



**I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello
Agrario - Alberghiero**

opzione VI anno Enotecnico

Scuola di riferimento ITS Agroalimentare Puglia
Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA

ISTITUZIONE SCOLASTICA

"Basile Caramia - Gigante"

Documento del Consiglio della Classe

(ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 323 del 23/07/1998)

Classe V sez. C

Coordinatore: Prof. Ignazio Zara

Anno Scolastico 2022/2023

Descrizione del contesto	4
La storia dell'Istituto	4
Le strutture	4
Laboratori	4
Aziende agrarie	5
Cantina didattica sperimentale di Locorotondo	6
Centro Risorse Territoriali (CRT)	6
Convitti	7
Strutture sportive	7
Biblioteche	7
Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura (C.R.S.F.A.) "Basile Caramia"	7
Istruzione Tecnica Superiore (ITS)	8
Informazioni sul curricolo	9
Profilo in uscita dell'indirizzo	9
Metodologie e strategie per la formazione delle competenze	10
Piano di studi e quadro orario	11
Descrizione della classe	15
Profilo della classe	15
Composizione consiglio di classe	17
Metodologia, strumenti, attività didattiche	19
Metodologie didattiche utilizzate	19
Ambienti di apprendimento utilizzati	19
Interventi di personalizzazione/individualizzazione	19
Interventi di recupero/potenziamento	19
CLIL : attività e modalità insegnamento	19
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	20
Attività e progetti	20
Percorsi trasversali di Educazione Civica	20
Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	20
Eventuali Percorsi interdisciplinari	21
Eventuali Iniziative ed esperienze extracurricolari	21
Eventuali Attività specifiche di orientamento	21
Verifiche	21
Strumenti per la verifica formativa	21
Strumenti per la verifica sommativa	22
Valutazione	22
Attribuzione crediti scolastici	23
Svolgimento dell'Esame di Stato	23

ALLEGATI

Competenze perseguite e ripartizione fra le discipline

1. Criteri di valutazione e descrittori dell'apprendimento assunti dal C.d.C.
2. Descrittori per l'attribuzione del voto in condotta
3. Tabella Attribuzione del credito scolastico - Allegato A al D.Lgs. n. 62/2017
4. Tabella di attribuzione integrazione credito scolastico
5. Griglia di valutazione della prima prova
6. Griglia di valutazione della seconda prova
7. Griglia di valutazione della prova orale (all. A - O.M. Esami di Stato)
8. Programmi svolti delle singole discipline (depositati presso la segreteria dell'Istituto)
9. Programma Didattico Personalizzato

Descrizione del contesto

La storia dell'Istituto

L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore (IISS) "Basile Caramia - Francesco Gigante" di Locorotondo e Alberobello nasce nel 1997 dall'accorpamento dell'Istituto Tecnico Agrario "Basile Caramia" di Locorotondo (BA) e dell'Istituto Tecnico Agrario "Francesco Gigante" di Alberobello (BA). L'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "Caramia - Gigante" rimane il fedele custode ed interprete delle volontà dei benefattori, Giovanni Basile Caramia, che nel 1905 disponeva per testamento che " ...l'intera sua proprietà fosse assegnata al Capo dello Stato al solo scopo di fondare in Locorotondo (...) una scuola agraria per istruire i figli degli agricoltori poveri" e Don Francesco Gigante, che nel 1887 aveva lasciato i suoi beni affinché venisse fondata una Scuola agraria in Alberobello "...perché ne uscissero alunni più dotti ed esercitati in fatti di agricoltura".

Profondamente consapevole di tale importantissima responsabilità la nostra scuola si impegna ancora oggi a formare dei tecnici in grado di coniugare efficacemente le esigenze della produttività aziendale con la qualità delle produzioni e la tutela dell'ambiente e del territorio.

Dal 2010 è l'Istituto di riferimento per la fondazione "Istruzione Tecnica Superiore" (ITS) in Puglia.

Dall'a.s. 2012-13 l'Istituto sta attuando il processo di autovalutazione secondo il percorso CAF Education con l'attuazione del Piano di Miglioramento.

Le strutture

Laboratori

I Laboratori rappresentano supporti didattici fondamentali per gli studenti dei vari indirizzi; entrambi gli Istituti sono dotati di quelli di Chimica, Scienze Naturali, Agronomia e Coltivazioni, Informatica e, inoltre, nella sede di Locorotondo sono attivi anche quelli di Microbiologia enologica e di Analisi e Degustazione dell'olio e del vino, mentre ad Alberobello quello di Scienze delle Produzioni animali. Inoltre presso entrambe le sedi sono presenti un laboratorio linguistico e un laboratorio di analisi del vino e delle produzioni lattiero-casearie.

Le esercitazioni pratiche realizzate nei Laboratori consentono di:

- acquisire la capacità di comprendere i problemi dei vari ambiti che caratterizzano l'agricoltura, le industrie di trasformazione dei prodotti agro-alimentari e l'ambiente;
- applicare le conoscenze tecnico scientifiche di base per modificare i processi di produzione e trasformazione, gestire con consapevolezza le operazioni tecniche ed analizzare le soluzioni più adatte ai problemi specifici delle diverse produzioni.

I laboratori sono caratterizzati dalla qualificata presenza degli Insegnanti Tecnico Pratici, docenti capaci di rendere lo studente protagonista dell'esperienza e non semplice osservatore e di facilitare l'indispensabile raccordo tra il momento operativo e l'elaborazione teorica delle esperienze di apprendimento.

La finalità è quella di fornire ai futuri diplomati quelle competenze che possano costituire punti di partenza per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari nel vasto comprensorio locale, regionale, interregionale e nazionale, per il quale l'IISS "Basile Caramia-Gigante" costituisce da sempre un punto di riferimento.

Oltre alle attività laboratoriali di interesse tecnico-scientifico, obbligatorie nel curriculum, sulla base degli interessi evidenziati dagli allievi, vengono proposte attività integrative di tipo umanistico (teatro, redazione di un giornalino, ecc.), in coerenza con gli obiettivi generali della scuola, come stimolo alla creatività, al potenziamento del gusto della ricerca, al consolidamento della capacità di analisi.

Aziende agrarie

La nostra scuola si avvale, ai fini della didattica degli aspetti applicativi e gestionali, di due aziende agrarie didattico - sperimentali che rappresentano il più importante "laboratorio" della scuola in quanto destinate alle esercitazioni pratiche degli studenti sotto la guida degli Insegnanti Tecnico-Pratici e con l'aiuto degli Assistenti alle aziende agrarie.

Azienda di Locorotondo

E' dotata di una superficie di 18 Ha con un indirizzo arboricolo caratterizzato dalla coltivazione di vigneti specializzati nella produzione di uva da vino, di oliveti e di un frutteto misto.

I vigneti sono rappresentati da vitigni autoctoni e alloctoni, di recente introduzione da altre zone, innestati su portinnesti diversi e allevati a controspalliera.

Le uve prodotte dai vitigni a bacca bianca (Verdeca, Bianco d'Alessano, Minutolo) e a bacca nera (Aleatico e Cabernet), a maturazione, vengono trasformate nella cantina didattica - sperimentale della scuola per ottenere i vini omonimi e/o vini da uvaggi sperimentali ai fini del miglioramento della qualità.

L'oliveto è rappresentato da varietà locali il cui prodotto viene trasformato nell'oleificio didattico sperimentale della sede di Alberobello per ottenere olio extravergine denocciolato di qualità.

Inoltre, le superfici a seminativo sono prevalentemente utilizzate per la coltivazione di specie orticole a ciclo autunno vernino, fatta eccezione di una piccola superficie dove vengono avvicendate, ad anni alterni, le leguminose (fava, cece nero, cicerchia) con i cereali (foraggere e frumento), per tenere costante la fertilità naturale del suolo.

Azienda di Alberobello

Comprende un complesso zootecnico del 1962, ubicato nei pressi dell'Istituto, un Caseificio del 1965, che opera nell'area dello stesso centro, 5 ettari di terreno in Contrada "Cielo Cielo" e 26 ettari in Contrada "Albero della Croce", di cui 8 Ha investiti ad oliveti specializzati, 1 Ha a frutteto e 17 Ha a seminativi.

L'azienda, inoltre, dispone di un moderno oleificio didattico-sperimentale (realizzato attraverso un finanziamento F.E.S.R.) specializzato nella produzione di olio extra-vergine denocciolato di qualità.

Cantina didattica sperimentale di Locorotondo

La Cantina didattica sperimentale è la struttura fondamentale che permette di concretizzare, secondo l'equazione teoria-pratica-teoria, l'azione didattica, formativa e professionalizzante dell'insegnamento della tecnologia enologica intesa come disciplina sintesi delle materie di base.

In cantina si studiano, si osservano, si individuano e si sperimentano problematiche fisiche, chimiche, microbiologiche, meccaniche etc. relative alla trasformazione uva -mosto - vino, nonché l'evoluzione stessa delle componenti e delle caratteristiche organolettiche del vino.

La struttura è costituita da locali di antica e pregevole costruzione (risalenti alla seconda metà dell'800), integrati da un recente ampliamento, nei quali sono razionalmente sistemate macchine, attrezzature, contenitori ed impianti per l'ammostamento, la vinificazione, la conservazione, l'invecchiamento, l'imbottigliamento ed il confezionamento del vino. La cantina è attrezzata, inoltre, di autoclavi per la spumantizzazione con metodo Charmat.

In essa vengono vinificate singolarmente, con adeguata e razionale enotecnica, le uve prodotte dai vitigni autoctoni e di nuova introduzione coltivati nell'azienda agraria dell'istituto.

Infine, in collaborazione con il Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura, annesso all'Istituto, di cui l'istituto è socio fondatore, vengono condotte attività sperimentali con la selezione clonale di vitigni pugliesi di particolare pregio e relativa vinificazione.

Centro Risorse Territoriali (CRT)

Il Centro Risorse Territoriali contro la Dispersione Scolastica, realizzato con un progetto PON, ubicato nell'azienda annessa all'istituto e inaugurato nell'aprile del 2001, caratterizza la nostra istituzione scolastica come centro permanente di vita culturale e sociale aperto al territorio, in grado di offrire attività integrative e complementari attraverso la creazione di nuovi spazi di crescita e formazione.

Ai giovani si offre un'opportunità di acquisire maggiore fiducia in se stessi attraverso i mezzi supplementari messi a disposizione in questo luogo di aggregazione sociale, dove è possibile informarsi, orientarsi, confrontarsi con gli altri, fare attività ludiche e sportive, liberare la propria creatività e far emergere capacità e potenzialità inespresse.

Fra le strutture del CRT è da ricordare il laboratorio musicale ubicato presso la sede di Locorotondo, nei locali della Masseria Ferragnano. Il laboratorio fa parte della rete telematica di Musica Elettronica che investe attualmente 25 Istituti e 22 province delle sei regioni del sud del nostro paese. La realizzazione di questi laboratori è stata curata dal MIUR a partire dal 2002 grazie ai finanziamenti dell'Unione Europea confluiti sul Programma Operativo Nazionale 2000-2006 "La Scuola per lo Sviluppo".

In questo ambiente altamente tecnologico per la ricerca, la produzione, la diffusione della musica i giovani hanno, infatti, l'occasione di incontrarsi, socializzare, concretamente dar vita ad un prodotto creativo attraverso lo scambio e la costruzione di esperienze musicali.

Convitti

I convitti annessi alle due sedi scolastiche consentono agli studenti residenti in comuni molto distanti di trovare una confortevole sistemazione di tipo sia residenziale che semiresidenziale, sotto la vigile cura del personale educativo in servizio in tutto l'arco della giornata e della notte.

La conduzione del convitto è affidata per gli aspetti logistici al personale ATA, mentre il coordinamento educativo è affidato agli istituti. Al coordinatore del convitto è affidato il compito di fare da raccordo con l'attività didattica del mattino e con le varie iniziative. Il Dirigente scolastico sovrintende a tale struttura, in quanto essa è parte integrante dell'Istituto.

La funzione educativa dei convitti si esprime in tutta una serie di servizi ed iniziative finalizzate a rendere il soggiorno un'occasione veramente proficua di crescita umana e sociale dei ragazzi ospiti.

In particolare gli studenti del convitto usufruiscono, dal lunedì al giovedì, di un servizio di assistenza allo studio dalle 15.30 alle 18.30.

E' previsto anche un servizio di semiconvitto, ossia la possibilità per studenti e studentesse di usufruire del servizio mensa e degli stessi servizi pomeridiani forniti ai convittori.

La gestione convittuale e semiconvittuale si articola secondo un regolamento del Convitto.

Strutture sportive

Le sedi scolastiche dispongono di palestre coperte e di impianti sportivi per l'attività all'aperto (campi di calcetto, ecc.) che costituiscono un insostituibile luogo di socializzazione e di sviluppo psico-motorio degli studenti.

Presso la sede di Locorotondo sono attivi anche gli impianti sportivi del CRT (campo da tennis, campo di calcetto e pallacanestro).

Biblioteche

Nelle nostre biblioteche sono stati catalogati, attraverso opportuni software di gestione, circa seimila volumi di argomenti umanistici, scientifici e tecnologici.

Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura (C.R.S.F.A.) "Basile Caramia"

Il C.R.S.F.A. (Centro di Ricerca, Sperimentazione e Formazione in Agricoltura), già CRSA, si propone di fornire un contributo reale alla ricerca di nuovi modelli produttivi in agricoltura ed alla formazione di nuove competenze professionali altamente qualificate, specie nel settore delle Biotecnologie.

Il Centro è un'associazione senza scopo di lucro riconosciuta con Decreto del Presidente della Regione Puglia n. 65 del 9-12-1994 e costituita dall'I.T.Agr. "Basile-Caramia", dalla Provincia di Bari, dal Comune di Locorotondo, dalla Cantina Sociale di Locorotondo. Il Centro dispone di aziende e strutture diverse ubicate in varie località della Puglia, per una superficie complessiva di Ha 65.00.00.

Il Centro persegue finalità di ricerca, sperimentazione, formazione e assistenza tecnica nel settore dell'agricoltura.

La struttura tecnico-scientifica è al servizio anche degli studenti frequentanti l'istituto, dell'Università e degli operatori agricoli del territorio e della Regione.

Il Centro si avvale della consulenza tecnico-scientifica del Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali dell'Università di Bari e dell'Istituto Agronomico Mediterraneo per dare impulso reale alla ricerca di nuovi moderni modelli produttivi in agricoltura e conseguentemente di nuove figure professionali qualificate.

Attività del CRSFA

Il Centro, unico referente in Puglia, offre una serie di servizi ed attività:

- Attività di premoltiplicazione agrumi, drupacee, olivo, vite. Queste attività sono state delegate dal Ministero delle Politiche Agricole e dalla Regione Puglia.
- Controllo dei residui di prodotti fitosanitari finalizzato alla razionalizzazione delle tecniche di difesa delle colture.
- Attività di supporto al servizio fitosanitario della Regione Puglia.
- Conservazione del germoplasma viticolo e frutticolo.
- Partecipazione a programmi di ricerca con istituzioni, Enti locali, regionali e nazionali.
- Attività di monitoraggio e controllo del batterio Xylella fastidiosa per conto della Regione Puglia.

Laboratori presenti nel CRSFA

- Laboratorio di analisi strumentale (dove vengono effettuate analisi dei terreni, delle acque, di residui di fitofarmaci, di alimenti).
- Laboratorio fitopatologico.
- Laboratorio di coltura "in vitro".
- Laboratorio di microvinificazione.

Istruzione Tecnica Superiore (ITS)

Il nostro Istituto è scuola di riferimento per l'ITS Agroalimentare Puglia, già dall'anno 2010. Gli ITS, ovvero Istituti Tecnologici Superiori, sono "scuole speciali di tecnologia"; essi costituiscono un canale formativo di livello post-secondario, parallelo ai percorsi accademici e formano tecnici superiori nelle aree tecnologiche strategiche per lo sviluppo economico e la competitività.

I corsi di formazione, progettati sulla base di reali esigenze formative delle imprese di settore, hanno una durata media di 2000 ore, di cui ben 800 in attività di stage o tirocinio presso aziende selezionate, sia nazionali che estere.

Informazioni sul curriculum

Profilo in uscita dell'indirizzo

Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e di valorizzazione del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire
- nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Nell'articolazione "Viticoltura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti e all'utilizzazione delle biotecnologie.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" consegue dei risultati di apprendimento specificati in termini di competenze:

1. Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
2. Organizzare attività produttive ecocompatibili.

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

In relazione a ciascuna delle articolazioni le competenze di cui sopra sono sviluppate coerentemente con la peculiarità del percorso di riferimento.

Metodologie e strategie per la formazione delle competenze

Improntato secondo le modalità e la tempistica del Riordino degli Istituti Tecnici (D.P.R. 88/2010), il percorso formativo è stato caratterizzato dalla **progettazione per competenze** sin dal primo anno di corso. Il Collegio dei Docenti ha elaborato e concordato l'elenco delle competenze (trasversali e/o professionali) da conseguire al termine del percorso di studi; successivamente si è proceduto alla distribuzione della "responsabilità" del conseguimento di ciascuna competenza a gruppi di discipline concorrenti. Ad ogni disciplina del gruppo è stata, infine, attribuito il compito di provvedere al più opportuno percorso di insegnamento/apprendimento delle conoscenze e delle abilità (anch'esse concordate dal Collegio dei Docenti) utili al raggiungimento delle competenze previste (**allegato 1**).

I temi di studio sono stati affrontati, nelle diverse discipline, adottando una strategia di lavoro quanto più possibile operativa (didattica laboratoriale) per rendere più efficace il processo di insegnamento-apprendimento "per competenze", utilizzando spazi diversi; in particolare, per le esercitazioni pratiche attinenti al piano di studi, gli allievi hanno potuto fruire di strutture scolastiche dedicate, quali il Laboratorio di Chimica enologica, Microbiologia enologica, Laboratorio di Degustazione, il vigneto didattico e la cantina didattica sperimentale. La realizzazione di significative esperienze operative ha favorito, infatti, la partecipazione attiva degli studenti al processo di apprendimento ed ha consentito loro di realizzare la sintesi che ricompona la complessità delle discipline tecniche.

A questo proposito, è risultato essenziale poter contare sul qualificato contributo professionale degli Insegnanti Tecnico Pratici, finalizzato a facilitare l'indispensabile raccordo tra il momento operativo e l'elaborazione teorica delle esperienze di apprendimento degli studenti.

Si è fatto ricorso anche a lezioni frontali ed a varie forme di lavoro, individualizzato e di gruppo, studio di casi, ricerche, analisi ed indagini, attività di recupero e/o di sostegno, visite guidate.

Piano di studi e quadro orario

Nell'articolazione "Viticultura ed Enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti e all'utilizzazione delle biotecnologie.

Piano di studi e quadro orario

DISCIPLINE	Ore settimanali					
	1° Biennio		2° Biennio		5°anno	6° anno Specializ. Enotecnico
Insegnamenti comuni						
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4	
Lingua inglese	3	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2	
Matematica	4	4	3	3	3	
Diritto ed economia	2	2				
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2	
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1	
Geografia Generale ed Economica	1					
Totale ore settimanali	21	20	15	15	15	3
Insegnamenti specifici di indirizzo e articolazione						
Scienze integrate (Fisica)	3	3				
di cui in compresenza	2*					
Scienze integrate (Chimica)	3	3				
di cui in compresenza	2*					
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3				
di cui in compresenza	2*					
Tecnologie informatiche	3					
di cui in compresenza	2*					
Applicazioni informatiche						2
Scienze e tecnologie applicate		3				
Complementi di matematica			1	1		
Produzioni animali			3	3	2	
Produzioni vegetali			5	4		
Viticultura e difesa della vite					4	4
Trasformazione dei prodotti			2	2		
Enologia					4	6
Meccanica e costruzioni enologiche						3
Economia, estimo, marketing e legislazione			3	2	2	3
Genio rurale			3	2		
Biotecnologie agrarie				3		

Biotecnologie vitivinicole					3	
Microbiologia enologica						3
Chimica enologica ed analisi chimiche						6
Gestione dell'ambiente e del territorio					2	
Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli						2
Totale delle ore settimanali	12	12	17	17	17	29
Totale complessivo delle ore settimanali	33	32	32	32	32	32
Totale ore di compresenza	8		17		10	10

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza gli insegnamenti dell'area di indirizzo del percorso; le ore indicate con asterisco sono riferite alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

Descrizione della classe

Profilo della classe

La classe V C è costituita da 19 alunni: 4 ragazze e 15 ragazzi, di cui 4 convittori.

La classe si presenta diversificata ed eterogenea con vari livelli culturali al suo interno, di conseguenza, sono apparse chiare anche le diverse abilità di base, il senso di responsabilità ed il desiderio di affermazione. E' presente un alunno con DSA certificato con disturbi misti delle abilità scolastiche, nello specifico lettura e calcolo, che segue il percorso scolastico avvalendosi di misure dispensative e compensative previste dal PDP, elaborato dal C.d.C..

La partecipazione alle attività didattiche, l'interesse e l'impegno profuso nello studio, risultano soddisfacenti per un modesto gruppo di alunni, per la restante parte si evidenzia un interesse normale e di modesta durata. L'impegno a casa per diversi alunni risulta adeguato; anche se un ristretto gruppo si applica in modo discontinuo e superficiale. La frequenza nel complesso è assidua per tutta la classe. Dal punto di vista relazionale i ragazzi risultano nel complesso socievoli e ben affiatati tra loro. Inoltre, il gruppo che ha condiviso il percorso scolastico fin dal primo anno, appare aver instaurato rapporti amichevoli. Per quanto concerne il comportamento, il gruppo ha evidenziato una vivacità corrispondente alla loro età.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

	<i>problematico</i>	<i>incostante</i>	<i>sereno</i>
Benessere relazionale fra compagni (rispetto delle idee altrui, condivisione degli oggetti e degli strumenti, condivisione degli obiettivi)			X
Benessere relazionale fra studenti e docenti (rispetto delle regole, fiducia nei risultati, responsabilizzazione dell'impegno scolastico)			X
Disposizione degli alunni a risolvere positivamente i conflitti			X

Composizione

		<i>di cui</i>		
		<i>disabili</i>	<i>d.s.a.</i>	<i>b.e.s.</i>
<i>N. femmine</i>	4	/	/	/
<i>N. maschi</i>	15	/	1	/
<i>N. totale</i>	19	/	1	/

Composizione consiglio di classe

DISCIPLINA/E	COGNOME NOME
<i>Lingua e Letteratura Italiana + Storia</i>	Prof.ssa MARTIRADONNA ROSA
<i>Lingua Straniera (Inglese)</i>	Prof.ssa GUARNIERI SOPHIE
<i>Economia-Estimo-Marketing</i>	Prof. LONGO ORAZIO
<i>Matematica</i>	Prof.ssa MEZZAPESA LAURA BERTA
<i>Ed. Civica</i>	Prof. ANGELO ANTONIO SALAMINA
<i>Enologia-Biotecnologie vitivinicole</i>	Prof. ZARA IGNAZIO
<i>Religione Cattolica</i>	Prof. PALMISANO FRANCESCO
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	Prof.ssa MINISCHETTI MARIA GABRIELLA
<i>Viticoltura e difesa della vite</i>	Prof. CARDONE ANTONIO
<i>Produzione animale</i>	Prof. PEPE ERMANNO
<i>Gestione dell'ambiente e territorio</i>	Prof. CARDONE ANTONIO

<i>Esercitazioni pratiche (Economia-Estimo Gestione dell'ambiente e del territorio)</i>	Prof. ADDABBO LEONARDO VITO
<i>Esercitazioni pratiche (Enologia-Biotecnologie vitivinicole)</i>	Prof. LORUSSO DONATO
<i>Esercitazioni pratiche (Vitic.e difesa della vite)</i>	Prof. SEMERARO STEFANO
<i>Esercitazioni pratiche (Prod. Animali)</i>	Prof. ROTONDELLA ROCCO MASSIMO sostituito dal prof. DANIELE RIZZI

Metodologia, strumenti, attività didattiche

Metodologie didattiche utilizzate

I temi di studio delle discipline tecniche sono stati affrontati ricorrendo a strategie di lavoro quanto più possibile operative (didattica laboratoriale, attività in laboratorio ed in campo) per rendere più efficace il processo di insegnamento-apprendimento; in particolare, per le esercitazioni pratiche attinenti al piano di studi, gli allievi hanno potuto fruire di strutture scolastiche dedicate, quali l'Azienda agraria, il vigneto didattico, la cantina didattica, i laboratori di Chimica enologica, di microbiologia enologica, di degustazione. A questo proposito, è risultato essenziale poter contare sul qualificato contributo professionale degli Insegnanti Tecnico Pratici, finalizzato a facilitare l'indispensabile raccordo tra il momento operativo e l'elaborazione teorica delle esperienze di apprendimento degli studenti.

Si è fatto ricorso anche a lezioni frontali ed a varie forme di lavoro, individualizzato e di gruppo, studio di casi, ricerche, analisi ed indagini, attività di recupero e/o di sostegno, visite guidate.

Particolare importanza è stata assunta dal PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento), seguito nel corso del secondo biennio e nel monoennio dai tutti gli alunni, con stage lavorativi presso aziende agrarie e cantine del territorio nonché enti e studi di consulenza operanti nei comparti agroalimentare, forestale ed ambientale.

Ambienti di apprendimento utilizzati

Il processo formativo è stato effettuato in aula didattica dotata di LIM e PC con collegamento a internet) e in laboratorio. In particolare, per le attività pratiche gli studenti hanno utilizzato i seguenti laboratori:

- la cantina didattica sperimentale per la produzione del vino;
- il vigneto didattico sperimentale della scuola e del CRSFA per l'approfondimento tecnico di Viticoltura, Fitopatologia ed Entomologia Viticola, Estimo e Gestione dell'ambiente e del territorio;
- il laboratorio di microbiologia enologica per l'isolamento e la coltivazione dei microrganismi, autoctoni e selezionati, utili nella produzione del vino;
- il laboratorio di chimica enologica per l'analisi del vino;
- il laboratorio di degustazione.

Interventi di personalizzazione/individualizzazione

Il gruppo classe è costituito da alunni normodotati che non necessitano di particolari interventi educativi, fatta eccezione di un alunno DSA che, in piena coerenza con quanto programmato nel suo PDP, è stato previsto l'utilizzo di strumenti compensativi e dispensativi.

Per il suddetto alunno DSA, durante le prove scritte, sono stati concessi tempi più lunghi ed è stato consentito l'utilizzo di mappe e schemi utili allo svolgimento. Relativamente alle simulazioni delle prove scritte per gli Esami di Stato si è proceduto nel modo seguente: per la tipologia A e la tipologia B della prova di Italiano, si è convenuto con l'alunno di rispondere punto per punto alle richieste della traccia, come se fosse un questionario. La griglia di valutazione della prova di italiano predisposta propone descrittori adatti al percorso esplicitato nel PDP.

Per la simulazione della seconda prova scritta (Enologia) sono stati concessi secondo quanto previsto dal PDP, tempi più lunghi e la consultazione di schemi e appunti riguardanti gli argomenti studiati.

Per la prova orale dell'Esame di Stato, i materiali predisposti dalla Commissione come spunto di partenza devono essere coerenti col PDP.

Interventi di recupero/potenziamento

Il recupero dei debiti formativi è stato affidato allo studio individuale e alle attività apposite svolte nelle ore curricolari. Durante il mese di maggio sono stati attivati interventi di recupero e/o potenziamento finalizzati alla preparazione della seconda prova scritta (Enologia).

CLIL : attività e modalità insegnamento

Il Consiglio di Classe, come previsto dalle nuove direttive ministeriali, ha approvato la realizzazione di una Unità di Apprendimento Trasversale di Inglese seguendo il metodo CLIL. Detta Unità è stata svolta dal docente di Enologia, Prof. Ignazio Zara, per l'area tecnica, in collaborazione con la docente di lingua inglese, Prof.ssa Guarnieri Sophie, per l'area linguistica. I suddetti docenti hanno progettato e realizzato gli interventi formativi. Per ulteriori informazioni al riguardo si allega il programma delle lezioni svolto.

Titolo del percorso	Discipline coinvolte
<i>CLIL – Wine tasting</i>	Enologia-Inglese

Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO

Attraverso convenzioni tra le aziende pubbliche e private e la scuola gli studenti hanno svolto esperienze formative nei settori vitivinicolo, agroindustriale e agroambientale e nei servizi ad essi collegati. Questo percorso ha contribuito a realizzare un ponte tra la scuola e il mondo del lavoro, finalizzato a superare il mismatch fra formazione scolastica e richiesta di competenze e abilità proveniente dagli operatori del settore. Tutto ciò, per rispondere alle esigenze del mondo del lavoro sempre più esigente di figure professionali preparate, capaci di promuovere le eccellenze dei comparti vitivinicolo e agroalimentare in Italia, in Europa e nel Mondo.

L'esperienza lavorativa è stata svolta in aziende ed enti operanti nel territorio quali:

- Aziende vitivinicole;
- industrie di trasformazione;
- aziende agricole e zootecniche;
- imprese ed enti pubblici operanti nel campo dei servizi per l'agricoltura e l'ambiente;
- studi tecnici;
- ambulatori veterinari.

Attività e progetti

02/12: Progetto "XFarm Education - Agricoltura digitale" installazione della capannina meteo e dei sensori in campo nell'azienda agraria.

27/01: Corso di formazione sui Difetti e malattie del vino presso auditorium della scuola.

6-10 /02: Progetto sci a scuola presso la Federazione Scuola Sci Ovindoli.

15-22/03: Corso abilitante per la guida insicurezza di trattrice agricola e forestale a ruote (n.4 studenti)

Maggio 2023: Corso per pilota di drone Open A1-A3 (n.3 studenti)

13/04: Corso abilitante per l'utilizzo in sicurezza di piccoli attrezzi agricoli (n.4 studenti)

14-15/04: Corso per Perito Estimatore di danni da avversità atmosferiche. (n.3 alunni)

Febbraio-Maggio 2023: corso I livello per Sommelier organizzato in collaborazione con AIS Murge

Percorsi trasversali di Educazione Civica

Con il decreto n. 35 del 22 giugno 2020, il Ministero dell'istruzione ha consegnato alle scuole di ogni ordine e grado, le Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica ai sensi dell'articolo 3 della legge 20 agosto 2019, n. 92.

Al loro interno sono indicati i traguardi di competenza, i risultati di apprendimento e gli obiettivi specifici di apprendimento; il tutto, strettamente correlato alle Indicazioni nazionali per gli istituti tecnici.

L'insegnamento, trasversale a tutte le discipline, pone "a fondamento dell'Educazione Civica la conoscenza della Costituzione italiana, la riconosce come criterio identificare diritti, doveri compiti, comportamenti personali e istituzionali, finalizzati a promuovere il pieno sviluppo della persona e la partecipazione di tutti i cittadini all'organizzazione politica, economica e sociale del Paese".

La trasversalità di tale insegnamento si rende opportuna, in virtù della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese che, ovviamente, non fanno capo ad una singola disciplina e, addirittura, esulano dal campo strettamente disciplinare. In tal senso, i curricula di istituto e la programmazione didattica dovranno essere aggiornati, al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civili e ambientali della società.

Il docente referente, il prof. Angelo Antonio Salamina, ha coordinato l'insegnamento trasversale dell'educazione civica in codocenza con i colleghi di Economia, Estimo e Marketing (1°Quadrimestre) e Gestione dell'ambiente e del territorio (2°quadrimestre).

Quattro sono le tematiche principali dell'insegnamento dell'Educazione Civica che saranno sviluppate nel corso dell'anno scolastico:

- COSTITUZIONE e DIRITTI POLITICI: voto e partiti
- LEGALITRIA. lettura di passi tratti dal libro "Rinascere dalla mafia" di Toni Mira- Incontro con l'autore
- DIRITTO ALLA SALUTE: riferimenti costituzionali, eutanasia, suicidio assistito, testamento biologico
- AGENDA 2030: frodi e sofisticazioni

Nell'ambito dell'insegnamento di educazione civica svolto nel corso dell'anno scolastico sono state perseguite le seguenti finalità, nonché gli obiettivi formativi ad essi correlati:

FINALITA'

- Consolidare ed approfondire il lavoro interdisciplinare avviato nel corso del biennio per la promozione del senso di responsabilità civile e democratica, anche attraverso la conoscenza delle modalità con le quali tali responsabilità possono effettivamente essere esercitate.
- Promuovere la partecipazione degli studenti alla vita dell'ambiente scolastico, anche per favorire il pluralismo culturale a partire dalle diverse tradizioni di cui i ragazzi sono portatori e in vista della loro futura partecipazione alla vita economica, sociale e politica nello Stato, nell'Europa e nel mondo.
- Promuovere la cultura del lavoro come possibilità di realizzazione personale e dimensione della vita associata, nella consapevolezza del sistema economico italiano e con la conoscenza degli attori del mondo del lavoro, secondo la Costituzione e in una prospettiva europea.
- Prevedere iniziative e forme di collaborazione tra scuola, genitori, associazioni e istituzioni per realizzare le finalità sopra descritte.

OBIETTIVI

- Essere consapevoli della propria appartenenza ad una tradizione culturale, economica e sociale che si alimenta della partecipazione di ciascuno secondo le diverse identità.
- Conoscere i principi costituzionali in materia di rapporti civili, economici, sociali e politici.
- Conoscere le norme che regolano il mondo del lavoro.
- Acquisire le conoscenze tecniche necessarie alla partecipazione sociale e politica e all'approccio con il mondo del lavoro.

Di seguito vengono elencati i seguenti contenuti disciplinari trasmessi nel corso dell'anno scolastico:

- I valori fondativi della Costituzione italiana e il rapporto con quella Europea.
- Elementi di diritto costituzionale. La tripartizione dei poteri. I principali organi dello Stato: Parlamento, Governo, Presidente della Repubblica, Corte Costituzionale, Magistratura.
- Il meccanismo della fiducia parlamentare.
- Cenni sull'Unione europea.
- Libertà di pensiero, diritto di informazione e sua interpretazione. Partecipazione attiva alla vita politica. L'importanza dell'espressione del voto.

Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

27 ottobre: Uscita didattica presso il museo Pascali a Polignano a Mare per evento RURART.

25/11: Festival della Legalità - Rappresentazione teatrale: Denuncio tutti a cura del Collettivo Teatro Prisma.

6/12: visita didattica presso l'azienda zootecnica "Santa Rosa" ubicata nel comprensorio Noci-Gioia del Colle.

15/02: presentazione delle attività di ricerca del CNR e l'analisi dell'Economia Agraria (CREA)

16/02: Presentazione attività del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA) - Sezione di viticoltura ed enologia.

8/03 :Tavola rotonda "DONNE, VINO: UN MONDO UNITO" - Competenze e creatività internazionale

23/03: Incontro con lo storico Mario Gianfrate in occasione dell'anniversario del delitto Matteotti

26-27 /03: Partecipazione alle giornate del FAI (n.3 studenti)

3-4-5/04: Vinitaly (n. 3 studenti)

Febbraio-Maggio 2023: corso I livello per Sommelier organizzato in collaborazione con AIS Murge

3-4-5 /05: Bacco e Minerva 2023 (n. 3 studenti)

Attività specifiche di orientamento

- Partecipazione al Salone dello studente presso il quartiere fieristico di Bari.

- Orientamento post-diploma relativa alla formazione tecnica superiore (ITS)

- Orientamento post-diploma relativo al sesto anno di specializzazione per ENOTECNICO

- Orientamento post-diploma relativo alla libera professione del Perito Agrario

- Orientamento universitario con UNIBA

- Orientamento universitario UNISALENTO

-Orientamento con Università degli Studi di Udine – Dipartimento di Scienze Agroalimentari, Ambientali, Animali e Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia, presso il nostro istituto su 4 talk:

-Le piante e la nostra vita;

-Tecnologie innovative in enologia;

-Dalla stalla alla tavola: un viaggio lungo la filiera alimentare;

-Le fake news in nutrizione: cosa sono e cosa c'è di vero.

-Corsi on line di 30 ore nell'ambito dell'"Orientamento consapevole", con partecipazione su base volontaria organizzato dall'università degli studi Aldo Moro di Bari.

Verifiche

Strumenti per la verifica formativa

Sono stati adottati i seguenti strumenti di verifica formativa in itinere del processo di apprendimento, adeguati alla tipologia di didattica in presenza, a distanza o mista:

- Controllo del lavoro svolto a casa
- indagini in itinere
- prove semi-strutturate
- traduzioni
- analisi del testo
- commenti analitici
- trattazione sintetica scritta
- articolo di giornale
- test oggettivi
- questionari, anche digitali (Google Form o altre piattaforme)
- ripetizione dell'argomento trattato
- lezione dialogata
- colloqui
- esperienze guidate
- produzione di testi
- risoluzione di esercizi e problemi
- casi tecnici professionali
- prove pratiche di laboratorio

Strumenti per la verifica sommativa

(controllo del profitto scolastico ai fini della classificazione).

Sono stati adottati i seguenti strumenti di verifica sommativa ai fini della classificazione a conclusione delle varie fasi del processo di insegnamento- apprendimento e al termine dell'anno scolastico:

- interrogazioni
- esercitazioni orali, scritte o grafiche
- elaborati specifici scritti o grafici
- prove strutturate o semi-strutturate
- prove pratiche
- relazioni scritte

E' stato effettuato un congruo numero di prove scritte, orali e pratiche come da delibere del Collegio docenti del 13 settembre 2021.

Valutazione

Nel processo di valutazione periodica e finale delle competenze acquisite sono stati presi in esame anche i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento;
- la frequenza;
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
- le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe;
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative;
- la partecipazione ai progetti curriculari ed extracurriculari.

L'attribuzione del voto in condotta è stata fatta seguendo i criteri riportati nella tabella in allegato.

PROVE INVALSI

La classe ha effettuato le prove INVALSI, obbligatorie per l'ammissione agli Esami di Stato, nel mese di marzo 2023.

Le prove sono state svolte mediante computer (CBT) e hanno avuto la seguente durata:

- Italiano 120 minuti.
- Matematica 120 minuti.
- Inglese LETTURA (reading) 90 minuti.
- Inglese ASCOLTO (listening) 60 minuti.

Tutta la classe ha partecipato alle prove con impegno e serietà.

Attribuzione crediti scolastici

Ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al D. Lgs. 62/2017 (Allegato 4 del presente Documento) nonché delle indicazioni fornite nell' articolo 11 dell'O.M. n. 45/2023. In particolare, il consiglio di classe assegna il credito, all'interno della banda di oscillazione determinata dalla media dei voti, servendosi della "tabella di attribuzione integrazione del credito scolastico" approvata dal Collegio dei docenti (Allegato 5).

Svolgimento dell'Esame di Stato

Come previsto dall'O.M. n. 45/2023 l'Esame di Stato sarà articolato in due prove scritte e un colloquio.

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.

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta e ha per oggetto la seguente disciplina caratterizzante il corso di studio:Enologia(come individuata dal D.M. n. 11 del 25 gennaio 2023). La prova è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente. Le caratteristiche della seconda prova scritta sono indicate nei quadri di riferimento adottati con d.m. 769 del 2018, i quali contengono struttura e caratteristiche della prova d'esame, i nuclei tematici fondamentali e gli obiettivi della prova, la griglia di valutazione, in ventesimi, i cui indicatori saranno declinati in descrittori a cura della commissione.

Il colloquio è disciplinato dall'art. 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). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi del materiale scelto dalla commissione ed è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, coerente con le Linee guida dell'indirizzo.

Di seguito vengono indicate l'elenco delle macro aree tematiche per la conduzione colloquio d'esame:

1. Lo sviluppo sostenibile e le tecniche di gestione viticole ecosostenibili
2. La difesa della biodiversità e del paesaggio viticolo;
3. I processi di trasformazione nell'industria viticolo-enologica ecocompatibili;
4. Le produzioni di qualità;
5. Le biotecnologie vitivinicole applicate alle produzioni enologiche di qualità;
6. Il ciclo produttivo della vite e le sue fasi fenologiche;
7. Il controllo delle principali malattie della vite;
8. Organizzare e gestire attività produttive viticole ed enologiche di qualità.

Al fine di far comprendere ad ogni singolo studente come si svolgerà l'Esame di Stato, il consiglio di classe, in accordo con gli altri consigli delle classi quinte dell'istituto, ha deliberato di effettuare una simulazione delle prove scritte nei giorni 20 aprile e 21 aprile, rispettivamente per la prima prova di Italiano e per la seconda prova di Enologia. Per la correzione delle simulazioni sono state utilizzate le griglie di valutazione riportate in allegato (Allegato 6 e Allegato 7).

La simulazione del colloquio sarà effettuata nell'ultima settimana di maggio e sarà valutata in conformità alla griglia di valutazione proposta dal MIM riportata in allegato al presente documento.

Locorotondo, 15 maggio 2023

Il Coordinatore di classe

Prof. Ignazio Zara



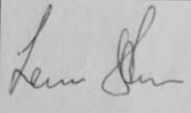
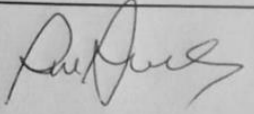
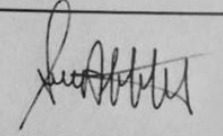
Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Angelinda Griseta

Consiglio di Classe

Consiglio di Classe

	Disciplina	Docente	Firma
1	Lingua e Letteratura Italiana + Storia	Prof.ssa MARTIRADONNA ROSA	
2	Lingua Straniera (Inglese)	Prof.ssa GUARNIERI SOPHIE	
3	Economia-Estimo-Marketing	Prof. LONGO ORAZIO	
4	Matematica	Prof.ssa MEZZAPESA LAURA BERTA	
5	Ed. Civica	Prof. SALAMINA ANGELO ANTONIO	
6	Enologia-Biotecnologie vitivinicole	Prof. ZARA IGNAZIO	
7	Religione Cattolica	Prof. PALMISANO FRANCESCO	
8	Scienze Motorie e Sportive	Prof.ssa MINISCHETTI MARIA GABRIELLA	
9	Viticultura e difesa della vite	Prof. CARDONE ANTONIO	
10	Produzione animale	Prof. PEPE ERMANNO	
11	Gestione dell'ambiente e territorio	Prof. CARDONE ANTONIO	
12	Esercitazioni pratiche (Economia-Estimo)	Prof. ADDABBO LEONARDO VITO	

13	Esercitazioni pratiche(Enol.-Biotec vitivinicole)	Prof. LORUSSO DONATO	
14	Esercitazioni pratiche (Vitic.e difesa della vite)	Prof. SEMERARO STEFANO	
15	Esercitazioni pratiche (Prod. Animali)	Prof. RIZZI DANIELE	
16	Esercitazioni pratiche Gest. ambiente e terr.)	Prof. ADDABBO LEONARDO VITO	

All.1.- Competenze perseguite e ripartizione fra le discipline:

Cod.	Descrizione competenza	disciplina
T1	analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	ENOLOGIA
		GENIO RURALE
		PRODUZIONI ANIMALI
		PRODUZIONI VEGETALI
		TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI
		VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE
T2	correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	MATEMATICA
		STORIA
		COMPLEMENTI DI MATEMATICA
T3	elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
T4	gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza	BIOTECNOLOGIE AGRARIE
		BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE
		ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
		ENOLOGIA
		GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
		PRODUZIONI ANIMALI
		PRODUZIONI VEGETALI
		TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE		
T5	identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;	GENIO RURALE
		PRODUZIONI VEGETALI
		PRODUZIONI ANIMALI
		VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE
T6	identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali	PRODUZIONI VEGETALI
		VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE
		GENIO RURALE
		GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
T7	individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	LINGUA INGLESE
		ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
		LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
T8	interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate;	PRODUZIONI ANIMALI
		ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
		ENOLOGIA
		GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
		PRODUZIONI VEGETALI
		VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI		

T9	intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;	GENIO RURALE
T10	organizzare attività produttive ecocompatibili	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE BIOTECNOLOGIE AGRARIE BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO PRODUZIONI ANIMALI PRODUZIONI VEGETALI VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE
T11	padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)	LINGUA INGLESE
T12	progettare strutture, apparati e sistemi, applicando anche modelli matematici, e analizzarne le risposte alle sollecitazioni meccaniche, termiche, elettriche e di altra natura.	COMPLEMENTI DI MATEMATICA
T13	realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO PRODUZIONI ANIMALI BIOTECNOLOGIE AGRARIE BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE ENOLOGIA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI
T14	redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	BIOTECNOLOGIE AGRARIE BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE ENOLOGIA LINGUA E LETTERATURA ITALIANA LINGUA INGLESE PRODUZIONI VEGETALI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE GENIO RURALE
T15	riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	STORIA
T16	rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza;	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
T17	utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	LINGUA INGLESE

T18	utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
T19	utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati	MATEMATICA COMPLEMENTI DI MATEMATICA
T20	utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi;	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
T21	utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	MATEMATICA COMPLEMENTI DI MATEMATICA
T22	utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	BIOTECNOLOGIE AGRARIE BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE PRODUZIONI ANIMALI COMPLEMENTI DI MATEMATICA
T23	utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	MATEMATICA COMPLEMENTI DI MATEMATICA
T24	La percezione di sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
T25	Lo sport, le regole e il fair play	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
T26	Salute, benessere, sicurezza e prevenzione	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
T27	Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

All. 2 – Descrittori dell'apprendimento e criteri di valutazione assunti dal Consiglio di classe

CONOSCENZE	ABILITA'	VOTO/10	LIVELLI
Superficiali e lacunose	Applica le conoscenze minime, se guidato, ma con gravi errori anche nell'esercitazione di compiti semplici	3 GRAV. INSUFF.	NON ACQUISITO
Superficiali ed incerte	Applica le conoscenze con imprecisione nell'esecuzione di compiti semplici.	4-5 INSUFF.	
Essenziali ma non approfondite	Esegue compiti semplici con qualche errore, con alcune incertezze.	6 SUFFICIENTE	BASE
Essenziali con eventuali approfondimenti guidati.	Esegue correttamente compiti semplici e applica le conoscenze anche a problemi complessi ma con qualche imprecisione.	7 DISCRETO	INTERMEDIO
Sostanzialmente complete con qualche approfondimento autonomo.	Applica autonomamente le conoscenze a problemi complessi in modo globalmente corretto.	8 BUONO	
Complete, organiche, articolate e con approfondimento autonomo	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo anche a problemi complessi.	9 OTTIMO	AVANZATO
Organiche, approfondite ed ampliate in modo autonomo e personale.	Applica le conoscenze in modo corretto, autonomo e creativo a problemi complessi.	ECCELLENTE 10	

All. 3 – Criteri per l'attribuzione del voto in condotta

VALUTAZIONE	CRITERI
10/9	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comportamento corretto e rispettoso delle regole 2. costanza e puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati 3. essere sempre munito del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc) 4. partecipazione costante ed attiva al dialogo educativo
8	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comportamento solitamente corretto e rispettoso delle regole 2. ricorrente costanza e puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati 3. solitamente munito del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc) 4. partecipazione generalmente attiva al dialogo educativo
7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comportamento non sempre corretto e rispettoso delle regole, ricorrenti ritardi nell'ingresso delle lezioni 2. incostante nell'esecuzione dei compiti assegnati 3. a volte sprovvisto del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc) 4. discreta partecipazione al dialogo educativo
6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comportamento non sempre corretto e rispettoso delle regole, ripetuti ritardi nell'ingresso delle lezioni, presenza di note non gravi nel diario di classe 2. poco assiduo nell'esecuzione dei compiti assegnati 3. ripetutamente sprovvisto del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc) 4. scarsa partecipazione al dialogo educativo
5	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comportamento gravemente scorretto e scarsamente rispettoso delle regole, ricorrenti ritardi nell'ingresso delle lezioni, presenza di note gravi nel diario di classe 2. presenza di sanzioni gravi (sospensioni dalle lezioni) 3. mai puntuale nell'esecuzione dei compiti assegnati 4. solitamente sprovvisto del materiale richiesto dai docenti (libri di testo, supporti didattici, ecc) 5. partecipazione pressoché nulla al dialogo educativo
4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comportamenti che sostanziano atti che offendano la dignità altrui, la morale, la civile convivenza o che comunque turbino la vita della comunità scolastica

All. 4 – Attribuzione del credito. Tabella di cui all'Allegato A del D.Lgs 62/2017

Allegato A
(di cui all'articolo 15, comma 2)

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 ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Tabella di attribuzione integrazione credito scolastico

	Classe _____	Media conseguita (materie + condotta)	Banda obbligata di oscillazione	Integrazione punti per partecipazione a progetti ed esperienze		Totale integrazione (max. 0,5)	Media + integrazione	Credito scolastico attribuito	
				Punteggio partecipazione a progetti di istituto * (PON, PTOF)	Punteggio partecipazione a qualificate esperienze al di fuori della scuola, validate dal C.d.C.**				
					Tipologia esperienza (es. a/b/c...)				Punteggio complessivo esperienze
Cognome Nome									
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									

N.B. La banda di oscillazione è determinata dalla media dei voti compresa di condotta (col. Media conseguita).

Il Consiglio di classe può attribuire il punteggio massimo della banda se la media conseguita, con o senza l'eventuale integrazione (max 0,5), è uguale o superiore a 6,5 - 7,5 - 8,5 - 9,5.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE INTEGRAZIONE CREDITO SCOLASTICO

Prerequisiti:

- voto minimo di condotta 8;
- frequenza assidua.

Partecipazione a progetti di istituto: *punti 0,1 per ogni 10 ore di impegno nel corso fino a un max di 0,5 punti

****Partecipazione a qualificate esperienze al di fuori della scuola, validate dal C.d.C.:**

- Certificazioni linguistiche, a partire da B1, e informatiche rilasciate da Enti certificatori esterni alla scuola: ***punti 0,5***
- Attività di volontariato (all'interno di organismi riconosciuti almeno a livello regionale) ***punti 0,1 con qualsiasi impegno orario***
- Frequenza corsi di formazione, promossi e certificati da enti riconosciuti almeno a livello regionale, coerenti con l'indirizzo di studi (es. corsi per Ist. Tecn. Agrario: perito antigrandine, corsi sommelier, patentino trattore, patentino prodotti fitosanitari; esempi corsi per Ist. Prof. Alberghiero: FIC-FIB-AIBES-ADA) ***punti 0,1 per ogni 10 ore di impegno nel corso***
- Partecipazione alla fase finale di "gare", concorsi nazionali di abilità: ***punti 0,5***
- Stage formativi, tirocini certificati: ***punti 0,1 per ogni 10 ore di impegno nell'attività fino a un max di 0,5 punti***
- Attività artistico-espressive all'interno di organismi istituzionali riconosciuti: ***punti 0,1 per ogni 10 ore di attività validata***
- Attività sportive a livello agonistico regionale/provinciale documentate con tesserino di federazioni riconosciute dal CONI: ***punti 0,5***

Le attività per cui si attribuisce il credito sono spendibili una sola volta nel corso del triennio


ALLEGATO 6. GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Esame di stato 2022/2023 Commissione

Classe

Studente




TABELLA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

INDICATORI GENERALI								Punteggi parziali
LIVELLI								
ECCELLENTE Ottimo	AVANZATO Buono	INTERMEDIO Discreto	BASE Sufficiente	NON DEL TUTTO RAGGIUNTO Quasi insufficiente	NON RAGGIUNTO Insufficiente			
10-9	8	7	6	5-4	3-1			
 <p style="font-size: small;">I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello Agrario - Alberghiero opzione VI anno Enotecnico Scuola di riferimento IFS Agraria Puglia Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA</p>		Testo chiaro, ordinato e articolato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo chiaro e ordinato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo chiaro e ordinato, generalmente caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo semplice e lineare, non sempre equilibrato nelle varie parti	Testo non sempre coerente e poco equilibrato nelle varie parti	Testo disordinato	/10 x2 /20
2. PROPRIETA' NELL'USO DELLA LINGUA E CORRETTEZZA GRAMMATICALE	Ricchezza e padronanza lessicale	Lessico adeguato, vario, originale	Lessico adeguato e vario	Lessico appropriato	Lessico con qualche imprecisione	Lessico generico, talvolta improprio	Lessico gravemente inadeguato	/10
	Ortografia, morfosintassi; uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma corretta, periodare agile e vario nell'articolazione	Forma corretta	Qualche lieve imprecisione	Qualche errore	Diversi errori	Gravi e ripetuti errori	/10
3. AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI		Conoscenze ampie, approfondite, rielaborate, originali	Conoscenze approfondite	Conoscenze esaurienti e corrette	Conoscenze essenziali	Conoscenze superficiali	Conoscenze inesatte e confuse	/10
4. ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI		Giudizi e valutazioni ampi, significativi, originali, criticamente motivati e corretti	Giudizi e valutazioni significativi, opportunamente motivati e corretti	Giudizi e valutazioni corretti e significativi	Giudizi e valutazioni essenziali e validi	Giudizi e valutazioni limitati o poco pertinenti	Giudizi e valutazioni del tutto assenti	/10
INDICATORI SPECIFICI PER LA TIPOLOGIA A								
5. ADERENZA ALLA TRACCIA (contenuto, lunghezza, tipologia testuale)		Completa	Pressoché completa	Complessivamente adeguata	Essenziale	Parziale	Molto scarsa	/10
6. COMPrensione DEL TESTO		Completa e approfondita	Completa	Complessivamente adeguata, seppur con qualche imprecisione	Essenziale, con qualche errore	Parziale, con diversi errori	Molto scarsa	/10 x2 /20
7. ANALISI E INTERPRETAZIONE DEL TESTO		Ampia, precisa e corretta	Esauriente e corretta	Quasi esauriente e corretta	Quasi esauriente, ma con qualche errore	Incompleta e/o con diversi errori	Gravemente incompleta e/o con errori significativi	/10
<i>Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, è riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)</i>				PUNTEGGIO COMPLESSIVO IN CENTESIMI			/100	
				PUNTEGGIO IN VENTESIMI			/20	

Il presidente

La Commissione


TABELLA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

INDICATORI GENERALI								
   I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello Agrario - Alberghiero opzione VI anno Enotecnico Scuola di riferimento IS Agrarimare Puglia Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA		LIVELLI						Punteggi parziali
		ECCELLENTE Ottimo	AVANZATO Buono	INTERMEDIO Discreto	BASE Sufficiente	NON DEL TUTTO RAGGIUNTO Quasi insufficiente	NON RAGGIUNTO Insufficiente	
		10-9	8	7	6	5-4	3-1	
1.	IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO COESIONE E COERENZA TESTUALE	Testo chiaro, ordinato e articolato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo chiaro e ordinato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo chiaro e ordinato, generalmente caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo semplice e lineare, non sempre equilibrato nelle varie parti	Testo non sempre coerente e poco equilibrato nelle varie parti	Testo disordinato	/10 x2 /20
2.	PROPRIETA' NELL'USO DELLA LINGUA E CORRETTEZZA GRAMMATICALE Ricchezza e padronanza lessicale Ortografia, morfosintassi; uso corretto ed efficace della Punteggiatura	Lessico adeguato, vario, originale	Lessico adeguato e vario	Lessico appropriato	Lessico con qualche imprecisione	Lessico generico, talvolta improprio	Lessico gravemente inadeguato	/10
		Forma corretta, periodare agile e vario nell'articolazione	Forma corretta	Qualche lieve imprecisione	Qualche errore	Diversi errori	Gravi e ripetuti errori	/10
3.	AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Conoscenze ampie, approfondite, rielaborate, originali	Conoscenze approfondite	Conoscenze esaurienti	Conoscenze essenziali	Conoscenze superficiali	Conoscenze inesatte e confuse	/10
4.	ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	Giudizi e valutazioni ampi, significativi, originali, criticamente motivati e corretti	Giudizi e valutazioni significativi, opportunamente motivati e corretti	Giudizi e valutazioni corretti e significativi	Giudizi e valutazioni essenziali e validi	Giudizi e valutazioni limitati o poco pertinenti	Giudizi e valutazioni del tutto assenti	/10
INDICATORI SPECIFICI PER LA TIPOLOGIA B								
5.	INDIVIDUAZIONE DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO	Completa e corretta	Quasi completa e corretta	Quasi completa e abbastanza corretta	Individuazione della tesi e delle argomentazioni più importanti	Errata individuazione della tesi e delle argomentazioni più importanti	Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni più importanti	/10 x2 /20
6.	CAPACITA' DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI	Argomentazioni logiche, efficaci, con uso sicuro e vario dei connettivi	Argomentazioni logiche ed efficaci, con uso corretto dei connettivi	Argomentazioni adeguate, con qualche imprecisione nell'uso dei connettivi	Argomentazioni generalmente pertinenti, con qualche errore nell'uso dei connettivi	Argomentazioni limitate, con uso errato dei connettivi	Argomentazioni quasi nulle, con uso di connettivi non pertinenti	/10
7.	CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	Riferimenti corretti e congruenti	Riferimenti corretti e quasi sempre congruenti	Riferimenti quasi sempre corretti e congruenti	Riferimenti generalmente congruenti, con diversi errori, non gravi	Riferimenti parzialmente congruenti e con errori significativi	Riferimenti non congruenti e con errori numerosi e significativi	/10
<i>Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, è riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)</i>				PUNTEGGIO COMPLESSIVO IN CENTESIMI				/100
				PUNTEGGIO IN VENTESIMI				/20

Il presidente

La Commissione

TABELLA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

INDICATORI GENERALI								
		LIVELLI						Punteggi parziali
		ECCELLENTE Ottimo	AVANZATO Buono	INTERMEDIO Discreto	BASE Sufficiente	NON DEL TUTTO RAGGIUNTO Quasi insufficiente	NON RAGGIUNTO Insufficiente	
		10-9	8	7	6	5-4	3-1	
1.	IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO COESIONE E COERENZA TESTUALE	Testo chiaro, ordinato e articolato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo chiaro e ordinato, caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo chiaro e ordinato, generalmente caratterizzato da equilibrio tra le varie parti	Testo semplice e lineare, non sempre equilibrato nelle varie parti	Testo non sempre coerente e poco equilibrato nelle varie parti	Testo disordinato	/10 x2 /20
2.	PROPRIETA' NELL'USO DELLA LINGUA E CORRETTEZZA GRAMMATICALE Ricchezza e padronanza lessicale Ortografia, morfosintassi; uso corretto ed efficace della punteggiatura	Lessico adeguato, vario, originale	Lessico adeguato e vario	Lessico appropriato	Lessico con qualche imprecisione	Lessico generico, talvolta improprio	Lessico gravemente inadeguato	/10
		Forma corretta, periodare agile e vario nell'articolazione	Forma corretta	Qualche lieve imprecisione	Qualche errore	Diversi errori	Gravi e ripetuti errori	/10
3.	AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Conoscenze ampie, approfondite, rielaborate, originali	Conoscenze approfondite	Conoscenze esaurienti e corrette	Conoscenze essenziali	Conoscenze superficiali	Conoscenze inesatte e confuse	/10
4.	ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI	Giudizi e valutazioni ampi, significativi, originali, criticamente motivati e corretti	Giudizi e valutazioni significativi, opportunamente motivati e corretti	Giudizi e valutazioni corretti e significativi	Giudizi e valutazioni essenziali e validi	Giudizi e valutazioni limitati o poco pertinenti	Giudizi e valutazioni del tutto assenti	/10
INDICATORI SPECIFICI PER LA TIPOLOGIA C								
5.	PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELL'EVENTUALE PARAGRAFIZIONE	Testo approfondito e pertinente; titolo e paragrafazione coerenti e corretti	Testo completo e abbastanza analitico; titolo e paragrafazione coerenti e corretti	Testo completo e chiaro; titolo e paragrafazione corretti ma generici	Testo essenziale; titolo e paragrafazione abbastanza coerenti e semplici	Testo superficiale ed incerto; titolo e paragrafazioni non sempre coerenti e corretti	Testo non rispondente alla traccia; titolo e paragrafazione incoerenti e non corretti	/10
6.	SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE	Esposizione efficace, coerente e logica	Esposizione efficace, corretta e ordinata	Esposizione corretta e lineare	Esposizione semplice e abbastanza corretta	Esposizione schematica, frammentaria e poco corretta	Esposizione disordinata e incoerente	/10 x2 /20
7.	CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Conoscenze e riferimenti culturali significativi e ben articolati	Conoscenze e riferimenti culturali completi e appropriati	Conoscenze e riferimenti culturali abbastanza completi e attinenti	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali	Conoscenze e riferimenti culturali superficiali e non sempre congrui	Conoscenze e riferimenti culturali inadeguati o assenti	/10
<i>Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, è riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)</i>		PUNTEGGIO COMPLESSIVO IN CENTESIMI						/100
		PUNTEGGIO IN VENTESIMI						/20

Il presidente

La Commissione

Esame di stato 2022/2023 – Commissione _____ Classe ____ Studente _____
Allegato 7. Griglia utilizzata per la valutazione della simulazione della seconda prova scritta

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Livelli	Punteggio per ogni livello	Punteggio assegnato
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti delle discipline (max 5 punti)	Conosce ed analizza le tematiche richieste in modo completo ed approfondito	5	
	Conosce gli argomenti e li tratta con coerenza	4	
	Conosce in modo parziale gli elementi essenziali delle tematiche	3	
	Mostra difficoltà nella trattazione con conoscenze frammentarie, lacunose	1-2	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi di dati e processi, alla comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione (max 8 punti)	Approfondita, la trattazione della problematica e della soluzione è resa in maniera critica ed originale	7-8	
	Completa, la trattazione della problematica e della soluzione è resa in maniera esaustiva	5-6	
	Adeguate, la trattazione della problematica e della soluzione è rielaborata in maniera personale ma semplice	3-4	
	Superficiale, la trattazione della problematica e della soluzione è riferita mnemonicamente in maniera acritica	1-2	
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnico e/o tecnico-grafici prodotti (max 4 punti)	Lo svolgimento è completo e l'elaborato risulta ampio e approfondito	4	
	Lo svolgimento è completo e corretto	3	
	Lo svolgimento è completo e l'elaborato risulta corretto ma essenziale	2	
	Lo svolgimento della traccia è parziale e l'elaborato presenta imprecisioni e/o errori	1	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici (max 3 punti)	L'elaborato evidenzia ottimi collegamenti interdisciplinari, è ben argomentato ed usa in maniera pertinente i linguaggi specifici	3	
	L'elaborato dimostra buone capacità argomentativa, buona capacità di sintesi e un linguaggio chiaro ed esauriente	2	
	L'elaborato è argomentato nelle linee essenziali, evidenzia pochi collegamenti interdisciplinari ed usa un linguaggio non appropriato	1	
Punteggio in ventesimi			/20

Il presidente

La Commissione

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 diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	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 incompleto, utilizzandoli 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 loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	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 solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei 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	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				