

## Istituto d'Istruzione Superiore "LEARDI"

Codice Fiscale: 91021500060 - Codice Ministeriale: ALIS01300R  
Indirizzi Corsi: A.F.M. - Turismo - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - Codice Ministeriale: ALTD013013  
LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - Codice Ministeriale: ALSL013014  
Corso SERALE - Codice Ministeriale: ALTD01352D  
VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL/FAX 014276136  
E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <https://www.istitutoleardi.edu.it>

## ESAME DI MATURITÀ

Anno Scolastico 2025/2026

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe **QUINTA**

Sezione **A**

Corso **ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO**

Indirizzo **AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**

Articolazione **VITICOLTURA ED ENOLOGIA**



## Riferimenti normativi

OM N. 54 del 26/03/2026

### Articolo 10

*(Documento del consiglio di classe)*

1. Entro il 15 maggio 2026 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, co. 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento indica inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL. Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendistato di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi.

2. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di maturità, alle attività di formazione scuola-lavoro, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori. 3. Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.

4. Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio. 5. Nella Regione Lombardia, per i candidati di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), sub i., il documento del consiglio di classe fa riferimento, in particolare, ai contenuti, ai metodi, ai mezzi, agli spazi e ai tempi del percorso formativo, nonché ai criteri, agli strumenti di valutazione adottati e agli obiettivi raggiunti ai fini dell'accertamento delle conoscenze, competenze e capacità, con specifico riferimento al colloquio. Il documento è predisposto dal consiglio della classe dell'istituto professionale al quale i candidati sono assegnati in qualità di candidati interni, sulla base della relazione documentata dell'istituzione formativa che ha erogato il corso. La struttura complessiva del documento della classe alla quale sono assegnati detti candidati si distingue in due o più sezioni, ciascuna delle quali dedicata a una delle articolazioni in cui si suddivide la classe.

6. Nelle Province autonome di Trento e Bolzano, per i candidati di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), sub ii., il documento del consiglio di classe, predisposto direttamente dall'istituzione formativa, fa riferimento, in particolare, ai contenuti, ai metodi, ai mezzi, agli spazi e ai tempi del percorso formativo, nonché ai criteri, agli strumenti di valutazione adottati e agli obiettivi raggiunti ai fini dell'accertamento delle conoscenze, competenze e capacità, con specifico riferimento al colloquio.



## **Articolo 19**

### *(Prima prova scritta)*

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

## **Articolo 20**

### *(Seconda prova scritta)*

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto la/le disciplina/e caratterizzante/i il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo, culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.
2. Per l'anno scolastico 2025/2026 le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. 29 gennaio 2026, n. 13.
3. Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
  - a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
  - b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.
4. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il giorno precedente quello di svolgimento della prima prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro giovedì 18 giugno per la sessione ordinaria ed entro mercoledì 1° luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.
5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:
  - A. se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al



conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.

B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

6. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

7. Nelle Province autonome di Trento e di Bolzano, per i corsi annuali, di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), sub ii, le commissioni predispongono la seconda prova sulla base della parte nazionale della stessa, che indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento, declinando le indicazioni ministeriali in relazione ai risultati di apprendimento specifici e caratterizzanti i piani di studio del corso annuale. La trasmissione della parte nazionale della prova avviene tramite plico telematico, il giorno precedente quello di svolgimento della prima prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro giovedì 18 giugno per la sessione ordinaria ed entro mercoledì 1° luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati. In sede di riunione preliminare, le commissioni definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova; le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono comunicati ai candidati il giorno della prima prova.

9. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. n. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni: - predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola; - in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova; - il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia. La commissione d'esame



tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

9. Nei licei coreutici, al fine di consentire all'intera commissione di assistere alle esibizioni collettive della sezione di danza classica e della sezione di danza contemporanea, si procede prima alla esibizione collettiva della sezione di danza classica e, dopo due ore, alla esibizione collettiva della sezione di danza contemporanea. I candidati che hanno effettuato l'esibizione collettiva di danza classica procedono subito dopo, sotto adeguata vigilanza, alla stesura della relazione accompagnatoria e, analogamente, i candidati della sezione di danza contemporanea.

10. Nei licei musicali e coreutici, qualora necessario, al fine di assicurare il regolare svolgimento dell'esame, con decisione motivata del presidente, la seconda parte della seconda prova può svolgersi in due o più giorni con convocazioni differite dei candidati per tipologia di strumento nei licei musicali e per tipologia di danza nei licei coreutici. Negli stessi licei musicali, inoltre, per lo svolgimento della seconda prova d'esame, il candidato deve potersi avvalere di idonee dotazioni strumentali (quali, a esempio, computer, tastiera, cuffie, riproduttori di file audio, software dedicati). Nei licei musicali, per lo svolgimento della seconda parte della prova d'esame (prova di strumento), il candidato si può avvalere di un accompagnamento alla sua performance, qualora la stessa non sia individuale. L'accompagnamento strumentale alla prova può essere effettuato solo ed esclusivamente da personale docente in servizio nel liceo musicale e indicato nel documento del consiglio di classe. Nei licei coreutici, per lo svolgimento della seconda parte della prova d'esame (esecuzione individuale) non è consentita l'esecuzione di passi a due/duetti, essendo già stata offerta al candidato la possibilità di esibirsi in una performance collettiva nella prima parte della seconda prova.

11. Negli istituti che mettono a disposizione delle commissioni e dei candidati i materiali e le necessarie attrezzature informatiche e laboratoriali (con esclusione di internet), è possibile effettuare la prova progettuale (per esempio, di Progettazione, costruzioni e impianti e di analoghe discipline) avvalendosi del CAD. È opportuno che tutti i candidati della stessa classe eseguano la prova secondo le medesime modalità operative.

12. Ai fini dello svolgimento della seconda prova scritta è consentito l'uso delle calcolatrici scientifiche o delle calcolatrici grafiche purché non siano dotate della capacità di elaborazione simbolica algebrica (CAS - Computer Algebra System o SAS - Symbolic Algebra System), cioè della capacità di manipolare espressioni matematiche, e non abbiano la disponibilità di connessione INTERNET, elencate in allegato alla nota del Direttore generale della D.G. per gli ordinamenti scolastici, la formazione del personale scolastico e la valutazione del sistema nazionale di istruzione n. 78833 del 16 marzo 2026. Per consentire alla commissione d'esame il controllo dei dispositivi in uso, i candidati che intendono avvalersi della calcolatrice devono consegnarla alla commissione in occasione dello svolgimento della prima prova scritta.

13. Al fine dello svolgimento della seconda prova scritta nei licei linguistici, le istituzioni scolastiche interessate indicano chiaramente, nel modello utilizzato per la configurazione delle commissioni, qual è la Lingua e cultura straniera del rispettivo piano di studio, oggetto di tale prova ai sensi dell'allegato 1 al d.m 29 gennaio 2026, n. 13.

14. Negli istituti con sezioni con opzione internazionale cinese, spagnola e tedesca, ciascuna di tali lingue deve essere considerata come Lingua e cultura straniera 2 dei rispettivi piani di studio. Parimenti, negli istituti con i percorsi EsaBac ed EsaBac techno, la lingua francese deve essere considerata come Lingua e cultura straniera 2 dei rispettivi piani di studio.



## Articolo 22

### *(Colloquio)*

1. Il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). A tal fine la commissione d'esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente di cui all'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107. Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.
2. Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato. Per i candidati esterni la relazione o il lavoro multimediale hanno ad oggetto l'attività di cui all'articolo 14, comma 3, ultimo periodo, del d.lgs 62/2017. Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curricolo d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.
3. Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv.
4. Per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, il colloquio può accertarle qualora il



docente della disciplina coinvolta faccia parte della commissione/classe di esame quale commissario interno.

5. Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62 del 2017.

6. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:

a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio.

b) per i candidati che non hanno svolto le attività di formazione scuola-lavoro, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

7. Per le Province autonome di Trento e di Bolzano, relativamente ai corsi annuali di cui all'articolo 3, comma 1, lettera c), sub ii., nell'ambito del colloquio il candidato espone, eventualmente anche in forma di elaborato multimediale, il progetto di lavoro (project-work) individuato e sviluppato durante il corso annuale, evidenziandone i risultati rispetto alle competenze tecnico-professionali di riferimento del corso annuale, la capacità di argomentare e motivare il processo seguito nell'elaborazione del progetto.

8. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

## 1. Storia della classe

### 1.1 insegnanti

| N. | MATERIA                                      | CLASSE 3 <sup>A</sup>  | CLASSE 4 <sup>A</sup> | CLASSE 5 <sup>A</sup> |
|----|--|--|-----------------------|-----------------------|
| 1  | ITALIANO                                     | Marzana Giulia<br>(Supplente: Casati<br>Miriam, 02.10.2023-<br>27.03.2024) | CONTINUITA'           | CONTINUITA'           |
| 2  | STORIA                                       | Marzana Giulia<br>(Supplente: Casati<br>Miriam, 02.10.2023-<br>27.03.2024) | CONTINUITA'           | CONTINUITA'           |
| 3  | INGLESE                                      | Pedrola Monica   | CONTINUITA'           | CONTINUITA'           |
| 4  | MATEMATICA E<br>COMPLEMENTI DI<br>MATEMATICA | Pinna Roberto<br>(Matematica)<br>Bianchini Anna<br>(Complementi)           | Calcagno Cinzia       | CONTINUITA'           |
| 5  | BIOTECNOLOGIE<br>AGRARIE                     | /  | Manzo Gabriella       | /                     |



|    |  |  |  |  |
|----|--|--|--|--|
| 6  | ECONOMIA, ESTIMO, LEGISLAZIONE E MARKETING | Castro Giusy                               | Manzo Gabriella (ITP: Scifo Pietro)    | Baranzini Piergiorgio (ITP: Conti Luciano)   |
| 7  | PRODUZIONI VEGETALI                        | Paolo Ligorio (ITP Scifo Pietro)           | Capra Eugenio (ITP: Gallo Andrea)      | /  |
| 8  | PRODUZIONI ANIMALI                         | Taverna Daniele Luigi                      | CONTINUITA' (ITP: Battaglia Ferruccio) | Deagostini Marco (ITP: Battaglia Ferruccio)  |
| 9  | TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI                | Castro Giusy (ITP Scifo Pietro)            | Dapiaggi Antonella (ITP: Scifo Pietro) | /  |
| /  | VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE            | /  | /                                      | Mutti Riccardo (ITP: Conti Luciano)          |
| 11 | ENOLOGIA                                   | /  | /                                      | Dapiaggi Antonella (ITP: Conti Luciano)      |
| 12 | BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE                 | /  | /                                      | Balocco Valerio (ITP: Intilisano Eric)       |
| 13 | GENIO RURALE                               | Mutti Riccardo (ITP: Colli Claudio Simone) | Mutti Riccardo (ITP: Pugno Paola)      | /  |
| 14 | GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO    | /  | /                                      | Baranzini Piergiorgio (ITP: Intilisano Eric) |
| 15 | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                 | Devasini Ivan Piero                        | CONTINUITA'                            | Gueli Salvatore                              |
| 16 | RELIGIONE CATTOLICA                        | Scagliotti Sergio Teresio                  | CONTINUITA'                            | CONTINUITA'                                  |
| 17 | ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE                 | Gianchino Antonella                        | Ferro Mattia                           | Mirarchi Raffaele                            |
| 18 | SOSTEGNO                                   | Ricaldone Eleonora<br>Gulia<br>Zucca Laura | Novelli Timothy<br>Zucca Laura         | CONTINUITA'                                  |

**Nota:** se l'insegnante della materia non è cambiato segnalare con la dizione CONTINUITA', se in un a.s. si succedono più insegnanti indicare per ognuno il periodo.

## 1.2 studenti

| STUDENTI   | INIZIO ANNO       |           |        | FINE ANNO  |               |          |   |
|------------|-------------------|-----------|--------|------------|---------------|----------|---|
|            | DA CLASSE PRECED. | RIPETENTI | TOTALE | PROMOSSI   | NON PROMOS SI | RITIRATI |   |
|            |                   |           |        | senza deb. | con debito    |          |   |
| classe 3 ^ | 18*               | /         | 18     | 15         | 2             | /        | 1 |
| classe 4 ^ | 17**              | /         | 17     | 16         | 1             | /        | / |
| classe 5 ^ | 17                | /         | 17     |            |               |          |   |

**Nota:** riportare per ogni anno il numero di studenti.



\*Inserimento di un'alunna da altro Istituto

\*\*Cambio di sezione per due alunni: un alunno della Sezione A si sposta nella Sezione B e un'alunna della Sezione B si sposta nella Sezione A

### 1.3 risultato dello scrutinio finale della classe III

(esclusi non promossi e ritirati)

|                            | <b>fra 8 e<br/>10</b> | <b>7</b> | <b>6</b><br>senza debito formativo | <b>6</b><br>con debito formativo |
|----------------------------|-----------------------|----------|------------------------------------|----------------------------------|
| N.<br>STUDENTI<br>con voto | 7                     | 9        |                                    | 1                                |

### 1.4 risultato dello scrutinio finale della classe IV

(esclusi non promossi e ritirati)

|                            | <b>fra 8 e<br/>10</b> | <b>7</b> | <b>6</b><br>senza debito formativo | <b>6</b><br>con debito formativo |
|----------------------------|-----------------------|----------|------------------------------------|----------------------------------|
| N.<br>STUDENTI<br>con voto | 7                     | 8        | 1                                  | 1                                |

## 2. Informazioni sul curriculum

**ISTITUTO TECNICO PER IL SETTORE TECNOLOGICO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**

### Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

Il diplomato in Agraria ha competenze nell'organizzazione e gestione delle attività produttive e di trasformazione del settore agrario, agroalimentare e agroindustriale, con attenzione alla qualità, alla sostenibilità ambientale e alla valorizzazione dei prodotti. Un perito agrario acquisisce competenze in ambito produttivo vegetale e animale, gestione del territorio e dell'ambiente, analisi economica, gestione aziendale e trasformazione dei prodotti. Dal terzo anno è possibile scegliere l'articolazione "Produzioni e trasformazioni" oppure "Viticultura ed enologia". "Viticultura ed enologia" è focalizzata specificamente sulle produzioni vitivinicole, dalla loro organizzazione fino alla trasformazione e commercializzazione del prodotto.

### Obiettivi del corso

Si intende fornire agli studenti tutti gli strumenti, culturali e tecnologici, al fine di formare tecnici altamente specializzati e preparati, in relazione alle esigenze delle realtà territoriali, sia per un diretto inserimento nel mondo del lavoro che per la prosecuzione degli studi a livello universitario.



Le caratteristiche generali che si vogliono conferire attraverso il corso sono le seguenti: versatilità e propensione al continuo aggiornamento; ampio ventaglio di competenze nonché capacità di orientamento di fronte a problemi nuovi e di adattamento alla evoluzione della professione; capacità di cogliere la dimensione economica dei problemi utilizzando strumenti di comunicazione efficace e team working per operare in contesti organizzati. Gli obiettivi vengono perseguiti sia attraverso la didattica scolastica e le attività di laboratorio, sia con:

- progetti di approfondimento sia teorico, che pratico in collaborazione con esperti di Università e Aziende del settore agroalimentare e agroambientale;
- partecipazione a concorsi e gare nazionali, attività estive di Formazione Scuola-Lavoro della durata di 3 settimane presso aziende del settore;
- attività progettuali extrascolastiche in collaborazione con il convitto e tenute da docenti interni e/o docenti del settore;
- partecipazione a fiere e manifestazioni sul territorio per incrementare le capacità gestionale e di marketing degli studenti.

## **TRAGUARDI ATTESI IN USCITA**

### **Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica**

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche di indirizzo**

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali
- Organizzare attività produttive ecocompatibili



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

## **PROSPETTIVE POST DIPLOMA**

### **Prosecuzione degli studi**

Il Diploma in "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" consente l'accesso a tutti i corsi universitari. La preparazione specifica orienta gli allievi verso i corsi di studio del settore, quali i corsi in Enologia, Scienze Agrarie, Scienze Forestali, Scienze Ambientali e Medicina Veterinaria. Il diplomato può inoltre frequentare corsi post-diploma di specializzazione.

### **Attività professionali e/o tipologie di lavoro cui il titolare del certificato può accedere**

- Tecnico delle produzioni vegetali e della commercializzazione dei prodotti agricoli
- Tecnico per la pianificazione delle attività aziendali e per il controllo della trasparenza, tracciabilità e qualità delle produzioni
- Operatore per la gestione di attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti vitivinicoli del territorio
- Tecnico dei processi produttivi ecosostenibili e dello smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui
- Addetto all'organizzazione delle produzioni vitivinicole in campo e in cantina.
- Tecnico della trasformazione biotecnologica dei prodotti enologici
- Tecnico per la gestione del sistema qualità aziendale
- Consulente per la gestione di attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti enologici del territorio
- Tecnico per la progettazione e gestione di programmi culturali
- Tecnico per il monitoraggio e la tutela della componente floristica e faunistica
- Tecnico della manutenzione e gestione degli spazi verdi e la produzione di piante ornamentali
- Tecnico per il monitoraggio dello stato delle componenti ambientali, analisi d'impatto delle attività agrarie,
- Tecnico per la redazione di piani di controllo delle filiere certificate di prodotti DOP



- Consulente per servizi di potatura, difesa integrata e trattamenti, raccolta, interventi meccanici, realizzazione e manutenzione di impianti di irrigazione, contabilità aziendale e tenuta dei registri, applicazione di tecnologie informatiche

#### Quadro orario settimanale (dal PTOF)

L'articolazione "Viticoltura ed Enologia" approfondisce le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

| VITICOLTURA ED ENOLOGIA                            |           |           |           |           |           |
|--|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| DISCIPLINE CLASSI                                  | 1         | 2         | 3         | 4         | 5         |
| Lingua e letteratura italiana                      | 4         | 4         | 4         | 4         | 4         |
| Lingua inglese                                     | 3         | 3         | 3         | 3         | 3         |
| Storia, Cittadinanza e Costituzione                | 2         | 2         | 2         | 2         | 2         |
| Matematica   | 4         | 4         | 3         | 3         | 3         |
| Complementi di Matematica                          | -         | -         | 1         | 1         | -         |
| Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) | 2         | 2         | -         | -         | -         |
| Scienze integrate (Fisica)                         | 2         | 3         | -         | -         | -         |
| Scienze integrate (Chimica)                        | 2         | 3         | -         | -         | -         |
| Diritto ed Economia                                | 2         | 2         | -         | -         | -         |
| Tecnologia e Tecniche di Rappresentazione Grafica  | 2         | 3         |           |           |           |
| Tecnologie Informatiche                            | 3         | -         | -         | -         | -         |
| Azienda Agraria                                    | 3         | -         | -         | -         | -         |
| Scienze e Tecnologie Applicate                     | -         | 3         | -         | -         | -         |
| Geografia Generale ed Economica                    | 1         | -         | -         | -         | -         |
| Estimo, Economia, Legislazione e marketing         | -         | -         | 3         | 2         | 2         |
| Genio rurale                                       | -         | -         | 3         | 2         | -         |
| Produzioni Vegetali                                | -         | -         | 5         | 4         | -         |
| Trasformazione dei Prodotti                        | -         | -         | 2         | 2         | -         |
| Produzioni Animali                                 | -         | -         | 3         | 3         | 2         |
| Biotecnologie Agrarie                              | -         | -         | -         | 3         | -         |
| Biotecnologie Vitivinicole                         | -         | -         | -         | -         | 3         |
| Gestione dell'ambiente e del Territorio            | -         | -         | -         | -         | 2         |
| Viticoltura e Difesa della Vite                    | -         | -         | -         | -         | 4         |
| Enologia   | -         | -         | -         | -         | 4         |
| Scienze motorie e sportive                         | 2         | 2         | 2         | 2         | 2         |
| Religione cattolica/Attività alternativa           | 1         | 1         | 1         | 1         | 1         |
| Educazione Civica                                  |           |           |           |           |           |
| <b>Totale ore settimanali</b>                      | <b>33</b> | <b>32</b> | <b>32</b> | <b>32</b> | <b>32</b> |

In applicazione del DPR 275/99 Regolamento recante norme in materia di Autonomia delle Istituzioni scolastiche ai sensi dell'Art. 21, della Legge 15 marzo 1999. N. 59, per mantenere continuità rispetto al vecchio ITAS e per dare agli studenti contenuti specialistici, sin dal 1° anno, è stata introdotta la disciplina Azienda Agraria, che diversifica il biennio ITA Luparia dagli altri bienni dei percorsi tecnici agrari.



Nella classe terza sono previste n. 5 ore di compresenza con gli ITP; nella classe quarta sono previste n. 8 ore di compresenza con gli ITP e nella classe quinta sono previste n. 11 ore di compresenza con gli ITP.

## 2.1 Tempi del percorso formativo

| DISCIPLINA                                 | ORE ANNUALI PREVISTE | ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO ALLA REDAZIONE DEL PRESENTE DOCUMENTO |
|--|----------------------|--|
| ITALIANO                                   | 132                  | 124  |
| STORIA                                     | 66                   | 49   |
| INGLESE                                    | 99                   | 83   |
| MATEMATICA                                 | 99                   | 94   |
| ECONOMIA, ESTIMO, LEGISLAZIONE E MARKETING | 66                   | 59   |
| PRODUZIONI ANIMALI                         | 66                   | 59   |
| VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE            | 132                  | 119  |
| ENOLOGIA                                   | 132                  | 121  |
| BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE                 | 99                   | 80   |
| GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO    | 66                   | 53   |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                 | 66                   | 58   |
| RELIGIONE CATTOLICA                        | 33                   | 28   |
| ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE                 | 30                   | 15   |
| EDUCAZIONE CIVICA                          | 33                   | 33   |

**NOTA:** le ore annuali previste si calcolano sulla base di 33 settimane scolastiche ed in funzione dell'orario effettivo di ciascuna materia.

## 3. Valutazione

### 3.1 criteri adottati

Nella valutazione delle prove SCRITTE si è tenuto conto di:

1. comprensione
2. conoscenza
3. applicazione
4. analisi
5. sintesi
6. competenze linguistiche
7. uso di linguaggi specifici
8. competenze professionali



Nella valutazione delle prove ORALI si è tenuto conto di:

**- contenuti**

1. ampiezza
2. coerenza
3. collegamenti
4. precisione
5. focalizzazione
6. problematizzazione

**- competenze comunicative**

1. chiarezza espositiva
2. precisione linguistica
3. fluidità, scioltezza

**- strategie**

1. Pianificazione
2. Flessibilità

**3.2 tipologie prevalentemente usate**

| MATERIE                                    | ORALI                          | SCRITTE  |
|--|--------------------------------|--|
| ITALIANO                                   | 1                              | 3, 8, 11, 18 (trattazione sintetica)   |
| STORIA                                     | 1                              | 10, 11, 18 (trattazione sintetica)   |
| INGLESE                                    | 1                              |  |
| MATEMATICA                                 | 1                              | 15, 18 (verifiche strutturate)   |
| ECONOMIA, ESTIMO, LEGISLAZIONE E MARKETING | /                              | 10, 11, 18 (risposta aperta da argomentare - relazioni)                            |
| PRODUZIONI ANIMALI                         | 1                              | 10, 11, 18 (domande aperte)  |
| VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE            | 1                              | 18 (domande aperte)  |
| ENOLOGIA                                   | 1                              | 18 (trattazione sintetica di argomenti)  |
| BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE                 | 1                              | 18 (relazioni su attività laboratorio – lavori di gruppo)                          |
| GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO    | 1, 17                          | 10, 11, 18 (domande aperte da argomentare)   |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                 | 1                              | 10, 11 quesiti a risposta singola, completamento di tabelle, trattazione sintetica |
| RELIGIONE CATTOLICA                        | /                              | 11   |
| ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE                 | 18<br>(Presentazioni digitali) | /  |
| EDUCAZIONE CIVICA                          | 17                             | 10, 11, 18 (trattazione sintetica)   |

**NOTA:** Inserire il numero corrispondente alle tipologie di prova eventualmente usate



|  |  |
|--|--|
| 1. Interrogazione                                      | 10. Quesiti vero/falso con obiettivi predefiniti |
| 2. Interrogazione semistrutturata                      | 11. Quesiti a scelta multipla                    |
| 3. Tema  | 12. Integrazioni/completamenti                   |
| 4. Traduzione da lingua classica/straniera in italiano | 13. Corrispondenze                               |
| 5. Traduzione da lingua straniera                      | 14. Problema                                     |
| 6. Dettato   | 15. Esercizi                                     |
| 7. Analisi   | 16. Analisi di casi                              |
| 8. Analisi testi                                       | 17. Progetto                                     |
| 9. Saggio breve/articolo di giornale                   | 18. Altro (specificare)                          |

#### **4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI**

##### **4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE**

Per le singole discipline le tipologie di valutazioni adottate, i test di verifica e i criteri di valutazione sono coerenti con gli obiettivi trasversali individuati e con gli obiettivi specifici delle singole discipline. Da tale ottica valutativa scaturisce una importante premessa a tutta l'attività didattica, la cui incidenza sul contratto formativo appare rilevante: l'allievo è valutato sulla base di ciò che sa e di ciò che sa fare in rapporto agli obiettivi indicati. Si deve inoltre sottolineare che anche i criteri generali di valutazione sono ispirati agli obiettivi formativi di questa scuola in una prospettiva pedagogica nella quale assumono rilevanza: il recupero scolastico; la lotta al fenomeno dell'abbandono; l'incentivazione della motivazione allo studio; il premio all'impegno e alla costanza. In particolare, la valutazione sommativa viene espressa sulla base di conoscenza dei contenuti, competenze, interesse e partecipazione evidenziati, metodo di lavoro e capacità di recupero, attraverso griglie di valutazione predisposte dai singoli Dipartimenti disciplinari e condivise con gli allievi.

Tutti gli elementi di valutazione su esposti integrano quelli che derivano da riscontro di dati obiettivi quali congruo numero di voti, interventi nel dialogo educativo, esito dei corsi di recupero e frequenza dei medesimi.

##### **4.2. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI**

I punteggi sono attribuiti sulla base dell'articolo 11, comma 1 dell'O.M. 54/2026 (OM 2026) e della Tabella A prevista dal D.lgs. N. 62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra – la conversione (secondo la Tabella di conversione per la fase transitoria) del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).



TABELLA

## Attribuzione credito scolastico

| Media dei<br>voti | Fasce di credito III<br>ANNO | Fasce di credito<br>IV ANNO | Fasce di credito<br>V ANNO |
|-------------------|------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| $M < 6$           | -                            | -                           | 7-8                        |
| $M = 6$           | 7-8                          | 8-9                         | 9-10                       |
| $6 < M \leq 7$    | 8-9                          | 9-10                        | 10-11                      |
| $7 < M \leq 8$    | 9-10                         | 10-11                       | 11-12                      |
| $8 < M \leq 9$    | 10-11                        | 11-12                       | 13-14                      |
| $9 < M \leq 10$   | 11-12                        | 12-13                       | 14-15                      |

Ai sensi dell'art. 11, comma 1 dell'O.M. 54/2026 (OM 2026) e dell'art. 15, comma 2/bis del D.Lgs N. 62/2017, come indicato dall'art. 1, comma 1, lettera d) della Legge 150/2024, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a 9/10.

Il credito assegnato nei due anni precedenti rimane invariato.

#### 4.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE COLLOQUIO (Allegato A OM 54/2026 – Articolo 22)

Le griglie di valutazione della Prima Prova (Tipologie A, B, C) e della Seconda Prova, predisposte secondo gli indicatori forniti dal MIUR (DM 769/2018), già utilizzate nelle correzioni delle simulazioni e anche in prove ordinarie, sono riportate in allegato al presente Documento (Vedi Allegato A)

#### 4.4. ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI MATURITA'

Il giorno 26 Maggio 2026 verrà svolta una simulazione del colloquio orale, che coinvolgerà 2 studenti scelti a campione.

### 5. INDICAZIONI E STRATEGIE E METODI DI INCLUSIONE

Ogni alunno, con continuità o per determinati periodi, può manifestare BES, per motivi fisici, biologici, fisiologici o anche per motivi psicologici, familiari, sociali, ambientali rispetto ai quali è necessario offrire una risposta adeguata e personalizzata ed è una condizione che riguarda tutto il team Docenti.

Questi studenti hanno diritto ad un **Piano Didattico Personalizzato (PDP)** con determinazioni assunte e verbalizzate dai Consigli di classe, fornendo loro gli strumenti compensativi e le misure dispensative già previste dalla legge DSA n.170/2010 che ha rappresentato un punto di svolta nella "presa in carico" dell'alunno con disturbi di apprendimento da parte di tutti i Docenti del Consiglio di Classe coinvolto.



## **6. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA**

**6.1 Metodologie e strategie didattiche** – Si fa riferimento ai singoli programmi e all'attività didattica disciplinare svolta da ogni singolo docente.

**6.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento** – Nessun docente della è in possesso di certificazione linguistica che permetta lo svolgimento di tale attività. La docente di Inglese ha affrontato un modulo di letteratura nell'ambito di un progetto interdisciplinare con la docente di Lingua e Letteratura Italiana.

**6.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività del TRIENNIO**

**Attività di FSL (ex PCTO):**

- Sicurezza: 12 ore (4 ore base + 8 ore specifiche rischio medio)
- Primo Soccorso: 5 ore
- Attività di FSL presso aziende: 240 ore (120 ore al termine della classe terza; 120 ore al termine della classe quarta)

**Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa del triennio:**

Classe 3:

Progetto di gestione dell'orto presso l'Associazione "La casa di Stefano", Casale Monf.to (AL)

Visita: Sacra di San Michele e Birrificio

Incontro informativo sulle dinamiche legate alla gestione delle scorie nucleari a Trino (VC)

Classe 4:

Partecipazione alla conferenza "L'analisi sensoriale del tartufo" presso Istituto Luparia (alcuni studenti)

Partecipazione al progetto di formazione "Elementi di didattica per insegnare il suolo – pillole di conoscenza"

Visita aziendale al panificio Villa e alla Cantina Hic et Nunc

Conferenza sul riso rosa

Classe 5:

Torchio d'Oro, presso Istituto Luparia (alcuni ragazzi della classe parteciperanno in qualità di membri della giuria)

Fiera del Bue Grasso, Moncalvo (AT)

Partecipazione allo spettacolo teatrale "Romeo and Juliet" presso Teatro Municipale di Casale Monf.to (AL) – alcuni studenti

Partecipazione all'evento "L'altro lato della medaglia" presso il Palazzetto dello Sport, Casale Monf.to (AL)

Conferenza sulla prevenzione andrologica presso Istituto Sobrero, Casale Monf.to (AL)

Visita al Salone del Libro (TO) – alcuni studenti

## **ORIENTAMENTO**

**Tutor Orientamento:** Prof.ssa Gianchino Antonella

**Attività:**

- N.6 ore tutor orientamento (accesso alla piattaforma UNICA e correzione Capolavori)
- Visite guidate presso il Salone dell'orientamento di Casale M.to



- Visite guidate presso aziende del territorio
- Attività di orientamento con la Regione Piemonte
- Presentazione del libro "Una vita in vigna"
- Visita alla fiera Agricola Verona
- Incontro coi Carabinieri
- Incontro con esperto sulla gestione delle emozioni
- Incontro con esperto di Andrologia
- Incontro con ITS Piemonte
- Incontro sul "Beef on Dairy"
- Incontro "Radici a Grugliasco"

**Totale ore svolte: 58**

SI RINVIA AL CERTIFICATO COMPETENZE DI OGNI SINGOLO ALUNNO

#### **6.4 Prove effettuate e iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'Esame di Maturità**

- 12.02.2026: Prima simulazione di Prima Prova
- 16.04.2026: Seconda simulazione di Prima Prova
- 05.03.2026: Prima simulazione di Seconda Prova
- 30.04.2026: Seconda simulazione di Seconda Prova
- 26.05.2026: Simulazione del colloquio orale

**7. ATTIVITÀ E PROGETTI** (specificare i principali elementi didattici ed organizzativi- tempi e spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

##### **7.1. Attività di recupero e potenziamento**

Il recupero delle insufficienze è stato svolto in itinere.

##### **7.2. Attività e progetti attinenti a "Educazione Civica"**

**Vedi 8:** Attività Didattiche Disciplinari

##### **7.3. Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa**

Partecipazione a fiere e manifestazioni locali

##### **Visite di Istruzione**

Trieste (Classe 3)

Vicenza e Padova (Classe 4)

Strasburgo e Tour dell'Alsazia (Classe 5)

##### **7.4 Percorsi interdisciplinari (/nodi concettuali/ A CURA DEI SINGOLI CDC**

OBIETTIVI PREFISSATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

|   | OBIETTIVI CULTURALI  | OBIETTIVI TRASVERSALI  | OBIETTIVI COMPORTAMENTALI   |
|---|--|--|---|
| 1 | Osservare, conoscere e analizzare, anche da più punti di vista, le diverse realtà in modo da poter formulare i | Esprimersi efficacemente in forma sia scritta che orale, utilizzando anche linguaggi tecnici | Graduale superamento della visione egocentrica della realtà e acquisizione di |



|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   | giudizi e operare scelti in modo autonomo, motivato e consapevole  |   | un'ottica più vasta che tenga conto del punto di vista e dei diritti altrui e li rispetti  |
| 2 | Esprimersi in modo preciso ed efficace e comprendere significati ed implicazioni dei messaggi altrui   | Analizzare e interpretare testi e documenti di diversa natura   | Disponibilità al dialogo e al riesame delle proprie posizioni attraverso il confronto  |
| 3 | Adattarsi con flessibilità ai diversi contesti e a situazioni professionali nuove attuando processi di educazione permanente anche attraverso l'attitudine all'autoapprendimento | Effettuare scelte e prendere decisioni ricercando ed assumendo le opportune informazioni                | Autocontrollo fisico ed emozionale   |
| 4 |  | Organizzare il proprio sapere in modo interdisciplinare applicandolo ai diversi contesti                | Capacità di lavorare produttivamente sia in autonomia che in gruppo  |
| 5 |  | Esprimere giudizi adeguatamente motivati  | Acquisizione del senso di responsabilità anche attraverso la consapevolezza delle conseguenze del proprio operato sia per sé che per la collettività |
| 6 |  | Elaborare dati e analizzare situazioni ed esperienze in modo efficace per favorire processi decisionali |  |

#### **7.5 iniziative ed esperienze extracurricolari (se presenti in aggiunta ai percorsi in alternanza)**

Partecipazione al Corso per Assaggiatori di Vino organizzato da ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) – alcuni studenti

#### **7.6. Eventuali attività specifiche di orientamento**

Vedi 6.3

### **8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI**

(una scheda per disciplina)

**MATERIA:** ITALIANO

**DOCENTE:** Giulia Marzana

**TESTI ADOTTATI:** Letteratura visione del mondo – edizione rossa, Corrado Bologna, Paola Rocchi, Giuliano Rossi, Loescher, Torino



Vol. 3A Dall'Unità d'Italia alla fine dell'Ottocento  
Vol. 3B Dal Novecento ai giorni nostri  
ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026  
N. ORE 124 (previste al 15 maggio) SU N. ORE 132 anno

### **8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

#### **CONOSCENZE:**

Sviluppi fondamentali della tradizione letteraria da fine Ottocento ad oggi.  
Forme e registri linguistici, tecniche di organizzazione del discorso scritto e orale.  
Lettura diretta dei testi e del loro valore simbolico, connotativo.  
Conoscenza delle principali figure retoriche.  
Conoscere testi appartenenti al periodo studiato, confrontandoli tra loro e/o con testi del passato.  
Cogliere gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato.

#### **COMPETENZE:**

Esprimersi in modo chiaro e corretto e conoscere il lessico specifico.  
Riconoscere il testo letterario nella sua specificità e polisemia.  
Sapere rapportare il testo a proprie esperienze e sensibilità.  
Saper comprendere ed interpretare il testo letterario.  
Competenze digitali (criteri di valutazione dell'attendibilità delle informazioni online, regole di comportamento del galateo digitale, utilizzo di programmi specifici per implementare la conoscenza).

#### **CAPACITA':**

Riconoscere i valori denotativi e connotativi del testo letto.  
Saper contestualizzare il testo letterario in relazione a codici formali, istituzioni, altre opere, cultura, arte e storia.  
Saper formulare giudizi interpretativi e critici.  
Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando influenze e collegamenti tra i vari contenuti.  
Produrre discorsi orali corretti, pertinenti ed efficaci.  
Saper utilizzare il linguaggio specifico del linguaggio letterario.

### **8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezione frontale  
Attività guidate  
Gruppi di lavoro  
Laboratorio di scrittura

### **8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO**

Libro di testo  
Risorse digitali  
Appunti  
Simulazioni di prime prove di Maturità ed Invalsi

### **8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Programmazione per trimestre e pentamestre:  
Trimestre



Modulo 1: Cultura e letteratura dell'Italia Unita (settembre – ottobre 2025)

Modulo 2: Naturalismo e Verismo (ottobre – novembre 2025)

Modulo 3: La produzione scritta (ottobre 2025 – maggio 2026)

Modulo 4: Simbolismo e Decadentismo (dicembre 2025 – gennaio 2026)

#### Pentamestre

Modulo 5: Metamorfosi del romanzo italiano ed europeo (febbraio - marzo 2026)

Modulo 6: La poesia italiana del primo Novecento: il Futurismo e l'Ermetismo (marzo - aprile 2026)

Modulo 7: La prosa italiana del Novecento: dalla fine del fascismo al dopoguerra (maggio 2026)

### **8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE**

(eventuali allegati in appendice)

Interrogazione orale.

Verifica scritta: trattazione sintetica, quesiti a risposta singola e multipla, analisi di testi letterari, temi di tipologia A, B e C secondo le indicazioni dell'Esame di Maturità.

Simulazione per la prova Invalsi di italiano.

### **8.6 CONTENUTI** (vedi allegati degli argomenti svolti)

#### Trimestre

**Modulo 1: Cultura e letteratura dell'Italia Unita** (settembre – ottobre 2025)

- La letteratura dell'Italia unita: De Sanctis, la Scapigliatura.
- Iginio Ugo Tarchetti, *Fosca*, Amore e malattia.
- Giosué Carducci

- Vita e opere

- La visione del mondo

- *Rime Nuove*: Pianto antico, San Martino.

- *Odi barbare*: Nevicata

- Giovanni Pascoli

- Vita e opere

- La visione del mondo

- *Il fanciullino*: la visione del mondo

- *Myricae*: Lavandare, Novembre, Il lampo e Il tuono.

- *I Canti di Castelvecchio*: Nebbia

**Modulo 2: Naturalismo e Verismo** (ottobre – novembre 2025)

- Il Naturalismo ed Émile Zola
- Le caratteristiche del Verismo italiano
- Giovanni Verga
- Vita e opere
- La visione del mondo
- *Vita dei campi*: Rosso Malpelo, La lupa, Fantasticheria
- *Novelle rusticane*: la roba
- *I Malavoglia*: la famiglia Malavoglia, la tragedia
- *Mastro don Gesualdo*: la morte di Gesualdo.

**Modulo 3: La produzione scritta** (ottobre 2025 – maggio 2026)

Lavoro di analisi e produzione basato sulle tipologie A, B e C dell'Esame di Maturità.

**Modulo 4: Simbolismo e Decadentismo** (dicembre 2025 – gennaio 2026)

- Le caratteristiche del Decadentismo, del Parnassianesimo, del Simbolismo e dell'Estetismo.
- Gabriele D'Annunzio



- Vita e opere
- La visione del mondo
- *Il piacere*: l'attesa, il ritratto di Andrea Sperelli
- *Alcyone* e le *Laudi*: La pioggia nel pineto
- Oscar Wilde (modulo multidisciplinare italiano – inglese): *Il ritratto di Dorian Gray*

### Pentamestre

#### **Modulo 5: Metamorfosi del romanzo italiano ed europeo (febbraio - marzo 2026)**

- Italo Svevo
  - Vita e opere
  - La visione del mondo
  - *La coscienza di Zeno*: la prefazione e il preambolo, il fumo, il padre di Zeno, lo schiaffo, il finale.
- Luigi Pirandello
  - Vita e opere
  - La visione del mondo
  - *Il fu Mattia Pascal*: le due premesse, cambio treno, la conclusione.
  - *Uno, nessuno e centomila*
  - Il teatro e *Sei personaggi in cerca d'autore*: l'entrata in scena.
- Il risveglio del romanzo e la narrativa femminile:
  - Sibilla Aleramo, *Una donna*, Il ricordo della fanciullezza
  - Dino Buzzati, *Il deserto dei Tartari*, La fortezza Bastiani

#### **Modulo 6: La poesia italiana del primo Novecento: il Futurismo e l'Ermetismo (marzo - aprile 2026)**

- Le avanguardie: *Primo manifesto del Futurismo*, Marinetti e altri
- La poesia di guerra
- Giuseppe Ungaretti
  - Vita e opere
  - La visione del mondo
  - *L'Allegria*: Soldati, In memoria, Veglia, Fratelli (Redazione 1916 e 1942)
- Eugenio Montale
  - Vita e opere
  - La visione del mondo
  - *Che cos'è la poesia*
  - *Satura*: Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale
  - *Ossi di seppia*: Spesso il male di vivere ho incontrato
- Umberto Saba
  - Vita e opere
  - La visione del mondo
  - *Il Canzoniere*: La capra, Ulisse, Trieste

#### **Modulo 7: La prosa italiana del Novecento: dalla fine del fascismo al dopoguerra (maggio 2026)**

- Raccontare la resistenza attraverso la prosa
- Beppe Fenoglio
  - Vita e opere
  - La visione del mondo
  - *Il partigiano Johnny*: L'imboscamento di Johnny sulle colline, una definizione di partigiano
- Cesare Pavese
  - Vita e opere
  - La visione del mondo



- *Verrà la morte e avrà i tuoi occhi*
- *La luna e i falò*: il mito sfuggente del paese.
- Accenni letterari su: Pier Paolo Pasolini, Primo Levi, Elsa Morante

**8.7 ALTRO:** il programma finale coincide con il Piano di Lavoro Iniziale. Sono state svolte lezioni dedicate alla preparazione della prima prova scritta di Maturità e della prova Invalsi. I recuperi, dove necessari, sono stati programmati con gli alunni e svolti in itinere durante tutto il pentamestre.

Per gli alunni con Dsa sono state applicate le misure compensative e dispensative così previste dai singoli PDP, si è inoltre tenuto conto degli obiettivi minimi previsti per la disciplina.

| Obiettivi minimi di Italiano  |  |
|---|--|
| COMPETENZE/ABILITA'   | CONOSCENZE   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Decodificare un testo letterario, riconoscendone gli aspetti storici e formali.</li> <li>- Individuare le relazioni più significative tra testi dello stesso autore o di autori diversi (temi trattati, generi di riferimento, scelte linguistiche e stilistiche).</li> <li>- Produrre testi scritti dotati di coerenza e coesione, conformi alle tipologie previste dall'Esame di Stato.</li> <li>- Esporre in maniera chiara e corretta i contenuti appresi, operando gli essenziali collegamenti logici.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere le fasi principali dello sviluppo della letteratura italiana inerenti al programma della classe quinta.</li> <li>- Conoscere in maniera essenziale i contenuti, le coordinate temporali e la poetica delle opere dei principali autori studiati.</li> <li>- Cogliere le relazioni più evidenti delle opere e degli autori con il contesto storico-culturale coevo (politico, artistico, socio-culturale e filosofico).</li> <li>- Padronanza degli elementi di analisi testuale.</li> </ul> |

---

**MATERIA: STORIA**

**DOCENTE:** Giulia Marzana

**TESTI ADOTTATI:** *Una storia per il futuro – seconda edizione – Il Novecento e oggi*, Vittoria Calvani, Mondadori Scuola.

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026**

**N. ORE 49 (previste al 15 maggio) SU N. ORE 66 PREVISTE anno**

### 8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

#### CONOSCENZE:

Periodi, fatti storici e caratteristiche fondamentali delle interpretazioni del passato.

Conoscenza del linguaggio specifico della disciplina.

Conoscenza dei mutamenti storici, politici ed economici avvenuti nel periodo evidenziato.

#### COMPETENZE:

Esprimersi in modo chiaro e corretto, saper utilizzare il lessico specifico.

Riconoscere e ricavare informazioni dalle fonti storiche.

Individuare le relazioni tra gruppi umani e contesti spaziali.

Comprendere la relazione tra gli eventi, analizzarli e concettualizzarli nonché organizzarli.

Competenze digitali (criteri di valutazione dell'attendibilità delle informazioni online, regole di comportamento del galateo digitale, utilizzo di programmi specifici per implementare la conoscenza).



### **CAPACITA':**

Collocare gli eventi storici affrontati nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.

Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti e fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.

Comprendere il manuale, sintetizzare e schematizzare un testo espositivo di contenuto storico.

Riconoscere alcuni modelli di società sulla base di: istituzioni politiche, forme di governo, cultura, economia e religione.

Individuare i collegamenti tra fatti storici, in base a meccanismi logici di causa-effetto, analogia-differenza.

## **8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezione frontale

Attività guidate

Gruppi di lavoro

## **8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO**

Libro di testo

Risorse digitali

Filmati dell'epoca

Appunti

## **8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Programmazione per quadrimestri:

### 1° Trimestre

**Modulo 1:** La Belle époque e la Grande Guerra

**Modulo 2:** La notte della democrazia

### 2° Pentamestre

**Modulo 3:** I giorni della follia

**Modulo 4:** L'equilibrio del terrore

**Modulo 5:** L'Italia in Europa

## **8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE**

(eventuali allegati in appendice)

Interrogazione orale.

Verifica scritta: trattazione sintetica, quesiti a risposta singola e multipla, vero o falso, parole del lessico.

## **8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)**

### 1° Trimestre

**Modulo1: La Belle époque e la Grande Guerra**

- La società di massa
- L'età giolittiana
- Venti di guerra
- La Prima Guerra Mondiale

**Modulo 2: La notte della democrazia**

- Una pace instabile



- La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin
- Il fascismo
- La crisi del '29
- Il nazismo

- Preparativi di guerra

## 2° Pentamestre

### **Modulo 3: I giorni della follia**

- La Seconda Guerra Mondiale
- La guerra parallela dell'Italia e la Resistenza
- Il mondo nel dopoguerra

### **Modulo 4: L'equilibrio del terrore**

- La guerra fredda in Occidente e in Oriente
- La decolonizzazione
- Il periodo della distensione
- Il sessantotto
- La fine del sistema comunista

### **Modulo 5: L'Italia in Europa**

- L'Italia della Ricostruzione
- Gli anni del "boom"
- L'Unione Europea
- Dal Sessantotto a Tangentopoli

**8.7 ALTRO:** il programma finale coincide con il Piano di Lavoro Iniziale. Sono state svolte lezioni dedicate all'approfondimento di particolari momenti storici. I recuperi, dove necessari, sono stati programmati con gli alunni e svolti in itinere durante tutto il pentamestre. Per gli alunni con Dsa sono state applicate le misure compensative e dispensative così previste dai singoli PDP, si è inoltre tenuto conto degli obiettivi minimi previsti per la disciplina.

| Obiettivi minimi di STORIA   |  |
|--|--|
| CONOSCENZE   | ABILITA' e COMPETENZE  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orientarsi cronologicamente e ideologicamente nell'Italia giolittiana</li> <li>• Conoscere le linee generali del comunismo, del fascismo e del nazismo ed esserne in grado di tracciarne le differenze</li> <li>• Comprendere le dinamiche economiche mondiali e come gli stati possono influenzarsi economicamente</li> <li>• Avere una chiara percezione dell'antisemitismo e della Shoah</li> <li>• Conoscere la situazione politica europea alle porte della Prima e della Seconda Guerra Mondiale</li> <li>• Avere una chiara percezione delle dinamiche che hanno portato al governo repubblicano in Italia e all'Europa Unita</li> <li>• Conoscere a grandi linee le attuali esigenze umane dettate dalla globalizzazione</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il lessico specifico della disciplina</li> <li>• Collocare nel tempo e nello spazio fatti ed eventi esaminati.</li> <li>• Individuare e porre in relazione cause e conseguenze dei principali eventi e fenomeni storici esaminati.</li> <li>• Individuare i principali fattori costitutivi (economici, politici, sociali) di un fenomeno storico.</li> <li>• Cogliere i principali elementi di cambiamento, ad esempio in rapporto a rivoluzioni e riforme.</li> <li>• Utilizzare strumenti del "fare storia": carte, mappe, grafici, fonti di diversa tipologia.</li> </ul> |



**MATERIA** LINGUA INGLESE

**DOCENTE** Prof.ssa Pedrola Monica

**TESTI ADOTTATI**

Libri di testo: Hands-on-farming

Autori: Paola Gherardelli

Casa Editrice: Zanichelli

Libri di testo: Mastering Grammar

Autori: Angela Gallagher – Fausto Galuzzi

Casa Editrice: Pearson Longman

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026: N. ORE 83 (previste al 15 maggio) SU N. ORE 99 PREVISTE anno**

**8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

**CONOSCENZE:**

**Modulo Invalsi:** Consolidamento grammaticale e delle abilità (reading and listening), Livello B1-B2

**Modulo 1: Grapes and Grape Cultivation (Hands-on-Farming) e schede integrative**

Grapes

Vineyards: layout, training systems and main diseases

Pruning and other maintenance activities

The wine-making process for red and white wine

**Module 2: The Modern Winery (schede integrative)**

The winery

Automation and technology in the modern winery

Winery equipment (main tools)

Risks in wineries

**Module 3: Wine and Wine Making (Hands-on-Farming) e schede integrative**

The winegrowers' calendar

The wine-making process for red and white wine

**Module 4: The world of wine (Hands-on-Farming) e schede integrative**

Wine classification

Wine labels

How to describe wines

Wine tasting

**Module 5: Literary insights - Progetto interdisciplinare (Inglese-Italiano)**

Oscar Wilde:

- Life and main works

- Cultural and historical background

Novel: The Picture of Dorian Gray



#### COMPETENZE:

Sviluppo delle competenze linguistiche, sociolinguistiche e pragmatiche graduate sui livelli B1-B2 del QCER.

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi.

#### CAPACITA':

Saper comprendere testi scritti e orali. Saper interagire e parlare dei diversi argomenti trattati.

### 8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali

Lezioni partecipate

Attività a piccoli gruppi

### 8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo

Schede integrative consegnate in classe

Materiale integrativo condiviso su Classroom

### 8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

**Modulo Invalsi:** Settembre-Febbraio

#### 1° Trimestre

Modulo 1: Grapes and grape cultivation

Modulo 2: The modern winery

#### 2° Pentamestre

Modulo 3: Wine and winemaking

Modulo 4: The world of Wine

Modulo 5: Literary Insights - Oscar Wilde

### 8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

(eventuali allegati in appendice)

Interrogazioni orali

### 8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

#### **Modulo 1: Grapes and grape cultivation (Hands-on-Farming) e schede integrative**

What is wine? What are wine grapes? (scheda integrativa)

Starting with the vineyard: pag 183

The vineyard layout: pag 185

Choosing a cultivar: pag 187

Training systems: scheda integrativa

Pests and diseases: scheda integrativa

#### **Modulo 2: The modern winery (schede integrative)**

The winery

Automation and technology in the modern winery

Winery equipment (main tools)

Risks in wineries



### **Modulo 3: Wine and winemaking (Hands-on-Farming) e schede integrative**

The winegrowers' calendar (listening HF: pag 190)

The wine-making process for red and white wine (scheda integrativa)

### **Modulo 4: The world of wine (Hands-on-Farming) e schede integrative**

Wine classification: scheda integrativa

Wine labels: HF pag 201

How to describe wines: HF pag 203-5

Wine tasting: scheda integrativa

### **Modulo 5: Literary insights - Progetto interdisciplinare (Inglese-Italiano)**

Oscar Wilde:

- Life and main works

- Cultural and historical background

Novel: *The Picture of Dorian Gray*

## **8.7 ALTRO**

Gli alunni con DSA hanno seguito la programmazione della classe, per obiettivi minimi e sono state adottate le misure compensative e dispensative previste in ciascun PDP.

I recuperi si sono svolti in itinere.

---

## **MATERIA      MATEMATICA**

**DOCENTE      PROF.SSA CALCAGNO CINZIA**

**TESTI ADOTTATI**      Libro di testo: LEONARDO SASSO – "LA MATEMATICA A COLORI" edizione arancione per il secondo biennio vol.4, DeA SCUOLA

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026**

**N. 94 ORE (previste al 15 maggio) SU N. 99 ORE PREVISTE anno**

## **8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

CONOSCENZE:

### **UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE**

Conoscere la definizione di funzione continua in un punto ed in un intervallo.

Conoscere le definizioni di funzioni discontinue

Conoscere la definizione di asintoto verticale e asintoto orizzontale.

### **UNITA' 3: DERIVATE**

Conoscere la definizione di derivata.

Conoscere il significato geometrico di derivata.

Conoscere le regole di derivazione.

### **UNITA' 5: INTEGRALI**

Conoscere la definizione di integrale, come inversa della derivata

CAPACITA':

### **UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE**

Saper riconoscere funzioni continue e discontinue e fare esempi.

Saper calcolare i limiti e riconoscere le forme indeterminate e saperle risolvere (forma



indeterminata  $+\infty - \infty$ , con funzione polinomiale; forma indeterminata  $\frac{\infty}{\infty}$  e  $\frac{0}{0}$ , con funzione razionale fratta).

Saper individuare la posizione degli asintoti.

#### **UNITA' 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)**

Saper trasformare tutte le informazioni (dominio, positività, intersezioni assi, limiti, asintoti), su di un diagramma cartesiano (per funzioni algebriche razionali, irrazionali, intere e fratte).

#### **UNITA' 3: DERIVATE**

Saper argomentare il concetto di derivata, con la sua interpretazione geometrica.

Saper calcolare la derivata prima di una funzione, con la definizione e con le regole di derivazione.

Saper applicare il metodo della derivata prima per stabilire l'andamento di una funzione, con punti di massimo e di minimo, eventuali.

#### **UNITA' 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)**

Saper trasformare tutte le informazioni (dominio, codominio, positività, intersezioni assi, limiti, asintoti, derivate, massimi e minimi), su di un diagramma cartesiano (per funzioni algebriche razionali, irrazionali, intere e fratte).

Saper leggere da un grafico, tutte le informazioni possibili.

#### **UNITA' 5: INTEGRALI**

Saper calcolare l'integrale di una funzione.

#### **COMPETENZE:**

Analizzare e interpretare le funzioni, con l'utilizzo di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.

### **8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE**

- Lezioni frontali;
- Lezioni partecipate;
- Lavori di gruppo (per la risoluzione degli esercizi).

### **8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO**

- Libro di testo;
- Appunti;
- Schede riassuntive fornite dal docente;
- Fogli di calcolo e programmi per fare i grafici e simulazioni prove INVALSI.

### **8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Programmazione per periodi:

1° Trimestre:

**UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE (SETTEMBRE- OTTOBRE)**

**UNITA' 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda) (NOVEMBRE-GENNAIO)**

2° Pentamestre:

**UNITA' 3: DERIVATE (FEBBRAIO-MARZO)**

**UNITA' 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza) (MARZO - APRILE)**

**UNITA' 5: INTEGRALI (APRILE - MAGGIO)**

### **8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE (eventuali allegati in appendice)**

**VERIFICHE CON ESERCIZI**



INTERROGAZIONI  
VERIFICHE STRUTTURATE

LA VALUTAZIONE TIENE CONTO DELLA PARTECIPAZIONE E DELL'IMPEGNO.

8.6 CONTENUTI

|  |
|--|
| <b>UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE</b>   |
| Funzione continua in un punto ed in un intervallo<br>Funzioni discontinue<br>Calcolo limiti con forme di indeterminazione<br>Asintoto verticale e Asintoto orizzontale |
| <b>UNITA' 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)</b>  |
| Studio di funzioni, con i limiti e gli asintoti  |
| <b>UNITA' 3: DERIVATE</b>  |
| Derivata<br>Regole di derivazione<br>Applicazione allo studio di funzioni  |
| <b>UNITA' 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)</b>  |
| Studio di funzioni (come parte seconda), con le derivate   |
| <b>UNITA' 5: INTEGRALI</b>   |
| Definizione di integrali, come inverso della derivata<br>Calcolo dell'integrale di una funzione  |

8.7 ALTRO

Il programma svolto coincide con il piano di lavoro di inizio anno.

Sono state svolte lezioni, per la preparazione delle prove INVALSI, con ripasso, approfondimenti e svolgimento di simulazioni.

I recuperi si sono svolti in itinere.

Gli alunni BES hanno seguito il normale svolgimento del programma della classe, per obiettivi minimi e sono state adottate le misure compensative e dispensative, previste in ciascun PDP.

---

**MATERIA** ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

**DOCENTI** BARANZINI PIERGIORGIO e CONTI LUCIANO

**TESTI ADOTTATI** Corso di economia, estimo, marketing e legislazione, vol. 2 – Amicabile - HOEPLI

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026**

**N. ORE SU N. ORE PREVISTE** 59 ore (effettuate al 15 maggio) su 66 ore previste anno

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

**CONOSCENZE:**

Conoscenza dei criteri, dei metodi e dei procedimenti per svolgere la valutazione di un bene, conoscenza dei diversi aspetti e dei procedimenti di stima applicabili caso per caso.

Conoscere le norme e le procedure per definire e valutare ambiti arborei: vigneto e bosco;



conoscenza della componente legale e delle norme giuridiche in materia di danno, miglioramento fondiario, servitù, successioni, usufrutto, esproprio.

Conoscenza della legislazione e delle caratteristiche del catasto, le fasi, i documenti e le procedure.

#### **COMPETENZE:**

Applicare strumenti e metodi di valutazione a beni e diritti individuali o per interesse collettivo; valutare i beni conoscendo le dinamiche del mercato e scegliendo il metodo e la procedura più corretta.

Redigere relazioni di stima complete di descrizioni puntuali e dati essenziali per risalire al più probabile valore del bene.

Individuare gli aspetti economici da considerare per valutare beni, diritti e servizi; individuare gli elementi utili alla stima di diritti reali, di indennizzi per servitù, per espropriazione.

Individuare i documenti e le voci all'interno del Catasto in diverse situazioni per poter svolgere basilari operazioni e risolvere problematiche relative all'ambito catastale.

#### **CAPACITA':**

Saper applicare le procedure inerenti i vari aspetti economici con i quali si può valutare un bene.

Saper utilizzare le conoscenze apprese per risolvere semplici casi reali che richiedono l'applicazione delle competenze acquisite.

Saper svolgere semplici operazioni estimative in ambito rurale; applicare le competenze acquisite per esprimere i giudizi di stima relativi a colture erbacee e arboree, ai loro prodotti, ai beni immobili e alle scorte.

Saper valutare semplici casi di miglioramento e saper esprimere giudizi di convenienza in merito.

Riuscire nella valutazione dei danni e risolvere quesiti inerenti diritti, indennizzi, espropriazioni, servitù, successioni.

Saper interpretare i certificati catastali e la cartografia.

### **8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezioni frontali basate su argomenti trattati sul libro di testo.

Svolgimento di esercizi in classe con correzione durante lo svolgimento.

Assegnazione di relazioni su temi specifici, su conti colturali e descrizione aziendale.

### **8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO**

Libro di testo, PC, LIM, relazioni e riassunti del docente

### **8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Programmazione per periodi:

#### **Trimestre**

- Definizione e principi di estimo
- Giudizio e aspetti economici di stima
- Più probabili valori (mercato, capitalizzazione, costo, trasformazione ...)
- Metodi e procedimenti di stima, comparazione aspetti e dati
- Aggiunte e detrazioni, comodi e scomodi, variazione dei valori ordinari
- Descrizione dei fondi rustici
- Conti colturali su erbacee
- Stima sintetica e stima analitica di fondi rustici
- Stima degli arboreti



### **Pentamestre**

- Metodo dei redditi passati e metodo dei redditi futuri
- Frutti pendenti e anticipazioni colturali
- Costi di impianto del vigneto
- Conti colturali del vigneto negli anni successivi all'impianto
- Stima di scorte vive e morte
- Stima dei boschi e dendrometria
- Il catasto
- Danni e stima del danno

### **Argomenti trattati dopo la presentazione del documento del 15 maggio**

- Miglioramenti fondiari
- Servitù
- Successioni
- Esproprio

### **8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE**

Verifiche scritte con domande a risposta aperta da argomentare, con domande aperte a risposta sintetica, con domande a risposta chiusa (vero/falso o risposta multipla).

Svolgimento di relazioni, conti colturali e descrizioni dei fondi rustici da consegnare.

### **8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)**

### **8.7 ALTRO**

Per gli alunni DSA sono state utilizzate le misure compensative (mappe e maggior tempo a disposizione) e dispensative a loro concesse.

Per gli alunni H sono state valutate ulteriori misure dispensative su riduzione di domande in termini numerici e di difficoltà, aumento del tempo concesso per lo svolgimento delle prove, gestione della calendarizzazione delle verifiche, in accordo con i relativi professori di sostegno.

---

## **MATERIA: PRODUZIONI ANIMALI**

**DOCENTE: DEAGOSTINI MARCO**

**TESTI ADOTTATI: PRODUZIONI ANIMALI zootecnia VOL. 2** (Alba Veggetti, Franco Tesio, Franca Cagliari)

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026:**

**N. 59 ORE SU N. 66 ORE PREVISTE**

### **8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

#### **CONOSCENZE:**

Conoscenza delle principali patologie di stalla. Concetto di ingestione, appetito, fame, sazietà, masticazione, insalivazione, deglutizione, fisiologia della digestione fra monogastrici e poligastrici. Assorbimento dei principi nutritivi.

Generalità alimenti, composizione e principi nutritivi, valutazione chimica e fisiologica, utilizzazione dell'energia, utilizzazione dell'azoto proteico e no, valore nutritivo degli alimenti e metodi di valutazione. Importanza della fibra, indice di ingombro, capacità di assunzione volontaria e di ingestione.

Concetto di energia, lorda, netta. Fabbisogni di mantenimento, di accrescimento, di ingrasso, per la produzione di latte, per la riproduzione e lo stato di gravidanza, per le prestazioni dinamiche,



durante l'asciutta, per la termoregolazione.

#### **COMPETENZE:**

Lo studente acquisisce competenze approfondite inerenti la nutrizione comparata fra le diverse specie utilizzate per la produzione di alimenti per l'uomo.

In particolare, lo studente è in grado di gestire le diete e i nutrienti per modificare la risposta fisiologica e produttiva degli animali.

Vengono analizzati i rapporti tra produzioni foraggere ed alimentazione, tra aspetti quantitativi e qualità dei prodotti animali.

#### **CAPACITA':**

Conoscere i principi della alimentazione animale, conoscere i sistemi di valutazione degli alimenti, l'alunno dovrà inoltre essere in grado di gestire i principi di razionamento e le diverse tecniche di produzione e conservazione dei foraggi oltre che saper calcolare i fabbisogni energetici e proteici per una vacca da latte e un toro da carne.

### **8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezione frontali con schemi ed illustrazioni, discussione guidata, visite in campo

### **8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO**

Libro di testo, documentazione scientifica (articoli scientifici), materiale di divulgazione.

### **8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Programmazione per quadrimestri:

#### 1° Trimestre

Anatomia e fisiologia apparato digerente monogastrico e poligastrico ; attività fermentativa ruminale e microflora batterica.

I macro e microelementi minerali e vitamine: ruoli biologici, stati di carenza e eventuali rischi di tossicità.

#### 2° Pentamestre

Il concetto di energia; dall'energia lorda a quella netta. La digeribilità, i fattori che influenzano la digeribilità degli alimenti e i metodi per stimarla. I ruoli che hanno le proteine, i lipidi e i carboidrati nella dieta dell'animale; la classificazione della fibra e i suoi metodi di determinazione, ruoli nutrizionali e dietetici della fibra.

I metodi di conservazione degli alimenti zootecnici: Insilamento, fienagione e disidratazione. Classificazione dei foraggi e dei mangimi concentrati e loro ruoli nutrizionali. Metodo di alimentazione bovina unifeed.

Razionamento pratico che consiste nella formulazione di diete per vacche da latte in lattazione e in asciutta e vitelloni da carne.

### **8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE**

(eventuali allegati in appendice)

Materiali didattici utilizzati: appunti di lezione tabelle e schemi. Verifiche orali, verifiche scritte a tipologia mista (domande aperte, domande a risposta multipla, vero / falso).

### **8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)**

L'energia, le proteine, i lipidi e i carboidrati digeribili.



La fibra.

I minerali e le vitamine essenziali.

Attività fermentativa ruminale e ciecale.

Metodi conservazione degli alimenti zootecnici.

Il razionamento bovino pratico.

Razionamento bovini da latte in gravidanza e non in gravidanza.

Razionamento bovini da carne

## **8.7 ALTRO**

### **OBIETTIVI MINIMI**

- UDA: FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE e ALIMENTAZIONE ANIMALE

Conoscenza di base del sistema digerente di monogastrici e poligastrici.

- UDA: ALIMENTI E PRINCIPI NUTRITIVI: FORAGGI, ALTRI ALIMENTI, DIETE ALIMENTARI

Conoscenza dei principali alimenti di interesse zootecnico, loro composizione e conservazione.

- UDA: FABBISOGNI NUTRITIVI DEGLI ANIMALI

Conoscere le basi del razionamento e quindi i fabbisogni di mantenimento, accrescimento, produzione e gestazione dei bovini da latte.

----

**MATERIA: VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE**

**DOCENTE Prof. Riccardo Mutti**

**ITP Conti Luciano**

**TESTI ADOTTATI** *Viticoltura e Difesa della Vite - Ferrari, Menta e Di Pace*

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026**

**N. ORE 119 (previste al 15 maggio) SU N. 132 ORE PREVISTE anno**

## **8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

### **CONOSCENZE:**

- Origini, botanica e sistematica del genere Vitis.
- Ciclo biologico (vegetativo e vitale) e influenze pedoclimatiche.
- Criteri di scelta varietale, portainnesti e tecniche di propagazione.
- Sistemi di allevamento e tecniche di impianto del vigneto.
- Gestione della chioma, del suolo e della nutrizione minerale.
- Fisiologia della maturazione e tecniche di vendemmia.
- Principali avversità biotiche (funghi, insetti) e abiotiche (fisiopatie) della vite.

### **COMPETENZE:**

- Saper gestire le operazioni colturali annuali del vigneto.
- Riconoscere i principali agenti di malattia e di danno per attuare strategie di difesa integrata.
- Valutare i parametri di maturazione per determinare l'epoca di raccolta.

### **CAPACITA':**

Analizzare criticamente le scelte tecniche in funzione dell'ambiente pedoclimatico e degli obiettivi produttivi.



## 8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali per l'esposizione dei contenuti disciplinari, integrate da trattazioni di approfondimento e sessioni di recupero degli argomenti già svolti.

## 8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Lettura di testi e materiali didattici specifici relativi alla sistematica, botanica e gestione tecnica del vigneto.

## 8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

| Periodo         | Modulo  | Contenuti Principali  |
|-----------------|---|---|
| Settembre       | Origini, diffusione e botanica della vite<br>Gestione della vendemmia | Le origini della viticoltura, diffusione, sistematica del genere Vitis e caratteristiche botaniche.<br>Evoluzione composti uva, epoca di vendemmia e realizzazione pratica. |
| Ottobre         | Biologia ed esigenze pedoclimatiche                                   | Cicli vegetativi e vitali, clima, cambiamenti climatici e suolo.  |
| Novembre        | Scelta varietale e portainnesti                                       | Criteri di scelta, tolleranze varietali, propagazione e scelta dei portainnesti.  |
| Dicembre        | Allevamento della vite  | Criteri di scelta del sistema, Guyot, Cordone Speronato.  |
| Gennaio         | Impianto del vigneto  | Preparazione, messa a dimora, materiali e strutture portanti.   |
| Febbraio        | Gestione della chioma   | Aspetti generali della potatura, potatura invernale e gestione del verde.   |
| Marzo           | Gestione del suolo e fertilizzazione                                  | Gestione interfila e sottofila, elementi nutritivi e tecniche di concimazione.  |
| Aprile - Maggio | Fitopatie e difesa integrata  | Peronospora, oidio, botrite, mal dell'esca, black rot, flavescenza dorata, tripide, cicalina, scafoideo, fillossera, tignola, tignoletta e popilia.                         |

## 8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

(eventuali allegati in appendice)

Verifiche orali e scritte con domande aperte volte ad accertare la padronanza dei contenuti e delle competenze tecnico-professionali.

## 8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

Vedi tabella dettagliata al punto 8.4 che riporta gli argomenti svolti.

## 8.7 ALTRO Attività di recupero e approfondimento sono previste dopo il 15 maggio 2026.

---



**MATERIA** ENOLOGIA

**DOCENTI** PROF.SSA DAPIAGGI ANTONELLA  
PROF. CONTI LUCIANO

**TESTI ADOTTATI**

- Libri di testo:

**Titolo:** ENOLOGIA E BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE

**Autori:** RAFFAELE GUZZON FULVIO MATTIVI MARIO FERRARI ANDREA MENTA

**Casa Editrice:** ZANICHELLI

- Dispense

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026**

**N. 121 ORE (previste al 15 maggio) SU N. 132 ORE PREVISTE anno**

**8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

**CONOSCENZE**

Ciascun allievo a fine anno è in grado di:

- Conoscere la storia, la geografia della vite e del vino
- Conoscere le caratteristiche botaniche della vite ed i principali costituenti dell'uva .
- Conoscere i processi di prima trasformazione dell'uva
- Conoscere la composizione chimica dell'uva e del mosto
- Conoscere l'analisi e correzioni del mosto
- Conoscere gli agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri
- Conoscere la chimica delle fermentazioni
- Conoscere la vinificazione in rosso
- Conoscere particolari vinificazioni in rosso
- Conoscere la vinificazione in rosato
- Conoscere la vinificazione in bianco
- Conoscere la composizione chimica del vino
- Conoscere le analisi del vino
- Conoscere le colmature e travasi
- Conoscere le correzioni al vino
- Conoscere quali sono i metodi di chiarificazione e stabilizzazione del vino.
- Conoscere gli aspetti di invecchiamento del vino
- Conoscere le tecniche di vinificazione speciali e dei vini passiti
- Conoscere le tecniche di imbottigliamento e le caratteristiche dei vari tappi
- Conoscere i difetti, le malattie e le alterazioni possibili del vino
- Conoscere la normativa sulla etichettatura e sulla denominazione
- Sapere quali sono i marchi segnalati sull'etichetta di un vino e loro significato.

**CAPACITA'**

Ciascun allievo deve essere in grado di:

- Interpretare i dati relativi alla produzione di uve e vini nazionali e internazionali.
- Interpretare le caratteristiche chimico-fisiche dell'uva e del vino per un giudizio di qualità
- Individuare i fattori che incidono sulla maturazione
- Interpretare la composizione chimica dell'uva e del mosto
- Individuare i trattamenti sul mosto
- Individuare la correzione del mosto
- Individuare le operazioni di chiarificazione



- Individuare i lieviti e le dosi da aggiungere nella fermentazione alcolica secondo il tipo di vino da produrre.
- Individuare le proprietà del diossido di zolfo
- Predisporre i controlli durante il processo fermentativo
- Individuare la differenza tra respirazione e fermentazione alcolica
- Individuare i processi trasformativi per la vinificazione in bianco, in rosato e in rosso.
- Saper valorizzare i sottoprodotti della vinificazione
- Distinguere le funzioni che esplicano i vari componenti presenti nel vino e che tipo di qualità apportano
- Individuare le operazioni di chiarificazione, stabilizzazione ed invecchiamento del vino.
- Individuare le tecniche di produzione dei vini speciali e passiti
- Individuare e evidenziare le differenze fra la spumantizzazione con metodo classico e metodo Martinotti
- Individuare la normativa
- Individuare i possibili trattamenti preventivi e curativi alle malattie e alterazioni dei vini

### **COMPETENZE:**

Ciascun allievo deve essere in grado di:

- Individuare l'epoca della vendemmia mediante analisi uve.
- Individuare le metodologie di raccolta dell'uva in base al vino che si vuole ottenere
- Applicare la pigiatura e diraspatura o viceversa
- Saper effettuare le analisi degli zuccheri, acidità totale e pH sull'uva e sul mosto
- Conoscere le caratteristiche dei processi biochimici
- Individuare le problematiche principali legate alla vinificazione e essere in grado di tenerle sotto controllo durante la produzione (analisi da effettuare)
- Individuare i quantitativi corretti di additivi da aggiungere durante la vinificazione nel rispetto della legge e a seconda del tipo di vino che si vuole ottenere
- Effettuare correzioni del vino in caso di problematiche particolari sempre nel rispetto della legge
- Individuare la tipologia di tappo da utilizzare nell'imbottigliamento a seconda del tipo di vino contenuto nella bottiglia
- Individuare il tipo di alterazione o malattia che si può potenzialmente presentare in un vino
- Applicare nella produzione le norme igienico sanitarie previste nel settore.
- Saper applicare la normativa ai vini
- Saper applicare le tecniche di produzione dei vini speciali

### **8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE**

- Lezioni frontali;
- Lezioni partecipate;
- Visione di filmati ed immagini inerenti gli argomenti trattati
- Preparazione materiale da condividere con gli studenti.

### **8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO**

- Libro di testo
- Appunti
- Schede riassuntive fornite dal docente;
- Visione di filmati ed immagini inerenti gli argomenti trattati
- Schede didattiche word -pdf



- Coordinamento con docenti d'indirizzo
- Coordinamento con gli educatori
- Contatti con le famiglie tramite registro elettronico (annotazioni) email o in presenza
- Contatti individualizzati con gli alunni

#### 8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per periodi:

##### 1° TRIMESTRE

| Modulo: INDUSTRIA ENOLOGICA   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Contenuti:<br><b>UD1 L'uva: produzione. raccolta, composizione</b><br>L'uva: vitigni autoctoni e non, descrizione dell'acino.<br>Componenti chimici.<br>Laboratorio analisi sull'uva: Grado Brix, Acidità e pH<br>Degustazione uve<br>I fattori che incidono sulla maturazione<br>Maturazione e vendemmia   | <b>Tempi:</b><br>Settembre- Ottobre |
| <b>UD2 Il mosto: aspetti microbiologici e chimici</b><br>Il mosto: aspetti microbiologici e chimici correzione del grado zuccherino, dell'acidità, delle sostanze azotate, dei coloranti e tannini<br>Trattamenti di chiarifica<br>Il diossido di zolfo libero e combinato.<br>Le proprietà del diossido di zolfo e le modalità di impiego.<br>Sostanze e trattamenti che coadiuvano l'azione del diossido di zolfo.<br>Gli agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri<br>I lieviti: i saccaromiceti i non saccaromiceti, la fermentazione spontanea o naturale.<br>La fermentazione guidata<br>I batteri lattici ed i fattori che influenzano la crescita.<br>I batteri acetici e le caratteristiche fisiologiche e nutrizionali.<br>Il catabolismo degli zuccheri: respirazione e fermentazione alcolica.<br>La fermentazione glicero-piruvica<br>La formazione di acido acetico.<br>La produzione di acidi organici ed altri composti secondari.<br>Le trasformazioni dei composti azotati.<br>La fermentazione malolattica | Ottobre -Dicembre                   |

##### 2°PENTAMESTRE

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>UD3 La vinificazione</b><br>La vinificazione in rosso<br>Il trasferimento in vasca<br>L'avvio del processo fermentativo<br>I rimontaggi<br>La macerazione<br>La svinatura: i distillati di vinaccia. | Gennaio - Febbraio |
|---|--------------------|



|   |              |
|---|--------------|
| La fermentazione malolattica.<br>La pressatura delle vinacce.<br>La vinificazione in continuo.<br>La vinificazione con macerazione a caldo.<br>La macerazione carbonica.<br>La vinificazione in bianco e dei vini rosati  |              |
| <b>UD4 Cure e correzioni al vino</b><br>Colmature e travasi<br>Le fecce<br>L'affinamento del vino sur lies<br>Le correzioni al vino.<br>L'illimpidimento dei vini mediante filtrazione e centrifugazione<br>La chiarifica mediante collaggio e la stabilizzazione dei vini  | Febbraio     |
| <b>UD 5 Invecchiamento e vini speciali</b><br>Gli aspetti di invecchiamento dei vini rossi<br>La maturazione del vino<br>L'invecchiamento a carattere ossidativo e riduttivo<br>La normativa sulla etichettatura e sulla denominazione<br>Le principali alterazioni del vino.<br>La tecnologia dei vini speciali: spumanti (Metodo Classico e Martinotti), vini liquorosi (Marsala) e dei vini passiti.<br>Tipologie differenti di tappi. | Marzo-Aprile |
| <b>UD 6 Difetti, alterazioni e malattie dei vini</b><br>I difetti del vino: riduzione, le deviazioni aromatiche di tipo fenolico, i difetti ossidativi, il gusto di tappo<br>Le alterazioni del vino: la casse ferrica, la casse rameosa o rameica, la casse proteica, la casse ossidasica<br>Le malattie del vino: le alterazioni di carattere microbico, la fioretta, l'acescenza, lo spunto lattico, il girato, l'amaro ed il filante  | Maggio       |

## 8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

Le verifiche sono state svolte oralmente, che permettono a tutti gli studenti, ma soprattutto a quelli con maggiori difficoltà di apprendimento, di raggiungere valutazioni positive.

Nel primo trimestre sono state svolte due/ tre verifiche orali, mentre nel secondo pentamestre, tre verifiche orali.

Per la valutazione delle verifiche orali si è fatto riferimento a quanto riportato nel PTOF.

La valutazione finale tiene conto della partecipazione in classe, della capacità di esposizione e rielaborazione personale dei contenuti e dell'uso di in linguaggio tecnico appropriato. Si è tenuto conto anche dell'interesse e dell'impegno dimostrato nelle attività laboratoriali curricolari e extracurricolari.

Per quanto riguarda gli allievi BES, sono stati utilizzati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi previsti per il caso.

### TIPOLOGIA DELLE PROVE:

Le prove di verifica eseguite hanno tenuto conto delle seguenti tipologie:

- Trattazione sintetica di argomenti
- Interrogazioni orali



## **8.6 CONTENUTI (vedi allegato degli argomenti svolti)**

### **8.7 ALTRO: OBIETTIVI RAGGIUNTI**

Facendo riferimento agli obiettivi perseguiti, i risultati ottenuti dalla classe si possono suddividere in tre gruppi più o meno uguali in numero, fra i quali troviamo alunni che hanno raggiunto con notevoli difficoltà gli obiettivi minimi per la sufficienza, altri un risultato discreto e altri ancora che hanno dimostrato competenze e conoscenze buone. Il programma svolto coincide con il piano di lavoro di inizio anno.

Gli alunni DSA hanno seguito il normale svolgimento del programma della classe, mentre l'alunno H ha seguito per obiettivi minimi.

---

**MATERIA      BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE**

**DOCENTE              Balocco Valerio, Intilisano Eric**

**TESTI ADOTTATI      Enologia e Biotecnologie Vitivinicole, Zanichelli 2025**

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026 14**

**N. ORE SU N. ORE PREVISTE 80/99 (al 15 maggio)**

### **8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

#### **CONOSCENZE:**

- Principali microrganismi positivi o negativi inerenti all'enologia.
- Conoscenza dell'evoluzione e il controllo del microbiota in ambiente di cantina e di campo
- Tecniche di laboratorio e attrezzature per le analisi microbiologiche
- Morfologia, ciclo di vita, condizioni ambientali dei principali lieviti enologici
- Condizioni, equilibri e sottoprodotti della respirazione cellulare e fermentazione alcolica
- Condizioni per un corretto svolgimento della fermentazione alcolica
- Sottoprodotti negativi della fermentazione alcolica.
- Morfologia, ciclo di vita e condizioni ambientali dei batteri lattici
- Fermentazione malolattica: normale decorso e turbe di fermentazione con i relativi sottoprodotti
- Gestione della fermentazione malolattica
- Gestione dei vini in fase di affinamento con *Brettanomyces* spp e le alterazioni causati dal microbiota

#### **COMPETENZE:**

- Inoculare una coltura microbica
- Riconoscere, gestire ed eseguire una fermentazione alcolica e malolattica
- Riconoscere e prevenire le alterazioni dei vini in fermentazione

#### **CAPACITA':**

- Utilizzo delle attrezzature di laboratorio
- Capacità di scelta delle operazioni da compiere per sanificare gli ambienti
- Capacità di scelta dei vari starter microbiologici per le fermentazioni
- Capacità di riconoscimento e gestione delle alterazioni dei vini



## **8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE:**

- Didattica laboratoriale
- Didattica frontale

## **8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO**

Piastre petri, beker, terreno di coltura, agar, saccarosio, bacchetta di vetro, campione di vino, vetrino da microscopio, microscopio, lim, aula computer e aule didattiche.

## **8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Programmazione per quadrimestri:

### **1° Quadrimestre**

- Concetti teorici e visione delle attrezzature, visione delle procedure di inoculo, visione delle colonie
- Concetti sul microbiota in cantina e in campo, apprendimento concetti richiesti su lieviti, respirazione cellulare, fermentazione alcolica

### **2° Quadrimestre**

- Inoculo e studio delle colonie
- Sottoprodotti utili e dannosi della fermentazione alcolica e la sua gestione
- Morfologia, sviluppo e ciclo dei batteri, gestione della fermentazione malolattica
- Morfologia, sviluppo e ciclo del microbiota dannoso e la sua gestione nei vini in affinamento

## **8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE**

(eventuali allegati in appendice)

- Relazioni sull'attività svolta in laboratorio
- Verifiche scritte
- Colloqui orali
- Lavori di gruppo

## **8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)**

## **8.7 ALTRO**

---

**MATERIA**      **GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO**

**DOCENTI**      **BARANZINI PIERGIORGIO e INTILISANO ERIC**

**TESTI ADOTTATI** Gestione e Valorizzazione Agroterritoriale – Forgiarini, Damiani, Puglisi - REDA

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026**

**N. ORE SU N. ORE PREVISTE** 53 ore (effettuate al 15 maggio) su 66 ore previste anno

## **8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

**CONOSCENZE:**

Conoscenze di base sulla differenza tra ambienti, territori e paesaggi, conoscenza dell'evoluzione e delle caratteristiche del paesaggio italiano.

Concetto e descrizione del clima, dell'impronta ecologica e della produttività dell'ambiente secondo le diverse tecniche agricole per uno sviluppo sostenibile.

Conoscenza e differenziazione dei terroir italiani, con particolare attenzione a quelli locali.

Conoscenza dei piani di assetto territoriale e dei principi medesimi; descrizione delle aree protette e della loro gestione.



Conoscenza del paesaggio della sua valutazione e della sua lettura, conoscenza dello studio e della tematizzazione del paesaggio, dell'urbanizzazione e dell'erosione dello stesso.

Conoscenza delle basi della progettazione a piccola scala e a scala paesaggistica, spazi verdi pubblici e privati, tipologie di aree verdi, basi del giardino storico

Conoscenza dei principi di rilievo e di ricerca storiografica delle aree verdi, riconoscimento e censimento delle specie vegetali presenti, concetto di sviluppo paesaggistico e di terzo paesaggio, modificazioni ed evoluzioni delle aree abbandonate e degradate.

Conoscenza dell'ecologia del paesaggio, delle reti ecologiche e approfondimento su pianificazione territoriale.

#### COMPETENZE:

Applicare le competenze e le conoscenze acquisite per leggere, interpretare e valutare il paesaggio che ci circonda.

Riuscire a proporre soluzioni fattibili e facilmente accessibili per le problematiche a tema paesaggistico in diverse situazioni e contesti.

Riconoscere le problematiche ambientali e saper attuare le azioni di gestione sostenibile in contesti paesaggistici agricoli ed extra agricoli.

Applicare le basi apprese su pianificazione e progettazione a scale differenti e saper riconoscere il contesto storico e culturale che hanno portato lo sviluppo di un'area verde o coltivata e poter prevedere una sua evoluzione sulla base dei dati raccolti in campo e con ricerca mirata per temi.

Saper riconoscere e contestualizzare le principali specie arboree, arbustive ed erbacee che si presentano o che devono essere analizzate con finalità progettuali.

Saper rilevare un'area sotto diverse sfaccettature.

#### CAPACITA':

Riconoscere le differenze di paesaggio e i suoi principali elementi costitutivi, riconoscere gli elementi che caratterizzano e compongono un paesaggio agricolo o extra agricolo.

Riconoscere i fenomeni che hanno portato allo stato di fatto di molti ambienti e paesaggi; riconoscere le situazioni di abbandono e sviluppo territoriale.

Riconoscere le tipologie di spazi verdi e la loro storia e lo sviluppo, riconoscere le specie vegetali e applicarne la corretta nomenclatura.

Riconoscere gli elementi caratterizzanti un territorio che devono essere mantenuti e valorizzati e come intervenire secondo un'opportuna pianificazione.

### 8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali basate su argomenti trattati sul libro di testo e slide fornite dal docente su specifici temi, lezioni in esterna per il riconoscimento delle specie e la valutazione paesaggistica.

Assegnazione di ricerche e relazioni su specifiche tematiche da presentare alla classe singolarmente.

Lezione di persona esperta sul tema della sostenibilità e dei progetti ambientali e agricoli.

### 8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo, slides, libri e riviste specializzate, PC, LIM, progetti attuati da esterni per rilevare spunti progettuali, lezione di persona esperta

### 8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per periodi:



### **Trimestre**

- Concetti, definizioni e riconoscimento di: ambiente, territorio e paesaggio
- Clima, impronta ecologica, biocapacità e produttività ambientale e loro variazioni
- Sviluppo sostenibile, tecniche agricole e agricoltura e territorio
- Territorio e terroir
- Land evaluation, piano di assetto territoriale e principi di assetto territoriale
- Aree naturali e aree protette e la loro gestione
- Paesaggio: valutazione e lettura
- Paesaggio: studio e tematizzazione, urbanizzazione ed erosione
- Principi di progettazione paesaggistica e servizi ecosistemici degli spazi verdi

### **Pentamestre**

- Spazi verdi pubblici e privati: definizioni e caratteristiche
- Tipologia e funzione delle aree verdi
- Giardino storico
- Ricerca storica, architettonica e ambientale per il progetto
- Principi di rilievo e progettazione
- Riconoscimento delle specie arboree e arbustive
- Concetti definizioni e studio del terzo paesaggio
- Progettazione
- Ecologia del paesaggio
- Reti ecologiche e pianificazione territoriale

## **8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE**

Verifiche scritte con domande a risposta aperta da argomentare, con domande aperte a risposta sintetica, con domande a risposta chiusa (vero/falso o risposta multipla).

Interrogazione orale su temi di programma o su ricerche svolte; svolgimento di ricerche e presentazioni da consegnare

## **8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)**

## **8.7 ALTRO**

Per gli alunni DSA sono state utilizzate le misure compensative (mappe e maggior tempo a disposizione) e dispensative a loro concesse.

Per gli alunni H sono state valutate ulteriori misure dispensative su riduzione di domande in termini numerici e di difficoltà, aumento del tempo concesso per lo svolgimento delle prove, gestione della calendarizzazione delle verifiche, in accordo con i relativi professori di sostegno.

---

## **MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**DOCENTE:** GUELI SALVATORE

**TESTI ADOTTATI:** *Educare al movimento. Marietti Scuola. G.Fiorini, N.Lovecchio, S.Coretti,S.Bocchi.*

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026**

**N. ORE 58 (previste al 15 maggio) SU N. ORE 66 PREVISTE anno**

## **8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

**CONOSCENZE:**

**UD 1:** Finalità, scopo e utilizzo delle diverse capacità motorie.



**UD2:** Regole principali e scopo del gioco.

**UD3:** Regole principali e scopo del gioco.

**UD4:** Regole principali e scopo del gioco.

**UD5:** Regole principali e scopo del gioco.

**UD6:** Parti fondamentali del corpo umano: ossa, muscoli e i suoi apparati principali.

**UD7:** Sapere cos'è l'atletica leggera in maniera generale e approfondire le specialità in evidenza

#### COMPETENZE:

**UD 1:** Trasferire le abilità motorie sviluppate e migliorate a scuola, in altre attività sportive e quotidiane.

**UD2:** Riuscire a praticare il gioco con un'intermedia abilità.

**UD3:** Riuscire a praticare il gioco con un'intermedia abilità.

**UD4:** Riuscire a praticare il gioco con un'intermedia abilità.

**UD5:** Pratica del gioco livello: base-intermedio.

**UD6:** Riuscire a distinguere tra la nomenclatura e la posizione delle varie parti del corpo e capire il funzionamento base degli apparati.

**UD7:** Eventuale gara di atletica nel modo migliore in relazione all'età.

#### CAPACITA':

- **Apprendimento e Controllo Motorio:** Capacità di stabilizzare schemi motori complessi e riadattarli in contesti diversi scuola e vita quotidiana.
- **Generalizzazione:** Capacità di trasferire il "saper fare" da un ambiente protetto a situazioni variabili e impreviste.
- **Abilità Motorie:** Sviluppo di gesti tecnici specifici per raggiungere un livello intermedio (es. palleggio, tiro, ricezione).
- **Orientamento Spazio-Temporale:** Capacità di muoversi efficacemente nel campo di gioco in relazione a tutti gli strumenti utilizzati nelle varie attività, ai compagni e agli avversari.
- **Adattamento e Trasformazione:** Capacità di modificare l'azione motoria in base all'andamento del gioco.
- **Schema Corporeo:** Riconoscimento della nomenclatura e della corretta posizione dei segmenti corporei.
- **Consapevolezza Anatomico-Fisiologica:** Comprensione del funzionamento degli apparati legati al movimento.
- **Espressione del Potenziale Motorio:** Sviluppo di forza, velocità e resistenza in relazione alla propria fascia d'età.
- **Efficienza del Gesto:** Ottimizzazione della prestazione atletica attraverso la coordinazione tra sforzo fisico e tecnica.

## 8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- **Cooperative Learning:** Suddivisione in piccoli gruppi di lavoro.
- **Peer Tutoring:** Gli studenti con competenze più solide in certi ambiti supportano i compagni, consolidando la propria preparazione attraverso l'insegnamento.

## 8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- Attrezzatura fornita dalla scuola.

## 8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:



### **1° Quadrimestre:**

**U.D. 1:** Attività fisica ed esercizi per il miglioramento e l'incremento delle capacità coordinative.

**U.D. 2:** La pallavolo.

**U.D. 3:** La pallamano.

**U.D. 4:** Badminton.

### **2° Quadrimestre:**

**U.D. 5:** Hitball.

**U.D. 6:** Argomenti Teorici- apparati del corpo umano: APPARATO SCHELETRICO, APPARATO CARDIOCIRCOLATORIO, APPARATO RESPIRATORIO.

**U.D. 7:** Atletica leggera: lancio del vortex, staffetta 4x100 mt, gare veloci: 100 mt.

## **8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE**

(eventuali allegati in appendice)

La valutazione dei risultati formativi sarà affidata ad un minimo di tre verifiche per periodo didattico per ciascun allievo tramite interrogazioni orali o test scritti (quesiti vero/falso, quesiti a scelta multipla, quesiti a risposta singola, completamento di tabelle, trattazione sintetica) atti a valutare le competenze. La scala di valutazione e i relativi criteri indicatori sono quelli deliberati nella riunione dei dipartimenti disciplinari.

## **8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)**

## **8.7 ALTRO**

---

**MATERIA      RELIGIONE**

**DOCENTE      SCAGLIOTTI SERGIO**

**TESTI ADOTTATI      TOMMASO CERA-ANTONELLO FAMÀ "LA STRADA CON L'ALTRO" ED. DEA**

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026**

**N. ORE 28 (previste al 15 maggio) SU N. ORE 33 PREVISTE anno**

## **8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

### **CONOSCENZE:**

L'alunno coglie la complessità, l'attualità e l'urgenza della riflessione morale nei suoi principali enunciati e sa inserirli in un contesto problematico come quello della bioetica.

### **COMPETENZE:**

Sa affrontare un percorso di ricerca. L'alunno è capace di porsi in dialogo. Sa discutere motivando la propria posizione sui temi principali della morale, sa inserirli in un contesto dialogico sociale e individuare la loro collocazione nel sistema della bioetica.

### **CAPACITA':**

Conosce alcuni aspetti del rapporto tra fede e scienza. Conosce i fondamenti antropologici della morale e i fondamenti antropologici e la portata scientifica della bioetica.

## **8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezione frontale e dialogata.

Verifiche orali.



### 8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Utilizzo del libro di testo, affiancato da fotocopie esplicative e più esaurienti. Utilizzo di Documenti della Dottrina Sociale della Chiesa.

### 8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

#### 1° QUADRIMESTRE

#### **IL MISTERO DELL'ESISTENZA: LA RISPOSTA DEL CRISTIANESIMO**

1. **Perché il dolore:** in Dio la chiave dell'esistenza umana; nell'uomo la chiave del dolore e del male; dal male può nascere una bene?; La felicità è una questione morale.
2. **Libertà e peccato:** l'uomo può compiere il male perché è libero; il peccato è l'anti-esodo.
3. **La Legge:** un Dio che punisce ma non abbandona; una legge per Dio e per l'uomo; una definizione dei valori umani; il significato del decalogo per i cristiani; i comandamenti che regolano il rapporto con Dio; i comandamenti che regolano il rapporto con il prossimo; la legge ci aiuta a prenderci cura di noi.
4. **Il nuovo decalogo, il discorso della montagna:** Gesù è la legge; il progetto di vita proposto da Gesù; un nuovo ordine di valori; Gesù-Mosè: il nuovo Sinai.
5. **Le beatitudini.**
6. **Il comandamento dell'amore:** mettere in pratica l'insegnamento di Gesù "Amerai..." (Mc 12,30); chi è profeta oggi; la casa sulla roccia; amare il proprio nemico; testimonianze profetiche.

#### **I VALORI CRISTIANI**

1. **La libertà responsabile:** liberi di scegliere il bene e il male; le scelte responsabili; la persona umana tra libertà e valori; il concetto cristiano di libertà; responsabili verso se stessi; se siamo liberi tutto è permesso?
2. **La coscienza morale:** libertà e coscienza; le virtù per realizzare la libertà; riconoscere le verità morali; da dove viene la legge morale; il tribunale della coscienza.
3. **La dignità della persona:** l'individuo per la società; la società per la persona; la dignità umana; che cos'è la persona; la verità per realizzare la persona.
4. **L'amore come amicizia:** la vita come amore; i vari volti dell'amore; l'amore come amicizia;
5. **L'amore come eros:** l'innamoramento; il desiderio sessuale; l'amore coniugale come agàpe; il corpo che siamo; la castità.
6. **L'amore come carità:** l'amore come carità; Deus caritas est; la risposta dell'amore umano; carità cristiana e carità laica.

#### 2° QUADRIMESTRE

#### **UNA SOCIETÀ FONDATA SUI VALORI CRISTIANI**

1. **Una scienza per l'uomo:** la bioetica; il campo d'indagine della bioetica; vita ed esistenza; convenienza e morale.
2. **Principi di bioetica cristiana:** gli orientamenti in bioetica; la sacralità della vita; la dignità della persona; una scienza a servizio della persona; quando si è persona?
3. **Biotecnologie e OGM:** il DNA; le manipolazioni genetiche.
4. **La clonazione:** la riproduzione asessuata; scenari inquietanti: effetti imprevedibili, unicità e irripetibilità individuale, eugenetica, cellule staminali e clonazione terapeutica; se la vita è sacra, la clonazione è lecita?
5. **La fecondazione assistita:** le tecniche per combattere l'infertilità; la vita è sacra; il rispetto della vita umana; desiderare un figlio.
6. **L'aborto:** lo statuto dell'embrione; il diritto alla vita; responsabilità nella difesa della vita umana.
7. **La morte e la buona morte:** un destino ineluttabile; l'eutanasia; l'eternità non si compra in farmacia; l'eutanasia: disponibilità e indisponibilità della vita.



**8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE**  
(eventuali allegati in appendice)

**I criteri adottati per le verifiche sono i seguenti:**

1. misurare competenze, conoscenze e abilità cognitive
2. verificare l'impegno (continuità nello studio domestico)
3. osservare la partecipazione e l'attenzione (in classe)
4. analizzare l'organicità del metodo di studio
5. valutare il progresso nell'apprendimento degli obiettivi didattici trasversali e degli obiettivi educativi fissati dal Consiglio di classe, in particolare rispetto ai livelli di partenza.

**8.6 CONTENUTI** (vedi allegati degli argomenti svolti)

**8.7 ALTRO**

Il programma svolto coincide con il piano di lavoro di inizio anno; il ripasso degli argomenti trattati si è svolto costantemente e ripetutamente lungo l'arco dell'anno soprattutto in vista delle interrogazioni.

---

---

**MATERIA      ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA**

**DOCENTE**                      Raffaele Mirarchi

**TESTI ADOTTATI**            Nessun testo adottato

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026**

**N. 15 ORE SU N. 28 ORE PREVISTE (al 15 Maggio 2026)**

**8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

**CONOSCENZE:**

Principi e obiettivi dell'Agenda 2030, sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

**COMPETENZE:**

Agire in modo responsabile e sostenibile, collaborare per il bene comune e applicare conoscenze a situazioni reali in coerenza con l'Agenda 2030.

**CAPACITA':**

Analizzare problemi reali, adottare comportamenti responsabili e proporre soluzioni sostenibili.

**8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezioni frontali. Lezioni partecipate. Gruppi di lavoro.

**8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO**

Fonti web. Documenti. Aula informatica. Uso di LIM e personal computer.

**8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre:

Obiettivo 5: Parità di genere.

Obiettivo 7: Energia pulita e accessibile.

Obiettivo 8: Lavoro dignitoso e crescita economica.

2° Pentamestre:



Obiettivo 12: Consumo e produzione responsabili.

Obiettivo 13: Lotta contro il cambiamento climatico.

Obiettivo 16: Pace, giustizia e istituzioni solide. La Comunicazione sostenibile e responsabile.

## **8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE**

Presentazioni digitali. Verifiche formative e sommative.

## **8.6 CONTENUTI**

Il progetto prevede l'insegnamento sul tema "Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile" a seguito di delibera del Collegio dei Docenti e i contenuti sono sintetizzati al punto 8.1 Obiettivi realizzati

## **8.7 ALTRO**

---

**MATERIA** EDUCAZIONE CIVICA

**DOCENTE** Prof.ssa Marzana Giulia  
Prof.ssa Pedrola Monica  
Prof. Mutti Riccardo

### **TESTI ADOTTATI**

Schede integrative

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026**

**N. ORE 33 SU N. ORE 33 PREVISTE (al 15 maggio)**

## **8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

CONOSCENZE:

(Italiano)

Conoscere i fatti storici che hanno portato alla nascita della Costituzione.

Conoscere la struttura della Costituzione.

Conoscere il linguaggio utilizzato nel mondo politico allora ed oggi.

(Lingua Inglese)

Il concetto di Costituzione

Differenza tra la Costituzione scritta degli Stati Uniti e la Costituzione "non scritta" del Regno Unito

Dalla Magna Carta alla Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo: eventi salienti

(Viticoltura e difesa della vite)

Conoscenza delle figure giuridiche di base nel settore primario (Imprenditore Agricolo e Coltivatore Diretto).

Comprensione di Diritto di Prelazione, confini e contratti di affitto agrario.

Conoscenza del D.Lgs 81/08 in materia di sicurezza sul lavoro.

Comprensione della PAC, Ecoschemi e certificazioni di sostenibilità (BIO e SQNPI).

COMPETENZE:

(Italiano)

Sapersi identificare come cittadino e come persona

Conoscere la Carta Costituzionale (in particolare i principi fondamentali), la responsabilità



individuale e sociale, la solidarietà.

(Lingua Inglese)

Comprendere la differenza tra due sistemi costituzionali

Comprendere la portata storica della Magna Carta e la sua influenza sull'evoluzione del riconoscimento dei diritti umani

(Viticoltura e difesa della vite)

Saper distinguere le tipologie contrattuali in campo agrario.

Identificare le avversità in agricoltura e gli strumenti di difesa.

Individuare i rischi professionali e definire l'impiego dei DPI.

Comprendere il quadro di riforme ambientali introdotte dal Green Deal Europeo.

**CAPACITA':**

(Italiano)

Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti e fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea.

Comportarsi responsabilmente, rispettare le regole e partecipare alla vita democratica.

(Lingua Inglese)

Lettura di brevi testi esplicativi.

Visione di un breve video.

(Viticoltura e difesa della vite)

Saper analizzare e interpretare casi normativi pratici legati a rapporti di vicinato o contratti.

Collocare l'azienda agricola all'interno dell'orizzonte di sostenibilità.

## **8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE**

Lezioni frontali teoriche supportate da presentazioni PPT e schemi riassuntivi

Lezioni partecipate

Gruppi di lavoro

Analisi di casi studio (es. differenze regime IVA, subentro generazionale)

Esercitazioni pratiche

## **8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO**

Risorse digitali

Filmati dell'epoca

Appunti

Schede integrative consegnate in classe.

Materiale integrativo condiviso su Classroom

Dispense strutturate, normativa di riferimento e mappe concettuali

## **8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Programmazione per quadrimestri:

(Italiano)

Trimestre

La Costituzione e i suoi primi 12 articoli

Pentamestre



Il linguaggio della Costituzione e della politica.

(Lingua Inglese)

**1° Trimestre**

Modulo 1: The concept of Constitution and constitutional principles (5h)

**2° Pentamestre**

Module 2: Magna Carta and its legacy (6h)

(Viticoltura e difesa della vite)

**1° Trimestre:** Diritto Agrario, Figure Giuridiche, Prelazione, Confini e Rapporti di vicinato.

**2° Pentamestre:** Gestione dell'impresa agricola, contratti di affitto, PAC, gestione dei rischi, successioni e sicurezza sul lavoro.

**8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE**

(eventuali allegati in appendice)

Verifica scritta: trattazione sintetica, quesiti a risposta singola e multipla, vero o falso.

Presentazione progetto

Somministrazione periodica di questionari scritti a risposta multipla.

Test basati su situazioni operative dell'azienda agricola.

**8.6 CONTENUTI** (vedi allegati degli argomenti svolti)

(Italiano)

**Trimestre**

- La nascita della Costituzione
- Costituzione e civiltà
- I principi fondamentali della Costituzione: i primi 12 articoli

**Pentamestre**

- Pietro Calamandrei, Discorso agli studenti (1955)
- Sandro Pertini, Discorso di insediamento (1978)
- Pier Paolo Pasolini: Scritti corsari, identità e omologazione (1974)

(Lingua inglese)

**Modulo 1:**

The concept of Constitution and constitutional principles

The UK Constitution

The US Constitution

**Modulo 2:**

Magna Carta and its legacy

(Viticoltura e difesa della vite)

Vedi il programma analitico allegato che dettaglia i contenuti affrontati nei due periodi didattici.

**8.7 ALTRO**

Il programma svolto coincide con il Piano di Lavoro Iniziale. Per gli alunni con Dsa sono state applicate le misure compensative e dispensative così previste dai singoli PDP, si è inoltre tenuto conto degli obiettivi minimi previsti per la disciplina.



## **ALLEGATI**

- A: Griglie di valutazione colloquio (Allegato A OM N. 54/2026, Articolo 22)  
Griglia di correzione della prima prova (conforme a D.M. 769/2018)  
Griglia di correzione della seconda prova (conforme a D.M. 769/2018)
  - B: Testi Simulazioni Prove Scritte
  - C: Programmi Svolti
  - D: Documentazione alunni BES
-



Il presente documento è costituito da N. 52 fogli (compreso il presente) il cui retro è lasciato completamente bianco.

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

| Docente                   | Materia   | Firma                        |
|---------------------------|---|------------------------------|
| Balocco Valerio           | Biotechnologie Vitivinicole   | <i>Valerio Balocco</i>       |
| Baranzini Piergiorgio     | Gestione Dell'ambiente E Del Territorio, Economia, Estimo, Marketing E Legislazione   | <i>Piergiorgio Baranzini</i> |
| Battaglia Ferruccio       | Produzioni Animali  | <i>Ferruccio Battaglia</i>   |
| Calcagno Cinzia           | Matematica  | <i>Cinzia Calcagno</i>       |
| Conti Luciano (ITP)       | Viticultura E Difesa Della Vite, Economia, Estimo, Marketing E Legislazione, Enologia | <i>Luciano Conti</i>         |
| Dapiaggi Antonella        | Enologia  | <i>Antonella Dapiaggi</i>    |
| Deagostini Marco          | Produzioni Animali  | <i>Marco Deagostini</i>      |
| Gueli Salvatore           | Scienze Motorie E Sportive  | <i>Salvatore Gueli</i>       |
| Intiliscano Eric (ITP)    | Gestione Dell'ambiente e Del Territorio, Biotechnologie Vitivinicole                  | <i>Eric Intiliscano</i>      |
| Marzana Giulia            | Storia, Lingua e Letteratura Italiana, Educazione Civica                              | <i>Giulia Marzana</i>        |
| Mirarchi Raffaele         | Alternativa Religione   | <i>Raffaele Mirarchi</i>     |
| Mutti Riccardo            | Viticultura E Difesa Della Vite, Educazione Civica                                    | <i>Riccardo Mutti</i>        |
| Novelli Timothy           | Sostegno  | <i>Timothy Novelli</i>       |
| Pedrola Monica ( C )      | Lingua Inglese, Educazione Civica   | <i>Monica Pedrola</i>        |
| Scagliotti Sergio Teresio | Religione Cattolica   | <i>Sergio A. Scagliotti</i>  |
| Zucca Laura               | Sostegno  | <i>Laura Zucca</i>           |

Rappresentanti di Classe Alunni

*Ville Agnese*  
*Martelli Davide*

San Martino di Rosignano (AL), 15 maggio 2026



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof.ssa Nicoletta BERRONE)

*Nicoletta Berrone*