

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 MATURITA'

Anno Scolastico 2025/2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE QUINTA SEZ. B

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO INDIRIZZO

AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONE

PRODUZIONE TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

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 apprendimento 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 17

(Prove d'esame)

1. Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2025/2026, è il seguente:
 - prima prova scritta: giovedì 18 giugno 2026, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
 - seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica: venerdì 19 giugno 2026. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018. Per i soli istituti professionali del vigente ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6;
 - terza prova scritta: giovedì 25 giugno 2026, dalle ore 8:30. Tale prova si effettua negli istituti presso i quali sono presenti i percorsi EsaBac ed EsaBac techno e nei licei con sezioni a opzione internazionale cinese, spagnola e tedesca.
2. La prima prova scritta suppletiva si svolge mercoledì 1° luglio 2026, dalle ore 8:30; la seconda prova scritta suppletiva si svolge giovedì 2 luglio 2026, con eventuale prosecuzione nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni; la terza prova scritta suppletiva, per gli istituti interessati, si svolge martedì 7 luglio 2026, dalle ore 8:30.
3. Le prove, nei casi previsti, proseguono nei giorni successivi, a eccezione del sabato; in tal caso, le stesse continuano il lunedì successivo.
4. L'eventuale ripresa dei colloqui, per le commissioni/classi che li abbiano interrotti perché impegnate nelle prove suppletive, avviene il giorno successivo al termine delle prove scritte suppletive

Articolo 19

(Prima prova scritta)

1. 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, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante 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 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal D.M. N. 11 del 25 gennaio 2023.

3. Negli istituti professionali di nuovo 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 di nuovo 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 martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 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:

- assumono/predispongono la seconda prova tenendo conto dei risultati di apprendimento specifici e caratterizzanti i piani di studio del corso annuale;
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta in uno o due giorni; le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono comunicati ai candidati il giorno della prima prova.

8. 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 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. 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 1 del rispettivo piano di studio, oggetto di tale prova.

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 21

(Correzione e valutazione delle prove scritte)

1. La commissione/classe è tenuta a iniziare la correzione e valutazione delle prove scritte al termine della seconda prova, dedicando un numero di giorni congruo rispetto al numero dei candidati da esaminare.
2. La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.
3. Il punteggio attribuito a ciascuna prova scritta è pubblicato per tutti i candidati, ivi compresi i candidati con DSA che abbiano sostenuto prove orali sostitutive delle prove scritte in lingua straniera e i candidati con disabilità che abbiano sostenuto gli esami con prove relative al percorso didattico differenziato, tramite affissione di tabelloni 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, almeno due giorni prima della data fissata per l'inizio dello svolgimento dei colloqui. Vanno esclusi dal computo le domeniche e i giorni festivi intermedi.

4. Ai sensi dell'art. 16, comma 6, del d. lgs. n. 62 del 2017, le commissioni possono procedere alla correzione delle prove scritte operando per aree disciplinari.

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 curriculum 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.

Articolo 24

(Esame dei candidati con disabilità)

1. Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di maturità secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).

2. Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste.
3. Le prove d'esame, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non è fatta menzione dello svolgimento delle prove equipollenti.
4. Per la predisposizione, lo svolgimento e la correzione delle prove d'esame, la commissione/classe può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del consiglio di classe, acquisito il parere della commissione/classe.

Articolo 25

(Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali)

1. Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP).
2. La commissione/classe, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formato "mp3". Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi.
3. Le commissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.
4. I candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 13, del d.lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico differenziato, con esonero dall'insegnamento della/e lingua/e straniera/e, che sono stati valutati dal consiglio di classe con l'attribuzione di voti e di un credito scolastico relativi unicamente allo svolgimento di tale percorso, in sede di esame di Stato sostengono prove differenziate coerenti con il percorso svolto, non equipollenti a quelle ordinarie, finalizzate al solo rilascio dell'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Per detti candidati, il riferimento all'effettuazione delle prove differenziate è indicato

solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

5. Per i candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 12, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico ordinario, con la sola dispensa dalle prove scritte ordinarie di lingua straniera, la commissione, nel caso in cui la lingua straniera sia oggetto di seconda prova scritta, sottopone i candidati medesimi a prova orale sostitutiva della prova scritta. La commissione, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe, di cui al precedente articolo 10, stabilisce modalità e contenuti della prova orale, che avrà luogo nel giorno destinato allo svolgimento della seconda prova scritta, al termine della stessa, o in un giorno successivo, purché compatibile con la pubblicazione del punteggio delle prove scritte e delle prove orali sostitutive delle prove scritte nelle forme e nei tempi previsti nei precedenti articoli. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione della dispensa dalla prova scritta di lingua straniera.
6. Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, formalmente individuate dal consiglio di classe, il consiglio di classe trasmette alla commissione/classe l'eventuale piano didattico personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno o che comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Storia della classe

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
ITALIANO	BUFFA GIUSEPPINA	BUFFA GIUSEPPINA	BUFFA GIUSEPPINA
STORIA	BUFFA GIUSEPPINA	BUFFA GIUSEPPINA	BUFFA GIUSEPPINA
INGLESE	PEDROLA MONICA	PEDROLA MONICA	PEDROLA MONICA
MATEMATICA	BIANCHINI ANNA PINNA ROBERTO	CALCAGNO CINZIA MINEO MARTINA	DEBARROS GONCAVES NATALIA
BIOTECNOLOGIE	-----	TAVERNA DANIELE	BARANZINI PIERGIORGIO
ECONOMIA, ESTIMO, LEGISLAZIONE MARKETING	CASTRO GIUSY	MANZO GABRIELLA	MANZO GABRIELLA
PRODUZIONI VEGETALI	LIGORIO PAOLO	CAPRA EUGENIO	MUTTI RICCARDO
PRODUZIONI ANIMALI	TAVERNA DANIELE	TAVERNA DANIELE	DEAGOSTINI MARCO
TRASFOR. PRODOTTI	CASTRO GIUSY	CASTRO GIUSE	DAPIAGGI ANTONELLA
GENIO RURALE	COLLI CLAUDIO SIMONE, MUTTI RICCARDO	MUTTI RICCARDO PAOLA PUGNO	-----
GESTIONE DELL'AMBIENTE	-----	-----	BARANZINI PIERGIORGIO
ED. FISICA	DEVASINI IVAN PIETRO	DEVASINI IVAN PIETRO	GUELI SALVATORE
RELIGIONE	SCAGLIOTTI SERGIO	SCAGLIOTTI SERGIO	SCAGLIOTTI SERGIO

SOSTEGNO	BAY CORRADO BAGLIANI STEFANO CANTAMESSA PIERA	BAY CORRADO BAGLIANI STEFANO CANTAMESSA PIERA	BAY CORRADO BAGLIANI STEFANO RAIMONDO MARINELLA
ALTERNATIVA RELIGIONE	SCIFO PIETRO	-----	-----
ED. CIVICA	BUFFA GIUSEPPINA CASTRO GIUSY LIGORIO PAOLO	BUFFA GIUSEPPINA CAPRA EUGENIO TAVERNA DANIELE	BUFFA GIUSEPPINA PEDROLA MONICA MUTTI RICCARDO
ITP	GALLO ANDREA	GALLO ANDREA BATTAGLIA FERRUCCIO SCIFO PIETRO	BATTAGLIA FERRUCCIO CONTI LUCIANO DE SETA MARCO
TUTOR ORIENTATORE	GIANCHINO ANTONELLA	GIANCHINO ANTONELLA	GIANCHINO ANTONELLA

1,2 STUDENTI

STUDENTI	INIZIO ANNO	FINE ANNO					
		RIPETENTI	TOTALE	PROMOSSI		NON PROMOSSI	RITIRATI
				Senza debito	Con debito		
classe 3 ^	22	0	22	12	8	2	0
classe 4 ^	20	0	18	17	0	1	2
classe 5 ^	17	0	17				

1,3 RISULTATO DELLO SCRUTINIO FINALE DELLA CLASSE **TERZA**

(esclusi non promossi e ritirati)

n.22 STUDENTI con voto	fra 8 e 10	7	6 senza debito scolastico	6 con debito scolastico
	0	7		8

1,4 RISULTATO DELLO SCRUTINIO FINALE DELLA CLASSE **QUARTA**

(esclusi non promossi e ritirati)

n.18 STUDENTI con voto	fra 8 e 10	7	6 senza debito scolastico	6 con debito scolastico
	1	5	12	0

TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

DISCIPLINE	ORE ANNUALI PREVISTE	ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE
ITALIANO	132	132
STORIA	66	66
INGLESE	99	99
MATEMATICA	99	96
BIOTECNOLOGIE	99	87
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING	99	99
PRODUZIONI VEGETALI	132	132
PRODUZIONI ANIMALI	66	56
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	99	92
GESTIONE DELL'AMBIENTE	66	55
ED. FISICA	66	62
RELIGIONE	33	32

ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	----	16
EDUCAZIONE CIVICA	33	33

1.4 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO

Il diplomato perito Agrario Articolazione Produzioni e trasformazioni dei prodotti agricoli è in grado di:

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
 - organizzare attività produttive ecocompatibili.
 - gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
 - rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
 - elaborare stime di 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.
- Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie riferite alla difesa delle colture.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE (dal PTOF)

PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI					
DISCIPLINE CLASSI	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Estimo, Economia, legislazione e marketing			3	2	3
Geografia	1				
Scienze integrate (della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2	2			

Scienze integrate (Chimica)	2	3			
Tecnologie informatiche	3				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2	3			
Scienze e tecnologie applicate	3				
Complementi di matematica			1	1	
Azienda agraria	3				
Genio rurale			3	2	
Produzioni vegetali			5	4	4
Biotechnologie			2	3	
Trasformazione dei prodotti			2	3	3
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
Produzioni animali			3	3	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32

3. VALUTAZIONE

3,1 CRITERI ADOTTATI

Nella valutazione delle prove SCRITTE si è tenuto conto di:

- a) Comprensione
- b) Conoscenza
- c) applicazione
- d) Analisi
- e) Sintesi
- f) competenze linguistiche
- g) uso di linguaggi specifici
- h) competenze professionali

Nella valutazione delle prove ORALI si è tenuto conto di:

A) CONTENUTI

- 1) Ampiezza
- 2) Coerenza
- 3) Collegamenti
- 4) Precisione
- 5) Focalizzazione
- 6) problematizzazione

B) COMPETENZE COMUNICATIVE

- 1) chiarezza
espositiva
precisione
- 2) linguistica
- 3) fluidità, scioltezza

C) STRATEGIE

- 1) Pianificazione
- 2) Flessibilità

3,2 TIPOLOGIE PREVALENTEMENTE USATE

MATERIE	ORALI	SCRITTE
ITALIANO	1,2	8,9
STORIA		
INGLESE	1,5	5,8
MATEMATICA	1,2,15	1,2,15
BIOTECNOLOGIE	1,3,10,11	1,3,10,11
ECONOMIA, ESTIMO, ECC.	1,3,10,11	1,3,10,11
PRODUZIONI VEGETALI	1,3,10,11	1,3,10,11 ,16
PRODUZIONI ANIMALI	1,10,11 ,12	1,10,11 ,12
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	1,3,10,11	1,3,10,11 ,16
GESTIONE DELL'AMBIENTE	1,3,10,11	1,3,10,11

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

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1. Interrogazione | 10. Quesiti vero/falso |
| 2. Interrogazione semi-strutturata con obiettivi predefiniti | 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
9. Saggio breve/articolo di giornale

17. Progetto
18. Altro (specificare)

4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le singole discipline le tipologie di valutazione 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 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 dal riscontro di dati obiettivi quali congruo numero di voti, interventi nel dialogo educativo, esito dei corsi di recupero e frequenza dei medesimi.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri valutativi con cui declinare le griglie di valutazione e le rubriche di valutazione fine anno terranno conto dei seguenti elementi:

- **valutazione dei risultati raggiunti nel primo periodo;**
- **eventuali attività di recupero relative al primo periodo;**
- **competenze accertate;**
- **partecipazione al dialogo educativo;**
- **puntualità consegna compiti/esercitazioni a casa;**
- **accuratezza degli elaborati a casa;**
- **attività laboratoriali/pratiche svolte a casa;**

4.2. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

I punteggi sono attribuiti sulla base dell'articolo 15 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 voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito 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. N.54 del 26/03/2026 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 PROVE SCRITTE

Le griglie di valutazione della Prima prova (Tipologie A, B, C) e della II Prova, sono predisposte secondo gli Indicatori forniti dal MIUR (DM 26 novembre 2018).

(in allegato esempi di griglie che il Consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE COLLOQUIO (Allegato A OM N. 54 del 26/03/2026, Articolo 22)

4.4. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di Maturità (es. simulazioni colloquio)

Il giorno 26 maggio verrà svolta una simulazione del colloquio che coinvolgerà allievi 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 incarico”** 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 – RIFERIMENTO AI SINGOLI PROGRAMMI e all’attività didattica disciplinare svolta da ogni singolo docente

6.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento

Non essendoci un docente CLIL preposto è stata comunque svolta un’attività di collaborazione tra la docente di Inglese Prof.ssa PEDROLA MONICA e di Lettere Prof.ssa BUFFA GIUSEPPINA.

1. METODOLOGIE DIDATTICHE: lezione frontale, uso di tecnologie multimediali, uso di graphic literacy, visual literacy, spatial literacy;

Vedi allegato

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

I moduli svolti dall’intera classe riguardano

SICUREZZA 12 ore

PRIVACY 2 ore

PRIMO SOCCORSO 5 ore

Orientamento finanziato dalla Regione Piemonte 4 ore

Fiera del Bue Grasso Moncalvo

Piano Sviluppo Rurale (Regione Piemonte)

SINERGIE

PAC Piemonte

Corso Birra

- N.6 ore tutor orientatore (accesso alla piattaforma UNICA e correzione Capolavori)
- Visite guidate presso il Salone dell'orientamento di Casale M.to
- Visita alla fiera Agricola Verona
- Incontro coi Carabinieri
- Conferenza sulla Prevenzione Andrologica
- Incontro "Radici a Grugliasco"

Totale ore svolte: 35

PER IL DETTAGLIO DELLE ATTIVITA' SVOLTE SI RINVIA AI CERTIFICATI DELLE COMPETENZE DI OGNI SINGOLO ALUNNO

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

Simulazioni:

1. Prima prova scritta: 12 febbraio – 16 aprile
2. Seconda prova scritta: 05 marzo – 30 aprile
3. Prova orale: 26 maggio

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 EDUCAZIONE CIVICA

ATTIVITA' IN CLASSE

DOCENTE REFERENTE: prof.ssa Buffa Giuseppina

METODOLOGIE DIDATTICHE: lezione frontale, lezione multidisciplinare, uso di tecnologie multimediali

SI ALLEGA Relazioni

7.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Viaggio di istruzione a Strasburgo, con visita al Parlamento Europeo, Colmar, Alsazia e Strada dei vini (degustazione in cantina)

Visite guidate presso aziende del territorio inerenti al percorso scolastico

7.4 Percorsi interdisciplinari /nodi concettuali

OBIETTIVI PREFISSATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

1	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 giudizi ed operare scelte in modo autonomo, motivato e consapevole	Esprimersi efficacemente in forma sia scritta che orale, utilizzando anche appropriati linguaggi tecnici	Graduale superamento della visione egocentrica della realtà e acquisizione di 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 ed 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 modo autonomo 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 ed analizzare situazioni ed esperienze in modo efficace per favorire processi decisionali	

Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie intese come difesa delle colture.

7.5. Eventuali attività specifiche di orientamento: Sono state svolte attività in classe a cura del Docente referente all'orientamento in uscita anche in modalità MEET e ZOOM

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 MATURITA'

Anno Scolastico 2025/2026

ALLEGATO A

CLASSE QUINTA SEZ. B

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO INDIRIZZO

AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONE

PRODUZIONE TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA ITALIANO

DOCENTE GIUSEPPINA BUFFA

TESTI ADOTTATI

CORRADO BOLOGNA, PAOLA RONCHI, GIULIANO ROSSI, *Letteratura visione del mondo, dal Novecento ai giorni nostri*, voll. 3A, 3B, Loescher, Torino 2021

Ore settimanali 4

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

N. ORE 132 SU N. 132 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Conoscenza dei linguaggi specifici, saperli riconoscere e distinguere in determinato contesto

Conoscere i testi letterari più rappresentativi del patrimonio italiano

COMPETENZE:

Riconoscere un testo e saperlo storicizzare

Collegare e analizzare testi

Scrivere, comporre, esprimersi

CAPACITA':

Analizzare un testo

Storicizzare un testo letto

Analisi e sintesi

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale

Lavoro di gruppo

Lezione integrata

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo

Dispense

Appunti

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per trimestre e pentamestre

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

Verifica orale

Verifica scritta

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

PROGRAMMA SVOLTO

1° Trimestre

Il secondo Ottocento

La Letteratura dell'Italia Unita

La Scapigliatura: Modelli e caratteristiche della produzione letteraria

Iginio Ugo Tarchetti: *Fosca, Amore e malattia*, capp. 32-33

Dal Romanzo storico di Manzoni al Romanzo sperimentale di Zola

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: poetiche e contenuti

Giovanni Verga: vita e poetica

Novelle:

Rosso Malpelo

La lupa

La roba

Fantasticherie: *L'Ideale dell'ostrica*

Il ciclo dei vinti:

Malavoglia

- La Prefazione
- L'incipit del romanzo: *La famiglia Malavoglia*
- Il ritorno di 'Ntoni e la conclusione del romanzo: *L'Addio*

Mastro don Gesualdo

La morte di Gesualdo

Simbolismo e Decadentismo

Le origini del Decadentismo in Francia

Il Decadentismo in Italia

Verso il Simbolismo in Italia: *Dal Parnaso contemporaneo al Manifesto del Simbolismo*

Estetismo (Italiano/Inglese)

Il mito del *dandy*

Oscar Wilde, *Il ritratto di Dorian Gray*

Giovanni Pascoli: Vita e Poetica

La grande proletaria si è mossa: *Le ragioni sociali del colonialismo italiano*

La poetica del fanciullino: *Lo sguardo innocente del poeta*

Myricae

- Novembre
- Lavandare
- X agosto
- L'assiuolo

Canti di Castelvecchio

- Il gelsomino notturno

Estetismo e superomismo:

D'Annunzio tra letteratura e storia, una vita vissuta come un'opera d'arte:

Biografia e poetica

Il Piacere

Il ritratto di Andrea Sperelli

Alcyone:

- La sera fiesolana
- I pastori
- La pioggia nel pineto
- Stabat nuda Aestas

Metamorfosi del Romanzo Europeo

Psicoanalisi e letteratura

Marcel Proust: la memoria e l'oblio

James Joyce e Virginia Woolf

Franz Kafka: l'uomo e l'assurdità del reale

Luigi Pirandello:

La vita, le opere, le idee

L'Umorismo:

- L'Umorismo e la scomposizione della realtà

Novelle:

- Il treno ha fischiato

Il romanzo

Il fu Mattia Pascal:

Le due premesse

L'amara conclusione: *Il fu Mattia Pascal*

Uno nessuno centomila (sintesi)

Il teatro

Uno sguardo d'insieme

Italo Svevo:

La vita, le opere, le idee

Una vita

L'apologo del gabbiano

Senilità

Il desiderio e il sogno

La coscienza di Zeno:

- La Prefazione e Il Preambolo
- Il fumo
- La conclusione del romanzo: *Il finale*

2° Pentamestre

Maestri del pensiero del primo Novecento, Futurismo e dintorni:

Filippo Tommaso Marinetti:

- Primo manifesto del futurismo (p.18-19-20)

La poesia crepuscolare

Guido Gozzano

Giuseppe Ungaretti:

La vita, le opere e il percorso della poetica

L'Allegria:

- I Fiumi
- In memoria
- San Martino del Carso
- Veglia
- Sono una creatura
- Fratelli

Sentimento del tempo

Umberto Saba: L'uomo e l'autore

Il Canzoniere:

- Trieste
- La capra
- Mio padre è stato per me l'assassino
- Città vecchia

Eugenio Montale: ritagli di una vita, segni di un'epoca

Ossi di Seppia:

- I limoni
- Non chiederci la parola
- Merigiare pallido e assorto
- Spesso il male di vivere

Le Occasioni:

- Non recidere forbice, quel volto
- La casa dei doganieri
- A Liuba che parte
- Ti libero la fronte dai ghiaccioli

La Bufera e altro:

- La primavera hitleriana

Satura:

- Ho sceso, dandoti il braccio

Il secondo Novecento

La Narrativa neorealista

Raccontare la nuova realtà tra Cinema e Letteratura

Cesare Pavese

Il rapporto fra vita e opere

Pier Paolo Pasolini

Lo sguardo creaturale sul mondo

8.7 ALTRO: Per gli alunni DSA e BES sono state utilizzate le misure dispensative e compensative Per gli alunni con obiettivi minimi sono stati utilizzati i criteri contenuti nel PEI.

8.8 ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA STORIA

DOCENTE GIUSEPPINA BUFFA

TESTI ADOTTATI

VITTORI CALVANI, *Una storia per il futuro*, vol.3, A. Mondadori Scuola, Milano, 2021

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Conoscenza dei linguaggi specifici, saperli riconoscere e distinguere in un determinato contesto

COMPETENZE

Riconoscere un testo e saperlo storici

Collegare testi

Produzione scritta adeguata al contesto

CAPACITA'

Storicizzare un testo letto

Sintesi

Rielaborazione autonoma e critica

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale

Lavoro di gruppo

Lezione integrata

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo

Dispense

Appunti

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per trimestre e pentamestre:

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

(eventuali allegati in appendice)

Verifica orale

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

1° Trimestre

La belle époque e la grande guerra

- La società di massa
- L'età giolittiana

La notte della democrazia

- Una pace instabile
- La Rivoluzione russa e lo stalinismo
- Venti di guerra
- La Prima guerra mondiale
- Il Fascismo
- La crisi del '29
- Il Nazismo
- Preparativi di guerra

2° Pentamestre

I giorni della follia

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

L’equilibrio del terrore

- La “guerra fredda” in Occidente e in Oriente
- La decolonizzazione (sintesi)
- Il periodo della distensione
- Il Sessantotto
- La fine del sistema comunista

L’Italia in Europa

- L’Italia della Ricostruzione
- Gli anni del “boom”
- L’Unione Europea

- Dal Sessantotto a Tangentopoli

Età attuale

- Sintesi

8.7 ALTRO: Per gli alunni DSA e BES sono state utilizzate le misure dispensative e compensative.
Per gli alunni con obiettivi minimi sono stati utilizzati i criteri contenuti nel PEI.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE BUFFA GIUSEPPINA

TESTI ADOTTATI //

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

N. 11 ORE SU N. 11 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Conoscenza dei linguaggi specifici, saperli riconoscere e distinguere in un determinato contesto

COMPETENZE:

Cogliere la natura e la funzione dei testi costituzionali

CAPACITA'

Sintesi

Rielaborazione autonoma e critica

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale

Lavoro individuale

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Dispense

Appunti

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per trimestre e pentamestre

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

(eventuali allegati in appendice)

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

1° Trimestre

Lo Statuto Albertino

La Carta del Carnaro

2° Pentamestre

La Costituzione Fascista

La Costituzione Italiana

L'Unione Europea

8.7 ALTRO: Per gli alunni DSA e BES sono state utilizzate le misure dispensative e compensative.
Per gli alunni con obiettivi minimi sono stati utilizzati i criteri contenuti nel PEI.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

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 79 SU N. ORE 99 PREVISTE (al 15 maggio)

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Modulo Invalsi:

Consolidamento grammaticale e delle abilità (reading and listening) – Livello B1-B2

Modulo 1: Farming as a business (Hands-on-Farming)

How to manage a farm: main elements in farm management

Getting started in farming

Module 2: Farm animals (Hands-on-Farming)

Cattle

Swine

Farm poultry

Module 3: Wine and Wine Making (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 4: Dairy products (Hands-on-Farming) e schede integrative

Milk

Butter

Cheese

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

Module 1: Farming as a business

Module 2: Farm animals

2° Pentamestre

Module 3: Wine and Wine-making

Module 4: Dairy products

Module 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 Invalsi:

Consolidamento grammaticale e delle abilità (reading and listening) – Livello B1-B2

Modulo 1:

Unit 1: Farming as a business (Hands-on-Farming)

How to manage a farm: pag 3

Getting started in farming: pag 6 (riassunto guidato)

Business plan: project (PPT Presentation)

Module 2:

Unit 16: Farm animals (Hands-on-Farming)

Cattle: pag 211

Swine: pag 213

Farm poultry: pag 215

Module 3:

Unit 14: Grapes and Grape Cultivation (Hands-on-Farming e schede integrative)

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

Starting with the vineyard: pag 183

The vineyard layout: pag 185

Choosing a cultivar: pag 187 (last 2 paragraphs)

Pests and diseases: scheda integrativa

Unit 15: Wine and winemaking (Hands-on-Farming e schede integrative)

The wine grower's calendar: scheda integrativa

The wine-making process: pag 196-7; ex 8 pag 199

Module 4: Dairy products (Hands-on-Farming e schede integrative)

Milk: pag 290 e scheda integrativa

Butter: scheda integrativa

Cheese: scheda integrativa

Module 5: Literary insights – Oscar Wilde (schede integrative)

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.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA Educazione Civica (parte di lingua inglese)

DOCENTE Prof.ssa Pedrola Monica

TESTI ADOTTATI

Schede integrative

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

N. ORE 11 SU N. ORE 11 PREVISTE (al 15 maggio)

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

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

COMPETENZE:

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

CAPACITA':

Lettura di brevi testi esplicativi.

Visione di un breve video.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali

Lezioni partecipate

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Schede integrative consegnate in classe.

Materiale integrativo condiviso su Classroom.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

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

2° Pentamestre

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

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

(eventuali allegati in appendice)

Verifiche scritte

Presentazione progetto

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

Modulo 1:

The concept of Constitution and constitutional principles

The UK Constitution

The US Constitution

Module 2:

Magna Carta and its legacy

8.7 ALTRO

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI 5B

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA: PRODUZIONI ANIMALI

DOCENTE: DEAGOSTINI MARCO

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

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026: 52

N. ORE 52 SU N. 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: FISIOLOGIA 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

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

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 SU N. ORE 33 PREVISTE

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. **Bioteologie 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
3. verificare l'impegno (continuità nello studio domestico)
4. osservare la partecipazione e l'attenzione (in classe)
5. analizzare l'organicità del metodo di studio
6. 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.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA Matematica

DOCENTE Natalia de Barros Goncalves

TESTI ADOTTATI LA matematica a colori - Edizione ARANCIONE - Secondo biennio vol. 4 –
Leonardo Sasso

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2025/2026 102 ORE SU 102 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

TITOLO DELL'UNITA' DIDATTICA	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
LIMITE DELLE FUNZIONI	Intervallo. Intorno di un punto. Limite.	Saper rappresentare gli intervalli. Saper individuare l'intorno di un punto. Saper verificare i limiti (solo nei casi più facili).	M1: Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
FUNZIONI CONTINUE	Funzione continua in un punto ed in un intervallo. Funzioni discontinue. Calcolo di limiti con forme di indeterminazione. Asintoto verticale e orizzontale.	1. Saper riconoscere le funzioni algebriche continue e discontinue. 2. Saper calcolare limiti di funzioni continue (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.	M2: Confrontare e analizzare figure geometriche individuando invarianti e relazioni. M3: Individuare strategie appropriate per la soluzione dei problemi.

STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)	Studio di funzioni, con i limiti e gli asintoti.	Saper trasformare tutte le informazioni (dominio, codominio, positività, intersezioni assi, limiti, asintoti), su di un diagramma cartesiano (per funzioni algebriche razionali, irrazionali, intere e fratte).	M4: Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico.
DERIVATE	Derivata. Regole di derivazione. Applicazione alle funzioni.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sapere l'interpretazione geometrica di derivata. 2. Saper calcolare la derivata prima di una funzione in un punto specifico. 3. Saper applicare il metodo della derivata prima per stabilire crescita o decrescenza, punti di massimo e di minimo di una funzione in un intervallo assegnato. 	
STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)	Studio di funzioni (come parte seconda), con le derivate.	<p>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).</p> <p>Saper leggere un grafico.</p>	

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontale
- Lezioni partecipate
- Lavori di gruppo
- Risoluzione di problemi

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- Libro di testo
- Appunti
- Schede riassuntive

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

1° trimestre

Introduzione all'analisi - Settembre

Limiti delle funzioni - Ottobre-Dicembre

2° pentamestre:

Derivata di una funzione – Gennaio - Marzo

Massimi, minimi e flessi – Aprile - Maggio

Studio delle funzioni – Giugno

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

(eventuali allegati in appendice)

- Verifiche strutturate
- Esercizi in classe
- Interrogazione

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

Introduzione all'analisi

- Definizione di intorno di un punto e di infinito
- Definizione di minimo, massimo, estremo inferiore e estremo superiore di un insieme numerico
- Funzioni reali di variabile reale
- Dominio e segno di una funzione
- Proprietà delle funzioni reali di variabile reale

Limiti delle funzioni

- Definizione di limite
- Teoremi generali sui limiti

Derivata di una funzione

- Derivata di una funzione: definizione e interpretazione geometrica
- Derivate fondamentali
- Teoremi sul calcolo delle derivate

Massimi, minimi e flessi

- Definizione di minimo, massimo, estremo inferiore e estremo superiore di una funzione
- Relazioni tra il segno della derivata prima e della derivata seconda e il grafico

di una funzione

- Problemi di ottimizzazione

Studio delle funzioni

- Schema generale per lo studio di una funzione

8.7 ALTRO

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

I recuperi si sono svolti in itinere.

Gli alunni BES hanno seguito il normale svolgimento del programma. Sono state adottate le misure compensative e dispensative previste in ciascun PDP.

8.0 ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

DOCENTI: PROF.SSA DAPIAGGI ANTONELLA

PROF.RE CONTI LUCIANO

TESTI ADOTTATI

Libro di testo : TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI –

Autore: Piero Maffei

Ed. HOEPLI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL’A.S. 2025/2026

N. 89 ORE SU N. 92 ORE PREVISTE al 15 Maggio

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Ciascun allievo a fine anno è in grado di:

- Conoscere quali sono i principali costituenti dell’uva e i suoi componenti
- Conoscere i processi relativi alla vinificazione in bianco, in rosato e in rosso individuando i parametri di controllo per avere un buon prodotto finale
- Conoscere ciò che avviene durante la fermentazione alcolica e malolattica, quali sono i prodotti di tali reazioni e che influenza hanno sul prodotto finale.
- 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 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.
- Conoscere la produzione dei succhi di frutta, confetture, marmellate e gelatine.
- Conoscere il processo di gelificazione e il diagramma di flusso per la produzione di marmellate e confetture.
- Conoscere anatomia e fisiologia della mammella in rapporto all'attività secretiva latte.
- Conoscere il rapporto tra qualità microbiologica del latte e il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

- Conoscere i fattori che influiscono sulla composizione del latte.
- Conoscere i componenti principali del latte e le sue proprietà chimico-fisiche
- Conoscere i principali microrganismi presenti nel latte
- Conoscere le tecniche di mungitura e le fasi di processo per l'ottenimento dei vari tipi di latte.
- Conoscere i processi di coagulazione della micella caseinica e delle siero proteine.
- Conoscere la microflora del latte e dei formaggi e gli agenti della coagulazione.
- Conoscere le fasi tecnologiche della produzione del formaggio
- Conoscere le operazioni che portano alla formazione dello yogurt a coagulo intero e a coagulo rotto.
- Conoscere i metodi per la preparazione del burro.
- Conoscere l'olivo, descrizione del frutto e la raccolta.
- Conoscere l'estrazione dell'olio e sottoprodotti.
- Conoscere la composizione chimica dell'olio e la classificazione degli oli.
- Conoscere la conservazione e confezionamento dell'olio.

CAPACITA'

Ciascun allievo deve essere in grado di:

- Interpretare le caratteristiche chimico-fisiche dell'uva e del vino per un giudizio di qualità.
- 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 i possibili trattamenti preventivi e curativi alle malattie e alterazioni dei vini.
- 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 le differenze dei trattamenti tra un succo di frutta torbido e chiarificato.
- Individuare le caratteristiche delle confetture e delle marmellate.
- Individuare e evidenziare le differenze fra i processi termici per la produzione dei diversi tipi di latte
- Individuare i fattori fondamentali che favoriscono la produzione quali/ quantitativa del latte.
- Individuare quali fattori influiscono sulla coagulazione acida e acido- presamica del latte.
- Individuare i processi di sanificazione che meglio preservano le caratteristiche nutrizionali del latte alimentare.
- Individuare quali microrganismi e in quali dosi debbono essere utilizzati a seconda del tipo di formaggio.
- Individuare le tecnologie di produzione per ogni tipo di formaggio.
- Individuare il processo di produzione dello yogurt.
- Individuare il periodo ideale di raccolta delle olive ed il metodo di raccolta.
- Individuare le fasi di lavorazione nei sistemi di trasformazione.
- Riconoscimento delle varie tipologie di olio.
- Valutazione della qualità degli oli.

COMPETENZE:

Ciascun allievo deve essere in grado di:

- Individuare le metodologie di raccolta corrette dell'uva in base al vino che si vuole ottenere
- 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.
- Intervenire nella produzione di marmellate o confetture di frutta per aumentare i processi di gelificazione.
- Coordinare i fattori della produzione con la razione alimentare e il numero di lattazioni della vacca da latte.
- Applicare le tecniche di produzione casearia più appropriate in rapporto alle caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche rilevate nel latte al ricevimento.
- Individuare le problematiche che si possono presentare nelle lavorazioni del latte, nella produzione del formaggio, dello yogurt e del burro.
- Saper individuare il momento idoneo per la raccolta delle olive.
- Sapere la differenza tra il metodo discontinuo e continuo nella produzione dell'olio.
- Sapere le tecniche di rettifica dell'olio.

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

1) Modulo: INDUSTRIA ENOLOGICA	
Contenuti: La vite cenni botanici e fisiologici, Struttura e composizione chimica del grappolo: il raspo, l'acino, la buccia, la polpa ed i vinaccioli. Maturazione e la vendemmia. Conferimento dell'uva alla cantina. Operazioni di pigiatura e diraspatura. Dall'uva al mosto: composizione del mosto, microrganismi del mosto. Correzione dei mosti: correzione del contenuto zuccherino, dell'acidità e del colore. Additivi previsti durante la vinificazione e i lieviti di interesse enologico. La fermentazione alcolica (reazione globale) e malolattica: prodotti principali, secondari e di scarto. I distillati di vinaccia. I vari tipi di vinificazione: in rosso, in rosato e in bianco.	Tempi: Settembre- Dicembre

<p>Macerazione carbonica, crioselezione e criomacerazione..</p> <p>Filtrazione del vino, stabilizzazione tartarica e proteica.</p> <p>Affinamento dei vini rossi nei fusti in legno.</p> <p>Imbottigliamento e tipologie differenti di tappi.</p> <p>.</p>	
--	--

2°PENTAMESTRE

1) Modulo: INDUSTRIA ENOLOGICA	
<p>Gli spumanti: metodo classico e Martinotti.</p> <p>I vini liquorosi e passiti.</p> <p>Alterazioni del vino sia microbiologiche che chimico-fisiche.</p> <p>Classificazione e denominazione dei vini, il disciplinare e l'etichettatura.</p>	Gennaio - Marzo
2) Modulo: I SUCCHI DI FRUTTA	
<p>Il succo di frutta , il succo concentrato e il nettare di frutta.</p> <p>Produzione di succo di frutta.</p>	<p>Tempi:</p> <p>Aprile</p>
3) Modulo : LE CONFETTURE E MARMELLATE	Aprile
<p>Le confetture, marmellate e gelatine.</p> <p>Caratteristiche delle confetture e marmellate.</p> <p>Il processo di gelificazione.</p> <p>La tecnologia della produzione di confetture e marmellate</p>	
4) Modulo: IL LATTE E I DERIVATI	
<p>Contenuti:</p> <p>Il latte: i suoi componenti e le sue proprietà fisico-chimiche.</p>	Aprile- Maggio

<p>Caratteri microbiologici del latte</p> <p>Le tecniche di mungitura e la conservazione del latte in azienda</p> <p>Il ricevimento del latte in centrale e le operazioni tecnologiche: scrematura, omogeneizzazione, trattamenti termici, microfiltrazione, confezionamento e etichettatura</p> <p>Classificazione del latte e legislazione di riferimento</p> <p>Tipi di latte speciali</p> <p>Tecnologia di produzione dello yogurt</p> <p>La produzione dei formaggi</p> <p>La produzione del burro legislazione e composizione, la crema, il processo di burrificazione discontinua e continua, difetti ed alterazioni del burro, qualità del burro e frodi</p>	
5) Modulo: INDUSTRIA OLEARIA	
<p>L'olivo, il fiore e il frutto.</p> <p>Il periodo della raccolta ed i metodi.</p> <p>Sistemi di lavorazione delle olive a ciclo discontinuo e continuo.</p> <p>Composizione chimica e caratteristiche dell'olio di oliva.</p> <p>Classificazione merceologica degli oli di oliva.</p> <p>Conservazione, difetti e alterazioni dell'olio di oliva.</p> <p>Etichettatura, commercializzazione, indicazioni obbligatorie e facoltative.</p> <p>Sottoprodotti dell'oleificazione.</p>	<p>Maggio</p> <p>Ripasso</p>

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

Le verifiche sono state svolte oralmente, per poter permettere a tutti gli studenti, ma soprattutto a quelli con maggiori difficoltà di apprendimento, 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 DSA 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 H hanno seguito il normale svolgimento del programma della classe, per obiettivi minimi.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

DOCENTI BARANZINI PIERGIORGIO

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 65 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 e assegnazione di un progetto reale su cui svolgere la parte pratica e attuativa delle conoscenze apprese, da presentare alla classe in due gruppi.

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 fornite in fase progettuale, PC, LIM, strumenti fisici per progettazione, 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

Presentazione del progetto

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.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA BIOTECNOLOGIE AGRARIE

DOCENTI BARANZINI PIERGIORGIO

TESTI ADOTTATI Fitopatologia, entomologia agraria e biologia applicata – Ferrari, Marcon, Menta - EDAGRICOLE

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

N. ORE SU N. ORE PREVISTE 82 ore (effettuate al 15 maggio) su 99 ore previste anno

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

conoscere i principali agenti di malattia e danno nelle piante di interesse agrario e ornamentale, con particolare attenzione a quelle arboree.

Conoscere i metodi di propagazione e lotta dei parassiti e i sistemi e metodi di lotta integrata nelle sue componenti e metodologie.

Conoscenza degli strumenti normativi e legislativi presenti, del corretto uso dei prodotti fitosanitari e delle loro caratteristiche

Conoscere le lotte obbligatorie, conoscere agenti di danno e malattia delle principali arboree di interesse agronomico.

COMPETENZE:

applicare le competenze e le conoscenze acquisite per interpretare i fenomeni causati da parassiti che si presentano e saper risolvere le problematiche ad essi collegati.

Riuscire a proporre soluzioni fattibili e facilmente accessibili per le problematiche a tema fitosanitario in diverse situazioni e contesti, per diverse realtà agronomiche di interesse produttivo o ornamentale.

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

Applicare le basi apprese di fitoiatria generali e specifiche.

Saper realizzare un erbario fitopatologico.

CAPACITA':

Riconoscere le principali problematiche fitoiatriche, saper distinguere agenti di danno e malattia, saper valutare e interpretare le soglie di danno e intervento.

Riconoscere i sintomi e i segni delle malattie e degli agenti di danno a carattere generale e nello specifico per le principali problematiche su arboree da frutto trattate.

Riconoscere la necessità di svolgere o non svolgere l'intervento e quale tipologia di lotta attuare all'interno della lotta integrata.

Riconoscere i prodotti e saperne leggere l'etichetta e la scheda dati per un uso consapevole e saper quando risulta vantaggioso il loro utilizzo.

Riconoscere i sintomi e i segni di agenti di lotta biologica e saper apportare i giusti interventi.

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, dei sintomi e dei segni di malattie e parassiti presenti.

Raccolta e riconoscimento campioni.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo, slides, libri e riviste specializzate, PC, LIM, campioni vegetali presentanti segni e sintomi, erbario fitopatologico

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per periodi:

Trimestre

- Lotta integrata

- Lotta biologica con insetti, acari, vertebrati
- Lotta biologica con microorganismi
- Lotta biotecnologica
- Lotta chimica
- Formulati fitosanitari
- Etichettatura, CLP e banca dati dei prodotti fitosanitari
- Distribuzione e smaltimento dei prodotti fitosanitari
- Vantaggi e svantaggi dell'uso dei prodotti fitosanitari
- Scheda Dati di Sicurezza (SDS), REACH
- Gestione dei rifiuti dei fitosanitari e del trasporto
- Danni dei fitosanitari a uomo e ambiente

Pentamestre

- Danni dei prodotti fitosanitari
- Lotte obbligatorie
- Agenti di malattia della vite
- Agenti di danno della vite
- Agenti di malattia delle principali pomacee
- Agenti di danno delle principali pomacee
- Agenti di malattia delle principali drupacee

Argomenti da trattare dopo la presentazione del documento del 15 maggio

- Agenti di danno delle principali drupacee
- Agenti di danno e malattia del nocciolo

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 in programma.

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.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

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 62 (al 15 maggio) SU N. ORE PREVISTE 66

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

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

DOCENTE Manzo Gabriella e Conti Luciano

TESTI ADOTTATI Economia, estimo, marketing e legislazione Vol. 2, Stefano Amicabile, ed. HOEPLI

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

N. ORE 96 SU N. ORE PREVISTE 99

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Conoscenza corretta dei contenuti essenziali della disciplina:

Conoscere criteri, metodi e procedimenti di valutazione dei beni e procedimenti di stima

Conoscere gli argomenti oggetto di stima dell'estimo rurale, legale, catastale e cenni sull'estimo ambientale ed il marketing (indicati in allegato)

COMPETENZE:

Analizzare e sintetizzare i contenuti essenziali della disciplina:

Applicare metodi e linguaggio della matematica finanziaria

Applicare le procedure inerenti i vari aspetti economici utilizzabili nella valutazione dei beni

CAPACITA':

Redigere una relazione di stima.

Individuare gli aspetti economici utili per valutare beni, servizi e diritti

Compiere semplici operazioni estimative in ambito prettamente agricolo

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale e laboratoriale tramite casi studio.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro, Presentazioni Powerpoint e materiale digitale

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

Trimestre

Aspetti economici dei beni

Procedimenti di stima

Stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni culturali

Sima dei fabbricati rurali

Stima delle scorte aziendali

Stima dei frutteti

Miglioramenti fondiari

Riparto spese consortili

Pentamestre

Consorzi di bonifica e miglioramento fondiario: riparto delle opere e spese consortili

Stima dei danni

Stime relative alle servitù prediali

Stima del diritto di usufrutto

Stima in materia di espropriazioni per pubblica utilità

Stima per successioni ereditarie

Il Catasto dei terreni

Il Catasto dei fabbricati rurali

Estimo ambientale

Marketing

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

(eventuali allegati in appendice)

Verifiche scritte e orali

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

8.8 ALTRO

Gli studenti hanno dimostrato alcune difficoltà nell'uso della matematica finanziaria nella soluzione dei problemi estimativi; meglio la situazione delle conoscenze teoriche. Il maggior carico orario ha consentito di svolgere un certo numero di esercizi, permangono comunque problemi di applicazione ragionata degli elementi di teoria nella soluzione di esercizi estimativi in una parte degli studenti.

8. ATTIVITÀ DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA: Educazione Civica – Produzioni Vegetali

DOCENTE: Riccardo Mutti

TESTI ADOTTATI: Dispense forniti dal docente.

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL’A.S. 2025/2026: 11 SU 11 PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

- 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:

- 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.

CAPACITÀ:

- 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

- Lezione frontale teorica supportata da schemi riassuntivi.
- Analisi di casi studio (es. differenze regime IVA, subentro generazionale).
- Esercitazioni pratiche.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- Dispense strutturate, normativa di riferimento e mappe concettuali.
- Test a risposta multipla.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

- **1° Quadrimestre:** Diritto Agrario, Figure Giuridiche, Prelazione, Confini e Rapporti di vicinato.
- **2° Quadrimestre:** Gestione dell'impresa agricola, contratti di affitto, PAC, gestione dei rischi, successioni e sicurezza sul lavoro.

8.5 MODALITÀ E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

- Somministrazione periodica di questionari scritti a risposta multipla.
- Test basati su situazioni operative dell'azienda agricola.

8.6 CONTENUTI

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

8.7 ALTRO

[Sezione da compilare in caso di particolari iniziative o PCTO legate alla materia].

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA:	Produzioni Vegetali
DOCENTE:	Riccardo Dott. Agr. Mutti
TESTI ADOTTATI:	Produzioni Vegetali Volume 03 Produzioni Arboree - Claudio Corradi e Rolando Valli
ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024:	N. ORE SU N. ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

L'insegnamento di PRODUZIONI VEGETALI è impartito allo scopo di fornire agli allievi una preparazione teorica pratica moderna sufficiente, una volta diplomati, al loro inserimento graduale nel mondo del lavoro.

Occorre pertanto instaurare in ciascuno di essi il senso di responsabilità per ogni lavoro svolto e la consapevolezza che il tecnico agrario assume un ruolo importante nella società e che i risultati del proprio lavoro possono avere serie e molteplici conseguenze.

Gli obiettivi che l'alunno deve raggiungere alla fine dell'anno sono:

CONOSCENZE

- Classificazione botanica;
- Le caratteristiche morfologiche della pianta;
- I cicli di sviluppo: annuale, biennale, vitale;
- Esigenze pedoclimatiche;
- Le operazioni di impianto del frutteto;
- Propagazione e i portinnesti delle specie da frutto;
- Concimazione d'impianto e di produzione;
- Gestione del suolo (lavorazione, irrigazione di soccorso, pacciamatura, diserbo);
- Potatura e principali forme di allevamento;
- Le principali specie e cultivar produttive;
- Fitopatie e difesa dei fruttiferi;
- Raccolta e utilizzazione

COMPETENZE:

- Saper determinare le giuste operazioni di impianto e la corretta gestione del terreno;
- Saper scegliere la forma di allevamento più adatta;
- Determinare i momenti opportuni per gli interventi irrigui ed il relativo fabbisogno idrico delle piante;
- Impostare adeguati piani di concimazione in funzione delle caratteristiche pedoclimatiche ed ambientali;
- Individuare i momenti ottimali per la raccolta del prodotto;
- Individuare le principali destinazioni di mercato del prodotto ottenuto;
- Riconoscere le principali avversità e determinare i più opportuni metodi di lotta.

CAPACITA':

- Saper descrivere i caratteri botanici dei fruttiferi presenti in azienda e riconoscere la cultivar dalle caratteristiche fenotipiche;
- Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia dei fruttiferi e collegarle alla fisiologia della pianta;
- Riconoscere le diverse tecniche di propagazione, individuandone le particolarità ed i campi di applicazione, e riconoscere le diverse modalità di esecuzione dell'innesto;
- Essere in grado di raccogliere dati sulle caratteristiche pedologiche e climatiche di un territorio attingendo alle fonti ufficiali;
- Essere in grado di analizzare le diverse problematiche connesse all'impianto, al fine di adottare soluzioni tecniche adeguate;
- Sapere individuare le diverse operazioni colturali ed i materiali necessari per la realizzazione di un impianto di un frutteto;
- Sapere riconoscere le diverse forme di allevamento;
- Individuare le modalità e i tempi di potatura e di concimazione;
- Individuare la serie ottimale di operazioni colturali relativa alla gestione del suolo del frutteto;
- Conoscere i metodi di difesa e di gestione dei fruttiferi e saperli applicare nei contesti adeguati;
- Conoscere le norme per l'acquisto, il trasporto, la conservazione e l'impiego dei prodotti fitosanitari;
- Conoscere i sintomi delle principali avversità e fisiopatie dei fruttiferi.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontali, attività di laboratorio, esercitazioni in vigna, lettura di articoli tecnici, sopralluoghi aziendali.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo e articoli del settore.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione

- **1° Trimestre**
 - Apparato radicale e chioma
 - Sviluppo gemme, germogli e biologia fiorale
 - Miglioramento genetico, vivaismo e propagazione
 - Impianto dell'arboreto
- **2° Pentamestre**
 - Gestione del suolo
 - Potatura, difesa e cura dei frutti
 - Meccanizzazione in arboricoltura
 - Arboricoltura speciale.

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

Per la verifica e la valutazione si è fatto riferimento al PTOF triennale. La valutazione dei risultati formativi sarà affidata ad un numero congruo verifiche per periodo didattico per ciascun allievo tramite interrogazioni orali, 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

1° Trimestre

- **Apparato radicale e chioma**
 - Apparato radicale
 - Chioma
- **Sviluppo gemme, germogli e biologia fiorale**
 - Cenni attività cambiale
 - Cenni sviluppo delle gemme a legno e a fiore
 - Cenni accrescimento, maturazione del frutto e fitoregolatori
- **Miglioramento genetico, vivaismo e propagazione**
 - Cenni miglioramento genetico
 - Vivaismo
 - Propagazione delle piante
- **Impianto dell'arboreto**
 - Aspetti generali
 - Clima
 - Suolo
 - Allestimento dell'arboreto

2° Pentamestre

- **Gestione del suolo**
 - Gestione delle infestanti
 - Sovescio
 - Irrigazione
 - Tecniche di irrigazione
 - Fertirrigazione
 - Fertilizzazione
- **Potatura, difesa e cura dei frutti**
 - Scopi della potatura
 - Potatura di allevamento
 - Potatura di produzione
 - Epoca di potatura
 - Gestione dei residui di potatura
 - Difesa
 - Distribuzione degli agrofarmaci
 - Arboricoltura di precisione
 - Maturazione
 - Raccolta
 - Conservazione
 - Qualità e norme
- **Meccanizzazione in arboricoltura**
 - Attrezzature comuni da frutteto
 - Macchine specifiche
 - Costi
- **Arboricoltura speciale: Pesco, Melo, Nocciolo, Kiwi, Vite e Ulivo**
 - Importanza, diffusione e botanica
 - Cultivar e portainnesti
 - Clima e terreno
 - Forme di allevamento e sestri di impianto
 - Cure colturali
 - Raccolta e conservazione
 - Principali avversità e difesa

8.7 ALTRO

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

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 MATURITA'

Anno Scolastico 2025/2026

ALLEGATO B

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

CLASSE QUINTA SEZ. B

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO INDIRIZZO

AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONE

PRODUZIONE TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO/A

CLASSE QUINTA SEZ.

Indicazioni generali per tutte le tipologie	Max pt. 12
Indicatore 1:	Max pt. 4 (2 per ogni parametro di valutazione)
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	2
- Coesione e coerenza testuale	2
Indicatore 2:	Max pt. 4 (2 per ogni parametro di valutazione)
- Ricchezza e padronanza lessicale	2
- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	2
Indicatore 3:	Max pt. 4 (2 per ogni parametro di valutazione)
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2
- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	2
Tipologia A: analisi testo letterario	Max pt. 8
- Rispetto dei vincoli dati dalla consegna	1
- Comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei temi e nello stile	2
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	2
- Interpretazione corretta e articolata del testo	3
Tipologia B: analisi testo non letterario + argomentativo	Max pt. 8
- Individuazione corretta di tesi e antitesi nel testo proposto	2
- Capacità di sostenere un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	3
- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	3
Tipologia C: testo argomentativo di attualità	Max pt.8
- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	2
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	3
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	3
TOT. PROVA per ogni tipologi	pt. 20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA DSA-BES-OBIETTIVI MINIMI**CANDIDATO/A****CLASSE QUINTA SEZ.**

Indicazioni generali per tutte le tipologie	Max pt. 12
Indicatore 1:	Max pt. 5 (2,5 per ogni parametro di valutazione)
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	2,5
- Coesione e coerenza testuale	2,5
Indicatore 2:	Max pt. 2
- Ricchezza e padronanza lessicale	2
Indicatore 3:	Max pt. 5(2,5 per ogni parametro di valutazione)
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	2,5
- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	2,5
Tipologia A: analisi testo letterario	Max pt. 8
- Rispetto dei vincoli dati dalla consegna	1
- Comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei temi e nello stile	2
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	2
- Interpretazione corretta e articolata del testo	3
Tipologia B: analisi testo non letterario + argomentativo	Max pt. 8
- Individuazione corretta di tesi e antitesi nel testo proposto	2
- Capacità di sostenere un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	3
- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	3
Tipologia C: testo argomentativo di attualità	Max pt.8
- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	2
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	3
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	3
TOT. PROVA per ogni tipologia	pt. 20

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA SECONDA PROVA

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	5
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	8
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	4
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	3

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA SECONDA PROVA

ALLIEVI BES

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	6
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	9
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	3
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	2

ALLEGATI

ALLEGATO A (OM 45/2023)

- Griglia di valutazione del colloquio
- Attività didattico-disciplinari (programmi svolti)

ALLEGATO B: - Griglia di correzione della prima prova (conforme a D.M. 769/2018)

- Griglia di correzione della seconda prova (conforme a D.M. 769/2018)

Il presente documento è costituito da N. **93** fogli (compreso il presente) il cui retro è lasciato completamente bianco.