interesse per la materia e limitatamente ad un gruppo ristretto di 4/5 alunni la partecipazione al dialogo didattico ed educativo è stata buona con pari risultati. Modesta è anche la capacità attentiva generale nonché la riflessione e lo studio a casa. La capacità di analizzare criticamente e di operare collegamenti tra i vari autori, movimenti letterari o fatti storici, sebbene perseguita, stimolata e sollecitata con la sperimentazione di diverse metodologie didattiche, non ha raggiunto un livello omogeneo. Nello scritto si evidenzia la difficoltà di diversi alunni ad osservare e rispettare le convenzioni ortografiche. Inoltre, soprattutto per la tipologia C, risulta penalizzante lo scarso livello di informazione e approfondimento personale su temi di attualità. Il comportamento e l'atteggiamento di diversi alunni spesso è stato poco propositivo determinando un rendimento inferiore alle loro potenzialità ed inficiando il livello generale della preparazione, che si attesta sulla sufficienza.



MATERIA DI INSEGNAMENTO: STORIA

DOCENTE: ROBERTA AGOSTINI, CLASSE VB VE

NUMERO ORE SETTIMANALI: 2

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVI GENERALI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Acquisire le conoscenze relative ai contenuti specifici di ogni modulo	Saper collegare fatti storici specifici al contesto storico di riferimento Saper leggere, capire, interpretare un documento o un testo storiografico Saper adoperare termini e concetti specifici del linguaggio storico Saper interpretare e utilizzare carte storico-geografiche, schemi, tabelle e grafici Saper sintetizzare, schematizzare, esporre, argomentare una narrazione storica	Saper esprimere un giudizio critico su fatti storici studiati Essere in grado di effettuare uno studio personale e autonomo su argomenti assegnati	MODULO 1 La Grande guerra L'età giolittiana; la Prima guerra mondiale; la rivoluzione russa e la nascita dell'Unione sovietica; il primo dopoguerra in Italia e il biennio rosso; il dopoguerra nell'Europa centrale; la crisi della Germania e la repubblica di Weimar; gli Stati Uniti negli anni Venti MODULO 2 L'Età dei totalitarismi Il fascismo: gli Usa e la crisi del 1929; il New Deal; la crisi in Europa; Hitler e il nazismo; l'Europa delle dittature (e la guerra civile spagnola); l'URSS di Stalin





			<p>MODULO 3 La Seconda Guerra mondiale Le premesse della guerra; la seconda guerra mondiale; il nuovo ordine nazista e la SHOAH; il 1943 e l'Italia divisa; la Resistenza e la Liberazione</p> <p>MODULO 4 Il secondo dopoguerra in Europa e nel mondo (CENNI) L'eredità della guerra; dalla guerra fredda alla coesistenza pacifica; l'idea di un'Europa unita; il tramonto del colonialismo; nuove tensioni nel mondo; il Sessantotto (sintesi)</p> <p>MODULO 5 L'Italia dal secondo dopoguerra Il secondo dopoguerra; il referendum e la nascita della Repubblica (cenni)</p>
--	--	--	--

OBIETTIVI MINIMI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
------------	------------	---------	-----------





<p>saper sintetizzare un fatto storico saper inquadrare un evento nel periodo storico di riferimento</p>	<p>Mod-1 Le cause e gli schieramenti L'entrata in guerra dell'Italia La svolta del 1917 e la riv. russa I trattati di pace Il dopoguerra in Italia e in Germania Mod-2 La crisi economica del '29 e il New Deal Il concetto di totalitarismo Il fascismo: dal movimento al partito La marcia su Roma e le leggi fascistissime La pol. economica e la pol. estera Il nazismo: ideologia e la pol. razziale L'ascesa al potere di Hitler La pol. economica di Hitler La Russia da Lenin a Stalin; Mod-3 Le cause e gli schieramenti L'entrata in guerra dell'Italia I fronti della guerra e la conclusione La Resistenza e la liberazione Mod-4</p>	<p>saper esporre e commentare i contenuti appresi in un discorso chiaro e coerente</p>	<p>Modulo 1 La Grande Guerra Svolta storica Modulo 2 L'età dei totalitarismi Modulo 3 La Seconda Guerra Mondiale Modulo 4 Il secondo dopoguerra in Europa e nel mondo Modulo 5 Sintesi della nascita della Repubblica italiana</p>
--	---	--	---





	<p>Le conseguenze: il bipolarismo; la guerra fredda; la coesistenza pacifica</p> <p>Le organizzazioni internazionali</p> <p>Mod-5</p> <p>Il referendum istituzionale e la nascita della Repubblica</p> <p>La Costituzione della Repubblica Italiana</p>		
--	--	--	--

OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA:

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale	Conoscere che il principio di legalità è la base di uno Stato di diritto.	Sapere educare alla legalità e al contrasto delle mafie non solo come conoscenza del dettato e dei valori costituzionali, ma anche come consapevolezza dei diritti inalienabili dell'uomo e del cittadino, del loro progredire storico, del dibattito filosofico e letterario. Saper riconoscere nel voto la base dell'esercizio democratico	I concetti di legalità, il rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza. Analisi del complesso fenomeno mafioso nella sua genesi a partire dal brigantaggio. L'istituto referendario nella storia della Repubblica

METODI/STRUMENTI E TIPOLOGIE DI VERIFICA (esemplificativo)

Metodi Strumenti	Verifiche
Lezione frontale partecipata Esercizi applicativi guidati/individuali Lavori di gruppo Didattica su misura: recupero, potenziamento Uso di parole-chiave e schemi Libro di testo Supporti multimediali/ Ricerche sul web Didattica digitale integrata	Test, quesiti, esercizi Osservazione e registrazione degli interventi Assegnazione e correzione di esercitazioni individuali Prove semi-strutturate, esercizi Verifiche sommative orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Premesso che gli obiettivi fissati in questa disciplina risultano generalmente troppo ambiziosi a fronte delle sole due ore curricolari settimanali, l'interesse mostrato dagli alunni è stato mediamente scarso e neppure lo studio di eventi e situazioni più vicine a noi ha stimolato significativamente la maggior parte di loro. Solo un gruppo ristretto di 4/5 elementi ha seguito con impegno e interesse le lezioni ottenendo buoni risultati. Nonostante la sperimentazione di varie metodologie nella maggior parte dei casi gli allievi si sono limitati ad un apprendimento mnemonico con l'unico obiettivo di ottenere un esito sufficiente o ai limiti della sufficienza. A questo si aggiunge un metodo di studio non sempre efficace e collaudato, determinato in parte dalla didattica a distanza, a causa della pandemia coincidente con il loro biennio. Un impatto più positivo sulla classe hanno avuto le "pillole" di microstoria riferite al vino e alla nascita della DOC Bolgheri.

MATERIA DI INSEGNAMENTO: LINGUA E CULTURA INGLESE

DOCENTE: MONIA ROSSI

NUMERO ORE SETTIMANALI: 3

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA:



OBIETTIVI GENERALI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Saper produrre testi scritti di tipo funzionale, di settore agrario e di carattere personale; Saper esprimersi in modo appropriato su aspetti professionali; Saper esprimersi su argomenti di carattere generale e di settore agrario in modo efficace collegando espressioni, esperienze ed avvenimenti; Saper comprendere in modo globale ed analitico chiari messaggi orali, annunci e conversazioni di settore, trasmessi attraverso vari canali; Saper comprendere testi scritti di vario genere per la preparazione alla prova Invalsi; Saper comprendere testi orali di vari argomenti per la preparazione alla prova Invalsi.</p>	<p>Conoscere la terminologia tecnica in lingua originale ed il corrispondente significato in italiano; Conoscere le caratteristiche essenziali della vite, le sue fasi di produzione; Conoscere le diverse fasi di produzione del vino bianco e del vino rosso; Conoscere le caratteristiche del vino biologico; Conoscere la classificazione dei vini e delle etichette; Conoscere le caratteristiche dei pericoli in un vigneto; Conoscere le caratteristiche dell'Enologia; Conoscere le caratteristiche principali di una azienda vinicola; Conoscere le caratteristiche della sostenibilità di una azienda vinicola; Conoscere le caratteristiche della</p>	<p>Saper analizzare e interpretare a livello personale un testo non complesso; Saper ricercare semplici dati e informazioni in lingua sia su testi che in rete; Potenziare le basi culturali proprie e le competenze specifico-professionali; Sviluppare capacità basilari di comprensione e produzione orale e scritta; Sviluppare capacità basilari di ricerca e di autonomia operativa attraverso il confronto di culture diverse; Saper riferire la propria esperienza di PCTO in Inglese.</p>	<p>MODULO 1: Beyond Conventional farming Conventional Agriculture pag. 29 What is Organic farming? Pag. 32 Organic Farming in Italy pag. 32 Sustainable Agriculture pag. 35 Fertilizers pagg. 126-129-132 MODULO 2: Wine Grapes p.245 Growing grapes p.294 What is Organic Wine? Pagg. 300-301 Organic Italian Wines pag. 304 Lambrusco pagg. 310-311 Oenology (fotocopia) Wine classification (fotocopia) Dangers in the vineyards (fotocopia) MODULO 3: Winemaking The Winery (fotocopia) Sustainability in the winery (fotocopia)</p>





	<p>degustazione di un vino; Conoscere le caratteristiche dei colori dei vini; Conoscere i danni principali di un consumo eccessivo di alcol; Conoscere le caratteristiche principali dei diritti umani.</p>	<p>Wine Tasting (fotocopia) Wine colours (fotocopia) MODULO 4: The world of Wine The Italian Quality System (fotocopia) Italian Wines (fotocopia) Is wine good for your health? (fotocopia) What does "Moderate" wine consumption mean? (fotocopia) MODULO 5: European Citizenship and Civics (Ed Civica) Human Rights (video e fotocopie). Biografie di R. Parks e S. Truth. MODULO 6: Preparazione prove invalsi Ripasso delle principali strutture funzionali, grammaticali e sintattiche, inserite in esercizi nello stile delle certificazioni linguistiche (PET e FIRST) e prove Invalsi.</p>
--	--	--





OBIETTIVI MINIMI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Saper produrre semplici testi scritti di tipo funzionale, di settore agrario e di carattere personale;</p> <p>Saper esprimersi in modo essenziale su aspetti professionali;</p> <p>Saper esprimersi su argomenti di carattere generale e agrario in modo semplice collegando espressioni, esperienze ed avvenimenti;</p> <p>Saper comprendere in modo globale ed analitico brevi messaggi orali, annunci e conversazioni di settore, trasmessi attraverso vari canali;</p> <p>Saper comprendere le parti essenziali di testi scritti di vario genere per la preparazione alla prova Invalsi;</p> <p>Saper comprendere le parti essenziali di testi orali di vari argomenti per la preparazione alla prova Invalsi.</p>	<p>Conoscere in modo approssimativo la terminologia tecnica in lingua originale ed il corrispondente significato in italiano;</p> <p>Conoscere le caratteristiche essenziali della vite, le sue fasi di produzione;</p> <p>Conoscere le diverse fasi di produzione del vino bianco e del vino rosso;</p> <p>Conoscere le caratteristiche del vino biologico;</p> <p>Conoscere la classificazione dei vini e delle etichette;</p> <p>Conoscere le caratteristiche dei pericoli in un vigneto;</p> <p>Conoscere le caratteristiche dell'Enologia;</p> <p>Conoscere le caratteristiche principali di una azienda vinicola;</p> <p>Conoscere le caratteristiche della sostenibilità di una azienda vinicola;</p>	<p>Saper analizzare e interpretare a livello personale un testo non complesso;</p> <p>Saper ricercare semplici dati e informazioni in lingua sia su testi che in rete;</p> <p>Potenziare le basi culturali proprie e le competenze specifico-professionali;</p> <p>Sviluppare capacità basilari di comprensione e produzione orale e scritta;</p> <p>Sviluppare capacità basilari di ricerca e di autonomia operativa attraverso il confronto di culture diverse; saper riferire la propria esperienza di PCTO in Inglese.</p>	<p>MODULO 1: Beyond Conventional farming</p> <p>Conventional Agriculture pag. 29</p> <p>What is Organic farming? Pag. 32</p> <p>Organic Farming in Italy pag. 32</p> <p>Sustainable Agriculture pag. 35</p> <p>Fertilizers pagg. 126-129-132</p> <p>MODULO 2: Wine</p> <p>Grapes p.245</p> <p>Growing grapes p.294</p> <p>What is Organic Wine? Pagg. 300-301</p> <p>Organic Italian Wines pag. 304</p> <p>Lambrusco pagg. 310-311</p> <p>Oenology (fotocopia)</p> <p>Wine classification (fotocopia)</p> <p>Dangers in the vineyards (fotocopia)</p> <p>MODULO 3: Winemaking</p> <p>The Winery (fotocopia)</p> <p>Sustainability in the winery (fotocopia)</p>





	<p> Conoscere le caratteristiche della degustazione di un vino; Conoscere le caratteristiche dei colori dei vini; Conoscere i danni principali di un consumo eccessivo di alcol; Conoscere le caratteristiche principali dei diritti umani. </p>	<p> Wine Tasting (fotocopia) Wine colours (fotocopia) MODULO 4: The world of Wine The Italian Quality System (fotocopia) Italian Wines (fotocopia) Is wine good for your health? (fotocopia) What does "Moderate" wine consumption mean? (fotocopia) MODULO 5: European Citizenship and Civics (Ed Civica) Human Rights (video e fotocopie). Biografie di R. Parks e S. Truth. MODULO 6: Preparazione prove invalsi Ripasso delle principali strutture funzionali, grammaticali e sintattiche, inserite in esercizi nello stile delle certificazioni linguistiche (PET e FIRST) e prove Invalsi. </p>
--	---	---





OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA:

OBIETTIVI GENERALI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Saper definire i diritti umani e saper evidenziare le caratteristiche fondamentali dei diritti umani.	Le caratteristiche essenziali dei diritti umani; Le caratteristiche principali della dichiarazione universale dei diritti umani.	Saper analizzare e interpretare a livello personale un video e la sua trascrizione Potenziare le basi culturali proprie.	Definizione e caratteristiche principali dei diritti umani; La dichiarazione universale dei diritti umani; Breve biografia di Sojourner Truth e Rosa Parks.

OBIETTIVI MINIMI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Saper definire i diritti umani e saper evidenziare le caratteristiche fondamentali dei diritti umani.	Le caratteristiche essenziali dei diritti umani; Le caratteristiche principali della dichiarazione universale dei diritti umani.	Saper analizzare e interpretare a livello personale un video e la sua trascrizione Potenziare le basi culturali proprie.	Definizione e caratteristiche principali dei diritti umani; La dichiarazione universale dei diritti umani; Breve biografia di Sojourner Truth e Rosa Parks.

METODI/STRUMENTI E TIPOLOGIE DI VERIFICA

Metodi Strumenti	Verifiche

Lezione frontale partecipata Lavori di gruppo Didattica su misura: recupero Uso di parole-chiave e schemi Libro di testo Supporti multimediali/Ricerche sul web	Test, quesiti, esercizi Prove semistrutturate, esercizi Verifiche sommative scritte e orali
--	---

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Gli alunni si sono dimostrati poco disponibili al dialogo educativo, mostrando scarso interesse per gli argomenti trattati. La loro capacità di attenzione è stata molto modesta così come lo studio a casa. La maggior parte di loro presenta sostanziali lacune di base. Un numero ristretto di alunni si è distinto per determinazione e volontà nel migliorare le loro prestazioni, ottenendo spesso migliori risultati, altri si sono mostrati meno motivati e poco interessati alla materia, ma hanno comunque cercato di impegnarsi al fine di mettere in atto le strategie necessarie per raggiungere gli obiettivi di base. Hanno tutti sufficientemente progredito nel processo di apprendimento. Gli alunni di questa classe sono quindi in grado di comprendere testi di uso quotidiano e di uso professionale e di comunicare in maniera molto semplice rispetto all'argomento dato. Gli alunni sono riusciti ad esporre in Inglese in modo sufficientemente corretto alcune delle loro esperienze di PCTO.

MATERIA DI INSEGNAMENTO: VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE

DOCENTE: Arzilli Ilaria

NUMERO ORE SETTIMANALI: 4

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA: riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico con particolare riguardo all'ecosistema vitivinicolo; interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative all'attività vitivinicola; analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche adottate, con particolare attenzione alla sicurezza nei



luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; gestire attività produttive e trasformative valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurandone tracciabilità e sicurezza alimentare.

OBIETTIVI GENERALI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Essere in grado di effettuare ricerche sull'origine e l'importanza economica della vite attingendo alle diverse fonti di informazione.</p> <p>Essere in grado di riconoscere alcuni vitigni locali a bacca bianca e rossa in base alle caratteristiche ampelografiche</p> <p>Riconoscere le fasi fenologiche della vite e collegarle alla fisiologia della pianta</p> <p>Essere in grado di individuare il tipo di portainnesto in funzione del vitigno e delle caratteristiche pedoclimatiche</p> <p>Essere in grado di operare le scelte tecniche razionali nella esecuzione di un impianto di un</p>	<p>Le origini della viticoltura</p> <p>La diffusione della vite</p> <p>La sistematica del genere Vitis</p> <p>Il sistema radicale</p> <p>Il sistema caulinare</p> <p>La struttura scheletrica</p> <p>Le gemme</p> <p>L'infiorescenza, il fiore il frutto</p> <p>Il ciclo vegetativo annuale</p> <p>Il ciclo vitale</p> <p>Il ciclo biennale</p> <p>Esigenze climatiche della vite</p> <p>I metodi di propagazione della vite</p> <p>Caratteristiche generali di un portainnesto</p> <p>Scelta dei vitigni in base alla tolleranza e agli stress idrici e alle fitopatie</p> <p>La preparazione all'impianto</p> <p>Sistemazioni idraulico agrario del terreno</p> <p>Lavorazioni principali</p> <p>Concimazioni di fondo</p>	<p>Individuare specie e cultivar in relazione alle situazioni ambientali e mercantili</p> <p>Rilevare le differenze ampelografiche tra specie e varietà di vite</p> <p>Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite</p> <p>Sapere eseguire semplici tecniche di moltiplicazione vegetative (talea e innesto)</p> <p>Descrivere in ordine cronologico le operazioni da effettuare per impiantare un vigneto</p> <p>Definire impianti compatibili con esercizi meccanizzati e con produzioni di qualità</p> <p>Descrivere in ordine cronologico le operazioni da effettuare per gestire un vigneto in piena produzione</p> <p>Saper distinguere le finalità della potatura di</p>	<p>Le origini della viticoltura</p> <p>La diffusione della vite</p> <p>La sistematica del genere Vitis</p> <p>Caratteristiche botaniche e morfologiche della vite</p> <p>Il ciclo vegetativo e il ciclo vitale della vite</p> <p>Il ciclo vegetativo annuale</p> <p>Il ciclo biennale</p> <p>Esigenze pedoclimatiche della vite</p> <p>I criteri che guidano la scelta varietale</p> <p>La scelta della tolleranza</p> <p>La propagazione della vite</p> <p>La scelta dei portainnesti</p> <p>I criteri di scelta dei sistemi di allevamento</p> <p>I sistemi di allevamento a Guyot e cordone speronato</p> <p>La preparazione all'impianto del vigneto</p>



<p>vigneto, in funzione delle diverse variabili ambientali Essere in grado di individuare le caratteristiche progettuali delle diverse forme di allevamento Essere in grado di eseguire correttamente potatura di allevamento e di produzione nel cordone speronato e nel Guyot Essere in grado adottare scelte tecniche adeguate nella gestione del suolo Conoscere il funzionamento delle macchine per la raccolta meccanica Conoscere i sintomi delle principali avversità della vite Essere in grado di applicare i metodi di difesa e saperli applicare nei contesti adeguati</p>	<p>Sesto e densità d'impianto Messa a dimora delle barbatelle I materiali e le strutture portanti La potatura invernale e la gestione dei sarmenti La potatura verde La gestione del suolo La concimazione L'irrigazione Gestione delle operazioni di vendemmia Princi generali di difesa della vite Agenti di danno: Fillossera, Cocciniglia farinosa, Tignoletta, Cicalina della flavescenza dorata, Ragnetto rosso, Nematodi galligeni. Agenti di malattia: Peronospora, Oidio, Botrite, Mal dell'esca, Apoplessia degli organi legnosi</p>	<p>allevamento da quella di produzione Identificare i sintomi relativi alle principali avversità biotiche e saper organizzare gli opportuni interventi di lotta Individuare le normative sulla sicurezza negli ambienti di lavoro e la tutela ambientale che riguardano il settore vitivinicolo</p>	<p>L'impianto del vigneto I materiali e le strutture portanti Aspetti generali della potatura La potatura invernale La gestione del verde La gestione del suolo in un vigneto La gestione dell'interfila La gestione del sottofila La gestione della fertilizzazione Le tecniche di concimazione L'irrigazione del vigneto Metodi e sistemi irrigui Gestione della vendemmia: l'epoca di vendemmia, la raccolta manuale e la raccolta meccanica. Viticoltura sostenibile: viticoltura integrata, viticoltura biologica e viticoltura di precisione. La difesa della vite: principi generali, mezzi e metodi di lotta Agenti di malattia: -Peronospora della vite -Oidio o mal bianco della vite -Botrite o muffa grigia della vite -Mal dell'esca della vite -Fitoplasm: flavescenza dorata Agenti di danno:</p>
--	--	---	--



			<ul style="list-style-type: none"> -Scafoideo o cicalina della flavescenza dorata -Fillossera della vite -Cocciniglie farinose della vite -Tignoletta della vite -Ragnetto rosso della vite -Nematodi galligeni Fisiopatie: clorosi ferrica della vite
--	--	--	---

OBIETTIVI MINIMI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Essere in grado di effettuare ricerche sull'origine e l'importanza economica della vite attingendo alle diverse fonti di informazione.</p> <p>Riconoscere le fasi fenologiche della vite e collegarle alla fisiologia della pianta</p> <p>Essere in grado di individuare il tipo di portainnesto in funzione del vitigno e delle caratteristiche pedoclimatiche</p> <p>Essere in grado di operare le principali scelte tecniche</p>	<p>Le origini della viticoltura</p> <p>La diffusione della vite</p> <p>La sistematica del genere Vitis</p> <p>Il sistema radicale</p> <p>Il sistema caulinare</p> <p>La struttura scheletrica</p> <p>Le gemme</p> <p>L'infiorescenza, il fiore il frutto</p> <p>Il ciclo vegetativo annuale</p> <p>Il ciclo vitale</p> <p>Il ciclo biennale</p> <p>Esigenze climatiche della vite</p> <p>I metodi di propagazione della vite</p> <p>Caratteristiche generali di un portainnesto</p>	<p>Individuare specie e cultivar in relazione alle situazioni ambientali e mercantili</p> <p>Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite</p> <p>Sapere eseguire semplici tecniche di moltiplicazione vegetative (talea e innesto)</p> <p>Descrivere in ordine cronologico le operazioni da effettuare per impiantare un vigneto</p> <p>Definire impianti compatibili con esercizi meccanizzati e con produzioni di qualità</p> <p>Descrivere in ordine cronologico le operazioni</p>	<p>Le origini della viticoltura</p> <p>La diffusione della vite</p> <p>La sistematica del genere Vitis</p> <p>Caratteristiche botaniche e morfologiche della vite</p> <p>Il ciclo vegetativo e il ciclo vitale della vite</p> <p>Il ciclo vegetativo annuale</p> <p>Il ciclo biennale</p> <p>Esigenze pedoclimatiche della vite</p> <p>I criteri che guidano la scelta varietale</p> <p>La scelta della tolleranza</p> <p>La propagazione della vite</p>





<p>razionali nella esecuzione di un impianto di un vigneto, in funzione delle diverse variabili ambientali Essere in grado di individuare le caratteristiche progettuali delle due forme di allevamento più comuni Essere in grado di eseguire correttamente potatura di allevamento e di produzione nel cordone speronato e nel Guyot Essere in grado di adottare scelte tecniche adeguate nella gestione del suolo Conoscere il funzionamento delle macchine per la raccolta meccanica Conoscere i sintomi delle principali avversità della vite Essere in grado di applicare i metodi di difesa e saperli applicare nei contesti adeguati</p>	<p>Scelta dei vitigni in base alla tolleranza e agli stress idrici e alle fitopatie La preparazione all'impianto Sistemazioni idraulico agrario del terreno Lavorazioni principali Concimazioni di fondo Sesto e densità d'impianto Messa a dimora delle barbatelle I materiali e le strutture portanti La potatura invernale e la gestione dei sarmenti La potatura verde La gestione del suolo La concimazione L'irrigazione Gestione delle operazioni di vendemmia Princi generali di difesa della vite Agenti di danno: Fillossera, Cocciniglia farinosa, Tignoletta, Cicalina della flavescenza dorata, Ragnetto rosso, Nematodi galligeni. Agenti di malattia: Peronospora, Oidio, Botrite, Mal dell'esca,</p>	<p>da effettuare per gestire un vigneto in piena produzione Saper distinguere le finalità della potatura di allevamento da quella di produzione Identificare i sintomi relativi alle principali avversità biotiche e saper organizzare gli opportuni interventi di lotta Individuare le normative sulla sicurezza negli ambienti di lavoro e la tutela ambientale che riguardano il settore vitivinicolo</p>	<p>La scelta dei portainnesti I criteri di scelta dei sistemi di allevamento I sistemi di allevamento a Guyot e cordone speronato La preparazione all'impianto del vigneto L'impianto del vigneto I materiali e le strutture portanti Aspetti generali della potatura La potatura invernale La gestione del verde La gestione del suolo in un vigneto La gestione dell'interfila La gestione del sottofila La gestione della fertilizzazione Le tecniche di concimazione L'irrigazione del vigneto Metodi e sistemi irrigui Gestione della vendemmia: l'epoca di vendemmia, la raccolta manuale e la raccolta meccanica. Viticoltura sostenibile: viticoltura integrata, viticoltura biologica e viticoltura di precisione. La difesa della vite: principi generali, mezzi e metodi di lotta Agenti di malattia:</p>
--	--	--	--



			<ul style="list-style-type: none"> -Peronospora della vite -Oidio o mal bianco della vite -Botrite o muffa grigia della vite -Mal dell'esca della vite -Fitoplasmii: flavescenza dorata Agenti di danno: -Scafoideo o cicalina della flavescenza dorata -Fillossera della vite -Cocciniglie farinose della vite -Tignoletta della vite -Ragnetto rosso della vite -Nematodi galligeni Fisiopatie:clorosi ferrica della vite
--	--	--	--

OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA:

OBIETTIVI GENERALI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Riconoscere i diversi modelli di viticoltura sostenibile	Conoscere la normativa di riferimento che regola l'agricoltura biologica e le linee guida per mantenere la fertilità biologica e fisica del terreno	Sapere individuare gli interventi necessari per la conversione al biologico dell'azienda vitivinicola	Principi dell'agricoltura biologica Ammendanti, concimi utilizzati in biologico Difesa fitosanitaria e agrofarmaci utilizzati Controllo delle piante infestanti in agricoltura biologica





			Conversione dell'azienda ed etichettatura dei prodotti biologici Cenni sulla viticoltura di precisione vista come un modello che permette di migliorare la sostenibilità economica. Ambientale e sociale
--	--	--	---

OBIETTIVI MINIMI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Riconoscere i diversi modelli di viticoltura sostenibile con particolare riguardo alla viticoltura biologica	Conoscere i principi che regolano il mantenimento della fertilità biologica e fisica del terreno	Saper individuare i principali interventi necessari per la conversione al biologico di un'azienda vitivinicola	Principi dell'agricoltura biologica Ammendanti, concimi utilizzati in biologico Difesa fitosanitaria e agrofarmaci utilizzati Controllo delle piante infestanti in agricoltura biologica Conversione dell'azienda ed etichettatura dei prodotti biologici Cenni sulla viticoltura di precisione vista come un modello che permette di migliorare la sostenibilità economica. Ambientale e sociale

METODI/STRUMENTI E TIPOLOGIE DI VERIFICA



- ISTITUTO TECNICO: Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist. Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO Indirizzi Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: Servizi Commerciali - Agrario (Sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Liis00200n@istruzione.it - PEC: Liis00200n@pec.istruzione.it

Metodi Strumenti	Verifiche
Lezione frontale partecipata Esercizi applicativi guidati/individuali Lavori di gruppo Didattica su misura: recupero, potenziamento Uso di parole-chiave e schemi Libro di testo Supporti multimediali/ Ricerche sul web	Test, quesiti, esercizi Osservazione e registrazione degli interventi Assegnazione e correzione di esercitazioni individuali Prove semistrutturate, esercizi Verifiche sommative scritte e orali Simulazione di seconda prova

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

La classe ha mostrato nel corso dell'anno un andamento alterno di impegno e partecipazione; alcuni alunni, molto più costanti, hanno dimostrato buone capacità di apprendimento ed hanno raggiunto profitti più che sufficienti; un discreto numero di alunni non ha partecipato attivamente alle lezioni dimostrando uno scarso interesse alla materia: oltre a ciò, lo scarso impegno nello studio ha portato a risultati di profitto insufficienti o al limite della sufficienza.

Il numero di ore effettuato realmente nella trattazione teorica è stato diminuito dagli impegni della classe in numerose attività (PCTO, uscite didattiche, visite aziendali): qui l'impegno della classe è risultato più che positivo dimostrando la finalità formativa elevata di dette attività.

Il rapporto tra docente e alunni è stato sempre improntato ad un reciproco rispetto (tranne casi isolati) e ciò ha consentito di instaurare normali dinamiche relazionali.

MATERIA DI INSEGNAMENTO: ECONOMIA, ESTIMO, LEGISLAZIONE E MARKETING

DOCENTE: ARZILLI ILARIA

NUMERO ORE SETTIMANALI: 2

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA:



OBIETTIVI GENERALI

Competenze	Conoscenze	Abilità
<p>Elaborare stime di valore, ; Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate; Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente; Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi; Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>	<p>-Conoscere gli aspetti economici dei beni -Conoscere il significato e le fasi della stima sintetica e analitica -Conoscere le parti e i contenuti di una relazione di stima -Conoscere i procedimenti per stimare i fondi rustici e i fabbricati rurali -Conoscere i procedimenti di stima degli arboreti da frutto -Conoscere i procedimenti di stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali -Conoscere i giudizi di convenienza dei miglioramenti fondiari -Conoscere le norme che regolano le successioni per causa di morte -Conoscere le fasi del Catasto, gli attuali documenti catastali e le principali variazioni oggettive e soggettive con particolare riguardo al Catasto Terreni -Conoscere le politiche dell'Unione Europea nel settore agricolo, ambientale e agroalimentare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Saper utilizzare i termini del linguaggio economico-estimativo Saper affrontare con logica e metodo i principali casi di stima dell'estimo rurale Essere in grado di effettuare le stime dell'estimo legale riguardanti le successioni ereditarie <p>-Saper espletare operazioni catastali inerenti la conservazione del Catasto Terreni -Orientarsi tra le norme comunitarie che regolano il settore agricolo e alimentare</p>

OBIETTIVI MINIMI

Competenze	Conoscenze	Abilità
------------	------------	---------



<p>Elaborare stime di valore</p> <p>Applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate</p> <p>Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente</p> <p>Utilizzare i principali concetti relativi all'economia</p> <p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working</p>	<p>Aspetti economici dei beni.</p> <p>Procedimenti di valutazione: stima sintetica parametrica e stima analitica per capitalizzazione del reddito.</p> <p>Metodologie di stima di fondi rustici e di fabbricati rurali.</p> <p>Stima frutti pendenti e anticipazioni colturali, giudizi di convenienza dei miglioramenti fondiari, elementi di stima del valore intermedio e del valore soprassuolo di un arboreto.</p> <p>Conoscere le norme che regolano le successioni per causa di morte</p>	<p>Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni ed il procedimento di stima adeguato.</p> <p>.</p> <p>Essere in grado di stimare l'asse ereditario del de cuius e le quote di fatto nella successione legittima e nella testamentaria</p>
	<p>Scopi del Catasto e caratteristiche del Catasto Terzi italiano.</p> <p>Lettura e comprensione dei principali documenti catastali (mappa particellare, visura per immobile e per soggetto)</p> <p>Scopo e tipologia delle variazioni catastali.</p>	<p>Ricavare informazioni sull'immobile dai documenti catastali</p>
	<p>Conoscere, a grandi linee, le politiche dell'Unione Europea nel settore agricolo, ambientale ed agroalimentare</p>	<p>Orientarsi tra le principali norme che regolano la politica agricola dell'Unione Europea</p>

OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA:

L'insegnamento trasversale di Educazione civica è stato affrontato nel corso della materia viticoltura e difesa della vite.



I.S.I.S.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

ISTITUTO TECNICO: Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist. Informativi Aziendali)

LICEO ARTISTICO: Indirizzi Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design (Arte della Moda del Tessuto)

ISTITUTO PROFESSIONALE: Servizi Commerciali - Agrario (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)

PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: LIIS00200n@istruzione.it - PEC: LIIS00200n@pec.istruzione.it

CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO:

Modulo 1- ESTIMO GENERALE

L'attività e le competenze del perito, lo scopo della stima, i sei aspetti economici dei beni, il metodo comparativo, i procedimenti di stima (sintetico ed analitico)

Modulo 2 – ESTIMO RURALE

La stima dei fondi rustici con procedimento sintetico comparativo; cenni sul procedimento analitico; la stima dei fabbricati rurali attraverso il valore di ricostruzione deprezzato; la stima degli arboreti da frutto in un anno intermedio del loro ciclo con il procedimento dei redditi passati e dei redditi futuri; la stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali; la stima dei miglioramenti fondiari e i giudizi di convenienza

Modulo 3-ESTIMO LEGALE

La stima delle successioni per causa di morte: successione legittima e testamentaria

Modulo 4- ESTIMO CATASTALE

La formazione, la pubblicazione, l'attivazione e la conservazione del Catasto Terreni; gli attuali documenti catastali; le variazioni soggettive ed oggettive; cenni sul Catasto Fabbricati

METODI/STRUMENTI E TIPOLOGIE DI VERIFICA

Metodi Strumenti	Verifiche
Lezione frontale partecipata Esercizi applicativi guidati/individuali Lavori di gruppo Uso di parole-chiave e schemi Libro di testo: Battini "Estimo e commercializzazione dei prodotti agroalimentari" Edagricole Supporti multimediali/ Ricerche sul web	Test, quesiti, esercizi Osservazione e registrazione degli interventi Assegnazione e correzione di esercitazioni individuali Prove semistrutturate Verifiche sommative scritte e orali

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

La parte riguardante l'estimo rurale è stata quella svolta più approfonditamente e con collegamenti continui con la materia produzioni vegetali; l'estimo legale presuppone requisiti economico-giuridici di più difficile comprensione e l'argomento svolto è stato trattato in modo meno approfondito. Per quanto riguarda l'estimo catastale è stato possibile affrontarne i concetti generali, soprattutto nel catasto terreni. Per ogni argomento svolto si è cercato di individuare i collegamenti con le altre materie d'indirizzo. Complessivamente la classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati con diversi livelli di profitto: la maggior parte degli alunni con un profitto appena sufficiente mentre alcuni alunni si sono distinti ed hanno raggiunto livelli di profitto discreti. Le numerose attività scolastiche hanno costretto a comprimere il programma sui moduli essenziali riguardanti il microestimo. Al momento della stesura del documento deve essere ancora affrontato l'argomento del Catasto; si prevede inoltre, in accordo con l'insegnante di gestione dell'ambiente e del territorio, di fornire agli alunni una visione d'insieme dei principi che regolano la Politica Agricola Comunitaria.

MATERIA DI INSEGNAMENTO: TECNICHE DI PRODUZIONI ANIMALI

DOCENTE: MANGANELLI CARLO

NUMERO ORE SETTIMANALI: 2

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA:

OBIETTIVI GENERALI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Saper formulare una razione alimentare per una bovina da latte	Valore nutritivo degli alimenti usati, calcolo dei fabbisogni alimentari, metodi di razionamento	Saper calcolare i fabbisogni alimentari e la razione giornaliera	Valore nutritivo degli alimenti usati, calcolo dei fabbisogni alimentari, metodi di razionamento

OBIETTIVI MINIMI



Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Scegliere alimenti adatti alle produzioni di latte	Conoscenza degli alimenti usati per la razione	Saper scegliere gli alimenti più adatti per l'alimentazione	Conoscenza degli alimenti usati per la razione

OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA:

OBIETTIVI GENERALI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Saper gestire un allevamento in termini di benessere animale compatibilmente con produzioni soddisfacenti	Conoscere gli allevamenti intensivi per le produzioni perché possano soddisfare le richieste della popolazioni in aumento	Saper scegliere tra un allevamento intensivo e uno a minor produzione ma più attento al benessere animale e all'inquinamento	Conoscere gli allevamenti intensivi per le produzioni perché possano

78

OBIETTIVI MINIMI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Saper gestire un allevamento in termini di benessere animale	Conoscere le caratteristiche principali degli allevamenti intensivi	Saper scegliere quale tipo di allevamento gestire in base alle condizioni reali	Conoscere le caratteristiche principali degli allevamenti intensivi

METODI/STRUMENTI E TIPOLOGIE DI VERIFICA (esemplificativo)

Metodi Strumenti	Verifiche



<p>Lezione frontale partecipata Didattica su misura: recupero, potenziamento Uso di parole-chiave e schemi Libro di testo Supporti multimediali/ Ricerche sul web</p>	<p>Test, quesiti, esercizi Osservazione e registrazione degli interventi Verifiche sommative scritte e orali</p>
---	--

OBIETTIVI RAGGIUNTI: sono stati raggiunti gli obiettivi minimi da tutta la classe. La maggioranza degli studenti possiede competenze, conoscenze e abilità adeguate

MATERIA DI INSEGNAMENTO: *Gestione Ambiente e Territorio*

DOCENTE: Alessio Sapuppo, ITP Antonio De Masi

NUMERO ORE SETTIMANALI: 2

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVI GENERALI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Identificare e descrivere le caratteristiche rilevanti di un contesto ambientale. Riconoscere le problematiche ambientali del sistema terra. Individuare interventi concernenti la prevenzione ambientale, la valorizzazione delle risorse naturali e della biodiversità. Individuare le conseguenze sull'ambiente derivanti dagli attuali modelli di sviluppo. Interpretare le</p>	<p>Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali; individuare ed interpretare le normative ambientali e territoriali; individuare interventi di difesa dell'ambiente e delle biodiversità; organizzare attività produttive ecocompatibili; gestire attività</p>	<p>Essere in grado di valutare le differenze tra Ecosistema naturale e Agroecosistema e i relativi passaggi evolutivi. Attitudini e classificazione dei territori. Caratteristiche ed ecologia del paesaggio. Interventi a difesa dell'ambiente e del territorio. Principali normative ambientali e territoriali in campo agricolo, principali strumenti e norme di Governo del Territorio.</p>	<p>Concetto di ambiente, territorio e paesaggio Impronta ecologica e biocapacità, concetto di sostenibilità. Definizione e classificazione del territorio e del paesaggio. Classificazione dei terreni agricoli (Land capability evaluation) Erosione del paesaggio rurale, ecologia del paesaggio. Principi su cui si basa il Piano di Assetto del Territorio (PAT)</p>



<p>fonti di Inquinamento agricole rilevanti e la corretta gestione dei rifiuti agricoli.</p> <p>Aver compreso il concetto di sostenibilità e cosa occorre fare per realizzarla con riferimento alle attività umane in ambito urbano, agricolo, artigianale e industriale.</p> <p>Organizzare attività agricole ecocompatibili.</p> <p>CLIL: aver acquisito la corretta terminologia e saper intrattenere una breve discussione sul cambiamento climatico e lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Obiettivi minimi</p> <p>Aver compreso l'Impatto delle attività umane sull'ambiente e aver maturato il concetto/pensiero critico relativo allo Sviluppo sostenibile.</p> <p>Greencomp: sviluppo della coscienza della salvaguardia delle risorse ambientali, cause ed effetto del cambiamento climatico</p>	<p>produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;</p> <p>interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole; valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;</p> <p>rilevare i punti critici relativamente al lavoro agricolo a tutela degli operatori</p>	<p>Sicurezza alimentare e valorizzazione dei prodotti agricoli. Danno ambientale e strumenti normativi per eliminarlo o ridurlo nei limiti della sostenibilità.</p>	<p>Direttive europee e struttura della Rete Natura 2000 in Italia a difesa degli Habitat.</p> <p>Le Carte tematiche per l'analisi territoriale. Cenni sull'utilità del software Q-GIS</p> <p>Inquinamento del clima e dell'aria, delle acque, del suolo. Normative di riferimento di tutela ambientale delle componenti aria, acqua e suolo.</p> <p>Cambiamenti climatici, conseguenze economiche e rischi per il settore agro rurale.</p> <p>Gestione dei rifiuti e normativa di riferimento.</p> <p>CLIL: cambiamento climatico e sviluppo sostenibile</p> <p>Governo e programmazione del territorio.</p> <p>La pianificazione territoriale.</p> <p>Agricoltura e territori, sistemi agricoli in Italia, agricoltura multifunzionale</p> <p>Problematiche e difesa del territorio: dissesto e rischio idrogeologico, rischio</p>
---	---	---	---



<p>Digicomp: essere capaci di ricercare sulle piattaforme GIS del sistema regionale cartografico le informazioni relativamente alle zone SIC, ZPS e ZSC della Rete natura 2000.</p> <p>Conoscere e saper interpretare i principali strumenti di Pianificazione territoriale per una migliore ottimizzazione della Gestione imprenditoriale sostenibile delle aziende agricole.</p> <p>Individuare interventi concernenti la difesa del suolo, la prevenzione ambientale, la valorizzazione delle risorse naturali e della biodiversità in ambito agricolo e urbano.</p> <p>Interpretare la normativa proposta, collegandola alle reali problematiche ambientali.</p> <p>Individuare gli effetti sul territorio derivanti dalle scelte della pianificazione</p> <p>(Obiettivo trasversale con Ed. Civica)</p> <p>Obiettivi minimi:</p>			<p>idraulico e incendi boschivi. Importanza della copertura vegetale nel ciclo dell'acqua e i suoi benefici idrogeologici. Identificare le problematiche relative al dissesto idrogeologico in contesto montano/ collina e di pianura (sistemazioni idraulico agrarie e ruolo dell'agricoltore custode del territorio).</p> <p>Cenni di Ingegneria naturalistica per la difesa dalle erosioni, frane e alluvioni.</p> <p>Acqua e agricoltura, consorzi e piani di bonifica</p> <p>Lo Stato e la Pubblica amministrazione. Gli organi amministrativi territoriali: Regioni, Province, Comuni, Comunità montane.</p> <p>Normativa sulla tutela del paesaggio. Il testo unico sull'ambiente (codice dell'ambiente): tutela del suolo, delle acque, dell'aria, gestione dei rifiuti, danni ambientali.</p> <p>PAC 2014-2020: obiettivi economici, ambientali e territoriali</p> <p>Agricoltura integrata e biologica</p> <p>Certificazioni di qualità e volontarie</p>
---	--	--	--



<p>conoscere il significato di pianificazione territoriale cosa s'intende per sistemi agricoli e agricoltura multifunzionale.</p> <p>Aver acquisito la consapevolezza del significato di danno ambientale e le vulnerabilità ambientali e territoriali</p> <p>Digicomp: estrapolare dal portale SITA della Regione Toscana i vincoli idrogeologico e paesaggistico utilizzati per la pianificazione del territorio.</p> <p>Greencomp e Entrecomp: la responsabilità sociale e ambientale degli imprenditori agricoli. Le interconnessioni tra Economia ed Ecologia.</p> <p>Interpretare le principali normative comunitarie, nazionali, regionali relative alle attività agricole integrate e in riferimento alla tutela dell'ambiente e del paesaggio. Elaborare scelte imprenditoriali relativamente alle produzioni agricole e loro trasformati, tenuto conto della Politica agricola comune. Individuare e</p>			<p>Normativa riguardo la Valutazione di Impatto Ambientale (VIA)</p> <p>Cenni sullo studio di Impatto Ambientale, valutazione ambientale Strategica, Autorizzazione Integrata Ambientale e Valutazione di Incidenza Ambientale.</p> <p>Inquadramento normativo, figure della sicurezza e DVR.</p> <p>Cenni sulla valutazione del rischio meccanico, chimico, biologico, rumore, vibrazione, MMC e movimenti ripetuti arti superiori.</p>
--	--	--	--





valutare gli impatti di un'opera sulle varie componenti ambientali interessate.

Saper riconoscere l'applicabilità delle norme per la valutazione di impatto sull'ambiente in base alla tipologia e grandezza dell'intervento umano

sull'ambiente/territorio.

Interpretare le responsabilità di un danno ambientale e lo spreco della risorsa acqua in base alle normative vigenti.

Obiettivi minimi:

Conoscere le misure PAC con particolare approfondimento alla gestione del vigneto

Conoscere a grandi linee i casi applicativi della VAS, VIA, VINCA e AIA con riferimento a esempi reali. Conoscere e interpretare il problema idrico dovuto all'uso e irrazionale dell'acqua.

Greencomp e Digicomp: individuare gli effetti sul territorio derivanti dalle scelte della pianificazione attraverso i dati disponibili in rete.

Individuare e valutare gli impatti di un'opera





<p>sulle varie componenti ambientali interessate.</p> <p>Conoscere e interpretare i principali rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori nelle aziende agricole</p> <p>Obiettivi minimi Essere consapevoli dei principali rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori agricoli e i relativi costi per la collettività.</p> <p>Entrecomp: consapevolezza dei costi sociali quale parametro umano ed economico per la progettazione dell'attività imprenditoriale. La politica economica dell'UE e il recepimento nazionale.</p>			
--	--	--	--

OBIETTIVI MINIMI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Applicare le norme di gestione / governo del territorio in ambito agrario relativamente a casi semplici per una migliore ottimizzazione della Gestione imprenditoriale</p>	<p>Impatto delle attività umane sull'ambiente. Impatto dell'agricoltura sull'ambiente. Inquinamento e gestione dei rifiuti. Concetto di sviluppo sostenibile relativamente alle produzioni agrarie. Tipologie del paesaggio e</p>	<p>Saper leggere dati semplici e le informazioni tecniche disponibili in rete, valutarne l'attendibilità e riassumere in breve i contenuti con termini adeguati alla disciplina di indirizzo. Individuare le</p>	<p>I contenuti sono gli stessi degli obiettivi generali</p>





<p>sostenibile delle aziende agricole. Individuare interventi concernenti la difesa del suolo, la prevenzione ambientale, la valorizzazione delle risorse naturali e della biodiversità in ambito agricolo e urbano. Interpretare la normativa proposta, collegandola alle reali problematiche ambientali. Individuare gli effetti sul territorio derivanti dalle scelte della pianificazione (Obiettivo trasversale con Ed. Civica)</p>	<p>caratteristiche connesse. Competenze degli organi amministrativi territoriali. Interventi a difesa dell'ambiente: tutela delle acque, del suolo e dell'aria. Ambiti di impiego dell'ingegneria naturalistica. Cenni sulla normativa ambientale e territoriale: Direttiva Nitrati e Piano dell'Assetto idrogeologico e legge sulla tutela delle acque. Sicurezza Alimentare. Cenni sulla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro in ambito agricolo Finalità della valutazione di impatto ambientale (VIA)</p>	<p>diverse attitudini territoriali attraverso il ricorso a idonei sistemi di classificazione. Individuare gli organi deputati al controllo del territorio e gli interventi di difesa dell'ambiente e della biodiversità in ordine alle norme vigenti.</p>	
---	--	---	--

OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA:

Relativamente all'educazione civica è stato approfondito l'argomento riguardante la norma di governo del territorio regionale che disciplina gli interventi edilizi nelle zone rurali e la normativa sull'attività agrituristica.

OBIETTIVI GENERALI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Applicare i parametri a un PPMMA in base alle esigenze aziendali in rispetto della sostenibilità in</p>	<p>Organizzazione della pubblica amministrazione e Enti territoriali. Regolamenti e direttive comunitarie.</p>	<p>Saper consultare e interpretare i parametri indicati nella norma relativa agli interventi edilizi in ambito agricolo Art 64-84 della L.R</p>	<p>L.R 65/2014 s.m.i art. 64-84 e L.R 30/2003 s.m.i</p>





termini di minor consumo di suolo e impatto paesaggistico.	Agenda 2030 sviluppo sostenibile, impatto sull'ambiente da parte delle attività produttive in ambito agricolo.	Toscana n. 64/2015 e PPMAA e della legge che regola l'agriturismo L.R 30/2003 s.m.i anche con riferimento a eventuali PTC (Piani Territoriali di coordinamento provinciali) che individuano gli ambiti produttivi e/o paesaggistici.	
--	--	--	--

OBIETTIVI MINIMI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Aver compreso l'importanza di regolamentare gli interventi edilizi nelle zone rurali alle strette necessità produttive dell'azienda agricola e a salvaguardia della sostenibilità ambientale.	Organizzazione della pubblica amministrazione e Enti territoriali. Cenni sulla norma di Governo del Territorio della Regione Toscana LR 64/2015 e la norma che disciplina l'agriturismo L.R 30/2003 s.m.i	Saper leggere il significato dei parametri urbanistici riportati nella norma di Governo del Territorio L. R 64/2005 e LR 30/2003 relativamente a casi semplici	L.R 65/2014 s.m.i art. 64-84 e L.R 30/2003 s.m.i

METODI/STRUMENTI e TIPOLOGIE di VERIFICA

Metodi/Strumenti	Verifiche
<p>Metodi Come detto, ai discenti fin dalla prima lezione, il corso di Gestione Ambiente e Territorio rappresenta la sintesi applicativa nonché il collegamento tra le materie di indirizzo svolte nell'intero percorso di studi. Gli argomenti sono stati trattati seguendo uno schema logico attraverso lezioni frontali partecipate e talvolta ricorrendo alla Flipped classoroom, al circle time con l'ausilio di materiale didattico reperito su</p>	<p>Criteri e strumenti di verifica adottati: Riguardo alla disciplina di Gestione Ambiente e Territorio è fondamentale sottolineare l'approccio distintivo adottato per la valutazione degli studenti, che contempla sia aspetti formativi che sommativi. La valutazione formativa ha giocato un ruolo cruciale nel monitorare in modo continuo i progressi degli studenti, considerando non solo le loro prestazioni ma anche l'influenza di fattori esterni e le interazioni all'interno del contesto educativo. Questo tipo di</p>



internet come, ad esempio, video didattici disponibili su Youtube e altre fonti informative messe a disposizione degli studenti dall'insegnante e caricate su Teams. Con l'aiuto dell'ITP si è cercato di stimolare l'interesse e la discussione con i ragazzi, con l'intento di favorire l'apprendimento di ciascuno in base ai propri interessi relativamente agli argomenti svolti. La strategia di trattare gli argomenti con riferimento all'attualità è risultata sufficientemente vincente per indirizzare i ragazzi verso un approccio ecocompatibile della nuova agricoltura, oltre che a risvegliare il loro senso critico riguardo ai temi trattati con riferimento alla realtà. I riferimenti alle altre materie della stessa area sono stati continui e hanno contribuito a mostrare un quadro il più completo possibile dei collegamenti tra i vari aspetti delle questioni affrontate che non possono prescindere dagli apprendimenti dell'insieme delle materie di indirizzo.

Strumenti e testi adottati

LIBRO DI TESTO: Gestione dell'ambiente e del territorio plus. Mario Ferrari, Andrea Menta, Elena Stoppioni e Daniele Galli

Il libro di testo per quanto sufficientemente aggiornato alla normativa vigente è risultato dispersivo per alcuni studenti. Il ricorso a materiale didattico proposto dal docente e/o disponibile in rete è risultato quanto mai indispensabile per lo svolgimento degli argomenti in attinenza alla realtà normativa e tecnica. Il sottoscritto, oltre all'insegnamento, svolge la professione di dottore agronomo e forestale da oltre 30 anni e ha messo a disposizione la propria esperienza sul campo dando un taglio pratico e realistico agli argomenti oggetto del programma di studio.

valutazione mira a fornire feedback tempestivi per favorire un apprendimento personalizzato e migliorare continuamente.

Dall'altra parte, la valutazione sommativa mira a misurare il livello di apprendimento raggiunto dagli studenti al termine di ciascuna unità didattica, attraverso verifiche scritte e orali. Questo metodo tradizionale di valutazione può talvolta indurre stress da prestazione, con il rischio che gli studenti non riescano a manifestare appieno il loro potenziale.

Nel corso dell'anno sono state svolte 3 prove pratiche scritte per lo più a risposta chiusa, aperta e/o di tipo semi-strutturato. Le interrogazioni sono state 3/4 e in qualche con peso ponderale in % all'argomento oggetto di verifica. Prima della conclusione dell'anno scolastico è in programma lo svolgimento di una prova di colloquio orale sugli argomenti svolti, con lo scopo di esercitare i ragazzi ad una espressione disinvolta, al collegamento di quanto appreso con la realtà del mondo agricolo e all'uso di un adeguato linguaggio tecnico. Nella valutazione finale sono stati considerati quindi anche i seguenti indicatori: partecipazione, interesse, impegno, progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza. La valutazione sommativa ha comunque prevalso sulla determinazione della valutazione finale complessiva del discente, attraverso l'assegnazione di adeguati pesi ponderali nell'analisi dei risultati acquisiti nel corso del processo di insegnamento e di verifica.

Strumenti di valutazione adottati

La valutazione delle prove scritte e orali è stata attribuita in base a griglie di valutazione condivise con i colleghi del dipartimento di agraria e talvolta perfezionate dai singoli insegnanti sulla base della disciplina e prova oggetto di valutazione. Le valutazioni hanno sempre tenuto conto dei singoli casi BES tenuto conto dei PDP o PEI



Gli studenti hanno potuto quindi unire la pratica alle nozioni teoriche in un mix che ha contribuito al loro accrescimento formativo, nonché a sviluppare un approccio critico alle questioni tecniche affrontate nel corso dello studio.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Nei primi mesi dell'anno scolastico, la classe non aveva dato la giusta importanza alla materia di Gestione ambiente e territorio, sottovalutandone lo studio e soprattutto l'interesse. Questo approccio iniziale ha portato a una preparazione superficiale e a risultati insoddisfacenti nel primo quadrimestre per la maggior parte degli alunni. Tuttavia, durante lo svolgimento dell'Unità Didattica Orientativa (UDA) Sostenibilità delle aziende vitivinicole: "Il mio futuro nel vino" ha segnato una svolta apprezzabile, stimolando l'interesse degli alunni verso la gestione sostenibile delle aziende vitivinicole e la sostenibilità in agricoltura. Questo ha incoraggiato l'esplorazione di sistemi di gestione della qualità volontari, come Equalitas e VIVA, attraverso lo studio di casi di aziende che hanno adottato tali standard (argomenti trattati anche in Enologia). Il lavoro finale dell'UDA, anche per rafforzare le competenze digitali degli alunni, ha riguardato l'analisi del miglioramento della CFP (carbon footprint) e della water footprint attraverso una simulazione di calcolo basandosi sui dati climatici medi della Provincia di Livorno. Il foglio di calcolo è stato svolto nelle ore di matematica.

Nonostante le difficoltà iniziali e le numerose insufficienze riportate nel primo quadrimestre, nella seconda parte dell'anno scolastico si è assistito a un generale miglioramento. La maggior parte degli studenti, insufficienti nel primo quadrimestre, ha raggiunto un livello di preparazione appena sufficiente; mentre alcuni hanno raggiunto una preparazione sufficiente e solo un piccolo gruppo di loro ha raggiunto un livello di preparazione più che sufficiente/discreto. Le ore di lezione effettive sono state inferiori a quelle pianificate a causa dei vari impegni della classe in attività di PCTO e altre iniziative di orientamento previste dalla nuova normativa.

Particolarmente gravoso è risultato il lavoro del CLIL sul primo modulo della programmazione disciplinare, a causa della scarsa conoscenza degli studenti della lingua inglese. La materia di Educazione civica ha permesso invece di approfondire la parte del programma relativa agli strumenti di Governo e pianificazione territoriale svolti prima del termine del primo quadrimestre. L'attività di orientamento, caratterizzata da incontri con esperti e sotto la guida del docente tutor, ha contribuito a formare gli studenti per la fase finale dell'anno scolastico e per le scelte future dopo il diploma. A partire dal 16 maggio fino alla fine delle lezioni,



sarà dato spazio al ripasso e alla conclusione del programma, così da cercare di preparare al meglio gli studenti per l'esame finale secondo le direttive ministeriali.

MATERIA DI INSEGNAMENTO: ENOLOGIA

DOCENTE: Alessio Sapuppo, ITP Antonio De Masi

NUMERO ORE SETTIMANALI: 4

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVI GENERALI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Individuare la corretta epoca di raccolta in funzione delle caratteristiche dell'uva, dei risultati delle analisi e del prodotto finale che si vuole ottenere. Interpretare i dati ricavati dalle misurazioni con il rifrattometro del grado zuccherino contenuto nell'acino d'uva. Interpretare i fattori essenziali per una corretta progettazione e/o riattamento di una cantina in base alle norme igienico sanitarie e ai fini dell'ottenimento di un prodotto sostenibile e di qualità.</p> <p>Obiettivo trasversale con Ed. civica e con Gestione Ambiente e Territorio Mod. 4</p>	<p>La composizione chimica dell'uva. Fattori principali e secondari che incidono sulla maturazione delle uve. Maturazione dell'uva e curve relative. L'acino, la polpa e i vinaccioli, la maturazione e l'indice di maturazione, vendemmia, operazioni di pigiatura e diraspatura. Conoscere i principi di base per una corretta progettazione di un locale da adibire a cantina. Conoscere i macchinari e le attrezzature comunemente usate in cantina.</p> <p>Conoscere il</p>	<p>Essere in grado di interpretare ciò che si verifica durante la maturazione e le prime fasi di attività in cantina.</p> <p>Interpretare con spirito critico le procedure utilizzate per la gestione della cantina sulla base delle attrezzature e macchinari presenti (analisi da fare sulla base delle proprie esperienze maturate anche durante l'attività di PCTO e/o visite didattiche).</p> <p>Saper leggere e analizzare le principali analisi chimico/ fisiche sull' uva e sul mosto.</p> <p>Comprendere le regole e i principi relativi all'</p>	<p>Composizione del grappolo. Metaboliti primari e secondari. Gli zuccheri, gli acidi organici, i minerali, gli amminoacidi, proteine e polisaccaridi, vitamine. I polifenoli dell'uva: antociani e tannini. Il potenziale fenolico. Precursori aromatici e composti minori fondamentali: terpeni, norisoprenoidi, pirazine, tioli varietali. Maturazione dell'uva.</p> <p>L'organizzazione della cantina e i requisiti di legge (Reg 852/2004 s.m.i). Principi tecnici e organizzativi per la progettazione di una cantina e/o il riattamento di un locale esistente per uso cantina.</p>



<p>Sicurezza nell'ambiente di lavoro Cantina</p> <p>Obiettivo: consapevolezza della cultura della sicurezza e dei costi sociali in conseguenza di infortuni e/o malattie professionali. Le norme di Sicurezza quale linea guida per ogni buona procedura di lavoro e progettazione degli spazi di lavoro in cantina. Individuare gli interventi da fare sul mosto in funzione del prodotto finale che si vuole ottenere, tenuto conto delle caratteristiche qualitative dell'uva raccolta, dei risultati delle analisi di campo e di laboratorio. Monitorare la fermentazione alcolica attraverso misure con il mostimetro del livello di zuccheri presenti nel mosto. Essere in grado di interpretare l'utilizzo appropriato del diossido di zolfo. Essere in grado di riconoscere eventuali additivi sinergici o sostitutivi. Identificare il procedimento più idoneo</p>	<p>contenuto dei mosti in base al tipo di vinificazione. Conoscere le operazioni pre-fermentative sui mosti e finalità. Correzioni: zuccheri, acidità, sostanze coloranti, tannini. Conoscere altre operazioni pre-fermentative: solfitazione, inoculo di lieviti, selezionati, sostanze azotate e enzimi. Conoscere il significato dalla chiarificazione. Caratteristiche e proprietà del diossido di zolfo libero e combinato Le proprietà Modalità di impiego Sostanze e trattamenti che coadiuvano l'azione del diossido di zolfo. Conoscere le tecniche di vinificazione come dettagliato nei contenuti trattati nello specifico modulo didattico. Comprendere le regole principali relative alle cure del vino: colmature e</p>	<p>utilizzo del diossido di zolfo in enologia. Comprendere le modalità di interazione tra le varie forme coesistenti di diossido di zolfo nel vino. Comprendere l'azione dei coadiuvanti.</p> <p>Comprendere regole e principi relativi a vinificazioni Comprendere le regole principali relative a chiarificazione, filtrazione e altre tecniche di stabilizzazione.</p> <p>Definizioni OIV relative al vino, composti del vino. Colmature: fattori che causano la diminuzione della massa e del volume del vino all'interno dei recipienti vinari: temperatura, umidità, anidride carbonica, evaporazione. Travasi: modalità di travaso in riferimento all'ossigenazione del vino, finalità, attrezzature, gestione delle fecce. Battonage. Correzione dei vini: taglio, rifermentazione, correzione del tenore alcolico, dell'acidità (acidificazione e disacidificazione), del</p>	<p>Gli spazi e le attrezzature di base per la produzione enologica:</p> <ul style="list-style-type: none"> -area di ricezione, stoccaggio e lavorazione delle uve; - le attrezzature di base per la gestione delle uve in entrata; - la cernita delle uve; - pigiatura delle uve e pratiche pre-fermentative, locali di fermentazione e gli impianti connessi; - locali di affinamento del vino; - imbottigliamento; - locali accessori; <p>I vasi vinari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - in acciaio inox; - di materiali cementizi; - di legno; - materiali ceramici e terracotta; <p>Principali vasi vinari e funzioni nel processo di vinificazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vasi vinari per la vinificazione in rosso; - vasi vinari per la vinificazione in bianco e per la conservazione del vino; - vasi vinari in legno; <p>Pompe, filtri e impianti di imbottigliamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - pompe volumetriche; - pompe centrifughe; - filtri enologici e coadiuvanti di filtrazione;
---	--	---	--



<p>per eseguire la vinificazione in relazione al prodotto che si vuole ottenere.</p> <p>Identificare il procedimento e la tecnica più idonea per intervenire sul vino in funzione del prodotto finale che si vuole ottenere.</p> <p>Identificare le procedure per illimpidire, stabilizzare, affinare ed invecchiare il vino.</p> <p>Dalla conoscenza della normativa alla individuazione dei prodotti.</p> <p>Laboratorio: Saper effettuare misurazioni con il rifrattometro e mostimetro; con l'uso delle tabelle di conversione ricavare i valori del quantitativo di zuccheri presenti nelle uve, nel mosto e il corrispondente grado alcolico atteso dalla fermentazione.</p> <p>Saper effettuare la titolazione per il calcolo dell'acidità fissa.</p> <p>Saper determinare l'acidità fissa con lo spettrofotometro.</p> <p>Saper individuare il tipo di analisi necessaria da</p>	<p>travasi.</p> <p>Comprendere come effettuare le correzioni del vino</p> <p>Comprendere le regole principali relative al processo di illimpidimento, stabilizzazione, affinamento e invecchiamento del vino.</p> <p>Comprendere la normativa di settore in merito alla classificazione dei vini.</p> <p>Comprendere le procedure di spumantizzazione</p> <p>Comprendere le procedure per l'ottenimento di vini passiti.</p> <p>Conoscere il metodo densimetrico, rifrattometrico e chimico per la determinazione degli zuccheri nel mosto.</p> <p>Conoscere la procedura per la determinazione del grado alcolico per via ebulliometrica, per distillazione (metodo ufficiale).</p>	<p>colore, dei tannini. La limpidezza del vino</p> <p>Generalità sui colloid</p> <p>Filtrazione e centrifugazione</p> <p>Collaggio e stabilizzazione. Processi di affinamento e invecchiamento.</p> <p>La classificazione dei vini</p> <p>Imbottigliamento normale e isobarico, microfiltrazione sterile, pastorizzazione.</p> <p>Vini spumanti: il metodo Champenois o classico, il metodo Charmat o Martinotti. Cenno sui vini passiti, passiti muffati, liquorosi e aromatizzati.</p> <p>Saper organizzare il campionamento e le misurazioni riguardo alla determinazione degli zuccheri presenti nell'acino d'uva e nel mosto.</p> <p>Essere capaci attraverso opportuni campionamenti di saper organizzare la determinazione dei principali valori chimici utili per monitorare il processo di vinificazione e il prodotto finito</p>	<p>- impianti di imbottigliamento.</p> <p>Pratica: riconoscimento degli spazi e delle attrezzature di cantina da approfondire in occasione delle uscite didattiche presso aziende della zona.</p> <p>Vendemmia manuale e meccanica.</p> <p>Il conferimento delle uve alla cantina.</p> <p>I primi processi di trasformazione dell'uva in mosto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il ruolo dell'ossigeno nella produzione di vini bianchi; - iperossigenazione dei mosti; - ossidazione controllata; - vinificazione tradizionale con solfitazione più o meno precoce; - vinificazione con macerazione; - riduzione con uso precoce combinato di solforosa e acido ascorbico; - iper-riduzione in pressione positiva e uso di gas inerti (azoto) <p>Le fasi pre-fermentative: Chiarificazione e flottazione.</p> <p>Utilizzo della solforosa nell'intero processo di</p>
--	--	--	--



<p>effettuare sul mosto e sul vino. Interpretare le analisi chimiche di laboratorio sulle uve, mosto e vino così da gestire al meglio produzioni di qualità.</p>	<p>Conoscere la procedura per determinare la solforosa libera e totale mediante titolazione iodometrica. Conoscere la differenza tra l'acidità fissa e volatile di un vino e la loro determinazione. Conoscere i metodi per la determinazione del grado alcolico del vino. Conoscere la determinazione dell'estratto secco</p>		<p>vinificazione e conservazione del vino La vinificazione in bianco: ammostamento – operazioni prefermentative – fermentazione alcolica e suo controllo La vinificazione in rosso: ammostamento – operazioni prefermentative – macerazione e fermentazione – Svinatura e pressatura – Le fermentazioni secondarie – Operazioni di cantina La vinificazione di vini rosati Resa della vinificazione Altre tecniche di vinificazione: – vinificazione in continuo – macerazione carbonica – macerazione pellicolare – criomacerazione Vini spumanti e champagne metodo classico e champenoise Pratiche di cantina e correzioni del vino Le pratiche di cantina: travasi e colmature; Le correzioni al vino: taglio –rifermentazione - correzione tenore alcolico – acidificazione e</p>
--	--	--	--





disacidificazione –
 correzione del colore e del
 tannino.

Maturazione ed
 invecchiamento del vino.
 Conservazione dei vini
 bianchi Invecchiamento
 dei vini rossi, le fasi
 dell'invecchiamento
 (affinamento in botte e in
 bottiglia)

Trattamenti preliminari
 all'imbottigliamento
 Materiali e metodi di
 imbottigliamento
 I processi indesiderati nel
 vino

Intorbidamento
 spontaneo del vino:
 colloidi del vino: Casse
 proteica – precipitazioni
 saline (tartarica

Casse ferrica e rameica)
 Casse ossidasica

Operazioni di
 stabilizzazione,
 chiarificazione e
 Demetallizzazione,
 filtrazione e
 pastorizzazione

I difetti del vino:
 odori e gusti
 anomali

Le malattie del vino
 (argomento trattato anche
 in biotecnologie
 vitivinicole

Zone viticole in Europa





			<p>Classificazione nell'UE L'etichettatura dei vini I vini speciali (spumanti naturali metodo classico – spumanti naturali metodo Charmat) Elementi di analisi sensoriale</p> <p>Laboratorio: Campionamento acini e analisi del grado zuccherino con l'uso del rifrattometro Misurazione del grado zuccherino e monitoraggio con uso del mostimetro di Babo e tabelle di conversione. Interpretazione analisi delle uve, del mosto e del vino. Analisi del vino: PH, acidità fissa, volatile, solforosa, estratto e grado alcolico.</p>
--	--	--	---

OBIETTIVI MINIMI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Conoscere i principali composti dell'acino d'uva e saper utilizzare il rifrattometro per la stima del grado alcolico atteso dalla fermentazione. Saper distinguere i singoli macchinari e</p>	<p>Comprendere l'importanza culturale e economica del vino. Identificare i componenti fondamentali dell'acino d'uva e la loro importanza nella vinificazione.</p>	<p>Sviluppare un approccio critico alla degustazione e alla valutazione dei vini. Utilizzare il rifrattometro per la stima del grado alcolico potenziale.</p>	<p>Storia del vino e panoramica sul settore vitivinicolo. Introduzione alle varietà di uva e alle regioni vinicole, con particolare attenzione alla Toscana.</p>





<p>attrezzature di cantina e il loro utilizzo nel processo di vinificazione; aver compreso le problematiche legate alla raccolta delle uve e al loro conferimento in cantina. Conoscere i primi processi di trasformazione dell'uva in mosto fasi pre-fermentative. Conoscere la composizione del mosto in base al tipo di vinificazione. Conoscere il corretto uso della solforosa in base alle norme vigenti. Aver compreso i differenti stili di vinificazione, i processi/metodi e i principali problemi inerenti all'affinamento del vino. Conoscere i principali vini relativamente alla Toscana con riferimento alle norme vigenti. Conoscere la normativa di settore in merito alla classificazione dei vini. saper utilizzare il rifrattometro e mostimetro compreso le tabelle di conversione dei dati ottenuti. Saper individuare il tipo di</p>	<p>Conoscere il ruolo di ciascun macchinario nel processo di vinificazione.</p> <p>Comprendere le problematiche legate alla raccolta e al conferimento delle uve in cantina; conoscere i primi step della trasformazione.</p> <p>Conoscere le norme vigenti sull'uso della solforosa e le sue implicazioni nella qualità e sicurezza del vino.</p> <p>Comprendere i principali problemi legati all'affinamento del vino e le tecniche per affrontarli.</p> <p>Conoscere la normativa di settore e i criteri di classificazione dei vini.</p> <p>Comprendere l'importanza delle analisi chimiche nella vinificazione.</p>	<p>Saper operare in sicurezza con le attrezzature specifiche e comprendere la loro manutenzione e l'importanza delle igiene/sanificazione delle stesse.</p> <p>Identificare i processi adatti a differenti tipi di vinificazione e le tecniche per la gestione del mosto.</p> <p>Calcolare la dose corretta di solforosa da aggiungere in diverse fasi della vinificazione.</p> <p>Scegliere il metodo di vinificazione e affinamento più adatto in base al tipo di vino desiderato.</p> <p>Essere in grado di saper consultare la legislazione del settore e applicarla nella pratica enologica.</p> <p>Essere in grado di comprendere i risultati delle analisi nelle diverse fasi della produzione e interpretarne i risultati.</p>	<p>Struttura e composizione dell'acino d'uva; principali composti chimici (zuccheri, acidi, polifenoli, etc.).</p> <p>Descrizione e funzionamento dei principali macchinari e attrezzature di cantina (pigiadiraspatrice, pressa, fermentatori, etc.).</p> <p>Fasi della raccolta, trasporto, e selezione delle uve. Processi pre-fermentativi e trasformazione dell'uva in mosto.</p> <p>Proprietà chimiche della solforosa, sue funzioni nel vino e normative di utilizzo.</p> <p>Panoramica sui diversi stili di vinificazione (bianco, rosso, rosato, spumante) e sui metodi di affinamento.</p>
---	--	--	--



<p>analisi necessaria in base alla fase di vinificazione e saperne leggere i risultati.</p>			<p>Legislazione italiana ed europea riguardante la produzione e classificazione dei vini, con un focus sulla Toscana.</p> <p>Uso del rifrattometro e del mostimetro; interpretazione delle tabelle di conversione.</p>
---	--	--	--

OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA:

Relativamente all'educazione civica è stato affrontato l'argomento riguardante la sicurezza sul luogo di lavoro nell'ambiente cantina e i maggiori rischi a cui gli operatori agricoli sono sottoposti durante le pratiche colturali da effettuare in vigna.

OBIETTIVI GENERALI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Navigare e comprendere la legislazione relativa alla sicurezza sul lavoro.</p> <p>Applicare tecniche di valutazione del rischio specifiche per il settore vitivinicolo.</p>	<p>Comprendere l'importanza della prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.</p> <p>Identificare i principali rischi per la salute e la sicurezza nel settore vitivinicolo.</p> <p>Conoscere i principali DPI e le</p>	<p>Riconoscere i diritti e i doveri in materia di sicurezza sul lavoro.</p> <p>Valutare i rischi specifici e adottare misure preventive.</p>	<p>Principi generali della sicurezza sul lavoro e legislazione specifica (D.Lgs 81/2008 in Italia e normative equivalenti in altri paesi), diritti e doveri dei lavoratori e dei datori di lavoro.</p> <p>Identificazione dei rischi specifici associati al lavoro nel vigneto e in cantina, inclusi</p>





<p>Scegliere i DPI adeguati in base alla valutazione dei rischi anche relativamente alle cadute dall'alto e lavori in spazi confinati</p> <p>Sviluppare e implementare programmi di formazione sulla sicurezza che rispondano alle esigenze specifiche dell'azienda.</p>	<p>loro specifiche applicazioni.</p> <p>Comprendere l'importanza della cultura della sicurezza e del coinvolgimento attivo dei lavoratori.</p>	<p>Utilizzare correttamente i DPI in base al tipo di attività lavorativa.</p> <p>Promuovere pratiche di lavoro sicure attraverso la formazione continua.</p>	<p>Tipologie di DPI pertinenti al lavoro nel vigneto e in cantina, istruzioni per l'uso, manutenzione, e conservazione.</p> <p>Strategie per promuovere una cultura della sicurezza all'interno dell'azienda, inclusa la formazione e la comunicazione efficace.</p>
--	--	--	--

OBIETTIVI MINIMI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Sviluppare e promuovere una cultura della sicurezza all'interno dell'ambiente di lavoro, garantendo la formazione e l'adeguamento continuo alle normative e alle migliori pratiche in materia di sicurezza.</p> <p>Sensibilizzare gli studenti per diventare promotori di</p>	<p>Comprendere la legislazione di riferimento e le responsabilità individuali nel contesto della sicurezza sul lavoro.</p> <p>Identificazione dei pericoli e valutazione dei rischi in ambienti specifici del settore vitivinicolo.</p>	<p>Applicare misure di prevenzione e protezione personali e collettive, inclusa la corretta manipolazione delle sostanze chimiche e l'uso dei DPI.</p> <p>Implementare pratiche ergonomiche per ridurre i rischi di infortuni e malattie professionali.</p>	<p>Legislazione in materia di sicurezza sul lavoro, con un focus sul D.Lgs 81/2008 per l'Italia.</p> <p>Diritti e doveri di lavoratori e datori di lavoro.</p> <p>Rischi nel vigneto e in cantina, inclusi l'uso di macchinari, esposizione a sostanze chimiche e rischi ergonomici.</p> <p>Scelta, utilizzo e manutenzione dei DPI adeguati.</p>



<p>sicurezza, capaci di influenzare positivamente l'ambiente di lavoro e ridurre i rischi di infortuni e malattie professionali nel settore vitivinicolo.</p>			<p>Importanza dell'ergonomia nel prevenire malattie legate a movimenti ripetitivi, sollevamento di carichi e posture inadeguate. Sviluppo di una cultura della sicurezza attraverso la formazione continua e la comunicazione efficace.</p>
---	--	--	---

METODI/STRUMENTI e TIPOLOGIE di VERIFICA

Metodi/Strumenti	Verifiche
<p>Metodi</p> <p><u>Strumenti e testi adottati</u> LIBRO DI TESTO: Enologia e Biotecnologie vitivinicole Raffaele Guzzon, Fulvio Mattivi, Mario Ferrari e Andrea Menta</p> <p>Gli insegnati della disciplina hanno, fin dall'inizio della presentazione del corso, evidenziato che l'Enologia rappresenta non solo l'apice del loro percorso di studi ma anche il punto di sintesi e applicazione pratica di tutte le conoscenze acquisite nelle diverse discipline di indirizzo. Il corso di Enologia, quindi, funge da ponte tra la teoria e la pratica, collegando direttamente gli studenti con le realtà del settore vinicolo.</p> <p>Nell'articolare il programma, è stata seguita la logica didattica che integra lezioni frontali interattive richieste anche da alcuni bisogni specifici (alunni BES) e, quando opportuno sono state adottate metodologie innovative come la Flipped Classroom e il Circle Time. Questi approcci sono stati arricchiti dall'uso di materiali</p>	<p>Criteri e strumenti di verifica adottati:</p> <p>Riguardo alla disciplina di Enologia è fondamentale sottolineare l'approccio distintivo adottato per la valutazione degli studenti, che contempla sia aspetti formativi che sommativi. La valutazione formativa ha giocato un ruolo cruciale nel monitorare in modo continuo i progressi degli studenti, considerando non solo le loro prestazioni ma anche l'influenza di fattori esterni e le interazioni all'interno del contesto educativo. Questo tipo di valutazione mira a fornire feedback tempestivi per favorire un apprendimento personalizzato e migliorare continuamente.</p> <p>Dall'altra parte, la valutazione sommativa mira a misurare il livello di apprendimento raggiunto dagli studenti al termine di ciascuna unità didattica, attraverso verifiche scritte e orali. Questo metodo tradizionale di valutazione può talvolta indurre stress da prestazione, con il rischio che gli studenti non riescano a manifestare appieno il loro potenziale.</p> <p>Nel corso dell'anno scolastico, sono state implementate tre prove pratico-scritte, caratterizzate da domande a risposta chiusa, aperta, o semi-strutturata, e tre o quattro interrogazioni orali in modo da contemplare le varie aree tematiche e le relative</p>



didattici digitali, tra cui video educativi disponibili su YouTube e altre risorse predisposte dall'Insegnante e rese accessibili agli studenti tramite la piattaforma Teams. Grazie al supporto dell'IPT particolarmente preparato sulla materia, si è reso possibile suscitare interesse e stimolare il dibattito tra gli studenti, mirando a personalizzare l'apprendimento e ad adattarlo agli interessi individuali riguardo agli argomenti trattati. La strategia di collegare gli argomenti alle questioni attuali ha dimostrato di essere particolarmente efficace durante le uscite didattiche nelle cantine del luogo. Questo approccio non solo ha orientato gli studenti verso pratiche di viticoltura ecocompatibili, in linea con i principi della nuova agricoltura, ma ha anche risvegliato - per lo meno in qualche caso - lo spirito critico nei confronti delle tematiche discusse, connettendole alla realtà che li circonda. Il dialogo costante con le altre materie affini ha arricchito il corso, mostrando agli studenti come le diverse aree di studio si interconnettono per formare una comprensione olistica delle questioni affrontate, evidenziando l'importanza di un approccio integrato alle materie di indirizzo. In definitiva, il corso di Enologia ha cercato di preparare gli studenti a inserirsi con successo nel mondo del lavoro o a proseguire gli studi con una sufficiente base di conoscenze pratiche e teoriche.

competenze da raggiungere. Inoltre, è prevista una prova orale finale, finalizzata a valutare la capacità degli studenti di esprimersi con disinvoltura, di collegare le conoscenze acquisite con la realtà del mondo enologico e di utilizzare un linguaggio tecnico appropriato in vista dell'esame di Stato. Nella valutazione complessiva degli studenti, sono stati presi in considerazione fattori quali la partecipazione, l'interesse, l'impegno e i progressi rispetto al livello di partenza. Benché la valutazione sommativa abbia avuto un maggior peso nella determinazione del voto finale, non è al contempo mancata un'attenta ponderazione dei risultati ottenuti durante l'intero processo didattico e valutativo, al fine di fornire un giudizio equo e rappresentativo delle competenze e delle conoscenze acquisite in campo enologico.

Strumenti di valutazione adottati

La valutazione delle prove scritte e orali è stata attribuita in base a griglie di valutazione condivise con i colleghi del dipartimento di agraria e talvolta perfezionate dai singoli insegnanti sulla base della disciplina e prova oggetto di valutazione. Le valutazioni hanno sempre tenuto conto dei singoli casi BES tenuto conto dei PDP o PEI

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Nei primi mesi dell'anno scolastico la classe, pur mostrando qualche interesse per la materia di Enologia, ha incontrato grosse difficoltà a causa dalla mancanza di basi in chimica, fisica, scienze e biologia. Queste discipline rappresentano, infatti, basi fondamentali per poter affrontare con efficacia gli argomenti enologici. Ciò ha determinato un certo scoraggiamento da parte di molti studenti conducendo a una preparazione iniziale superficiale e a risultati insoddisfacenti nel primo quadrimestre. Di fronte a queste difficoltà, è stato necessario rallentare il ritmo didattico al fine di trattare nozioni propedeutiche per cercare di colmare le lacune degli studenti. L'introduzione dell'Unità Didattica Orientativa (UDA) focalizzata sulla



I.S.I.S.S MARCO POLO

Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO Indirizzi Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: Servizi Commerciali - Agrario (Sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: LIis00200n@istruzione.it - PEC: LIis00200n@pec.istruzione.it



sostenibilità nelle aziende vitivinicole ha rappresentato una sensibile svolta, stimolando l'interesse verso la gestione sostenibile e l'importanza della sostenibilità in agricoltura. Questa fase ha promosso l'esplorazione di standard volontari di gestione della qualità, come Equalitas e VIVA, attraverso lo studio di casi di aziende vitivinicole che li hanno implementati. Malgrado le difficoltà iniziali e le diverse insufficienze maturate nel primo quadrimestre, si è notato un miglioramento generale nella seconda parte dell'anno. La maggior parte degli studenti ha raggiunto un livello di preparazione appena sufficiente, alcuni sono migliorati fino a raggiungere una preparazione sufficiente e solo un piccolo gruppo di alunni ha ottenuto risultati più che sufficienti. Le ore di lezione effettive sono state inferiori a quelle pianificate a causa dei vari impegni della classe in attività di PCTO e altre iniziative di orientamento previste dalla nuova normativa. La materia di Educazione civica ha contribuito ad approfondire, nella seconda parte dell'anno, il tema della sicurezza sul lavoro nel comparto vitivinicolo. L'attività di orientamento, caratterizzata da incontri con esperti e sotto la guida del docente tutor, ha contribuito a formare gli studenti per la fase finale dell'anno scolastico e per le scelte future dopo il diploma. Dal 16 maggio fino alla conclusione delle lezioni, sarà dato spazio al ripasso e alla finalizzazione del programma in vista dell'esame finale, seguendo le direttive ministeriali. Il metodo utilizzato ha permesso agli studenti di studiare la materia di Enologia, focalizzando l'importanza e l'attualità del settore vitivinicolo che non può prescindere dalla gestione sostenibile delle risorse ambientali ma anche dalla sicurezza sul lavoro in campo e in cantina.

MATERIA DI INSEGNAMENTO: *Biotecnologie vitivinicole*

DOCENTE: Alessio Sapuppo, ITP Antonio De Masi

NUMERO ORE SETTIMANALI: 3

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVI GENERALI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Comprendere le diverse fasi di attività dei batteri e dei lieviti e, in base alle condizioni ambientali, distinguere quali microrganismi possano essere presenti. Saper distinguere un lievito da un batterio.	Conoscere la cellula microbica analizzando le differenze tra la cellula batterica e dei lieviti. Conoscere il microbioma e microbiota nella filiera vitivinicola	Comprendere le diverse fasi di attività dei batteri e dei lieviti Essere in grado di distinguere, tenuto conto delle condizioni ambientali, quali microrganismi possano essere presenti.	La definizione dei microbi: cellule quiescenti, la moltiplicazione cellulare, le colture pure e i ceppi Fattori influenzanti lo sviluppo dei microbi: temperatura, pH, concentrazione zuccherina, concentrazione salina.



I.S.I.S.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist. Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO Indirizzi Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: Servizi Commerciali - Agrario (Sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: LIIS00200n@istruzione.it - PEC: LIIS00200n@pec.istruzione.it



<p>Saper interpretare il contesto Biota cantina.</p> <p>Saper gestire semplici attività laboratoriali, relativamente all'uso del microscopio. Saper allestire dei preparati per la crescita e l'osservazione dei lieviti e dei batteri al microscopio.</p> <p>Conoscere gli agenti della fermentazione.</p> <p>Conoscere e interpretare i protocolli di isolamento di lieviti ai fini della tipizzazione degli stessi per una o più caratteristiche enologiche.</p> <p>Valutare i processi tecnologici e biotecnologici per aumentare l'efficienza dei processi e la qualità del prodotto vino.</p> <p>Aver compreso le differenze strutturali e metaboliche dei lieviti.</p> <p>Aver compreso e saper interpretare in base alle caratteristiche ambientali del microbiota l'esigenza alimentari dei lieviti e batteri nel processo di vinificazione.</p>	<p>Conoscere le varie classi di lievito:</p> <p>Genere Schizosaccharomyces; Famiglia Saccharomycodaceae; Famiglia Saccharomycetacea; Famiglia Candidaceae;</p> <p>La fermentazione alcolica ed i suoi prodotti e sottoprodotti (fermentazione gliceropiruvica)</p> <p>Fermentazione maloalcolica</p> <p>Caratteri tecnologici: resistenza all'alcol etilico; resistenza alla solforosa; carattere Killer (Biofilm, Fattore Killer e competizione con i batteri)</p> <p>Caratteri qualitativi: produzione di prodotti secondari della fermentazione alcolica; produzione di composti dello zolfo; attività enzimatiche-betaglicosidasi.</p> <p>I lieviti nella fermentazione spontanea e guidata, fermentazioni scalari e rifermentazioni.</p> <p>Conoscere i principali caratteri generali dei</p>	<p>Saper allestire dei preparati per l'osservazione al microscopio ottico e saperlo utilizzare.</p> <p>Saper descrivere i principali lieviti di interesse enologico.</p> <p>Comprendere l'attività delle varie tipologie dei lieviti nei processi di fermentazione relativamente alla resistenza all'alcool etilico, al grado zuccherino, all'acidità e resistenza all'anidride solforosa.</p> <p>Essere in grado di distinguere, in base alle condizioni ambientali quali microrganismi possono essere presenti nel biota mosto-vino e cantina.</p> <p>Saper interpretare le fasi evolutive dei batteri lattici e acetici in base alle caratteristiche ambientali del biota mosto-vino e affinamento.</p> <p>Saper interpretare i risultati dell'analisi del mosto e del vino per un corretto intervento riguardo la correzione dei difetti e le alterazioni dei</p>	<p>Nutrizione dei microbi, respirazione aerobica e fermentazioni.</p> <p>Antifermentativi.</p> <p>Differenze anatomiche e fisiologiche tra la cellula batterica e quella dei lieviti.</p> <p>Le colture microbiche selezionate in enologia</p> <p>Fermentazioni con colture selezionate e fermentazioni spontanee</p> <p>Impiego delle colture microbiche selezionate</p> <p>I lieviti di interesse enologico e l'importanza dei lieviti nella filiera enologica.</p> <p>Il controllo dei lieviti dopo la vendemmia.</p> <p>Principali generi di lieviti di interesse enologico:</p> <p>genere Schizosaccharomyces</p> <p>genere Saccharomycodes</p> <p>genere Lachancea</p> <p>genere Kluyveromyces</p> <p>genere Pichia</p> <p>genere Candida;</p> <p>Altre specie di interesse enologico:</p> <p>Hansenula anomala,</p> <p>Zygosaccharomyces bailii, Torulospora delbrueckii,</p> <p>Metschnikowia pulcherrima</p>
---	--	---	---



<p>Saper riconoscere le cause di alterazione dei vini e impostare adeguate strategie al fine di prevenire difetti ed alterazioni del prodotto, oppure per cercare di correggerlo. (Trattato anche in Enologia)</p> <p>Ed. civica: utilizzo dei microrganismi naturali (protocolli OIV)</p> <p>Obiettivo: conoscere la differenza tra organismi NBT e OGM, riflessioni etiche</p>	<p>batteri acetici e lattici. Esigenze dei batteri acetici e lattici. Comprendere le diverse fasi di attività dei batteri lattici e acetici e la loro importanza in campo enologico. Conoscere le diverse fasi della fermentazione malolattica.</p> <p>Conoscere le principali cause di alterazione/difetti dei vini.</p>	<p>vini (trattato anche in Enologia).</p>	<p>Il genere <i>Saccharomyces</i> specie <i>cerevisiae</i>. Principali metaboliti dei lieviti: fermentazione alcolica, glicopiruvica. Il metabolismo dei composti azotati. I prodotti secondari dell'attività dei lieviti. La gestione dei lieviti durante la vinificazione.</p> <p>Batteri lattici nell'industria enologica La classificazione dei batteri lattici. Caratteristiche dei batteri lattici. Metabolismo energetico dei batteri lattici. La fermentazione malolattica. Metabolismi di interesse enologico presenti nei batteri lattici. Scopo della fermentazione malolattica. I batteri lattici di interesse enologico: genere <i>Lactobacillus</i>; genere <i>Oenococcus</i>; genere <i>Pediococcus</i>; genere <i>Leuconostoc</i>; I fattori in grado di regolare lo sviluppo batterico nel vino Gestione della fermentazione malolattica: dinamica di sviluppo dei batteri lattici, dalle uve al vino. Colture di batteri lattici selezionati per l'enologia. La fermentazione malolattica</p>
--	---	---	--





			con colture selezionate tenuto conto del grado di difficoltà in funzione delle caratteristiche dei vini
--	--	--	---

OBIETTIVI MINIMI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Aver compreso le caratteristiche dei principali microrganismi coinvolti nel processo di vinificazione. Conoscere i lieviti e le colture starter utilizzati in Enologia. Aver compreso i processi della fermentazione primaria e secondaria. Conoscere le principali cause e agenti responsabili delle alterazioni dei mosti e dei vini.</p>	<p>Comprendere l'importanza e l'effetto dei microrganismi nel processo di vinificazione.</p> <p>Conoscenza approfondita dei lieviti specifici per la vinificazione e delle pratiche per l'uso efficace delle colture starter.</p> <p>Capire le fasi della fermentazione primaria e secondaria, inclusi i fattori che influenzano il successo di questi processi.</p> <p>Identificare le principali cause di alterazione dei mosti e dei vini e conoscere le strategie per prevenirle o trattarle.</p>	<p>Saper analizzare campioni di mosto e vino per identificare i microrganismi presenti e valutare il loro impatto sul processo di vinificazione.</p> <p>Abilità nel gestire le condizioni di fermentazione per garantire processi primari e secondari controllati e completi.</p> <p>Capacità di riconoscere i segni di alterazione nei mosti e nei vini e di implementare misure preventive o correttive basate sulle conoscenze scientifiche.</p>	<p>Tipologie e ruoli dei microrganismi nel processo di vinificazione.</p> <p>Differenze tra microrganismi utili e alterativi nella produzione del vino.</p> <p>Principali lieviti usati in enologia.</p> <p>Uso e gestione delle colture starter per controllare la fermentazione.</p> <p>Meccanismi della fermentazione primaria e secondaria (malolattica).</p> <p>Condizioni necessarie per una fermentazione efficace e sicura.</p> <p>Principali cause di alterazione (fisiche, chimiche, microbiologiche).</p>



		Identificazione degli agenti responsabili delle alterazioni e delle malattie del vino.
--	--	--

OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA:

Relativamente all'educazione civica è stato affrontato l'argomento riguardante l'uso degli "OGM" nella filiera vitivinicola

OBIETTIVI GENERALI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Capacità di connettere le conoscenze scientifiche sull'ingegneria genetica con questioni etiche, ambientali, sociali ed economiche.</p> <p>Sviluppare un pensiero critico sull'uso degli OGM e delle NBT nella viticoltura, considerando sia le opportunità sia i rischi.</p> <p>Navigare nel dibattito pubblico sull'argomento OGM, contribuendo a un dialogo informato e costruttivo.</p>	<p>Comprendere le basi scientifiche degli OGM e delle NBT, e le loro applicazioni specifiche nella viticoltura.</p> <p>Conoscere le normative che regolamentano l'uso degli OGM e delle NBT nel settore vitivinicolo.</p> <p>Etica sull'uso degli OGM e delle NBT.</p>	<p>Analizzare criticamente le informazioni riguardanti gli OGM e le NBT per formare l'opinione pubblica.</p> <p>Valutare i potenziali impatti (positivi e negativi) dell'introduzione di OGM e NBT nella filiera vitivinicola.</p> <p>Articolare argomenti basati su evidenze per discutere l'uso degli OGM e altre tecnologie genetiche nel settore vitivinicolo.</p>	<p>Cosa sono gli OGM, come vengono creati e le differenze rispetto agli organismi non modificati geneticamente.</p> <p>Panoramica sulle NBT e altre tecnologie di editing genetico, e come queste differiscono dai metodi tradizionali di ingegneria genetica.</p> <p>Esempi specifici di come gli OGM e le NBT possano essere utilizzati nella filiera vitivinicola, come per esempio la resistenza alle avversità, l'adattamento ai cambiamenti climatici e l'ottimizzazione delle caratteristiche organolettiche del vino.</p> <p>Discussione sull'etica dell'uso degli OGM inclusi i potenziali benefici e rischi per la salute e l'ambiente, nonché un'analisi delle normative attuali sugli</p>



		OGM a livello nazionale e internazionale. Analisi dei vantaggi e degli svantaggi che gli OGM e le NBT potrebbero portare alla filiera vitivinicola, affrontando anche le sfide, comprese le preoccupazioni pubbliche e l'accettazione da parte dei consumatori.
--	--	--

OBIETTIVI MINIMI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Capacità di comprendere come gli OGM e delle NBT posso essere impiegati nella filiera vitivinicola e le loro implicazioni etiche. Avere un approccio critico costruttivo verso l'uso degli OGM e delle NBT, facendo riferimento alle conoscenze scientifiche.	Conoscere le definizioni di base di OGM e NBT. Avere una nozione elementare delle applicazioni di OGM e NBT nella filiera vitivinicola. Essere consapevoli delle questioni etiche e delle normative di base.	Identificare gli OGM e le NBT e le loro applicazioni nella filiera vitivinicola. Aver acquisito la consapevolezza riguardo le principali questioni etiche e normative associate agli OGM e alle NBT.	Cosa sono gli OGM e le NBT. Esempi introduttivi dell'uso di OGM e NBT per contrastare le avversità della vite e per una vinificazione più sostenibile e sana. Panoramica su etica e normativa di base riguardanti gli OGM e le NBT.

METODI/STRUMENTI e TIPOLOGIE di VERIFICA

Metodi/Strumenti	Verifiche
Metodi <u>Strumenti e testi adottati</u> LIBRO DI TESTO: Enologia e Biotecnologie vitivinicole Raffaele Guzzon, Fulvio Mattivi, Mario Ferrari e Andrea Menta	Criteri e strumenti di verifica adottati: Riguardo alla disciplina di Biotecnologie vitivinicole è fondamentale sottolineare l'approccio distintivo adottato per la valutazione degli studenti, che contempla sia aspetti formativi che sommativi. La valutazione formativa ha giocato un ruolo cruciale





La scelta di un unico libro di testo Enologia-Biotecnologie vitivinicole ha agevolato lo studio degli argomenti svolti, tenuto conto delle difficoltà degli studenti carenti nelle discipline propedeutiche, tra cui chimica, scienze e biologia. Gli insegnanti della disciplina hanno, fin dall'inizio della presentazione del corso, evidenziato lo strettissimo legame tra la materia di Biotecnologie vitivinicole e l'Enologia in quanto gli argomenti si intersecano tra loro e la loro trattazione è spesso complementare. Il corso di Biotecnologie vitivinicole rappresenta la parte più teorica dell'industria vinaria ma al contempo imprescindibile tenuto conto dei progressi biotecnologici nel settore vitivinicolo. Le biotecnologie vitivinicole costituiscono quindi il ponte tra la teoria e la pratica, collegando direttamente gli studenti con le realtà del settore vinicolo.

Nell'articolare il programma, è stata seguita la logica didattica che integra lezioni frontali interattive richieste anche da alcuni bisogni specifici (alunni BES) e, quando opportuno sono state adottate metodologie innovative come la Flipped Classroom e il Circle Time. Questi approcci sono stati arricchiti dall'uso di materiali didattici digitali, tra cui video educativi disponibili su YouTube e altre risorse predisposte dall'Insegnante e rese accessibili agli studenti tramite la piattaforma Teams. Grazie al supporto dell'ITP, particolarmente preparato sulla materia, è stato possibile suscitare interesse e stimolare il dibattito tra gli studenti nonostante le carenze di base, mirando a personalizzare l'apprendimento e ad adattarlo agli interessi individuali riguardo agli argomenti trattati.

La strategia di collegare gli argomenti alle questioni attuali ha dimostrato di essere particolarmente efficace durante le uscite

nel monitorare in modo continuo i progressi degli studenti, considerando non solo le loro prestazioni ma anche l'influenza di fattori esterni e le interazioni all'interno del contesto educativo. Questo tipo di valutazione mira a fornire feedback tempestivi favorendo un apprendimento personalizzato e in continuo progresso.

Dall'altra parte, la valutazione sommativa mira a misurare il livello di apprendimento raggiunto dagli studenti al termine di ciascuna unità didattica, attraverso verifiche scritte e/o orali. Questo metodo tradizionale di valutazione può talvolta indurre stress da prestazione, con il rischio che gli studenti non riescano a manifestare appieno il loro potenziale.

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate due prove pratico-scritte, caratterizzate da domande a risposta chiusa, aperta, o semi-strutturata, e tre o quattro interrogazioni orali in modo da contemplare le varie aree tematiche e le relative competenze da raggiungere. Inoltre, è prevista una prova orale finale, finalizzata a valutare la capacità degli studenti di esprimersi con disinvoltura, di collegare le conoscenze acquisite con la realtà del mondo enologico e di utilizzare un linguaggio tecnico appropriato in vista dell'esame di Stato.

Nella valutazione complessiva degli studenti, sono stati presi in considerazione fattori quali la partecipazione, l'interesse, l'impegno e i progressi rispetto al livello di partenza. Benché la valutazione sommativa abbia avuto un maggior peso nella determinazione del voto finale, non è al contempo mancata un'attenta ponderazione dei risultati ottenuti durante l'intero processo didattico e valutativo, al fine di fornire un giudizio equo e rappresentativo delle competenze e delle conoscenze acquisite in campo enologico.



didattiche nelle cantine del luogo. Fondamentali sono risultati i colloqui con gli esperti del settore incontrati nelle cantine del luogo. Questo approccio non solo ha orientato gli studenti verso pratiche di viticoltura ecocompatibili, in linea con i principi della nuova agricoltura, ma ha anche risvegliato - per lo meno in qualche caso - lo spirito critico nei confronti delle tematiche discusse, connettendole alla realtà che li circonda. Il dialogo costante con le altre materie affini ha arricchito il corso, mostrando agli studenti come le diverse aree di studio si interconnettono per formare una comprensione olistica delle questioni affrontate, evidenziando l'importanza di un approccio integrato alle materie di indirizzo.

Strumenti di valutazione adottati

La valutazione delle prove scritte e orali è stata attribuita in base a griglie di valutazione condivise con i colleghi del dipartimento di agraria e talvolta perfezionate dai singoli insegnanti sulla base della disciplina e prova oggetto di valutazione. Le valutazioni hanno sempre tenuto conto dei singoli casi BES tenuto conto dei PDP o PEI

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Nei primi mesi dell'anno scolastico la classe, pur mostrando qualche interesse per la materia di, ha incontrato grosse difficoltà a causa dalla mancanza di basi in chimica, scienze e biologia. Queste discipline rappresentano, infatti, basi fondamentali per poter affrontare con efficacia gli argomenti di Biotecnologie vitivinicole. Ciò ha determinato un generale scoraggiamento da parte di molti studenti determinando a una preparazione iniziale superficiale e a risultati insoddisfacenti nel primo quadrimestre. Tenuto conto di queste difficoltà, è stato necessario rallentare il ritmo didattico al fine di trattare le nozioni propedeutiche per cercare di colmare le lacune degli studenti. Purtroppo, le difficoltà iniziali e le diverse insufficienze maturate nel primo quadrimestre si sono consolidate nella seconda parte dell'anno. La maggior parte degli studenti ha raggiunto un livello di preparazione appena sufficiente, alcuni sono migliorati fino a raggiungere una preparazione sufficiente e solo pochi alunni hanno ottenuto risultati più che sufficienti. Le ore di lezione effettive sono state inferiori a quelle pianificate a causa dei vari impegni della classe in attività di PCTO e altre iniziative di orientamento previste dalla nuova normativa. La partecipazione alla presentazione del Libro del Marchese di Incisa della Rocchetta, che ha visto l'intervento del Prof Scienza, ha contribuito ad avvicinare gli studenti alla materia di Biotecnologie vitivinicole, sottolineando l'importanza e l'attualità del settore vitivinicolo per una gestione sostenibile delle risorse e per il futuro del comparto viticolo tenuto conto dei cambiamenti climatici. La materia di Educazione civica ha contribuito ad approfondire, nella seconda parte dell'anno, il tema dell'uso della genetica nel comparto vitivinicolo. L'attività di orientamento, caratterizzata da incontri con esperti e sotto la guida del docente tutor, ha contribuito a formare gli studenti per la fase finale dell'anno scolastico e per le scelte future dopo il diploma. Dal 16 maggio fino alla conclusione delle lezioni, sarà dato spazio al ripasso e alla finalizzazione del programma in vista dell'esame finale seguendo le direttive ministeriali.

L'INSEGNANTE



MATERIA DI INSEGNAMENTO: MATEMATICA

DOCENTE: MARIANTONIETTA PANDOLFO

NUMERO ORE SETTIMANALI: 3

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA:

OBIETTIVI GENERALI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Utilizzare le tecniche dell'analisi, rappresentandole anche sotto forma grafica.</p> <p>Individuare strategie appropriate per risolvere problemi.</p> <p>Utilizzare gli strumenti del calcolo differenziale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.</p> <p>Saper costruire modelli di crescita o decrescita esponenziale o logaritmica.</p> <p>Saper costruire e analizzare modelli di</p>	<p>Disequazioni e particolari equazioni algebriche (1° e 2° grado)</p> <p>Le principali proprietà di una funzione</p> <p>Concetto di limite di una funzione, forme indeterminate, infinito ed infinitesimo, asintoto</p> <p>Definizione di funzione continua, discontinuità di prima, seconda e terza specie</p>	<p>Risolvere disequazioni di primo grado</p> <p>Risolvere disequazioni di secondo grado</p> <p>Risolvere disequazioni fratte</p> <p>Risolvere sistemi di disequazioni</p> <p>Individuare dominio, codominio, zeri, segno, (dis)parità, (de)crescenza, Ricavare informazioni sul grafico di funzioni algebriche razionali intere, razionali fratte</p> <p>Calcolare il limite di somme, prodotti, quozienti e potenze di funzioni</p> <p>Calcolare limiti che si presentano sotto forma indeterminata</p> <p>Confrontare infinitesimi e infiniti</p>	<p>RELAZIONI e FUNZIONI</p> <p>Funzioni, equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche.</p> <p>Limiti e continuità</p> <p>Derivate.</p> <p>Introduzione al calcolo integrale</p> <p>Studio di una funzione e tracciarne il grafico.</p> <p>Applicazione dello studio di funzione a modelli reali logaritmici ed esponenziali</p>





<p>andamenti periodici nella descrizione di fenomeni fisici o di altra natura.</p>	<p>Derivata di una funzione</p>	<p>Studiare la continuità o discontinuità di una funzione in un punto Ricerca gli asintoti di una funzione Disegnare il grafico probabile di una funzione</p>	
<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p>	<p>Comportamento di una funzione reale di una variabile reale</p>	<p>Saper studiare il comportamento della funzione nei punti di singolarità</p> <p>Determinare gli intervalli di (de)crescenza di una funzione mediante la derivata prima Determinare i massimi, i minimi mediante la derivata prima Tracciare il grafico di una funzione</p>	<p>Integrali indefiniti e definiti che conducono a integrazioni immediate o a esse riconducibili. Complementi sugli integrali indefiniti: integrazione per parti e per sostituzione</p>
<p>Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati</p>	<p>Integrali indefiniti ed indefiniti</p>	<p>Saper calcolare integrali indefiniti e definiti che conducono a integrazioni immediate o a esse riconducibili. - Complementi sugli integrali indefiniti: integrazione per parti e per sostituzione</p>	<p>ELEMENTI DI STATISTICA</p> <p>Valori medi e indici di variabilità: calcolare valori medi e misure di variabilità di una distribuzione. Distribuzioni doppie di frequenza</p>





	<p>Definizioni di probabilità</p> <p>Probabilità di un evento secondo la definizione classica. Teoremi sulla probabilità dell'evento contrario, dell'unione e dell'intersezione di eventi</p> <p>Probabilità dell'evento contrario e dell'evento unione e intersezione di due eventi dati</p> <p>Eventi incompatibili o indipendenti.</p> <p>Probabilità composta e condizionata.</p>	<p>Saper calcolare la probabilità di un evento secondo la definizione classica</p> <p>Saper applicare i teoremi per il calcolo della probabilità dell'evento contrario, dell'unione ed intersezione di eventi</p> <p>Saper calcolare la probabilità composta e condizionata</p>	<p>Probabilità di un evento secondo la definizione classica.</p> <p>Teoremi sulla probabilità dell'evento contrario, dell'unione e dell'intersezione di eventi</p> <p>Probabilità dell'evento contrario e dell'evento unione e intersezione di due eventi dati</p> <p>Eventi incompatibili o indipendenti.</p> <p>Probabilità composta e condizionata.</p>
--	---	---	--

OBIETTIVI MINIMI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
------------	------------	---------	-----------



I.S.I.S.S MARCO POLO

Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist. Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO: Indirizzi Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: Servizi Commerciali - Agrario (Sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Liis00200n@istruzione.it - PEC: Liis00200n@pec.istruzione.it



<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica</p>	<p>Disequazioni e particolari equazioni algebriche (1° e 2° grado)</p>	<p>Saper risolvere semplici disequazioni algebriche (1° e 2° grado)</p>	<p>RELAZIONI e FUNZIONI</p>
<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p>	<p>Definizione di funzione e classificazione Dominio e codominio Simmetrie Segno</p>	<p>Saper calcolare il dominio di una funzione polinomiale e di una semplice funzione razionale fratta Saper verificare le simmetrie di una funzione polinomiale, di una semplice funzione razionale fratta Saper calcolare il segno di una semplice funzione razionale fratta</p>	<p>Funzioni, equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche. Limiti e continuità Derivate. Introduzione al calcolo integrale Studio di una funzione e tracciarne il grafico.</p>
<p>Analizzare dati e interpretarli con l'ausilio di rappresentazioni grafiche usando strumenti di calcolo e applicazioni di tipo informatico</p>	<p>Rappresentazione di un intervallo e di un intorno Conoscere dal punto di vista geometrico il limite di una funzione Definizione di infinito e infinitesimo Forme indeterminate Asintoti di una funzione Definizione di funzione continua Definizione dei tre tipi di discontinuità Funzione crescente e decrescente</p>	<p>Saper calcolare il limite di semplici funzioni Saper risolvere le forme indeterminate Saper applicare il concetto di infinito e infinitesimo al calcolo dei limiti Saper calcolare gli asintoti di una funzione Saper riconoscere una funzione continua Saper riconoscere i tre tipi di discontinuità Saper calcolare la derivata di una funzione elementare Saper calcolare la derivata di una funzione applicando le regole (formulario) sul calcolo delle derivate Saper calcolare il segno della derivata prima di una</p>	<p>Applicazione dello studio di funzione a modelli reali logaritmici ed esponenziali</p>



	<p>Rapporto incrementale Significato geometrico della derivata Derivata di una funzione</p> <p>Segno della derivata Punti di massimo e minimo Punti di flesso Grafico della funzione</p> <p>Rappresentazione grafica dei dati statistici</p> <p>Numeri indici</p> <p>Dipendenza tra dati statistici</p>	<p>funzione polinomiale di terzo grado Saper calcolare le coordinate dei punti di massimo e minimo</p> <p>Saper disegnare il grafico di una funzione polinomiale di terzo grado / di una semplice funzione razionale fratta</p> <p>Analizzare, classificare e rappresentare graficamente e mediante tabelle</p> <p>Calcolare gli indici di posizione centrale di una serie di dati</p> <p>Calcolare gli indici di variabilità di una distribuzione</p> <p>Analizzare le serie storiche</p> <p>Valutare la dipendenza fra due caratteri</p>	<p>ELEMENTI DI STATISTICA Analisi, classificazione e rappresentazione grafica e mediante tabelle (foglio elettronico EXCEL)</p> <p>Indici di posizione centrale di una serie di dati (foglio elettronico EXCEL)</p> <p>Indici di variabilità di una distribuzione (foglio elettronico EXCEL)</p> <p>Valutare la dipendenza fra due</p>
--	---	--	---



	<p>Definizioni di probabilità</p> <p>Probabilità di un evento secondo la definizione classica</p> <p>Teoremi sulla probabilità dell'evento contrario, dell'unione e dell'intersezione di eventi</p> <p>Probabilità dell'evento contrario e dell'evento unione e intersezione di due eventi dati</p> <p>Eventi incompatibili o indipendenti.</p> <p>Probabilità composta e condizionata</p>	<p>Saper calcolare la probabilità di un evento secondo la definizione classica</p> <p>Saper applicare i teoremi per il calcolo della probabilità dell'evento contrario, dell'unione ed intersezione di eventi</p> <p>Saper calcolare la probabilità composta e condizionata</p>	<p>caratteri (foglio elettronico EXCEL)</p> <p>CALCOLO DELLE PROBABILITÀ: Definizioni di probabilità Probabilità di un evento secondo la definizione classica.</p> <p>Teoremi sulla probabilità dell'evento contrario, dell'unione e dell'intersezione di eventi</p> <p>Probabilità dell'evento contrario e dell'evento unione e intersezione di due eventi dati</p> <p>Eventi incompatibili o indipendenti.</p> <p>Probabilità composta e condizionata.</p>
--	--	---	---

OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA:



OBIETTIVI GENERALI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Analizzare dati e interpretarli con l'ausilio di rappresentazioni grafiche usando strumenti di calcolo e applicazioni di tipo informatico	Conoscere gli strumenti statistici per lo studio delle forme e delle modalità della partecipazione politica	Elaborare i dati relativi alla partecipazione politica in Italia	<p>Accesso alla banca dati I.STAT</p> <p>Partecipazione politica modalità e forme (glossario Elezioni e attività politica e sociale – SERIE STORICHE ISTAT)</p> <p>https://www.infodata.ilsole24ore.com/2020/09/02/a-disinteressarsi-di-politica-e-chi-ne-avrebbe-piu-bisogno/?refresh_ce=1</p> <p>https://www.istat.it/it/files//2022/04/6.pdf</p> <p>https://www.istat.it/it/files//2020/06/REPORT_PARTECIPAZIONE_POLITICA.pdf</p> <p>https://www.istat.it/storage/ASI/2022/capitoli/C11.pdf</p>

OBIETTIVI MINIMI

Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
------------	------------	---------	-----------





<p>Analizzare dati e interpretarli con l'ausilio di rappresentazioni grafiche usando strumenti di calcolo e applicazioni di tipo informatico</p>	<p>Conoscere gli strumenti statistici per lo studio delle forme e delle modalità della partecipazione politica</p>	<p>Elaborare i dati relativi alla partecipazione politica in Italia</p>	<p>Accesso alla banca dati I.STAT</p> <p>Partecipazione politica modalità e forme (glossario Elezioni e attività politica e sociale – SERIE STORICHE ISTAT)</p> <p>https://www.infodata.ilsole24ore.com/2020/09/02/a-disinteressarsi-di-politica-e-chi-ne-avrebbe-piu-bisogno/?refresh_ce=1</p> <p>https://www.istat.it/it/files//2022/04/6.pdf</p> <p>https://www.istat.it/it/files//2020/06/REPORT_PARTECIPAZIONE_POLITICA.pdf</p> <p>https://www.istat.it/storage/ASI/2022/capitoli/C11.pdf</p>
--	--	---	---

METODI/STRUMENTI E TIPOLOGIE DI VERIFICA

Metodi Strumenti	Verifiche
<p>Lezione frontale partecipata Esercizi applicativi guidati/individuali Lavori di gruppo Didattica su misura: recupero, potenziamento Uso di parole-chiave e schemi Libro di testo Supporti multimediali/ Ricerche sul web</p>	<p>Test, quesiti, esercizi Osservazione degli interventi Assegnazione e correzione di esercitazioni individuali Prove semistrutturate, esercizi Verifiche sommative scritte e orali</p>

OBIETTIVI RAGGIUNTI:



Gli obiettivi previsti dalla programmazione di classe in termini di competenze, abilità e conoscenze sono stati raggiunti.

Il livello raggiunto dalla classe è mediamente sufficiente. Alcuni alunni si sono distinti per impegno, partecipazione ed interesse raggiungendo una buona preparazione.

Va comunque tenuto conto che prima la didattica a distanza e poi quella integrata degli anni scorsi ha avuto qualche influenza negativa sul consolidamento degli apprendimenti.

Complessivamente la classe ha sempre mostrato impegno e partecipazione durante le lezioni ed in tutte le attività.



MATERIA DI INSEGNAMENTO: RELIGIONE

DOCENTE: SIMONETTA SIMONCINI

CLASSE: 5° B VE

NUMERO ORE SETTIMANALI: 1

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA: RELIGIONE

OBIETTIVI GENERALI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<ul style="list-style-type: none"> Saper sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. 	<ul style="list-style-type: none"> linee generali della dottrina della Chiesa rapporto tra Chiesa ed Ebraismo nelle sue linee generali rapporto tra Chiesa e Religioni non cristiane linee principali del Magistero ecclesiale sulle problematiche sociali, ambientali, etiche, oggi emergenti 	<ul style="list-style-type: none"> saper riconoscere l'azione della chiesa e la sua specificità nel mondo contemporaneo; saper confrontare in modo critico posizioni diverse sapersi porre domande di senso e avere gli strumenti per individuare risposte personali 	<ul style="list-style-type: none"> I diritti umani La Dichiarazione Universale dei Diritti Umani; Le beatitudini evangeliche; Olio e religioni; Vino e religioni; La cura del creato; Persona e animale





OBIETTIVI MINIMI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<ul style="list-style-type: none"> Saper sviluppare un senso critico e un semplice progetto di vita, riflettendo sulla 	<ul style="list-style-type: none"> linee generali della dottrina della Chiesa rapporto tra Chiesa e Religioni non cristiane 	<ul style="list-style-type: none"> saper riconoscere l'azione della chiesa nel mondo contemporaneo 	<ul style="list-style-type: none"> definizione di diritto umano cosa contiene, in linea generale la Dichiarazione dei Diritti Umani; uso dell'olio e del vino nei Sacramenti Argomento della "Laudato si" Differenza per la Religione cristiana tra persona ed animale

OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA:

OBIETTIVI GENERALI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<ul style="list-style-type: none"> Saper vincere incertezze e paure 	<ul style="list-style-type: none"> conoscere le istituzioni e le associazioni che si occupano di 	<ul style="list-style-type: none"> sviluppare comportamenti corretti 	<ul style="list-style-type: none"> Visione film "I 100 passi" L'associazione "LIBERA". Visita del sito, le



	lotta al crimine organizzato <ul style="list-style-type: none"> • conosce le modalità di riqualificazione dei beni confiscati 		attività dell'associazione. Notizie e informazioni sul suo fondatore, Don L. Ciotti.
--	--	--	--

OBIETTIVI MINIMI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<ul style="list-style-type: none"> • Sapersi approcciare ai fatti con serenità e responsabilità 	<ul style="list-style-type: none"> • conoscere l'associazione LIBERA, le attività principali, il suo fondatore 	<ul style="list-style-type: none"> • distinguere comportamenti corretti e non 	<ul style="list-style-type: none"> • Lo scopo di LIBERA • Almeno un'attività dell'associazione; • Il nome del fondatore

METODI/STRUMENTI E TIPOLOGIE DI VERIFICA

Metodi Strumenti	Verifiche
Lezione frontale partecipata Uso di parole-chiave e schemi Libro di testo	Osservazione e registrazione degli interventi. Discussione

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Il gruppo classe ha lavorato con sufficiente impegno ed interesse. Mediamente tutti gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati, anche se alcuni si sono distinti, nel corso del quinquennio, per la loro partecipazione sempre attiva e a volte propositiva. La programmazione è stata rimodulata per mancanza di tempo.



MATERIA DI INSEGNAMENTO: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: MAZZOLA ALBERTO

NUMERO ORE SETTIMANALI: 2

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA

OBIETTIVI GENERALI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>1) operative: saper valutare e analizzare criticamente l'azione eseguita e il suo esito (essere in grado di arbitrare correttamente una partita, condurre una seduta di allenamento, organizzare un gruppo/squadra).</p> <p>2) comunicative: saper utilizzare il lessico proprio della disciplina e saper comunicare in modo efficace al docente e ai compagni; sapersi adattare a situazioni motorie</p>	<p>Conoscenza dei contenuti della disciplina.</p> <p>Memorizzazione, selezione e utilizzo delle modalità esecutive dell'azione motoria.</p> <p>Conoscenza delle regole arbitrali e dei fondamentali tecnici e tattici delle discipline sportive scolastiche.</p> <p>Conoscenza della terminologia specifica della materia.</p> <p>Conoscenza dei percorsi e dei procedimenti dell'apprendimento psico-motorio (saper spiegare il significato</p>	<p>Migliorare le capacità condizionali (forza-resistenza-velocità-destrezza-mobilità articolare ed elasticità muscolare) e coordinative.</p> <p>Memorizzare sequenze motorie.</p> <p>Comprendere regole e tecniche.</p> <p>Progettare tatticamente un'azione di gioco.</p> <p>Condurre con padronanza sia l'elaborazione concettuale</p>	<p>- Esercitazioni di corsa</p> <p>- Attività a carico naturale</p> <p>-Attività con piccoli attrezzi</p> <p>-Attività con varietà di ritmo</p> <p>-Esercitazioni di stretching</p> <p>-Esercitazioni con varietà di ampiezza</p> <p>-Esercizi con piccoli e grandi attrezzi</p> <p>-Esercizi implicanti il rapporto non abituale del corpo nello spazio</p> <p>-Esercizi di coordinazione segmentaria, oculomanuale, oculopodalica</p> <p>I) Pallavolo: regolamento,</p>





<p>mutevoli; saper svolgere più ruoli, affrontare con sicurezza e tranquillità impegni agonistici, sapersi adattare a nuove regole.</p>	<p>delle azioni e le modalità esecutive)</p>	<p>che l'esperienza motoria. Saper teorizzare partendo dall'esperienza.</p>	<p>fondamentali individuali e di squadra</p> <p>2) Pallacanestro: cenni fondamentali individuali</p> <p>3) Calcio a cinque: regolamento e differenze con il calcio a undici</p> <p>4) Cenni atletica leggera: corse, salti, lanci</p> <p>-Apparato locomotore: muscoli-ossa-articolazioni.</p> <p>- Cenni apparato cardiocircolatorio</p> <p>- Sport di squadra: pallavolo, calcio, basket.</p> <p>Principali regole di gi</p>
---	--	---	---

OBIETTIVI MINIMI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>Partecipare attivamente allo svolgimento dell'attività</p>	<p>Gli sport di squadra (a scelta del candidato)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensioni del campo 	<p>Pallavolo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • saper palleggiare sopra la testa e contro il muro 	<p>Esercitazioni di corsa</p> <p>- Attività a carico naturale</p>





<p>didattica, essere consapevoli dell'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere psico-fisico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le posizioni in campo • I fondamentali individuali • Il punteggio • I ruoli • Le principali infrazioni (falli) • Durata di un incontro • Numero dei giocatori 	<p>sia con palleggio alto che in bagher</p> <ul style="list-style-type: none"> • saper effettuare la battuta sia dal basso che dall'alto <p>Calcetto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il tiro • il passaggio • la parata 	<p>-Attività con piccoli attrezzi -Attività con varietà di ritmo -Esercitazioni di stretching -Esercizi con piccoli e grandi attrezzi</p> <p>Sport di squadra: pallavolo, calcio a 5. Principali regole di gioco</p>
--	---	---	---

OBIETTIVI SPECIFICI/RISULTATI DI APPRENDIMENTO PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA:

OBIETTIVI GENERALI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
<p>La Carta Olimpica, alimentazione e dieta nell'adolescente e nello sportivo, la discriminazione nello sport</p>	<ul style="list-style-type: none"> - norme personali di igiene e di alimentazione - modalità di comportamento per prevenire gli infortuni - pronto soccorso - il Novecento: il secolo dello sport 	<ul style="list-style-type: none"> - Praticare in modo adeguato l'attività motoria e sportiva riconoscendone la valenza positiva ai fini del benessere personale e dell'acquisizione di corretti stili di vita - Adottare stili comportamentali improntati al fair play 	<ul style="list-style-type: none"> - L'utilizzo del defibrillatore - Le Olimpiadi che hanno fatto "storia": Berlino 1936 Città del Messico 1968 Monaco di Baviera 1972 - lo sport come fenomeno sociale e



	<ul style="list-style-type: none"> - storia delle Olimpiadi: dalle origini alle Olimpiadi moderne - lo sport come fenomeno sociale - lo sport come veicolo di valori e diritti civili 	<ul style="list-style-type: none"> - Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva in relazione all'attuale contesto socio-culturale (Le Olimpiadi e l'Olimpismo) - Assumere un comportamento responsabile nei confronti dell'ambiente - Comprendere che l'espressività corporea costituisce un elemento di identità culturale 	<p>veicolo di valori e diritti civili: la storia di Jesse Owens e dei velocisti di colore sul podio olimpico con i pugni alzati.</p>
--	--	--	--

OBIETTIVI MINIMI			
Competenze	Conoscenze	Abilità	Contenuti
Il fair play	<ul style="list-style-type: none"> • Principi e pratiche del fair play • I principi fondamentali sulla sicurezza e la prevenzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Interagire all'interno del gruppo • Svolgere funzioni di giuria e arbitraggio nel gioco scolastico 	Adottare comportamenti responsabili a tutela della sicurezza personale e degli altri in ambiente sportivo



	degli infortuni	<ul style="list-style-type: none"> • Osservare e interpretare i fenomeni connessi al mondo dell'attività motoria e sportiva in relazione all'attuale contesto socio-culturale 	
--	--------------------	--	--

METODI/STRUMENTI E TIPOLOGIE DI VERIFICA

Metodi Strumenti	Verifiche
<p>La metodologia è basata sull'organizzazione di attività per "scoperta" e di "situazione". Nell'apprendimento delle tecniche esecutive dei gesti sportivi si è adottato il metodo globale-analitico-globale e per quanto riguarda la pratica sportiva si è adottato il metodo ludico-sportivo. Lezione frontale partecipata Esercizi applicativi guidati/individuali Lavori di gruppo Libro di testo Supporti multimediali</p>	<p>Per verifiche intendo ogni attività volta alla conoscenza del grado di adattabilità dell'allievo. Verifica sarà:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'osservazione del comportamento dell'allievo nel gruppo; - gli esercizi che ogni allievo esegue nel gruppo o individualmente; - l'osservazione diretta o su scheda - la discussione - test a scelta multipla o risposta aperta <p>Tutto ciò rapportato sempre alla situazione di partenza di ogni singolo allievo. Test, quesiti, esercizi Osservazione e registrazione degli interventi</p>



	<p>Assegnazione e correzione di esercitazioni individuali</p> <p>Prove semistrutturate, esercizi</p> <p>Verifiche sommative scritte e orali</p>
--	---

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Dal punto di vista motorio la classe ha raggiunto un buon grado di preparazione per quanto riguarda le capacità condizionali; è in grado di utilizzare le qualità fisiche e neuromuscolari in modo adeguato alle diverse esperienze, fornendo risposte consone ad ogni nuova situazione, con il minimo dispendio di energie.

Conosce e pratica almeno due sport di squadra tra quelli effettuati a scuola e conosce alcune discipline individuali.

La partecipazione è stata altalenante per la quasi totalità della classe, mostrando impegno e interesse per le attività proposte. Solo pochi alunni hanno raggiunto gli obiettivi minimi della materia.

Oltre a quanto suddetto, puntualità, interesse per la materia e per quanto proposto, hanno fornito validi strumenti per una buona valutazione, sia disciplinare che specifica della materia.





TESTI DELLE PROVE SIMULATE

SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

Prima simulazione prima prova scritta

Data 22 Febbraio

127

Seconda simulazione prima prova scritta

Data 15/04/2024



I.S.I.S.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist. Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: Servizi Commerciali - Agrario (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it

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

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**PROPOSTA A1**

Gabriele D'Annunzio, *La sabbia del tempo*, in *Alicione*, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor senti che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio²
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano³
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

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

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

Interpretazione

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

PROPOSTA A2

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

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

¹ Come: mentre

² umido equinozio: il piovoso equinozio d'autunno

³ stelo vano: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁴ ombra d'ago in tacito quadrante: ombra dell'ago di una meridiana. Tacito è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone.

**I.S.I.S.S. MARCO POLO**
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist. Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO Indirizzi Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: Servizi Commerciali - Agrario (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serati) Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it

*Ministero dell'istruzione e del merito*

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, riprese una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare¹ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatisi in parte nella barcaccia dell'editore Perino.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommaria dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'"Ultima Moda", nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione e analisi

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

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

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano





Ministero dell'istruzione e del merito

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più intimità e privato, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione e analisi

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

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



*Ministero dell'istruzione e del merito***Produzione**

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

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

«È sicuramente vero – e in Italia in modo particolare – che la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale. Per intenderci: una persona istruita saprebbe dire che le proteine sono sostanze che si trovano soprattutto nella carne, nelle uova, nel latte e che sono indispensabili nella nutrizione umana. Tutto bene, purché si sia consapevoli che una formulazione così sommaria equivale a dire che Alessandro Manzoni è un grande scrittore morto molto tempo fa, e basta. Ci aspettiamo che si debba andare un po' oltre nel caso dell'autore dei *Promessi sposi*, ma non che si sia tenuti a sapere che le proteine sono sequenze di amminoacidi né soprattutto che cosa questo voglia dire. [...]

Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale – la cultura scientifica non vi è mai stata di casa – potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi.

I programmi di Mike Bongiorno, a partire dal celebre *Lascia o raddoppia*, erano il segno del nozionismo, ma facevano leva su un sapere comunque strutturato e a suo modo dignitoso. Al concorrente che si presentava per l'opera lirica, per esempio, si poteva rivolgere una domanda del genere: «Parliamo del *Tabarro* di Puccini; vogliamo sapere: a) data e luogo della prima rappresentazione; b) nome del librettista; c) nome dell'autore del dramma *La Houppelande* da cui il soggetto è stato tratto; d) nome del quartiere di Parigi rimpianto da Luigi e Giorgetta; e) ruolo vocale di Frugola; f) nome del gatto di Frugola. Ha un minuto di tempo per rispondere». Diciamo la verità: 9-10 secondi in media per rispondere a ciascuna di queste domande sono sufficienti, non solo per un musicologo ma anche per un melomane [a proposito: le risposte sono queste: a) 1918, b) Giuseppe Adami; c) Didier Gold, d) Belleville, e) mezzosoprano, f) Caporale].

Ma domande – e concorrenti – di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante... a) botti schiattate, b) casecavalle, c) pummarole, d) babà fraceti*». La risposta esatta è la b); ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso "prepararsi"; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

Comprensione e analisi

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

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

**I.S.I.S.S. MARCO POLO**
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: **Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing** (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi **Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali - Agrario** (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) **Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario**

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it

*Ministero dell'istruzione e del merito***Produzione**

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

PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'online*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro¹. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*² e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (friendly) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

1 Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.
2 Il vocabolario online Treccani definisce l'*onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea')": *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on + life*).





Ministero dell'istruzione e del merito

2. Per quale motivo l'autore afferma 'il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna'?
3. Secondo Luciano Floridi, 'il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione'. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere 'sempre più online e nell'infosfera'?

Produzione

L'autore afferma che 'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra Intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

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

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in "Corriere della Sera", 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.

Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista 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.



- ISTITUTO TECNICO: **Agrario** - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi **Grafico** - **Arti Figurative** - **AudioVisivo Multimediale** - **Scenografia** - **Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali** - **Agrario** (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) **Professionale Servizi Commerciali** - **Tecnico Agrario**

*Ministero dell'istruzione e del merito***PROPOSTA C2**

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

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaac Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccogliercle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

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

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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

**I.S.I.S.S. MARCO POLO**
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: **Agrario** - **Turistico** - **Grafica e Comunicazione** - **Economico** - **Amministrazione Finanza e Marketing** (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO Indirizzi **Grafico** - **Arti Figurative** - **AudioVisivo Multimediale** - **Scenografia** - **Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali** - **Agrario** (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) **Professionale Servizi Commerciali** - **Tecnico Agrario**

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lils00200n@istruzione.it - PEC: Lils00200n@pec.istruzione.it

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

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**PROPOSTA A1**Primo Levi, *La bambina di Pompei*, in *Ad ora incerta*, Garzanti, Milano, 2013.

Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra
Ancora riviviamo la tua, fanciulla scarna
Che ti sei stretta convulsamente a tua madre
Quasi volessi ripenetrare in lei
Quando al meriggio il cielo si è fatto nero.
Invano, perché l'aria volta in veleno
È filtrata a cercarti per le finestre serrate
Della tua casa tranquilla dalle robuste pareti
Lieta già del tuo canto e del tuo timido riso.
Sono passati i secoli, la cenere si è pietrificata
A incarcerare per sempre codeste membra gentili.
Così tu rimani tra noi, contorto calco di gesso,
Agonia senza fine, terribile testimonianza
Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme.
Ma nulla rimane fra noi della tua lontana sorella,
Della fanciulla d'Olanda murata fra quattro mura
Che pure scrisse la sua giovinezza senza domani:
La sua cenere muta è stata dispersa dal vento,
La sua breve vita rinchiusa in un quaderno sgualcito.
Nulla rimane della scolara di Hiroshima,
Ombra confitta nel muro dalla luce di mille soli,
Vittima sacrificata sull'altare della paura.
Potenti della terra padroni di nuovi veleni,
Tristi custodi segreti del tuono definitivo,
Ci bastano d'assai le affezioni donate dal cielo.
Prima di premere il dito, fermatevi e considerate.

20 novembre 1978

Primo Levi (1919-1987) ha narrato nel romanzo-testimonianza *'Se questo è un uomo'* la dolorosa esperienza personale della deportazione e della detenzione ad Auschwitz. La raccolta *'Ad ora incerta'*, pubblicata nel 1984, contiene testi poetici scritti nell'arco di tutta la sua vita.

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia, indicandone i temi.
2. Quali analogie e quali differenze riscontri tra la vicenda della *'bambina di Pompei'* e quelle della *'fanciulla d'Olanda'* e della *'scolara di Hiroshima'*?
3. *'Poiché l'angoscia di ciascuno è la nostra'*: qual è la funzione del primo verso e quale relazione presenta con il resto della poesia?
4. Spiega il significato che Primo Levi intendeva esprimere con *'Terribile testimonianza/Di quanto importi agli dèi l'orgoglioso nostro seme'*.

Interpretazione

Proponi un'interpretazione della poesia, mettendola in relazione con altre opere dell'autore, se le conosci, o con le tragiche vicende della Seconda guerra mondiale che vengono ricordate nel testo e spiega anche quale significato attribuiresti agli ultimi quattro versi.

**I.S.I.S.S. MARCO POLO**
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: **Agrario** - **Turistico** - **Grafica e Comunicazione** - **Economico** - **Amministrazione Finanza e Marketing** (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO Indirizzi **Grafico** - **Arti Figurative** - **AudioVisivo Multimediale** - **Scenografia** - **Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali** - **Agrario** (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) **Professionale Servizi Commerciali** - **Tecnico Agrario**

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA A2

Testo tratto da: **Italo Svevo**, *Senilità*, in *Italo Svevo, Romanzi e «Continuazioni»*, Mondadori, 2004, pp. 403 - 404.

«La sua famiglia? Una sola sorella, non ingombrante né fisicamente né moralmente, piccola e pallida, di qualche anno più giovane di lui, ma più vecchia per carattere o forse per destino. Dei due, era lui l'egoista, il giovane; ella viveva per lui come una madre dimentica di se stessa, ma ciò non impediva a lui di parlarne come di un altro destino importante legato al suo e che pesava sul suo, e così, sentendosi le spalle gravate di tanta responsabilità, egli traversava la vita cauto, lasciando da parte tutti i pericoli ma anche il godimento, la felicità. A trentacinque anni si ritrovava nell'anima la brama insoddisfatta di piaceri e di amore, e già l'amarezza di non averne goduto, e nel cervello una grande paura di se stesso e della debolezza del proprio carattere, invero piuttosto sospettata che saputa per esperienza.

La carriera di Emilio Brentani era più complicata perché intanto si componeva di due occupazioni e due scopi ben distinti. Da un impieguccio di poca importanza presso una società di assicurazioni, egli traeva giusto il denaro di cui la famiglia abbisognava. L'altra carriera era letteraria e, all'infuori di una riputazioncella, - soddisfazione di vanità più che d'ambizione - non gli rendeva nulla, ma lo affaticava ancor meno. Da molti anni, dopo di aver pubblicato un romanzo lodatissimo dalla stampa cittadina, egli non aveva fatto nulla, per inerzia non per sfiducia. Il romanzo, stampato su carta cattiva, era ingiallito nei magazzini del libraio, ma mentre alla sua pubblicazione Emilio era stato detto soltanto una grande speranza per l'avvenire, ora veniva considerato come una specie di rispettabilità letteraria che contava nel piccolo bilancio artistico della città. La prima sentenza non era stata riformata, s'era evoluta.

Per la chiarissima coscienza ch'egli aveva della nullità della propria opera, egli non si gloriava del passato, però, come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione, riguardandosi nel suo più segreto interno come una potente macchina geniale in costruzione, non ancora in attività. Viveva sempre in un'aspettativa, non paziente, di qualche cosa che doveva venirgli dal cervello, l'arte, di qualche cosa che doveva venirgli di fuori, la fortuna, il successo, come se l'età delle belle energie per lui non fosse tramontata.»

Il romanzo *Senilità* chiude la prima fase della produzione narrativa di Italo Svevo (1861-1928), che precede l'incontro con la psicanalisi e con l'opera di Freud. Il brano proposto costituisce l'*incipit* del romanzo ed è centrato sulla presentazione del protagonista.

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del brano;
2. Nella presentazione iniziale del personaggio vengono evidenziati gli elementi che lo contrappongono al profilo della sorella: illustrali.
3. Quali sono i due scopi che il protagonista attribuisce alle sue due occupazioni? In che cosa queste due occupazioni si contrappongono?
4. *'Come nella vita così anche nell'arte, egli credeva di trovarsi ancora sempre nel periodo di preparazione'*: quale atteggiamento del protagonista del romanzo deriva da tale condizione psicologica?

Interpretazione

Commenta il brano proposto, elaborando una tua riflessione sul tema dell'inettitudine come elemento della rappresentazione della crisi di valori e di certezze caratteristica della produzione dell'autore: puoi mettere questo brano in relazione con altri testi di Svevo o far riferimento anche a testi di altri autori o ad altre forme d'arte di cui hai conoscenza.





Ministero dell'istruzione e del merito

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Paul Ginsborg**, *Storia d'Italia dal dopoguerra a oggi*, a cura di F. Occhipinti, Einaudi scuola, Torino, 1989, pp. 165, 167.

«Uno degli aspetti più ragguardevoli del «miracolo economico» fu il suo carattere di processo spontaneo. Il piano Vanoni del 1954 aveva formulato dei progetti per uno sviluppo economico controllato e finalizzato al superamento dei maggiori squilibri sociali e geografici. Nulla di ciò accadde. Il «boom» si realizzò seguendo una logica tutta sua, rispondendo direttamente al libero gioco delle forze del mercato e dando luogo, come risultato, a profondi scompensi strutturali.

Il primo di questi fu la cosiddetta distorsione dei consumi. Una crescita orientata all'esportazione comportò un'enfasi sui beni di consumo privati, spesso su quelli di lusso, senza un corrispettivo sviluppo dei consumi pubblici. Scuole, ospedali, case, trasporti, tutti i beni di prima necessità, restarono parecchio indietro rispetto alla rapida crescita della produzione di beni di consumo privati. [...] il modello di sviluppo sottinteso dal «boom» (o che al «boom» fu permesso di assumere) implicò una corsa al benessere tutta incentrata su scelte e strategie individuali e familiari, ignorando invece le necessarie risposte pubbliche ai bisogni collettivi quotidiani. Come tale, il «miracolo economico» servì ad accentuare il predominio degli interessi delle singole unità familiari dentro la società civile.

Il «boom» del 1958-63 aggravò inoltre il dualismo insito nell'economia italiana. Da una parte vi erano i settori dinamici, ben lungi dall'essere formati solamente da grandi imprese, con alta produttività e tecnologia avanzata. Dall'altra rimanevano i settori tradizionali dell'economia, con grande intensità di lavoro e con una bassa produttività, che assorbivano manodopera e rappresentavano una sorta di enorme coda della cometa economica italiana.

Per ultimo, il «miracolo» accrebbe in modo drammatico il già serio squilibrio tra Nord e Sud. Tutti i settori dell'economia in rapida espansione erano situati, con pochissime eccezioni, nel Nord-ovest e in alcune aree centrali e nord-orientali del paese. Lì, tradizionalmente, erano da sempre concentrati i capitali e le capacità professionali della nazione e lì prosperarono in modo senza precedenti le industrie esportatrici, grandi o piccole che fossero. Il «miracolo» fu un fenomeno essenzialmente settentrionale, e la parte più attiva della popolazione meridionale non ci si mise molto ad accorgersene. [...]

Nella storia d'Italia il «miracolo economico» ha significato assai di più che un aumento improvviso dello sviluppo economico o un miglioramento del livello di vita. Esso rappresentò anche l'occasione per un rimescolamento senza precedenti della popolazione italiana. Centinaia di migliaia di italiani [...] partirono dai luoghi di origine, lasciarono i paesi dove le loro famiglie avevano vissuto per generazioni, abbandonarono il mondo immutabile dell'Italia contadina e iniziarono nuove vite nelle dinamiche città dell'Italia industrializzata.»

Comprensione e analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto del testo.
2. Qual è la tesi di Ginsborg, in quale parte del testo è espressa e da quali argomenti è supportata?
3. Nel testo sono riconosciuti alcuni aspetti positivi del 'boom' italiano: individuali e commentali.
4. Nell'ultimo capoverso si fa riferimento ad un importante fenomeno sociale: individualo ed evidenziane le cause e gli effetti sul tessuto sociale italiano.

Produzione

Confrontati con le considerazioni dello storico inglese Paul Ginsborg (1945-2022) sui caratteri del «miracolo economico» e sulle sue conseguenze nella storia e nelle vite degli italiani nel breve e nel lungo periodo. Alla luce delle tue conoscenze scolastiche e delle tue esperienze extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni in un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



I.S.I.S.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: **Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing** (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO Indirizzi **Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali - Agrario** (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Seralli) **Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario**

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lils00200n@istruzione.it - PEC: Lils00200n@pec.istruzione.it



Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Michele Cortelazzo**, *Una nuova fase della storia del lessico giovanile*, in *L'italiano e i giovani. Come scusa? Non ti followo*, Accademia della Crusca, goWare, Firenze 2022.

«Nel nuovo millennio, l'evoluzione tecnologica, con la diffusione sempre più estesa della comunicazione digitata, ha ampliato mezzi, occasioni, finalità della comunicazione scritta. Conseguentemente, ha creato, accanto a nuove forme comunicative che si sono rapidamente consolidate (prima le chat e gli sms, poi i primi scambi comunicativi attraverso i social network), nuove forme di espressione linguistica, che trovano in molte caratteristiche del linguaggio giovanile (brachilogia, andamento veloce che implica trascuratezza dei dettagli di pronuncia e di scrittura, colloquialità, espressività) lo strumento più adeguato per queste nuove forme di comunicazione a distanza. Di converso, molte caratteristiche del linguaggio giovanile, soprattutto quelle che si incentrano sulla brevità, hanno trovato nella scrittura digitata la loro più piena funzionalizzazione.

Il fenomeno che ha caratterizzato la lingua dei giovani nel primo decennio del nuovo secolo, si rafforza nel decennio successivo, nel quale si verifica il dissolversi della creatività linguistica dei giovani nella più generale creatività comunicativa indotta dai social, con il prevalere, grazie anche alle innovazioni tecnologiche, della creatività multimediale e particolarmente visuale (quella che si esprime principalmente attraverso il video condivisi nei social). La lingua pare assumere un ruolo ancillare rispetto al valore prioritario attribuito alla comunicazione visuale e le innovazioni lessicali risultano funzionali alla rappresentazione dei processi di creazione e condivisione dei prodotti multimediali, aumentano il loro carattere di generalizzazione a tutti i gruppi giovanili, e in quanto tali aumentano la stereotopia (in questa prospettiva va vista anche la forte anglicizzazione) e non appaiono più significative in sé, come espressione della creatività giovanile, che si sviluppa, ora, preferibilmente in altri ambiti. [...]

Le caratteristiche dell'attuale diffusione delle nuove forme del linguaggio giovanile sono ben rappresentate dall'ultima innovazione della comunicazione ludica giovanile, il "parlare in corsivo": un gioco parassitario sulla lingua comune, di cui vengono modificati alcuni tratti fonetici (in particolare la pronuncia di alcune vocali e l'intonazione). È un gioco che si basa sulla deformazione della catena fonica, come è accaduto varie volte nella storia del linguaggio giovanile e che, nel caso specifico, estremizza la parodia di certe forme di linguaggio snob. La diffusione del cosiddetto "parlare in corsivo" è avvenuta attraverso alcuni video (dei veri e propri *tutorial*) pubblicati su TikTok, ripresi anche dai mezzi audiovisivi tradizionali (per es. alcune trasmissioni televisive) ed enfatizzati dalle polemiche che si sono propagate attraverso i social.

Per anni i linguisti hanno potuto occuparsi della comunicazione giovanile concentrando la loro attenzione sull'aspetto verbale di loro competenza. Certo, le scelte linguistiche non potevano essere esaminate senza collegarle alle realtà sociali da cui erano originate e senza connetterle ad altri sistemi stilistici (dall'abbigliamento alla prossemica, dalle tendenze musicali alle innovazioni tecnologiche), ma il linguaggio, e particolarmente il lessico, manteneva una sua centralità, un ampio sviluppo quantitativo, una grande varietà e una sua decisa autonomia.

Oggi non è più così. Le forme dell'attuale comunicazione sociale, lo sviluppo della tecnologia multimediale, la propensione sempre maggiore per i sistemi visuali di comunicazione hanno limitato il ruolo della lingua, ma ne hanno ridotto anche la varietà e il valore innovativo. [...] Oggi lo studio della comunicazione giovanile deve essere sempre più multidisciplinare: il centro dello studio devono essere la capacità dei giovani di usare, nei casi migliori in chiave innovativa, le tecniche multimediali e il ruolo della canzone, soprattutto rap e trap, per diffondere modelli comunicativi e, in misura comunque ridotta, linguistici innovativi o, comunque, "di tendenza".»

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 testo individuando i principali snodi argomentativi.
2. Che cosa intende l'autore quando fa riferimento al '*ruolo ancillare*' della lingua?
3. Illustra le motivazioni per cui il '*parlare in corsivo*' viene definito '*un gioco parassitario*'.
4. Quali sono i fattori che oggi incidono sulla comunicazione giovanile e perché essa si differenzia rispetto a quella del passato?



I.S.I.S.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: **Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing** (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi **Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali - Agrario** (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) **Professionale Servizi Commerciale - Tecnico Agrario**

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Partendo dalle considerazioni presenti nel brano del linguista Michele Cortelazzo, proponi una tua riflessione, facendo riferimento alle tue conoscenze e alle tue esperienze, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

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

«Quando ero piccolo si comperavano ai bambini due tipi di gelati, venduti da quei carrettini bianchi con coperchi argentati: o il cono da due soldi o la cialda da quattro soldi. Il cono da due soldi era piccolissimo, stava appunto bene in mano a un bambino, e si confezionava traendo il gelato dal contenitore con l'apposita paletta e accumulandolo sul cono. La nonna consigliava di mangiare il cono solo in parte, gettando via il fondo a punta, perché era stato toccato dalla mano del gelataio (eppure quella parte era la più buona e croccante, e la si mangiava di nascosto, fingendo di averla buttata).

La cialda da quattro soldi veniva confezionata con una macchinetta speciale, anch'essa argentata, che comprimeva due superfici circolari di pasta contro una sezione cilindrica di gelato. Si faceva scorrere la lingua nell'interstizio sino a che essa non raggiungeva più il nucleo centrale di gelato, e a quel punto si mangiava tutto, le superfici essendo ormai molli e impregnate di nettare. La nonna non aveva consigli da dare: in teoria le cialde erano state toccate solo dalla macchinetta, in pratica il gelataio le aveva prese in mano per consegnarle, ma era impossibile identificare la zona infetta.

Io ero però affascinato da alcuni coetanei cui i genitori acquistavano non un gelato da quattro soldi, ma due coni da due soldi. Questi privilegiati marciavano fieri con un gelato nella destra e uno nella sinistra, e muovendo agilmente il capo leccavano ora dall'uno ora dall'altro. Tale liturgia mi appariva così sontuosamente invidiabile che molte volte avevo chiesto di poterla celebrare. Invano. I miei erano inflessibili: un gelato da quattro soldi sì, ma due da due soldi assolutamente no.

Come ognuno vede, né la matematica né l'economia né la dietetica giustificavano questo rifiuto. E neppure l'igiene, posto che poi si gettassero entrambe le estremità dei due coni. Una pietosa giustificazione argomentava, invero mendacemente, che un fanciullo occupato a volgere lo sguardo da un gelato all'altro fosse più incline a inciampare in sassi, gradini o abrasioni del selciato. Oscuramente intuitivo che ci fosse un'altra motivazione, crudelmente pedagogica, della quale però non riuscivo a rendermi conto.

Ora, abitante e vittima di una civiltà dei consumi e dello sperpero (quale quella degli anni trenta non era), capisco che quei cari ormai scomparsi erano nel giusto. Due gelati da due soldi in luogo di uno da quattro non erano economicamente uno sperpero, ma lo erano certo simbolicamente. Proprio per questo li desideravo: perché due gelati suggerivano un eccesso. E proprio per questo mi erano negati: perché apparivano indecenti, insulto alla miseria, ostentazione di privilegio fittizio, millantata agiatezza. Mangiavano due gelati solo i bambini viziati, quelli che le fiabe giustamente punivano, come Pinocchio quando disprezzava la buccia e il torsolo. [...]

L'apologo rischia di apparire privo di morale, in un mondo in cui la civiltà dei consumi vuole ormai viziati anche gli adulti, e promette loro sempre qualche cosa di più, dall'orologino accluso al fustino al ciondolo regalo per chi acquista la rivista. Come i genitori di quei ghiottoni ambidestri che invidiavo, la civiltà dei consumi finì di dare di più, ma in effetti dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi. [...]

Ma la morale di quei tempi ci voleva tutti spartani, e quella odierna ci vuole tutti sibariti¹.»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il contenuto del testo individuando la tesi di fondo.
2. Nel brano l'autore fa riferimento ad una *'liturgia'* che da bambino avrebbe più volte chiesto ai genitori di poter *'celebrare'*. Individua a quale comportamento allude il testo e spiega il significato che, a tuo avviso, si può attribuire in questo contesto al termine *'liturgia'*.

¹ Nella tradizione antica la città di Sparta era simbolo di morigeratezza e austerità, mentre quella di Sibari costituiva il modello di uno stile di vita improntato a lusso e mollezza di costumi.





Ministero dell'istruzione e del merito

3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione 'crudelmente pedagogica': spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase 'la civiltà dei consumi [...] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi'?

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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

Queste testimonianze sono importanti, e non è un caso che vengano dagli Stati Uniti, dove il femminismo moderno ha abbracciato da tempo una politica di *empowerment*, cioè di rafforzamento delle bambine attraverso l'educazione. Parte di questa educazione si basa sulla distruzione dei luoghi comuni [...].

Cominceremo col dire che non esistono sport "da maschi" e altri "da femmine". Gli ultimi record stabiliti da atlete, superiori o vicini a quelli dei colleghi in diverse discipline, dovrebbero costringerci a riconsiderare perfino la divisione in categorie.

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

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





Ministero dell'istruzione e del merito

PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Maria Antonietta Falchi**, *Donne e costituzione: tra storia e attualità*, in *Il 75° anniversario della Costituzione*, "Storia e memoria", anno XXXI, n° 1/2022, ILSREC Liguria, p. 46.

«Il 2 giugno 1946 il suffragio universale e l'esercizio dell'elettorato passivo portarono per la prima volta in Parlamento anche le donne. Si votò per il referendum istituzionale tra Monarchia o Repubblica e per eleggere l'Assemblea costituente che si riunì in prima seduta il 25 giugno 1946 nel palazzo di Montecitorio. Su un totale di 556 deputati furono elette 21 donne [...]. Cinque di loro entrarono nella "Commissione dei 75" incaricata di elaborare e proporre la Carta costituzionale [...] Alcune delle Costituenti divennero grandi personaggi, altre rimasero a lungo nelle aule parlamentari, altre ancora, in seguito, tornarono alle loro occupazioni. Tutte, però, con il loro impegno e le loro capacità, segnarono l'ingresso delle donne nel più alto livello delle istituzioni rappresentative. Donne fiere di poter partecipare alle scelte politiche del Paese nel momento della fondazione di una nuova società democratica. Per la maggior parte di loro fu determinante la partecipazione alla Resistenza. Con gradi diversi di impegno e tenendo presenti le posizioni dei rispettivi partiti, spesso fecero causa comune sui temi dell'emancipazione femminile, ai quali fu dedicata, in prevalenza, la loro attenzione. La loro intensa passione politica le porterà a superare i tanti ostacoli che all'epoca resero difficile la partecipazione delle donne alla vita politica.

Ebbe inizio così quell'importante movimento in difesa dei diritti umani e soprattutto della pari dignità e delle pari opportunità che le nostre Costituenti misero al centro del dibattito.»

A partire dal contenuto del testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti su come i principi enunciati dalla Costituzione della Repubblica italiana hanno consentito alle donne di procedere sulla via della parità. Puoi illustrare le tue riflessioni con riferimenti a singoli articoli della Costituzione, ad avvenimenti, leggi, movimenti o personaggi significativi per questo percorso. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

COPIA CONFORME

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.



I.S.I.S.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: **Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing** (articolazione Sist. Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi **Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali - Agrario** (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) **Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario**

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it



Griglie di valutazione

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO (a. s. 2023-2024)		
Indicatori generali	Descrittori	Punteggio
Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo risultano originali e strutturate in maniera eccellente	10
	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo risultano rigorose e ben strutturate	9
	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo risultano chiare e costruttive	8
	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo risultano adeguate e lineari	7
	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo risultano globalmente adeguate e rispondenti al livello base di competenza richiesto	6*
	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo risultano disorganizzate in alcuni punti ma accettabili nell'elaborazione	5
	Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo risultano confuse in alcuni parti e molte sono le imprecisioni	4
	Il testo risulta privo di un'organica pianificazione e incerto nell'ideazione di base	3
	Il testo risulta a tratti mancante nella pianificazione e nell'ideazione di base	2
	Il testo risulta completamente mancante di pianificazione e nell'ideazione di base. L'elaborato è consegnato in bianco.	1
Coesione e coerenza testuale	Il testo è caratterizzato da un'eccellente coesione e chiarezza espositiva supportato da argomentazioni pienamente coerenti ed originali	10
	Il testo è caratterizzato da uno svolgimento pienamente coeso e fondato su evidenti e chiare relazioni logiche	9
	Il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza	8
	Il testo presenta uno sviluppo lineare in tutte le sue parti	7
	Il testo presenta uno sviluppo globalmente rispondente al livello base di competenza richiesto	6*
	Il testo non si presenta del tutto coeso ed anche la coerenza evidenzia disomogeneità in diversi punti dell'argomentazione	5
	Il testo si presenta solo a tratti coeso e le argomentazioni sono poco coerenti tra di loro	4
	Il testo è scarsamente coeso e le argomentazioni sono slegate o contraddittorie tra loro	3
	La coesione e la coerenza del testo sono quasi del tutto assenti	2
	La coesione e la coerenza del testo sono del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco.	1
Ricchezza e padronanza lessicale	Bagaglio lessicale ricco e ricercato. Uso puntuale del linguaggio tecnico	10
	Bagaglio lessicale ricco, ottima padronanza linguistica	9
	Bagaglio lessicale buono, uso appropriato dello stesso	8
	Bagaglio lessicale discreto, uso adeguato dello stesso	7
	Bagaglio lessicale essenziale, uso rispondente al livello base di competenza richiesto	6*
	Bagaglio lessicale a tratti ripetitivo e padronanza lessicale incerta	5
	Lessico impreciso e scarsa padronanza dello stesso	4
	Lessico spesso ripetitivo con presenza di alcune improprietà linguistiche	3
	Lessico ripetitivo e povero usato in maniera del tutto impropria	2
		Lessico assente. L'elaborato è consegnato in bianco
	Correttezza grammaticale ineccepibile. Uso impeccabile della punteggiatura	10



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Correttezza grammaticale accurata. Ottimo ed efficace l'uso della punteggiatura	9
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura chiari e corretti.	8
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura corretti anche se con qualche leggera imprecisione.	7
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura aderenti ai livelli di base di competenza richiesti	6*
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura non del tutto lineare. Qualche errore sistematico	5
	Errori di morfologia e sintassi scorretta in più punti. Punteggiatura approssimativa	4
	Errori diffusi e significativi a diversi livelli. Punteggiatura approssimativa e, in alcuni punti, completamente scorretta	3
	Errori diffusi e gravi a tutti i livelli. Punteggiatura scorretta e a tratti inesistente	2
	L'elaborato è consegnato in bianco	1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze precise, approfondite ed ampiamente articolate. Riferimenti culturali eccellenti	10
	Conoscenze ricche e puntuali. Riferimenti culturali di ottimo livello	9
	Conoscenze pertinenti ed esaurienti. Opportuni riferimenti culturali	8
	Conoscenze appropriate ed esauritive. Riferimenti culturali di livello discreto	7
	Conoscenze essenziali globalmente corrette e aderenti ai livelli di base di competenza richiesti. Adeguati i riferimenti culturali	6*
	Conoscenze superficiali ed imprecise. Qualche tentativo di riferimento culturale	5
	Conoscenze modeste, spesso imprecise. Pochi e confusi riferimenti culturali	4
	Conoscenze limitate ed in più punti errate. Scarsi ed impropri i riferimenti culturali	3
	Conoscenze molto limitate e quasi del tutto errate. Quasi del tutto assenti i riferimenti culturali	2
Conoscenze e riferimenti culturali del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco	1	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta, organica e puntuale. Organiche e molto originali le valutazioni personali	10
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta ed organica. Valutazioni personali motivate, approfondite e a tratti originali	9
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta ed organica. Valutazioni personali coerenti ed adeguatamente approfondite	8
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta. Valutazioni personali chiare e lineari.	7
	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta	6*
	Elaborazione logico-critica ed espressiva mediocre/incerta. Alcune parti della traccia non sono sviluppate in modo adeguato	5
	Elaborazione logico-critica ed espressiva non del tutto appropriata. Alcune considerazioni sviluppate non sono pertinenti alla traccia	4
	Elaborazione logico-critica ed espressiva parziale e non appropriata. Giudizi critici e valutazioni personali sono solo accennati	3
	Elaborazione logico-critica ed espressiva inadeguata e con errori.	2
Elaborazione logico-critica ed espressiva completamente assente. L'elaborato è consegnato in bianco	1	





Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

TIPOLOGIA A		
Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
Rispetto dei vincoli posti nella consegna <i>(ad esempio, indicazioni circa la lunghezza del testo-se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</i>	Rispetto completo, puntuale ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna .	10 /A avanzato
	Rispetto completo ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna.	9 /A
	Rispetto adeguato delle richieste poste dalla consegna	8 /B intermedio
	Rispetto pressoché completo delle richieste poste dalla consegna	7/B
	Rispetto pertinente ma con qualche incompletezza rispetto ai vincoli posti dalla consegna	6*/C base
	Rispetto approssimativo delle richieste della consegna	5/ D iniziale
	Consegna rispettata solo in parte .	4 non acquisite
	Alcuni vincoli alla consegna ignorati . Linguaggio inappropriato alla tipologia	3 non acquisite
	Consegna ignorata molti elementi	2 non acquisite
	Consegna del tutto mancante . L'elaborato è consegnato in bianco	1 non acquisite
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi in profondità e sono state individuato analiticamente le sue caratteristiche stilistiche	10 /A avanzato
	Il contenuto e i temi del testo sono stati pianamente compresi e sono state individuate le caratteristiche stilistiche nella loro interezza	9 /A
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi e sono state globalmente colte le sue caratteristiche stilistiche	8 /B intermedio
	Il contenuto e i temi del testo sono stati correttamente compresi	7/B
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi nelle loro linee generali	6*/C base
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi superficialmente	5/ D iniziale
	Il testo è stato parzialmente compreso ed in alcuni parti è stato frainteso	4 non acquisite
	Il testo è stato compreso solo in minima parte ed il suo significato in più punti è stato equivocado	3 non acquisite
	Il testo non è stato compreso in alcune delle sue parti	2 non acquisite
L'elaborato è stato consegnato in bianco.	1 non acquisite	



I.S.I.S.S MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: **Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing** (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi **Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali - Agrario** (Sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) **Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario**

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<i>Eccellente</i> capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Completa conoscenza delle strutture retoriche e consapevolezza piena della loro funzione comunicativa	10 /A avanzato
	<i>Ottima</i> capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Conoscenza approfondita delle figure retoriche	9 /A
	<i>Buona</i> capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Buona conoscenza delle figure retoriche	8 /B intermedio
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta correttamente	7/B
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica in modo sostanzialmente corretta	6*/C base
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta con superficialità ed imprecisioni	5/ D iniziale
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta parzialmente e non esente da errori	4 non acquisite
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta solo in minima parte e con errori diffusi	3 non acquisite
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica inconsistente e completamente scorretta	2 non acquisite
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica NON svolta. L'elaborato è consegnato in bianco	1 non acquisite
Interpretazione corretta ed articolata del testo	<i>Eccellenti</i> capacità di interpretazione e contestualizzazione con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali	10 /A avanzato
	<i>Ottime</i> capacità di interpretazione e contestualizzazione ampia ed efficace	9 /A
	<i>Efficace</i> interpretazione critica ed articolata del testo	8 /B intermedio
	Interpretazione corretta del testo e discrete capacità di contestualizzazione	7/B
	Interpretazione sostanzialmente corretta del testo	6*/C base
	Interpretazione superficiale del testo	5/ D iniziale
	Il testo è interpretato con approssimazione ed in parte è stato frainteso	4 non acquisite
	Il testo è stato interpretato con molta approssimazione e solo in minima parte	3 non acquisite
	Il testo non è stato interpretato correttamente in nessuna delle sue parti	2 non acquisite
	Il testo non è stato interpretato affatto. L'elaborato è stato consegnato in bianco	1 non acquisite



I.S.I.S.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- 👉 ISTITUTO TECNICO: Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- 👉 LICEO ARTISTICO indirizzi Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design (Arte della Moda del Tessuto)
- 👉 ISTITUTO PROFESSIONALE: Servizi Commerciali - Agrario (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- 👉 PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) Professionale Servizi Commerciale - Tecnico Agrario

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

TIPOLOGIA B		
Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione chiara, corretta, completa ed originale della tesi e degli snodi argomentativi	12/A avanzato
	Individuazione approfondita e completa della tesi e degli snodi argomentativi	11/A
	Individuazione corretta della tesi e degli snodi argomentativi, sia nei singoli passaggi che nell'insieme	10/B intermedio
	Individuazione efficace ed adeguatamente articolata della tesi e delle argomentazioni	9/B
	Individuazione soddisfacente della tesi e delle argomentazioni	8/C base
	Individuazione della tesi e delle argomentazioni adeguate, rispondente al livello base delle competenze richieste	7*/C
	Individuazione approssimativa della tesi e rilevazione sommaria delle argomentazioni a sostegno	6/D iniziale
	Individuazione imprecisa della tesi e delle argomentazioni a sostegno	5/D
	Parziale individuazione della tesi e difficoltà o rilevare le argomentazioni proposte	4 non acquisite
	Confusorio individuazione della tesi e delle argomentazioni proposte	3 non acquisite
	Errata individuazione della tesi e mancata rilevazione degli snodi argomentativi	2 non acquisite
	Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni. L'elaborato è consegnato in bianco	1 non acquisite
	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Eccellente, complesso e razionale il percorso ragionativo. Uso impeccabile dei connettivi
Amplio, coerente ed esauriente il percorso ragionativo. Uso corretto e logico dei connettivi		13/A
Coerente ed esauriente il percorso ragionativo. Uso adeguato e corretto dei connettivi		12/B intermedio
Buono lo sviluppo del percorso ragionativo. Uso corretto dei connettivi		11/B
Discreto sviluppo del percorso ragionativo. Uso sostanzialmente corretto dei connettivi		10/B
Lineare e corretto il percorso ragionativo così come l'uso dei connettivi		9*/C base
Adeguato, seppur molto semplice , il percorso ragionativo, tranne che per alcuni passaggi. Incerto e tratti l'uso dei connettivi		8/C
Approssimativo e schematico il percorso ragionativo. Incerto in alcuni punti l'uso dei connettivi		7/C
Approssimativo il percorso ragionativo. Uso dei connettivi incerto in più punti	4/D iniziale	



I.S.I.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: **Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing** (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi **Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali - Agrario** (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) **Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario**

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396
 ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478
 CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

Frammentario ed incompleto il percorso ragionativo. Inerte in molti punti l'uso dei connettivi	5/10
A tratti ripetitivo il percorso ragionativo. Inerte in molti punti l'uso dei connettivi	4/10
Scarse capacità nell'elaborazione di un percorso ragionativo. Non pertinente l'uso dei connettivi	3 non acquisite
Del tutto incoerente e incompleto il percorso argomentativo. Uso errato dei connettivi	2 non acquisite
Falta incapacità di sostenere un percorso argomentativo. L'elaborato è consegnato in bianco	1 non acquisite
Argomentazione personale eccellente , sostenuta con congruenza e sicurezza . Impugnabili i riferimenti culturali.	14/A avanzata
Argomentazione personale molto originale e sostenuta con sicurezza . Molto validi i riferimenti culturali.	13/A
Argomentazione personale a tratti originale e nel complesso molto valida . I riferimenti culturali sono utilizzati in maniera precisa e coerente	12/B intermedia
Argomentazione personale caratterizzata da buona sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono coerenti	11/B
Argomentazione personale caratterizzata da discreta sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono nel complesso coerenti	10/B
Argomentazione personale caratterizzata da adeguata sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono nel complesso coerenti	9/C base
Argomentazione personale sostenuta con ampiezza e correttezza anche nei riferimenti culturali	8/C
Qualche leggera imperfezione nell'argomentare. Sostanzialmente coerenti i riferimenti culturali	7/C
Argomentazione superficiale . Insicuri i riferimenti culturali	6/D iniziale
Argomentazione superficiale , poco opportuni i riferimenti culturali	5/D
Argomentazione scarsa , scarsi e poco opportuni i riferimenti culturali	4/D
L'argomentazione, così come i riferimenti culturali non sono coerenti	3 non acquisite
Non si evidenzia alcuna capacità di argomentazione. Assenti i riferimenti culturali	2 non acquisite
L'elaborato è consegnato in bianco	1 non acquisite

Correttezza e congruenza dei
riferimenti culturali utilizzati per
sostenere
l'argomentazione



I.S.I.S.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: **Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing** (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi **Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali - Agrario** (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) **Professionale Servizi Commerciale - Tecnico Agrario**

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

TIPOLOGIA C		
Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e nell'eventuale parafrasi	Il testo rispetta in maniera eccellente la traccia. Il titolo (se presente) è originale e molto efficace . La parafrasi (se presente) è certissima ed accurata .	12/A avanzato
	Ortima pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerente e molto efficace . La parafrasi (se presente) è accurata .	11/A
	Buona pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerentemente individuato . La parafrasi (se presente) è efficace .	10/B intermedio
	Discreta pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è corretto ed esemplificativo dell'argomento . La parafrasi (se presente) è efficace .	9/B
	Il testo è adeguatamente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunosamente individuato . La parafrasi (se presente) è efficace .	8/C base
	Il testo è insufficientemente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunosamente individuato . La parafrasi (se presente) è efficace . il livello di base della competenza è raggiunto .	7/C
	Il testo è insufficientemente adeguato nello sviluppo ma è tratti non molto coerente nello sviluppo così come nella formulazione del titolo (se presente). La parafrasi (se presente) non è completamente inutile .	6/D iniziale
	Il testo presenta alcune incongruenze nel suo sviluppo e a tratti si presenta poco pertinente . Il titolo (se presente) è opportunosamente individuato . La parafrasi (se presente) non è molto inutile .	5/D
	Il testo è a tratti poco pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunosamente individuato . La parafrasi (se presente) è a tratti inefficace .	4 non acquisite
	Il testo è poco pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è non opportunosamente individuato . La parafrasi (se presente) è inefficace .	3 non acquisite
Il testo manca di coerenza sostanziale rispetto alla traccia così come nella formulazione del titolo (se presente) e nella parafrasi (se presente).	2 non acquisite	
Il testo non presenta alcuna coerenza rispetto alla traccia. Il titolo (se richiesto) manca , così come la parafrasi . L'elaborato è consegnato in bianco .	1 non acquisite	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Eccellente articolazione delle conoscenze, sostenuta con comprensione e sicurezza . Impeccabili i riferimenti culturali.	14/A avanzato
	Molto originale l'articolazione delle conoscenze. Corretti e perfezionati articoli/ i riferimenti culturali.	13/A
	Originale l'articolazione delle conoscenze. Pertinenti, corretti ed articolati i riferimenti culturali.	12/B intermedio
	L'articolazione delle conoscenze è personale e caratterizzata da sicurezza e correttezza . I riferimenti culturali utilizzati sono pertinenti e adeguati allo sviluppo.	11/B
	L'articolazione delle conoscenze è corretta e adeguatamente analizzata . I riferimenti culturali sono pertinenti .	10/B
	Qualche leggera imperfezione nell'articolazione delle conoscenze. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali.	9/C base
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti e adeguatamente articolati . il livello di base della competenza è raggiunto .	8/C
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti ma in alcuni punti solo parzialmente articolati .	7/C
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono nel complesso parzialmente corretti ed articolati .	6/D iniziale
	Le conoscenze sono poco articolate . I riferimenti culturali non sempre pertinenti .	5/D
Le conoscenze esposte sono scarse . I riferimenti culturali non sempre pertinenti .	4/D	
Conoscenze e riferimenti culturali sono a tratti inadeguati .	3 non acquisite	
Conoscenze e riferimenti culturali sono del tutto inadeguati o loro articolazione è disomogenea .	2 non acquisite	
Conoscenze e riferimenti culturali non sono per niente articolati . L'elaborato è consegnato in bianco .	1 non acquisite	

PUNTEGGIO ASSEGNATO ALLA PROVA su 100 ml	_____ / 100	_____ / 20	PARTE GENERALE	
			PARTE SPECIFICA	
			PUNTEGGIO TOTALE /100	



I.S.I.S.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: **Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing** (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi **Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali - Agrario** (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) **Professionale Servizi Commerciale - Tecnico Agrario**

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396
 ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696, Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478
 CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lils00200n@istruzione.it - PEC: Lils00200n@pec.istruzione.it



CLASSE _____ ALUNNO _____

Legenda
LIVELLI

- A – Avanzato L'alunno/a svolge compiti e risolve problemi complessi, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità; propone e sostiene le proprie opinioni e assume in modo responsabile decisioni consapevoli.
- B – Intermedio L'alunno/a svolge compiti e risolve problemi in situazioni nuove, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.
- C – Base L'alunno/a svolge compiti semplici anche in situazioni nuove, mostrando di possedere conoscenze e abilità fondamentali e di saper applicare basilari regole e procedure apprese.
- D – Iniziale L'alunno/a, se opportunamente guidato/a, svolge compiti semplici in situazioni note.





Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

Griglie di valutazione prima prova scritta DSA (disgrafia)

Griglia di valutazione della prima prova scritta -ITALIANO-

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DI BASE (MAX 60 pt)	Punteggio	DESCRIPTORI	Punti
INDICATORE 1 (COMPETENZE TESTUALI) <ul style="list-style-type: none"> Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coerenza e coesione testuale 	8 Non acquisito	L'impostazione e l'articolazione del testo sono carenti; la coerenza e la coesione testuale sono spesso assenti	
	15 Iniziale	L'impostazione e l'articolazione del testo denotano insufficiente ideazione e organizzazione degli argomenti; la coerenza e la coesione dei discorsi, se pur presenti, non risultano del tutto accettabili	
	18 Base	L'impostazione e l'articolazione del testo denotano sufficiente ideazione e organizzazione degli argomenti; la coerenza e la coesione dei discorsi, se pur presenti, risultano accettabili	
	23 Intermedio	L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano un'organizzazione discorsiva degli argomenti intorno ad un'idea di fondo; coerenza e coesione adeguate.	
	30 Avanzato	L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano la presenza di solide capacità di ideazione e organizzazione degli argomenti intorno ad un'idea di fondo; completa coerenza e coesione nello svolgimento dei discorsi	
INDICATORE 2 (COMPETENZE LINGUISTICHE) <ul style="list-style-type: none"> Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) uso corretto ed efficace delle punteggiature 	3 Iniziale	L'elaborato rivela carenze nell'uso degli strumenti lessicali e semantici, del sistema ortografico e interpuntivo del sistema ortografico più gravi di quelle compatibili con la diagnosi	
	4 Base	Nonostante la competenza specificatamente compromessa dal disturbo, rivela risorse lessicali sufficienti e sostanziale padronanza delle strutture morfosintattiche	
	8 Intermedio	L'elaborato rivela una conoscenza discreta delle strutture grammaticali del sistema ortografico e interpuntivo rispetto alla diagnosi	
	9 Avanzato	Nonostante la competenza specificatamente compromessa dal disturbo, la conoscenza delle strutture grammaticali (ortografia e la punteggiatura) risultano buone	
INDICATORE 3 (CONOSCENZE E COMPETENZE LOGICO-CRITICHE) <ul style="list-style-type: none"> Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	8 Non acquisito	Le informazioni risultano carenti; i commenti e le valutazioni personali poco coerenti o assenti	
	12 Iniziale	Le informazioni presenti nell'elaborato non risultano sufficienti; la relazione e i commenti sono scarsamente personali	
	15 Base	Le informazioni fornite dall'elaborato risultano sufficientemente adeguate alle consegne; inoltre sono presenti commenti e valutazioni personali se pur con differenti livelli di approfondimento	
	20 Intermedio	Le informazioni fornite dall'elaborato risultano pertinenti e adeguate alle consegne; inoltre sono presenti commenti e valutazioni personali	
	24 Avanzato	L'elaborazione presenta ricchezza e precisione di informazioni e di dati; i commenti risultano coerenti, personali e originali	
PUNTEGGIO TOTALE COMPETENZE DI BASE			/ 60

Somma dei punteggi	PUNTEGGIO IN CENTESIMI
Tipologia generale + Tipologia A	_____/100
Tipologia generale + Tipologia B	_____/100
Tipologia generale + Tipologia C	_____/100

Punteggio totale della prova in ventesimi, senza arrotondamento	_____/20
Punteggio definitivo della prova in ventesimi	_____/20

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)



I.S.I.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO:** Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist. Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO** indirizzi Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE:** Servizi Commerciali - Agrario (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali)** Professionale Servizi Commerciali + Tecnico Agrario

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magone 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

Griglia di valutazione della prima prova scritta – Tipologia A

-ITALIANO-

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE-TIPOLOGIA A (MAX 40 PUNTI)	Livelli	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1 • Rispetto dei vincoli posti nella consegna • (ad es. indicazioni sulla lunghezza del testo o circa le parafrasi o sintesi)	3 Non acquisito	Non rispetta le consegne o le recepisce in maniera inesatta	
	5 Iniziale	Rispetta le consegne in modo parziale	
	6 Base	Rispetta sufficientemente le richieste delle consegne	
	8 Intermedio	Rispetta correttamente le richieste delle consegne	
	10 Avanzato	Rispetta in modo corretto ed esauriente le consegne	
INDICATORE 2 • Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	3 Non acquisito	Non riconosce i concetti chiave e non riesce a porre in relazione gli aspetti tematici e stilistici	
	5 Iniziale	Riconosce in maniera parziale i concetti essenziali e i loro collegamenti, come anche gli aspetti stilistici	
	6 Base	Individua e pone in relazione in maniera sufficiente i concetti fondamentali del testo proposto, come pure gli snodi stilistici più evidenti	
	8 Intermedio	Individua e pone in relazione tutti i concetti del testo proposto, come pure gli snodi stilistici più evidenti	
	10 Avanzato	Individua, collega e interpreta in modo approfondito i concetti chiave, le relazioni tra questi e il loro collegamento con gli aspetti stilistici significativi del testo.	
INDICATORE 3 • Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	3 Non acquisito	Non affronta correttamente le analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, che risultano inesatte o assenti	
	5 Iniziale	Affronta parzialmente gli aspetti lessicali e sintattici, nonché l'analisi stilistica e retorica	
	6 Base	Effettua un'analisi sufficiente sul piano lessicale e sintattico, essenziale dal punto di vista stilistico e retorico	
	8 Intermedio	Effettua un'analisi corretta sui piani lessicale e sintattico, essenziale dal punto di vista stilistico e retorico	
	10 Avanzato	Effettua un'analisi esatta sul piano lessicale e sintattico, compresi gli aspetti stilistici e retorici.	
INDICATORE 4 • Interpretazione corretta e articolata del testo	3 Non acquisito	Non interpreta il testo in modo corretto	
	5 Iniziale	Interpreta il testo in maniera non del tutto corretta, scarsamente articolata e priva di spunti personali	
	6 Base	L'interpretazione risulta sufficientemente corretta, anche se essenziale e relativamente	
	8 Intermedio	L'interpretazione risulta corretta e completata da spunti personali	
	10 Avanzato	L'interpretazione risulta esatta e articolata, in virtù di commenti e spunti personali	
PUNTEGGIO TIPOLOGIA A			/40



I.S.I.S.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: **Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing** (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi **Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali - Agrario** (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) **Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario**

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

Griglia di valutazione della prima prova scritta – TIPOLOGIA B

-ITALIANO-

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE-TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)	Livelli	DESCRIPTORI	Punti
INDICATORE 1 • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	3 Non accolta	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuali in maniera lacunosa e poco coerente	
	6 Iniziale	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuali parzialmente	
	8 Base	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuali negli aspetti essenziali	
	10 Intermedio	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuali negli aspetti più significativi	
	14 Avanzato	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuali consistentemente e approfonditamente	
INDICATORE 2 • Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	3 Non accolta	I ragionamenti prodotti non risultano improntati a criteri di coerenza, anche a causa dell'uso errato dei connettivi	
	6 Iniziale	La coerenza dei ragionamenti è saltuaria e i discorsi non sono sempre collegati con connettivi appropriati	
	8 Base	L'articolazione dei ragionamenti è coerente negli aspetti essenziali l'uso dei connettivi è pertinente	
	10 Intermedio	L'articolazione dei ragionamenti è sostanzialmente coerente in tutte le sue parti e l'uso dei connettivi è appropriato	
	13 Avanzato	L'articolazione dei ragionamenti è coerente in tutte le sue parti e l'uso dei connettivi è efficace	
INDICATORE 3 • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	3 Non accolta	L'argomentazione prodotta è sostenuta da motivazioni inadeguate, aleatorie o incongrue	
	6 Iniziale	I riferimenti culturali che sostengono l'argomentazione dell'elaborato sono sporadici e talvolta non molto coerenti	
	8 Base	L'argomentazione dell'elaborato risulta lineare, in quanto sostenuta da motivazioni essenziali, sufficientemente coerenti e corrette	
	10 Intermedio	L'argomentazione dell'elaborato risulta lineare, coerente e corretta	
	13 Avanzato	L'argomentazione prodotta è completa, coerente e approfondita in virtù di riferimenti culturali significativi e articolati in maniera personale.	
PUNTEGGIO TOTALE TIPOLOGIA B			40



I.S.I.S. MARCO POLO

Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: Servizi Commerciali - Agrario (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

Griglia di valutazione della prima prova scritta – Tipologia C

-ITALIANO-

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE- TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)	Livelli	DESCRIPTORI	Punti
INDICATORE 1 • Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	3 Non acquisito	L'elaborato non risulta pertinente rispetto alla traccia proposta, il titolo e la parafrasi non sono coerenti con il contenuto	
	6 Iniziale	L'elaborato risulta parzialmente pertinente rispetto alla traccia proposta; titolo e parafrasi sono coerenti solo in parte	
	8 Base	L'elaborato risulta essenzialmente pertinente rispetto alla traccia proposta; titolo e parafrasi sono coerenti	
	10 Intermedio	L'elaborato risulta pertinente rispetto alla traccia proposta; titolo e parafrasi sono coerenti	
	14 Avanzato	L'elaborato risulta pertinente rispetto alla traccia, che viene sviluppata e interpretata approfonditamente; titolo e parafrasi sono coerenti e appropriati	
INDICATORE 2 • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	3 Non acquisito	L'esposizione è disordinata, al punto che l'evoluzione delle idee si coglie con difficoltà	
	6 Iniziale	L'esposizione risulta appena organizzata, poco lineare, al punto che non sempre si coglie agevolmente l'evoluzione delle idee	
	8 Base	L'esposizione risulta sufficientemente pianificata e lineare	
	10 Intermedio	L'esposizione risulta ordinatamente pianificata, dotata di una linearità che permette di cogliere facilmente lo sviluppo delle idee	
	13 Avanzato	L'esposizione risulta ben pianificata e ben articolata, sviluppata con argomentazioni critiche e personali	
INDICATORE 3 • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	3 Non acquisito	Le informazioni sono inesatte e espresse in maniera scarsamente articolata	
	6 Iniziale	I riferimenti culturali sono sporadici e non sempre esatti; i contenuti sono esposti in modo poco articolato	
	8 Base	L'elaborato è corretto sul piano delle conoscenze; i riferimenti culturali sono esatti e sufficientemente articolati	
	10 Intermedio	L'elaborato è corretto sul piano delle conoscenze; i riferimenti culturali sono esatti e decisamente articolati	
	13 Avanzato	L'elaborato è corretto e ben organizzato sul piano delle conoscenze; i riferimenti culturali sono coerenti e approfonditi	
PUNTEGGIO TIPOLOGIA C			140



I.S.I.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: [Agrario](#) - [Turistico](#) - [Grafica e Comunicazione](#) - [Economico](#) - [Amministrazione Finanza e Marketing](#) (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi [Grafico](#) - [Arti Figurative](#) - [AudioVisivo Multimediale](#) - [Scenografia](#) - [Design](#) (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: [Servizi Commerciali](#) - [Agrario](#) (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) [Professionale Servizi Commerciali](#) - [Tecnico Agrario](#)

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

Griglie di valutazione prima prova scritta

DSA (dislessia)

Griglia di valutazione della prima prova scritta -ITALIANO-

CANDIDATO		CLASSE	DATA		
INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE DI BASE (MAX 60 pt)		Punteggio	DESCRITTORI		Punti
INDICATORE 1 (COMPETENZE TESTUALI) • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. • Coesione e coerenza testuale.	8 Non acquisito	L'impostazione e l'articolazione del testo sono carenti, la coerenza e la coesione testuale sono spesso assenti			
	12 Iniziale	L'impostazione e l'articolazione del testo denotano insufficiente ideazione e organizzazione degli argomenti; la coerenza e la coesione dei discorsi, se pur presenti, non risultano del tutto accettabili			
	15 Base	L'impostazione e l'articolazione del testo denotano sufficiente ideazione e organizzazione degli argomenti; la coerenza e la coesione dei discorsi, se pur presenti, risultano accettabili			
	20 Intermedio	L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano un'organizzazione discorsiva degli argomenti idonea all'utils di fondo, coerenza e coesione adeguate.			
	24 Avanzato	L'impostazione e l'articolazione del testo rivelano la presenza di solide capacità di ideazione e organizzazione degli argomenti intorno all'utils di fondo, completa coerenza e coesione nello svolgimento dei discorsi			
INDICATORE 2 (COMPETENZE LINGUISTICHE) • Ricchezza e padronanza lessicale. • Conoscenza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi). • Uso corretto ed efficace della punteggiatura.	8 Iniziale	L'elaborato rivela carenze nell'uso degli strumenti lessicali e semantici, del sistema ortografico e interquativo del sistema ortografico più gravi di quelle compatibili con la diagnosi			
	9 Base	Nonostante la competenza specificamente compromessa dal disturbo, rivela risorse lessicali sufficienti a sostenere la padronanza delle strutture sintattiche			
	10 Intermedio	L'elaborato rivela una conoscenza discreta delle strutture grammaticali del sistema ortografico e interquativo rispetto alla diagnosi			
	12 Avanzato	Nonostante la competenza specificamente compromessa dal disturbo, la conoscenza delle strutture grammaticali (ortografia e la punteggiatura) risultano buone			
INDICATORE 3 (CONOSCENZE E COMPETENZE LOGICO-CRITICHE) • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	8 Non acquisito	Le informazioni risultano carenti, i commenti e le valutazioni personali poco coerenti o assenti			
	12 Iniziale	Le informazioni presenti nell'elaborato non risultano sufficienti; la relazione e i commenti sono scarsamente personali			
	15 Base	Le informazioni fornite dall'elaborato risultano sufficientemente adeguate alle consegne; inoltre sono presenti commenti e valutazioni personali se pur con differenti livelli di approfondimento			
	20 Intermedio	Le informazioni fornite dall'elaborato risultano pertinenti e adeguate alle consegne; inoltre sono presenti commenti e valutazioni personali			
	24 Avanzato	L'elaborazione presenta ricchezza e precisione di informazioni e di dati; i commenti risultano coerenti, personali e originali			
PUNTEGGIO TOTALE COMPETENZE DI BASE					/ 60

Somma dei punteggi	PUNTEGGIO IN CENTESIMI
Tipologia generale + Tipologia A	_____ /100
Tipologia generale + Tipologia B	_____ /100
Tipologia generale + Tipologia C	_____ /100

Punteggio totale della prova in ventatesimi, senza arrotondamento	_____ /20
Punteggio definitivo della prova in ventatesimi	_____ /20

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)



I.S.I.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: **Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing** (articolazione Sist. Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi **Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design** (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: **Servizi Commerciali - Agrario** (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) **Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario**

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lilis00200n@istruzione.it - PEC: Lilis00200n@pec.istruzione.it



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

Griglia di valutazione della prima prova scritta – Tipologia A

-ITALIANO-

CANDIDATO _____

CLASSE _____

DATA _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE-TIPOLOGIA A (MAX 40 PUNTI)	Livelli	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1 • Ripetito dei vincoli posti nella consegna • (ad es. indicazioni sulla lunghezza del testo o circa le parafrasi o sintesi)	3 Non acquisito	Non rispetta le consegne o le recepisce in maniera inesatta	
	5 Iniziale	Rispetta le consegne in modo parziale	
	6 Base	Rispetta sufficientemente le richieste delle consegne	
	8 Intermedio	Rispetta costantemente le richieste delle consegne	
	10 Avanzato	Rispetta in modo corretto ed esauriente le consegne	
INDICATORE 2 • Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematico e stilistico	3 Non acquisito	Non riconosce i concetti chiave e non riesce a porre in relazione gli aspetti tematici e stilistici	
	5 Iniziale	Riconosce in maniera parziale i concetti essenziali e i loro collegamenti, come anche gli aspetti stilistici	
	6 Base	Individua e pone in relazione in maniera sufficiente i concetti fondamentali del testo proposto, come pure gli snodi stilistici più evidenti	
	8 Intermedio	Individua e pone in relazione tutti i concetti del testo proposto, come pure gli snodi stilistici più evidenti	
	10 Avanzato	Individua, collega e interpreta in modo approfondito i concetti chiave, le relazioni tra questi e il loro collegamento con gli aspetti stilistici significativi del testo.	
INDICATORE 3 • Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	3 Non acquisito	Non affronta correttamente le analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, che risultano inesatte o assenti	
	5 Iniziale	Affronta parzialmente gli aspetti lessicali e sintattici, nonché l'analisi stilistica e retorica	
	6 Base	Effettua un'analisi sufficiente sui piani lessicale e sintattico, essenziale dal punto di vista stilistico e retorico	
	8 Intermedio	Effettua un'analisi corretta sui piani lessicale e sintattico, essenziale dal punto di vista stilistico e retorico	
	10 Avanzato	Effettua un'analisi esatta sul piano lessicale e sintattico, compresi gli aspetti stilistici e retorici	
INDICATORE 4 • Interpretazione corretta e articolata del testo	3 Non acquisito	Non interpreta il testo in modo corretto.	
	5 Iniziale	Interpreta il testo in maniera non del tutto corretta, scarsamente articolata e priva di spunti personali	
	6 Base	L'interpretazione risulta sufficientemente corretta, anche se essenziale e relativamente	
	8 Intermedio	L'interpretazione risulta corretta e completa da spunti personali	
	10 Avanzato	L'interpretazione risulta esatta e articolata, in virtù di commenti e spunti personali	
PUNTEGGIO TIPOLOGIA A			/40



I.S.I.S.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: Servizi Commerciali - Agrario (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lils00200n@istruzione.it - PEC: Lils00200n@pec.istruzione.it



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

Griglia di valutazione della prima prova scritta – TIPOLOGIA B

-ITALIANO-

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE-TIPOLOGIA B (MAX 40 pt)	Livelli	DESCRITTORI	Punti
INDICATORE 1 • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	3 Non acquisite	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuali in maniera farragosa e poco coerente.	
	8 Iniziale	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuali parzialmente.	
	8 Base	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuali negli aspetti essenziali.	
	10 Intermedio	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuali negli aspetti più significativi.	
	14 Avanzato	Le tesi presenti nel testo proposto e gli argomenti che le sostengono sono individuali consistentemente e approfonditamente.	
INDICATORE 2 • Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionevole adoperando connettivi pertinenti.	3 Non acquisite	I ragionamenti prodotti non risultano improntati a criteri di coerenza, anche a causa dell'uso errato dei connettivi.	
	8 Iniziale	La coerenza dei ragionamenti è salutare e i discorsi non sono sempre collegati con connettivi appropriati.	
	8 Base	L'articolazione dei ragionamenti è coerente negli aspetti essenziali l'uso dei connettivi è pertinente.	
	10 Intermedio	L'articolazione dei ragionamenti è sostanzialmente coerente in tutte le sue parti e l'uso dei connettivi è appropriato.	
	14 Avanzato	L'articolazione dei ragionamenti è coerente in tutte le sue parti e l'uso dei connettivi è efficace.	
INDICATORE 3 • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	3 Non acquisite	L'argomentazione prodotta è sostenuta da motivazioni inadeguate o incongrue.	
	8 Vidua	I riferimenti culturali che sostengono l'argomentazione dell'elaborato sono sporadici e talvolta non molto coerenti.	
	8 Base	L'argomentazione dell'elaborato risulta lineare, in quanto sostenuta da motivazioni essenziali, sufficientemente coerenti e corrette.	
	10 Intermedio	L'argomentazione dell'elaborato risulta lineare, coerente e corretta.	
	14 Avanzato	L'argomentazione prodotta è completa, coerente e approfondita in virtù di riferimenti culturali significativi e articolati in maniera personale.	
PUNTEGGIO TOTALE TIPOLOGIA B			40



I.S.I.S.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: [Agrario](#) - [Turistico](#) - [Grafica e Comunicazione](#) - [Economico](#) - [Amministrazione Finanza e Marketing](#) (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi [Grafico](#) - [Arti Figurative](#) - [AudioVisivo Multimediale](#) - [Scenografia](#) - [Design](#) (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: [Servizi Commerciali](#) - [Agrario](#) (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) [Professionale Servizi Commerciali](#) - [Tecnico Agrario](#)

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lils00200n@istruzione.it - PEC: Lils00200n@pec.istruzione.it



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

Griglia di valutazione della prima prova scritta – Tipologia C

-ITALIANO-

CANDIDATO _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE SPECIFICHE- TIPOLOGIA C (MAX 40 pt)	Livelli	DESCRIPTORI	Punti
INDICATORE 1 • Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	3 Non acquisite	L'elaborato non risulta pertinente rispetto alla traccia proposta, il titolo e la parafrasi non sono coerenti con il contenuto	
	6 Iniziale	L'elaborato risulta parzialmente pertinente rispetto alla traccia proposta: titolo e parafrasi sono coerenti solo in parte	
	8 Base	L'elaborato risulta essenzialmente pertinente rispetto alla traccia proposta: titolo e parafrasi sono coerenti	
	10 Intermedio	L'elaborato risulta pertinente rispetto alla traccia proposta: titolo e parafrasi sono coerenti	
	14 Avanzato	L'elaborato risulta pertinente rispetto alla traccia, che viene sviluppata e interpretata approfonditamente, titolo e parafrasi sono coerenti e appropriati	
INDICATORE 2 • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	3 Non acquisite	L'esposizione è disordinata, al punto che l'evoluzione delle idee si coglie con difficoltà	
	6 Iniziale	L'esposizione risulta appena organizzata, poco lineare, al punto che non sempre si coglie agevolmente l'evoluzione delle idee	
	8 Base	L'esposizione risulta sufficientemente pianificata e lineare	
	10 Intermedio	L'esposizione risulta ordinatamente pianificata, dotata di una linearità che permette di cogliere facilmente lo sviluppo delle idee	
	13 Avanzato	L'esposizione risulta ben pianificata e ben articolata, sviluppata con argomentazioni critiche e personali	
INDICATORE 3 • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	3 Non acquisite	Le informazioni sono inesatte e espresse in maniera scarsamente articolata	
	6 Iniziale	I riferimenti culturali sono sporadici e non sempre esatti, i contenuti sono esposti in modo poco articolato	
	8 Base	L'elaborato è corretto sul piano delle conoscenze, i riferimenti culturali sono esatti e sufficientemente articolati	
	10 Intermedio	L'elaborato è corretto sul piano delle conoscenze, i riferimenti culturali sono esatti e decisamente articolati	
	13 Avanzato	L'elaborato è corretto e ben organizzato sul piano delle conoscenze, i riferimenti culturali sono coerenti e approfonditi	
PUNTEGGIO TIPOLOGIA C			40



I.S.I.S. MARCO POLO

Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: [Agrario](#) - [Turistico](#) - [Grafica e Comunicazione](#) - [Economico](#) - [Amministrazione Finanza e Marketing](#) (articolazione Sist.Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO Indirizzi [Grafico](#) - [Arti Figurative](#) - [AudioVisivo Multimediale](#) - [Scenografia](#) - [Design](#) (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: [Servizi Commerciali](#) - [Agrario](#) (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) [Professionale Servizi Commerciali](#) - [Tecnico Agrario](#)

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magone 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it



SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Viticultura

Prima simulazione seconda prova scritta

18 marzo 2024

158

Seconda simulazione seconda prova scritta

22 aprile 2024



I.S.I.S.S. MARCO POLO
Percorsi di Studio

- ISTITUTO TECNICO: Agrario - Turistico - Grafica e Comunicazione - Economico - Amministrazione Finanza e Marketing (articolazione Sist. Informativi Aziendali)
- LICEO ARTISTICO indirizzi Grafico - Arti Figurative - AudioVisivo Multimediale - Scenografia - Design (Arte della Moda del Tessuto)
- ISTITUTO PROFESSIONALE: Servizi Commerciali - Agrario (sviluppo rurale e valorizzazione territorio)
- PERCORSI D'ISTRUZIONE PER ADULTI (Ex Serali) Professionale Servizi Commerciali - Tecnico Agrario

SEDE LEGALE: Via Montesanto 1, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680410 FAX: 0586/686396

ALTRE SEDI: Via Marrucci 55, 57023 Cecina (LI) Tel. 0586/680696; Via Della Magona 57023 Cecina (LI) cell. 333 4901478

CODICE FISCALE: 92020930498 - SITO WEB: <https://www.polocattaneo.it> - EMAIL: Lis00200n@istruzione.it - PEC: Lis00200n@pec.istruzione.it



1°SIMULAZIONE SECONDA PROVA - Classe 5BVE

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.

PRIMA PARTE

L'impianto rappresenta un momento di fondamentale importanza per la futura e corretta gestione del vigneto. Il candidato, in riferimento ad una varietà di rilevante incidenza territoriale in un'area di sua conoscenza, tratti delle operazioni inerenti l'impianto. In particolare, con specifico riferimento al contesto individuato, approfondisca e motivi le scelte operate concernenti il portinnesto, il sesto d'impianto e la forma di allevamento. Tratti inoltre dell'individuazione dei materiali più idonei alla realizzazione della struttura portante del vigneto anche in funzione del grado di meccanizzazione aziendale.

159

SECONDA PARTE

1. Evidenziare i danni prodotti da una crittogama e impostare un corretto piano di difesa, anche con riferimento ad eventuali esperienze formative extra scolastiche (es. stage, tirocini, esperienze scuola-azienda etc.)
2. Il candidato, utilizzando le proprie conoscenze in merito alle tecniche di controllo delle infestanti del vigneto, organizzi un efficace programma di interventi, rispettoso della sicurezza e della tutela ambientale, nel contesto descritto nello sviluppo della prima parte della traccia.
3. Evoluzione dei principali componenti dell'acino durante la fase di accrescimento e maturazione.
4. Illustrare, in successione cronologica, le fasi fenologiche del ciclo annuale della vite.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di manuali e prontuari tecnici e di calcolatrici non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

2°SIMULAZIONE SECONDA PROVA - Classe 5BVE

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

La gestione della chioma è fattore indispensabile per rispettare i vincoli imposti dal disciplinare di produzione e per ridurre l'incidenza delle crittogame, nonché per ottenere un prodotto di qualità nel rispetto della salute del consumatore. Il candidato, in riferimento ad un ecosistema viticolo a lui noto, ad uno specifico vitigno e ad una forma di allevamento idonea, tutti opportunamente descritti, tratti dei diversi interventi di gestione della chioma necessari per raggiungere gli obiettivi evidenziati in premessa.

PARTE SECONDA

1. Il candidato evidenzia i danni prodotti da un fitofago a sua scelta ed imposta un corretto piano di difesa descrivendo tutte le possibili tecniche di lotta

2. L'incidenza della cimatura sulla fisiologia della pianta ed in particolare sull'accumulo delle sostanze zuccherine al suo interno; il candidato inquadri la problematica e la inserisca nel contesto descritto nella prima parte

3. Il candidato evidenzi le cause che accentuano il fenomeno della stanchezza del terreno dovuto ad una situazione di continuità colturale "vigna dopo vigna"

4. Il candidato, anche alla luce di esperienze extra scolastiche (PCTO, visite aziendali) descriva come si determina la densità d'impianto, con particolare riguardo alla forma di allevamento del cordone speronato

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di manuali e prontuari tecnici e di calcolatrici non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

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

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura del tema.

ESAMI DI STATO A.S. 2023-2024 - GRIGLIA DI VALUTAZIONE II^ SECONDA PROVA SCRITTA

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
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della disciplina	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi della disciplina, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,5-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi della disciplina in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,5-2	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi della disciplina in modo corretto e appropriato.	3-3,5	
	IV	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4	



Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "MARCO POLO"

	V	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Analisi e comprensione dei casi proposti e padronanza delle metodologie proposte per la loro risoluzione	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le competenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le competenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	2	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le competenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra gli obiettivi previsti per la prova	3-4	
	IV	È in grado di utilizzare le competenze acquisite collegandole in una trattazione analitica e articolata	5-6	
	V	È in grado di utilizzare le competenze acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	7	
	VI	È in grado di utilizzare le competenze acquisite collegandole in una trattazione autonoma e originale	8	
Completezza e pertinenza dello svolgimento della traccia, coerenza e correttezza dei risultati degli elaborati tecnici e/o tecnico grafici prodotti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale gli argomenti oggetto della prova, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,5-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali sugli argomenti oggetto della prova solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,5-2	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali sugli argomenti oggetto della prova, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	2-2,5	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali sugli argomenti oggetto della prova, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	3-3,5	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali sugli argomenti oggetto della prova, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	4	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,5-1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1,5	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2,5	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA		 /20	

VOTO COMPLESSIVO ATTRIBUITO
...../20

I commissari

ESAME DI STATO A.S. 2023-2024 GRIGLIA DI VALUTAZIONE II PROVA SCRITTA ALUNNI CON BES (L.170/10) - DSA

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
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della disciplina	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi della disciplina, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-1,5	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi della disciplina in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	2-3	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi della disciplina in modo corretto e appropriato.	3-4	
	IV	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5	
Analisi e comprensione dei casi proposti e padronanza delle metodologie proposte per la loro risoluzione	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le competenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le competenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-4	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le competenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	5-6	
	IV	È in grado di utilizzare le competenze acquisite collegandole in una trattazione analitica articolata	7	
	V	È in grado di utilizzare le competenze acquisite collegandole in una trattazione autonoma e approfondita	8	
Completezza e pertinenza dello svolgimento della traccia, coerenza e correttezza dei risultati degli elaborati tecnici e/o tecnico grafici prodotti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,5-2,5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-4	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				

VOTO COMPLESSIVO ATTRIBUITO

...../20

I commissari

Il Presidente



ESAME DI STATO A.S. 2023-2024

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ALUNNI CON BES (L. 104/92) -
PERCORSO ORDINARIO -

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
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della disciplina	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi della disciplina, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi della disciplina in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	2,5-3	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi della disciplina in modo corretto e appropriato.	3,5-4	
	IV	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5	
Analisi e comprensione dei casi proposti e padronanza delle metodologie proposte per la loro risoluzione	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le competenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le competenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-4	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le competenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	5-6	
	IV	È in grado di utilizzare le competenze acquisite collegandole in una trattazione analitica articolata	7	
	V	È in grado di utilizzare le competenze acquisite collegandole in una trattazione autonoma e approfondita	8	
Completezza e pertinenza dello svolgimento della traccia, coerenza e correttezza dei risultati degli elaborati tecnici e/o tecnico grafici prodotti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,5-2,5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-4	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				

VOTO COMPLESSIVO ATTRIBUITO
...../20

I commissari