

I.T. “MORIGIA -PERDISA”

INDIRIZZO AGRARIO

VIA DELL’AGRICOLTURA, 5 - RAVENNA



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
15 MAGGIO**

CLASSE 5^A V&E

ESAME DI MATURITA' 2025-2026

ESAME DI MATURITA'
ANNO SCOLASTICO 2025-2026

CLASSE 5^A – indirizzo Viticoltura ed enologia

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Questo documento è stato concepito dal Consiglio di classe nella riunione del giorno 05/05/2026 con la partecipazione di tutte le componenti.

Si indicano le parti costitutive del documento:

- Riferimenti normativi pag. 3
- Percorso formativo “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria” pag. 10
- Profilo professionale del Perito Agrario pag. 12
- Il Consiglio di Classe pag. 16
- Profilo della classe pag. 17
- Verifica e valutazione pag. 19
- Criteri di attribuzione del voto di condotta pag. 22
- Prove effettuate e iniziative realizzate durante l'anno pag. 23
in preparazione dell'Esame di Maturità
- Griglie di valutazione per le prove scritte e il colloquio pag. 24
- «Cittadinanza e Costituzione» pag. 29
- Elaborato assegnato dal Consiglio di Classe in sede di scrutinio finale pag. 32
in caso di scrutinio finale con voto di condotta pari a 6/10
- Metodologia CLIL pag. 33
- Percorsi per la Formazione Scuola-Lavoro pag. 34
- Attività di orientamento pag. 37
- Credito scolastico relativo ai candidati interni pag. 38
- Programmazione per singole discipline pag. 41

RIFERIMENTI NORMATIVI

O.M. 54 26/03/2026

Articolo 10 (*Documento del consiglio di classe*)

1. Entro il 15 maggio 2026 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art.17, co. 1, del d. lgs.62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento indica inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL. Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendistato di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi.
2. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot.10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto.
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.

Articolo 17 (*Calendario 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.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;

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, co.4, del d.lgs.62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto la/le disciplina/e caratterizzante/i il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.
2. Per l'anno scolastico 2025/2026 le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. 29 gennaio 2026, n.13.
12. Ai fini dello svolgimento della seconda prova scritta è consentito l'uso delle calcolatrici scientifiche o delle calcolatrici grafiche purché non siano dotate della capacità di elaborazione simbolica algebrica (CAS - Computer Algebra System o SAS - Symbolic Algebra System), cioè della capacità di manipolare espressioni matematiche, e non abbiano la disponibilità di connessione INTERNET, elencate in allegato alla nota del Direttore generale della D.G. per gli ordinamenti scolastici, la

formazione del personale scolastico e la valutazione del sistema nazionale di istruzione n. 78833 del 16 marzo 2026. Per consentire alla commissione d'esame il controllo dei dispositivi in uso, i candidati che intendono avvalersi della calcolatrice devono consegnarla alla commissione in occasione dello svolgimento della prima prova scritta.

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.
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.
5. I testi della prima e della seconda prova scritta sono trasmessi dal Ministero anche in codice Braille, ove vi siano scuole che le richiedano per candidati non vedenti. Per i candidati che non conoscono il codice Braille si possono richiedere ulteriori formati (audio e/o testo), oppure la commissione può provvedere alla trascrizione del testo ministeriale su supporto informatico, mediante scanner fornito dalla scuola, autorizzando in ogni caso anche l'utilizzazione di altri ausili idonei, abitualmente in uso nel corso dell'attività scolastica ordinaria. Per i candidati ipovedenti, i testi della prima e della seconda prova scritta sono trasmessi in conformità alle richieste delle singole scuole, le quali indicano su apposita funzione SIDI tipologia, dimensione del carattere e impostazione interlinea.
6. La commissione può assegnare un tempo differenziato per l'effettuazione delle prove scritte da parte del candidato con disabilità. I tempi più lunghi nell'effettuazione delle prove scritte non possono di norma comportare un maggior numero di giorni rispetto a

quello stabilito dal calendario degli esami. In casi eccezionali, la commissione, tenuto conto della gravità della disabilità, della relazione del consiglio di classe, del PEI e in particolare delle modalità di svolgimento delle prove durante l'anno scolastico, può deliberare lo svolgimento di prove equipollenti in un numero maggiore di giorni, in coerenza con le suddette modalità. Il colloquio dei candidati con disabilità si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'art. 20 del d.lgs. 62 del 2017.

8. Le commissioni adattano, ove necessario, al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.
9. Agli studenti con disabilità per i quali sono state predisposte dalla commissione/classe, in base alla deliberazione del consiglio di classe di cui al comma 1, prove d'esame non equipollenti, o che non partecipano agli esami o che non sostengono una o più prove, è rilasciato l'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Il punteggio complessivo delle prove scritte risulterà a verbale e potrà essere calcolato in automatico con l'utilizzo dell'applicativo "Commissione web" o, in alternativa, determinato proporzionalmente. Il riferimento all'effettuazione delle prove d'esame non equipollenti è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento.
10. Agli studenti ammessi dal consiglio di classe a svolgere nell'ultimo anno un percorso di studio conforme alle Linee guida e alle Indicazioni nazionali e a sostenere l'esame di maturità, a seguito di valutazione positiva in sede di scrutinio finale, è attribuito per il terzultimo e penultimo anno un credito scolastico sulla base della votazione riferita al PEI. Relativamente allo scrutinio finale dell'ultimo anno di corso, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 11.

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 maturità 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 maturità alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma di maturità. 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.
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 maturità alle condizioni cui al presente comma conseguono il diploma di maturità.

Articolazione di indirizzo: Viticoltura ed Enologia

DISCIPLINE con compresenza in laboratorio (*)	1° BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia, cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze integrate - Scienza della Terra e Biologia	2	2			
Geografia	1				
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica	1	1	1	1	1
Scienze integrate - Fisica (*)	3	3			
Scienze integrate - Chimica (*)	3	3			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica (*)	3	3			
Tecnologie informatiche (*)	3				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Complementi di matematica			1	1	
Produzioni animali			3	3	2
Produzioni vegetali			4	4	
Trasformazione dei prodotti			3	3	
Genio rurale			3	2	
Economia, estimo, marketing e legislazione			3	2	2
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
Biotecnologie agrarie				2	
Viticoltura e Difesa della vite					4
Enologia (*)					4
Biotecnologie vitivinicole					3
Totale ore settimanali:	33	32	32	32	32

PERCORSO FORMATIVO “AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA” CARATTERISTICHE GENERALI ED OBIETTIVI DIDATTICI

Nella sede di via dell'Agricoltura 5, è attivo un percorso formativo denominato “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria”, frutto della riforma scolastica, che ha sostituito il precedente indirizzo sperimentale denominato “Cerere Unitario”.

Nuovi profili introdotti dalla riforma - struttura dei curricoli

Primo biennio:

Nella prima fase del percorso formativo vengono affrontate le discipline di base, propedeutiche per poter affrontare proficuamente le materie professionalizzanti.

Tali discipline sono sostanzialmente analoghe in quanto finalizzate alla costituzione di una piattaforma cognitiva comune ad entrambe le articolazioni non escludendo la possibilità di eventuali transiti ad altri indirizzi di studio.

Si intende valorizzare l'insegnamento laboratoriale delle discipline applicate incentivando l'attività pratica degli studenti, tramite l'utilizzo dei laboratori d'Istituto, in particolare per chimica, fisica ed informatica.

Secondo biennio:

È la fase del percorso formativo in cui vengono affrontate le materie caratteristiche di indirizzo. In questo periodo di studio, al crescere delle competenze professionali si accompagna una proficua interazione tra discipline teoriche e pratiche che, si concretizza mediante un costante contatto con le attività svolte nell'Azienda Agraria dell'Istituto. In questa ottica l'Azienda Agraria è da intendersi come supporto didattico irrinunciabile alla formazione in ambito agrario.

Quinto anno:

È il momento del confronto critico delle conoscenze professionali conseguite negli anni precedenti con la realtà contingente, da conseguire tanto tramite approfondimenti nelle diverse discipline caratterizzanti l'indirizzo quanto mediante un proficuo contatto con le aziende del settore operanti nel territorio. In ragione di quanto esposto il profilo consta di tre articolazioni denominate **“Produzioni e trasformazioni”**, **“Gestione dell'ambiente e del territorio”** e **“Viticoltura ed Enologia”** che, pur prevedendo una parte comune, rispondono in modo diversificato alle principali necessità dell'agricoltura attuale e alle sue interazioni riferite alla realtà economica rurale locale.

PROFILO PROFESSIONALE DEL PERITO AGRARIO

A) Perito Agrario - Ambito Produzione e Trasformazione

Ha competenze specifiche nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive nei settori vegetale e animale, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente;

Ha competenze e conoscenze che si rivolgono al miglioramento dei prodotti e delle tecniche di trasformazione, alla valorizzazione dei prodotti, con attenzione alla trasparenza e alla tracciabilità, e alla gestione dell'ambiente e del territorio secondo le normative concernenti l'agricoltura;

Esprime le proprie competenze nelle attività di miglioramento genetico dei prodotti, sia vegetali che animali, sulla scorta di competenze nel settore delle biotecnologie agrarie in modo da contribuire a garantire gli aspetti più significativi delle caratteristiche igieniche ed organolettiche o individua esigenze locali verso il miglioramento delle situazioni ambientali mediante controlli con opportuni indicatori, protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, sostegno agli insediamenti e alla vita rurale;

Opera nel settore della trasformazione dei prodotti, attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati, gestendo altresì una corretta utilizzazione dei reflui e dei residui; Con specifico riferimento alle produzioni locali possiede conoscenze e competenze specifiche in ordine al settore zootecnico con particolare riferimento all'allevamento delle razze bovine e suine ed unitamente all'intera filiera per il settore ovino compresa la trasformazione casearia;

Controlla con metodi contabili ed economici le predette attività redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi economici, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;

Esprime le proprie competenze nella pianificazione delle attività aziendali; relaziona e documenta le attività svolte;

Procede ad operazioni di rilievo, di conservazione del catasto, ad interpretazione di carte tematiche, esprimendo le proprie competenze in attività di gestione del territorio, rileva condizioni di disagio ambientale e progetta interventi a protezione delle zone a rischio.

Conosce ed utilizza strumenti di comunicazione efficace per operare in contesti organizzati.

Fermo restando le competenze generali caratteristiche della professione di perito agrario, soddisfa le esigenze della moderna utilizzazione degli alimenti e realizza una filiera che, in

tutti i paesi industrializzati, è considerata parte integrante del comparto primario; prevede inoltre competenze in ordine alla valorizzazione e tutela dei prodotti agroalimentari locali.

B) Perito Agrario - Ambito Gestione Ambiente e Territorio

Ha competenze specifiche nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive nei settori vegetale e animale, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente.

Ha competenze e conoscenze che si rivolgono al miglioramento dei prodotti e delle tecniche di trasformazione, alla valorizzazione dei prodotti, con attenzione alla trasparenza e alla tracciabilità, e alla gestione dell'ambiente e del territorio secondo le normative concernenti l'agricoltura con particolare riguardo alle produzioni a basso impatto ambientale e alle tecnologie orientate allo sviluppo sostenibile e alla salvaguardia delle risorse non riproducibili.

Esprime le proprie competenze nelle attività di miglioramento genetico dei prodotti, sia vegetali che animali, sulla scorta di competenze nel settore delle biotecnologie agrarie in modo da contribuire a garantire gli aspetti più significativi delle caratteristiche igieniche ed organolettiche o individua esigenze locali verso il miglioramento delle situazioni ambientali mediante controlli con opportuni indicatori, protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, sostegno agli insediamenti e alla vita rurale.

Conosce gli aspetti e le caratteristiche fondamentali del proprio territorio ed ha competenze in attività di gestione delle aree rurali in funzione di una loro corretta utilizzazione.

Utilizza strumenti e tecnologie innovative finalizzate alla conoscenza, gestione e valorizzazione del territorio, con competenze specifiche nella lettura, interpretazione e redazione di carte tematiche di uso agricolo; Conosce ed applica i principali strumenti normativi locali finalizzati ad una corretta pianificazione delle aree agricole con particolare riguardo ai regimi vincolistici del territorio ed alla tutela delle aree protette.

Opera nel settore della trasformazione dei prodotti, attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati, gestendo altresì una corretta utilizzazione dei reflui e dei residui; Esprime le proprie competenze specifiche nella gestione del paesaggio con particolare riguardo alla progettazione, allestimento, manutenzione di parchi, giardini ed aree verdi, in ambito urbano e rurale, al recupero ambientale delle aree degradate anche con interventi di ingegneria naturalistica.

Controlla con metodi contabili ed economici le predette attività redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi economici, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza.

Esprime le proprie competenze nella pianificazione delle attività aziendali; relaziona e documenta le attività svolte.

Esprime le proprie competenze nella lettura ed interpretazione di documenti catastali e procede ad operazioni di rilievo e conservazione del catasto attraverso la redazione di documenti tecnici d'aggiornamento.

Opera nelle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.

Esprime le proprie competenze nella pianificazione delle attività aziendali, relaziona e documenta le attività svolte.

Fermo restando le competenze generali caratteristiche della professione di perito agrario, soddisfa le esigenze di tutela e salvaguardia delle risorse agroambientali con riferimento agli interventi a sostegno della produzione, privilegiando le linee dell'agricoltura sostenibile e di attività rurali ecocompatibili, nel rispetto delle specificità territoriali e del miglioramento dell'ambiente.

C) Perito Agrario – Ambito Viticoltura ed Enologia

Ha competenze specifiche nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive nei settori vegetale e animale, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente, con particolare riferimento all'ambito vitivinicolo.

Ha competenze e conoscenze che si rivolgono al miglioramento dei prodotti e delle tecniche di trasformazione, alla valorizzazione dei prodotti, con attenzione alla trasparenza e alla tracciabilità, e alla gestione dell'ambiente e del territorio secondo le normative concernenti l'agricoltura.

Esprime le proprie competenze nelle attività di miglioramento genetico dei prodotti, sia vegetali che animali, sulla scorta di competenze nel settore delle biotecnologie agrarie in modo da contribuire a garantire gli aspetti più significativi delle caratteristiche igieniche ed organolettiche o individua esigenze locali verso il miglioramento delle situazioni ambientali mediante controlli con opportuni indicatori, protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, sostegno agli insediamenti e alla vita rurale.

Opera nel settore della trasformazione dei prodotti, attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati, gestendo altresì una corretta utilizzazione dei reflui e dei residui.

Con specifico riferimento alle produzioni vitivinicole locali, possiede conoscenze e competenze specifiche sia in ambito di allevamento che di trasformazione dei prodotti.

Controlla con metodi contabili ed economici le predette attività redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi economici, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza.

Esprime le proprie competenze nella pianificazione delle attività aziendali; relaziona e documenta le attività svolte.

Procede ad operazioni di rilievo, di conservazione del catasto, ad interpretazione di carte tematiche, esprimendo le proprie competenze in attività di gestione del territorio; rileva condizioni di disagio ambientale e progetta interventi a protezione delle zone a rischio.

Conosce ed utilizza strumenti di comunicazione efficace per operare in contesti organizzati. Fermo restando le competenze generali caratteristiche della professione di perito agrario, soddisfa le esigenze della moderna attività vitivinicola e realizza una filiera che, in tutti i paesi industrializzati, è considerata parte integrante del comparto primario; prevede inoltre competenze in ordine alla valorizzazione e tutela dei prodotti agroalimentari locali.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	ORE SETT.
ITALIANO	Elena Pasi	4
STORIA	Elena Pasi	2
INGLESE	Claudia Carta	3
MATEMATICA	Antonella Melandri	3
PRODUZIONE ANIMALI	Fulvia Merenda	2
VITICOLTURA E DIFESA VITE	Agnese Alteri	4
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	Agnese Alteri	2
ENOLOGIA	Stella Salemi	4
ECONOMIA ESTIMO MARKETING	Marina Mundula	2
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	Stella Salemi	3
LABORATORIO VITIC. E DIFESA	Francesco De Paoli	3
LABORATORIO ENOLOGIA	Alessandro Raffaelli	3
LABORATORIO BIOTEC. VITIVINICOLE	Eleonora Bargossi	1
LABORATORIO ECON., ESTIMO, MARK.	Luciano Tamburini	2
LABORATORIO GESTIONE AMB. E TERR.	Alessandro Raffaelli	1
SCIENZE MOTORIE	Fabio Monti	2
RELIGIONE	Sonia Volontè	1
SOSTEGNO	Daniela Schimmenti	18
SOSTEGNO	Federico Savini	8

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 19 alunni, di cui 6 femmine e 13 maschi. Sono presenti studenti con certificazione DSA, studenti con certificazione ai sensi della Legge n. 104/92; e anche studenti per cui è stato previsto, dal Consiglio di Classe, un piano BES.

Il gruppo classe si è formato nel corso del terzo anno in seguito alla scelta dell'articolazione di studio. Nel triennio la classe ha potuto contare su una discreta continuità didattica, sia per quanto riguarda la composizione del Consiglio di Classe sia per la stabilità del gruppo degli studenti. Nel tempo, tuttavia, si è progressivamente manifestato un indebolimento della coesione del gruppo e una riduzione del senso di responsabilità rispetto agli impegni scolastici.

Dal punto di vista educativo-didattico, la classe presenta una eterogeneità nei livelli culturali, nelle abilità e nella maturazione personale. L'interesse per le attività proposte e la partecipazione al dialogo educativo, pur non sempre costanti e uniformi, hanno comunque consentito lo svolgimento regolare del percorso didattico e il raggiungimento degli obiettivi essenziali.

Nel corso del triennio, l'andamento complessivo della classe risulta globalmente sufficiente. All'interno del gruppo si evidenzia un numero limitato di studenti che ha dimostrato impegno costante, atteggiamento propositivo e partecipazione attiva, conseguendo risultati complessivamente buoni. La maggioranza degli studenti, pur attestandosi su livelli di rendimento mediamente sufficienti, ha mostrato una discontinuità nello studio e una partecipazione talvolta marginale alle lezioni; tali fattori hanno inciso negativamente sulla qualità del lavoro svolto, che non ha rispecchiato appieno le potenzialità complessive del gruppo.

Il rapporto scuola-famiglia si è sviluppato in modo non omogeneo: una parte dei genitori ha mantenuto contatti regolari e collaborativi con i docenti, manifestando attenzione verso il percorso formativo; altre famiglie, invece, sono risultate meno partecipi, nonostante le iniziative di contatto promosse dalla scuola.

La frequenza alle lezioni è stata nel complesso abbastanza regolare per la maggior parte degli studenti; in alcuni casi, tuttavia, si è riscontrata una presenza discontinua, caratterizzata da numerose assenze e uscite anticipate.

Gli studenti con DSA hanno seguito il percorso didattico usufruendo degli strumenti compensativi e dispensativi previsti nei rispettivi Piani Didattici Personalizzati e sosterranno

l'Esame di maturità secondo la normativa vigente. Per i due studenti con certificazione ai sensi della Legge n. 104/92 è stato predisposto e realizzato il rispettivo P.E.I. che prevede un sistema di valutazione riferito ai programmi ministeriali (O. M. n° 90 del 21/05/2001, art. 15 comma 2, 3) le prove d'esame accerteranno pertanto un preparazione idonea al rilascio del diploma di maturità.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Verifica e valutazione sono fondamentali nell'attività didattica, e costituiscono parte integrante della programmazione: in relazione all'alunno, poiché permettono di accertare il raggiungimento parziale o totale degli obiettivi prefissati; in relazione all'attività didattica, poiché permettono al docente di valutare il processo di apprendimento (dalla situazione di partenza) dello studente mettendo a fuoco eventuali difficoltà e individuando, così, interventi di sostegno mirati.

Il docente, infatti, prendendo contatto con la classe, non solo chiarirà percorsi di studio e obiettivi, ma illustrerà e spiegherà i propri criteri di valutazione, comunicando agli alunni gli elementi cui, in sede di giudizio, intende dare maggiore o minore importanza.

In questo modo allo studente sarà chiara la meta da raggiungere, il percorso da seguire, i criteri secondo cui valutare il lavoro comune e il proprio attraverso il confronto con insegnanti e compagni, sviluppando progressivamente capacità critiche, autocritiche e di autovalutazione.

Elemento fondante della valutazione è il riconoscimento del valore – lavoro, dell'impegno dell'allievo teso al raggiungimento degli obiettivi definiti in termini di conoscenze, competenze, capacità individuati come irrinunciabili dal Consiglio di Classe per il proseguimento del percorso scolastico.

La valutazione iniziale ha il fine di individuare il livello di partenza ed il possesso dei prerequisiti necessari per l'impostazione del programma di lavoro del docente.

La valutazione intermedia fornisce indicazioni sia per la prosecuzione dello svolgimento del programma sia per la tempestiva attivazione di mirati interventi di recupero (da effettuarsi in orario curricolare o extracurricolare).

La valutazione finale è orientata alla verifica degli obiettivi finali; pertanto è un incentivo a mantenere un atteggiamento di impegno di lavoro nel corso delle lezioni e valorizza lo sforzo compiuto dagli studenti.

Per la verifica i docenti impiegano prove scritte, grafiche, pratiche e colloqui secondo le specifiche discipline. Per la revisione delle prove i docenti adottano criteri condivisi di valutazione (vedi griglia di valutazione riportata nel PTOF).

Verranno fatte di norma quattro verifiche la settimana e non di più, programmate con anticipo di almeno una settimana salvo eccezioni. L'anno scolastico prevede due momenti di valutazione finale dei Consigli di classe: lo scrutinio del primo periodo (quadrimestre) e lo scrutinio finale con l'esito di ammissione alla classe successiva, di non ammissione o,

secondo la normativa più recente, di sospensione del giudizio (si vedano i criteri di massima per l' ammissione alla classe successiva).

In questa sede si terrà conto sia del profitto sia della partecipazione, dell'interesse e dell'impegno dell'alunno e della progressione nel percorso scolastico rispetto al livello di partenza. Nel secondo periodo (quadrimestre) si darà corso ad una comunicazione intermedia nella quale saranno riportate le valutazioni positive e negative.

Strategie

- Valorizzare la centralità dell'alunno nel processo educativo didattico e guidarlo verso l'autovalutazione e l'autonomia cognitiva;
- Curare i rapporti fra aree pluri-interdisciplinari, al fine di elaborare percorsi che permettano agli alunni di affrontare con competenza l'esame di Stato.
- Tenere presente, nella programmazione, la trasparenza progettuale informando sempre gli alunni e coinvolgendoli nell'analisi e nella verifica delle tappe di sviluppo di essa;
- Riconoscere e gratificare i progressi dell'alunno, ma anche fargli rilevare le omissioni, senza favorire facili successi che possano procurare disimpegno, mancanza di rigore e di approfondimento, né scoraggiamenti che potrebbero condizionarne negativamente l'applicazione.

Strumenti di valutazione

Verifiche orali, interventi pertinenti durante le attività didattiche: conversazioni in lingua, colloqui, risoluzione di problemi e quesiti alla lavagna, dibattiti guidati, partecipazione ad attività integrative; Verifiche scritte (relazioni scritte, analisi del testo, elaborati tipo articolo di giornale o saggio breve, temi a carattere generale, temi di argomento storico, risoluzioni di problemi, relazioni di laboratorio, esercizi); Questionari strutturati e semi-strutturati, prove di deduzione logica, dimostrazione di teoremi, ipertesti, disegni geometrici.

Criteri di valutazione

1. Prerequisiti di base dell'allievo;
2. Progressi fatti registrare nell'acquisizione delle conoscenze;
3. Capacità valutative, critiche e autocritiche;

4. Capacità di ripercorrere metodi e procedimenti e di trovare soluzioni originali;
5. Capacità di organizzare un pensiero autonomo e coerente, avvalendosi della lingua nei suoi aspetti più complessi, grammaticali e sintattici;
6. Elaborazione personale delle conoscenze e acquisizione di linguaggi specifici;
7. Capacità di organizzare il proprio discorso in relazione all'ascoltatore e di pianificare il proprio pensiero preordinando e collegando i passaggi e scegliendo il registro opportuno (coerenza e proprietà lessicale);
8. Capacità di esprimere con uno stile personale la propria creatività, con un appropriato uso delle forme più complesse della lingua.
9. Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA

VOTO	DESCRITTORE GENERALE	INDICATORI MINISTERIALI PRINCIPALI
10 (dieci) – Condotta eccellente	Comportamento sempre corretto, consapevole e responsabile in ogni situazione.	• Rispetto scrupoloso delle regole e del regolamento d'Istituto. • Rispetto verso docenti, personale e compagni. • Frequenza e puntualità eccellenti. • Partecipazione attiva e propositiva. • Impegno costante nei doveri civici e scolastici.
9 (nove) – Molto buona	Comportamento corretto e continuo. Attitudine positiva verso la comunità scolastica.	• Rispetto delle regole e del personale. • Frequenza regolare. • Partecipazione attenta e costruttiva.
8 (otto) – Generalmente buona	Comportamento privo di gravi scorrettezze, con lievi e sporadiche inesattezze.	• Rispetto delle regole • Partecipazione e impegno adeguati. • Qualche episodio di lieve disattenzione o mancato rispetto dei doveri scolastici.
7 (sette) - Sufficiente/Accettabile	Comportamento con alcune criticità, ma nel complesso accettabile.	• Alcune inosservanze delle regole. • Partecipazione discontinua o impegno non sempre costante. • Relazioni con altri a volte difficili, ma senza gravi conseguenze.
6 (sei) – Limite della sufficienza	Comportamento non sempre adeguato su più indicatori, con rischio di criticità.	• Scarsa partecipazione o impegno sporadico. • Relazioni problematiche. <i>Nota: con la valutazione di 6 in condotta possono essere previste misure di recupero educativo o elaborati di cittadinanza attiva in sede di Esame di maturità</i>
5 (cinque) – Insufficiente grave	Condotta compromessa, significativamente problematica e reiterata, con gravi violazioni	• Gravi inosservanze delle norme e del regolamento. • Ripetute violazioni delle regole. • Comportamenti pregiudizievoli per la comunità scolastica. • Scarsa partecipazione e rispetto. • Interventi disciplinari ricorrenti. L'insufficienza comporta la non ammissione alla classe successiva o all'Esame di maturità.

NOTE: per la valutazione, ciascuna disciplina fa riferimento alla griglia adottata dai singoli Dipartimenti Disciplinari e presente nello PTOF.

PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'ANNO IN PREPARAZIONE ALL'ESAME DI MATURITA'

Durante l'anno si sono effettuate prove specifiche e simulazioni sia per quanto riguarda la prima che la seconda prova d'Esame.

Le tipologie della prima prova d'esame A, B, C sono state svolte durante tutto il triennio.

- simulazione della Prima Prova in data 29 aprile 2026
- simulazione della Seconda Prova in data 8 maggio 2026;

Nel corso dell'anno è stata effettuata una simulazione della prima prova dell'esame di maturità in data 29/04/2026. I risultati sono stati complessivamente leggermente inferiori alla media della classe, già modesta della classe: poco più della metà degli studenti ha riportato una valutazione sufficiente.

Nonostante il lavoro svolto nel triennio sulle diverse tipologie della prima prova, l'introduzione della lettura dei romanzi sia in classe sia a casa e le diverse strategie adottate per incentivare uno studio più approfondito del manuale, persistono diffuse difficoltà nella produzione scritta e nella comprensione del testo.

In alcuni studenti permangono anche fragilità sul piano espressivo e formale; per molti, tuttavia, le criticità principali riguardano soprattutto l'elaborazione dei contenuti, la capacità di approfondimento, la comprensione precisa delle consegne e l'organizzazione logica del discorso.

Numerosi alunni mantengono inoltre un atteggiamento passivo e poco critico nei confronti della scrittura limitandosi frequentemente al minimo indispensabile.

Dall'analisi della simulazione di seconda prova è emersa, in diversi elaborati, una carenza nella comprensione della traccia, che ha condotto a svolgimenti parzialmente fuori tema e poco rispondenti alle richieste. Si sono inoltre riscontrate difficoltà nell'approfondimento e nello sviluppo organico degli argomenti, nonché un approccio talvolta superficiale alle domande a risposta aperta.

Sono presenti altresì elaborati coerenti, discretamente strutturati e corretti, in linea con le consegne proposte, che evidenziano una discreta e in alcuni casi buona padronanza dei contenuti disciplinari.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LE PROVE SCRITTE E IL COLLOQUIO

PRIMA PROVA - TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti– o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	completo	adeguato	Parziale o incompleto	scarso	assente
	10	8	6	4	2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	10	8	6	4	2
Interpretazione corretta e articolata del testo	presente	nel complesso presente	parziale	scarsa	assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

PRIMA PROVA - TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	presente	nel complesso presente	parzialmente presente	scarsa e/o nel complesso scorretta	scorretta
	15	12	9	6	3
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

PRIMA PROVA - TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10	8	6	4	2
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	efficaci e puntuali	nel complesso efficaci e puntuali	parzialmente efficaci e poco puntuali	confuse ed impuntuali	del tutto confuse ed impuntuali
	10	8	6	4	2
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Ricchezza e padronanza lessicale	presente e completa	adeguate	poco presente e parziale	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi); scarso	assente; assente
	10	8	6	4	2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse	assenti
	10	8	6	4	2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o parzialmente corrette	scarse e/o scorrette	assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE					
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10	8	6	4	2
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	completa	adeguata	parziale	scarsa	assente
	15	12	9	6	3
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	presente	nel complesso presente	parziale	scarso	assente
	15	12	9	6	3
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse	assenti
PUNTEGGIO PARTESPECIFICA					
PUNTEGGIO TOTALE					

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**SECONDA PROVA - ESAME DI MATURITA' ISTITUTO TECNICO AGRARIO
ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

**DISCIPLINA OGGETTO MATERIA D'ESAME: VITICOLTURA E DIFESA DELLA
VITE**

INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO RAGGIUNTO	PUNTEGGI
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti delle discipline caratterizzanti l’indirizzo di studi	Conosce e sa utilizzare i nuclei fondanti delle discipline coinvolte nella prova in modo:	Adeguito	4
		Accettabile	3
		Lacunoso	2
		Inadeguato	1
Padronanza delle competenze tecnico professionali specifiche della disciplina e dell’indirizzo rispetto alle richieste, con particolare riferimento all’analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nelle loro risoluzioni.	Comprende le situazioni proposte e si orienta nelle problematiche:	Completamente	3
		Adeguatamente	2
		Con difficoltà	1
	Compie le scelte metodologiche evidenziando competenze tecnico-professionali:	Efficaci ed originali	5
		Efficaci	4
		Adeguate	3
		Non sempre corrette	2
		Inadeguate	1
Completezza nello svolgimento, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici	Svolge la traccia in modo completo, coerente e ben strutturato, i risultati sono corretti.		4
	Svolge la traccia in modo completo, coerente con qualche imperfezione formale, i risultati sono complessivamente corretti.		3
	Svolge la traccia quasi completamente, con qualche incoerenza e imperfezione formale, a volte i risultati non sono corretti.		2
	Svolge la traccia parzialmente, con diffuse incoerenze e imperfezioni e risultati poco corretti.		1
Capacità di argomentare in modo critico e personale, di esporre le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza il linguaggio tecnico specifico secondo la normativa tecnica di riferimento.	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi.		3
	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo adeguato, utilizzando un linguaggio semplice ma corretto.		2
	Argomenta, collega e sintetizza le informazioni in modo poco coerente e/o poco esauriente, utilizzando in modo povero e a volte non corretto i diversi linguaggi.		1
PUNTEGGIO della prova			_____ / 20

COLLOQUIO – ESAME DI MATURITA' - 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 raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

“CITTADINANZA E COSTITUZIONE”

Il percorso di Educazione Civica è un’attività trasversale multidisciplinare. Nel corso del triennio gli studenti sono stati costantemente coinvolti in riflessioni inerenti alla società contemporanea, le norme di comportamento basilari nelle interazioni sia tra pari che tra adulti e ragazzi. Tutte le discipline hanno quindi contribuito al potenziamento delle competenze chiave di Cittadinanza: imparare ad imparare, osservare, comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni. Inoltre, specialmente con il Percorso per le Competenze Trasversali e l’Orientamento, sono stati potenziati aspetti comportamentali relativi alla capacità di rispettare il superiore, sia da un punto di vista dell’educazione che del rispetto di orari, mansioni e ruoli. Durante il quinto anno l’Istituto, in ottemperanza alla nuova normativa, ha introdotto la materia Educazione Civica in un contesto multidisciplinare secondo la seguente tabella:

DISCIPLINE	ORE SVOLTE	TEMATICHE
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	2	EDUCAZIONE SOSTENIBILE • Concetto di qualità, legalità e sicurezza • Accredia e gli organismi di certificazione • Le certificazioni regolamentate ed i Consorzi di tutela • Global Gap, IFS, BRC • L’etichettatura e l’origine delle materie prime
Gestione dell’Ambiente e del Territorio	9	EDUCAZIONE SOSTENIBILE • Il paesaggio, le reti ecologiche ed ecologia del paesaggio. Impatto ambientale, mantenimento della biodiversità. • Inquinamento e biomagnificazione. Inquinamento dell’aria. Inquinamento delle acque. Inquinamento del suolo. I bioindicatori. • Le carte tematiche per la gestione sostenibile del suolo. • La gestione dei rifiuti agricoli, dei reflui zootecnici e relativa normativa (Testo unico ambientale, Direttiva Nitrati e Regolamento RER n. 2/2024) e la gestione dei residui dell’industria agroalimentare ed enologica.

IRC	2	COSTITUZIONE • Approfondimento sul significato dell'Articolo 2 della Costituzione con particolare attenzione al tema della solidarietà politica, economica e sociale. • Riflessione sui diritti inviolabili dell'uomo.
Scienze Motorie	2	EDUCAZIONE SOSTENIBILE • Educazione alla Salute "Studenti di oggi, cittadini di domani"
Storia, Cittadinanza e Costituzione	7	COSTITUZIONE • Gli organismi internazionali: dalla Società delle nazioni all'Onu. • La crisi del '29. Instabilità dei sistemi economici. Intervento dello Stato nell'economia. Crisi finanziaria e impatto globale. • Totalitarismi: Fascismo, Nazismo e Stalinismo. • Guerre mondiali e pace. • Il Genocidio degli Ebrei. • La nascita della Repubblica e la Costituzione. • Educazione alla legalità e contrasto alle mafie: lettura e riflessione critica del romanzo di Saviano "L'amore mio non muore" (tratto da una storia vera). • L'Unione Europea.
Enologia	6	EDUCAZIONE SOSTENIBILE Alcolologia: • Metabolizzazione dell'etanolo nell'organismo umano. • L'alcol e la salute umana, disturbi da uso di alcol. • Misure di prevenzione dell'alcolismo e influenza sul settore enologico
Viticoltura e difesa della vite	4	EDUCAZIONE SOSTENIBILE • Il vigneto biologico: Le buone pratiche agronomiche e la gestione del vigneto biologico • Prodotti consentiti in agricoltura biologica (fertilizzanti e sostanze di base) • Principali antagonisti naturali e il metodo della confusione sessuale • Suscettibilità dei vitigni

Inglese	3	Educazione alla salute e al benessere: Food nutrients -A good and healthy diet
Totale ore annuali	35	

**ELABORATO ASSEGNATO DAL CONSIGLIO DI CLASSE IN SEDE DI
SCRUTINIO FINALE IN CASO DI AMMISSIONE CON VOTO DI CONDOTTA
PARI A 6/10**

In riferimento all'articolo 3, comma 1 dell'Ordinanza Ministeriale n. 67/2025, il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, assegna agli studenti ammessi all'Esame di Stato con voto di condotta pari a 6/10 un elaborato da presentare al colloquio d'Esame.

L'elaborato, a carattere critico e personale, è incentrato su tematiche inerenti la Cittadinanza attiva e solidale, quali, a titolo esemplificativo, l'educazione alla legalità, la partecipazione democratica, la tutela dell'ambiente o l'impegno nel volontariato.

La definizione specifica della traccia oggetto dell'elaborato è effettuata dal Consiglio di Classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali.

L'elaborato dovrà essere discusso nel corso del colloquio d'Esame, quale parte integrante del processo di valutazione complessiva in base alla griglia di valutazione (ALLEGATO A dell'O.M. 54, 26/03/2026).

METODOLOGIA CLIL

Per il corrente anno scolastico non è stato possibile organizzare attività in ambito CLIL poiché la scuola non ha in organico personale formato in materia, relativamente alle discipline di indirizzo.

FORMAZIONE SCUOLA – LAVORO

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il profilo culturale, educativo e professionale degli istituti tecnici, tracciato nel regolamento recante norme concernenti il riordino degli istituti tecnici (DPR. 15 MARZO 2010 N 88), afferma la particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti tecnici della scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, in quanto consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

In esso si stabilisce che i percorsi degli Istituti tecnici debbano essere caratterizzati da un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale attraverso relazioni con i soggetti istituzionali, economici e sociali presenti nel territorio, compreso il volontariato e il privato sociale.

La metodologia del PCTO (ex “Alternanza scuola lavoro”) è funzionale a questo raccordo sistematico e qualifica in senso professionalizzante l'offerta formativa della scuola. L'attività di PCTO è stata approvata in linea generale dal collegio dei docenti ed è articolata in corsi di formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro realizzati da docenti esperti interni alla scuola azienda, visite guidate e partecipazione a convegni e seminari, stage in aziende agricole, allevamenti, cliniche veterinarie, consorzi e associazioni di categoria o altre tipologie di azienda sempre legate al profilo professionale in uscita dei ragazzi.

ATTIVITA' SVOLTE

Il progetto di PCTO ha coinvolto le attuali classi quinte per un totale NON INFERIORE A 150 ORE come da Legge di Bilancio 2019 così ripartite:

a.s. 2023/2024	CORSI SULLA SICUREZZA (MOD. GENERALE E MODULO SPECIFICO)	ORE 12
a.s. 2024/2025	STAGE IN AZIENDA	ORE 120
a.s. 2025/2026	- VIAGGIO DI ISTRUZIONE Monaco di Baviera (GER) - USCITA DIDATTICA • Cantine Terre CEVICO sede di Alfonsine – Lugo 24 aprile 2026 • Vinitaly 13 aprile 2026 - PROGETTO • “Viticoltura con Cataldi”	ORE 24
TRIENNIO	ATTIVITA' NELL'AZIENDA DELL'ISTITUTO	ORE 30

Tutti gli alunni hanno svolto le 12 ore del corso di sicurezza e almeno il 75% del monte ore richiesto nelle attività di stage aziendale, come attestato da documentazione archiviata. Prima dello stage in azienda, durante incontri coi singoli alunni, è stato posto l'accento su alcuni requisiti e abilità importanti, che superano le competenze di natura tecnico-operativa-professionale e diventano competenze trasversali, di comportamento e relazionali. Gli studenti si sono dimostrati molto motivati e si sono impegnati a seguire le direttive e reperire informazioni.

Frequenti contatti con i tutor aziendali e i nostri tutor scolastici hanno permesso di avere informazioni sugli studenti, riguardo alla puntualità, eventuali ritardi ed assenze, risposta agli stimoli, abilità relazionali, elementi che sono poi confluiti nella valutazione finale degli studenti, grazie apposita modulistica compilata dai tutor aziendali ed elaborati prodotti dai ragazzi volti a elaborare una valutazione critica dell'esperienza vissuta.

Al rientro dallo stage gli alunni hanno consegnato al referente la documentazione completa del registro che hanno provveduto a compilare.

Relazioni sull'esperienza compiuta e riflessioni via via proposte dai loro docenti, hanno completato il percorso. I tutor scolastici hanno valutato le attività di alternanza recependo il giudizio dei tutor aziendali, esaminando i moduli forniti agli alunni.

La partecipazione all'uscita didattica presso il Vinitaly di Verona ha riguardato un numero limitato di studenti (11), individuati in base all'interesse dimostrato verso l'iniziativa, anche in relazione alla disponibilità ridotta dei biglietti di ingresso, destinati a un esiguo numero di partecipanti.

La classe ha partecipato a un progetto specifico 'Viticoltura con Castaldi', che ha visto il coinvolgimento dell'esperto Riccardo Castaldi, responsabile viticolo nell'ambito di Ricerca e Sviluppo di Terremerse di Bagnacavallo (Ravenna), che ha all'attivo numerose pubblicazioni tecniche e scientifiche in materia viticoltura ed enologia, nonché gestore del canale viticolo "Viticoltura Riccardo Castaldi" su YouTube. Il progetto si è svolto con tre appuntamenti di lezione frontale in aula sui sistemi di allevamento e la gestione della chioma della vite, i vitigni resistenti alle malattie, le novità e le tecniche innovative in campo vitivinicolo e la gestione del vigneto in relazione ai cambiamenti climatici che recentemente hanno messo in forte difficoltà il settore agricolo. Durante il periodo di svolgimento sono state effettuate, altresì, due attività pratiche in campo che hanno ulteriormente arricchito la valenza tecnica del

progetto. Gli studenti hanno potuto prendere parte a una dimostrazione di potatura meccanizzata organizzata da Terremerse presso un'azienda locale e hanno sperimentato un intervento di potatura manuale, guidato da Castaldi, sull'innovativo sistema di allevamento CLST, cordone libero a speronatura totale.

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

Nel corso del triennio e soprattutto durante il quinto anno sono state proposte agli studenti numerose attività di orientamento post-diploma. Gli studenti sono stati invitati a prendere visione delle offerte universitarie, dei corsi specializzanti post-diploma. Infine, gli studenti hanno partecipato a interventi di esperti, seminari e incontri inerenti la strutturazione del mondo imprenditoriale in ambito agroalimentare.

La seguente tabella riporta nel dettaglio le attività svolte:

ATTIVITA'	AMBITO	DESCRIZIONE	CLASSE 5A-VE
Opportunità formative del territorio	CONOSCO IL TERRITORIO	Viaggio d’istruzione a Monaco di Baviera (Birrificio Erdinger, Deustches Museum, Olympiapark e Tiergarten)	12
Opportunità formative del territorio	CONOSCO IL TERRITORIO	Uscita didattica – Terre CEVICO	5
Orientamento	INCONTRO CON I TUTOR	Incontro di autovalutazione di conferma o riorientamento	2
Incontro con realtà imprenditoriali	CONOSCO IL TERRITORIO	Università di Veterinaria - Ozzano	14
		Incontro con esperti ITS	
		Incontro MIPAT-ER Biodiversità microbica – Università di Bologna	
		Incontro con lo scrittore Matteo Cavezzali	
		Incontro con la Federazione Nazionale dei Maestri del Lavoro	
			33

CREDITO SCOLASTICO RELATIVO AI CANDIDATI INTERNI

Con la riforma dell'Esame di Stato (Legge 10/12/1997, n. 425) è stato introdotto nella scuola italiana un sistema di valutazione "a punti", che ogni studente accumula durante gli ultimi tre anni e che contribuisce a determinare il punteggio finale dell'Esame di Stato, fino al corrente anno scolastico.

In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per l'a.s. 2021/22, il credito scolastico, con il quale gli studenti partecipano all'esame, scaturisce dalla somma del credito assegnato per la classe terza e per la classe quarta, cui aggiungere quello attribuito per la classe quinta. L'attribuzione (per ciascun anno) avviene in base alla media dei voti conseguiti, cui corrisponde la fascia di credito che presenta due valori: il minimo e il massimo, attribuiti secondo quella che è la media riportata (vedi di seguito).

Allegato A) del D.lgs. 62/2017

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

Per quanto riguarda l'anno scolastico 2025/2026, sulla base della normativa vigente ed in particolare della legge 150 del 1° ottobre 2024 il Collegio dei docenti ha stabilito, nella seduta del 13 maggio 2025, delibera n. 35, i seguenti criteri per l'attribuzione del credito scolastico all'interno della banda di oscillazione:

Il massimo della fascia relativa alla media non viene mai dato quando:

- il voto di condotta è inferiore a 9/10.
- con voto di consiglio una insufficienza è diventata una sufficienza nello scrutinio finale

Attribuzione della fascia più alta di credito

1. se la media dei voti conseguiti dagli studenti con decimale è superiore o uguale a 0,50.

Eccezioni:

- nel caso in cui con voto di consiglio una insufficienza è diventata sufficienza nello scrutinio finale
- il voto di condotta è inferiore ai 9/10.

2. se la media dei voti conseguiti dallo studente con decimale è inferiore a 0,50 e in presenza di uno dei seguenti requisiti:

- attività extracurricolari organizzate dall'Istituto nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa (esempio: attività teatrale, partecipazione agli Open Day, etc.) per almeno otto ore
- partecipazione agli organi collegiali di classe e di istituto per almeno 2/3 delle riunioni.
- valutazione massima del PCTO (per il quarto anno).

Eccezioni:

- nel caso in cui con voto di consiglio una insufficienza è diventata una sufficienza nello scrutinio finale
- il voto di condotta è inferiore ai 9/10.

Modalità di documentazione del credito scolastico

Per quanto riguarda gli anni scolastici precedenti, il Collegio Docenti, in data 13 maggio 2024 ha deliberato quanto segue.

Il massimo della fascia relativa alla media non viene mai dato quando:

- con voto di consiglio una insufficienza è diventata una sufficienza nello scrutinio finale
- lo studente, a seguito di sospensione del giudizio, è stato ammesso alla classe successiva in sede di integrazione dello scrutinio finale

Attribuzione della fascia più alta di credito

• **se la media dei voti conseguiti dagli studenti con decimale superiore o uguale a 0,50 con le seguenti eccezioni**

1. nel caso in cui con voto di consiglio una insufficienza è diventata una sufficienza nello scrutinio finale
2. quando lo studente, a seguito di sospensione del giudizio, è stato ammesso alla classe successiva in sede di integrazione dello scrutinio finale

• **se la media dei voti conseguiti dallo studente con decimale è inferiore a 0,50 e in presenza di uno dei seguenti requisiti:**

- A. attività extracurricolari organizzate dall'Istituto nell'ambito del Piano triennale dell'offerta formativa (esempio: attività teatrale, partecipazione agli open day etc...) per almeno otto ore
- B. partecipazione agli organi collegiali di classe e d'istituto per almeno 2/3 delle riunioni.

Eccezioni:

1. nel caso in cui con voto di consiglio una insufficienza è diventata una sufficienza nello scrutinio finale.
3. quando lo studente, a seguito di sospensione del giudizio, è stato ammesso alla classe successiva in sede di integrazione dello scrutinio finale.

Ai fini dell'attribuzione del credito non hanno valore le esperienze e le attività extrascolastiche. Esse faranno parte del curriculum dello studente.

Ravenna, 15 maggio 2026

Per il Consiglio di classe di 5A VE

La Coordinatrice di classe
Prof.ssa Stella Salemi

Stella Salemi

PROGRAMMAZIONE PER LE SINGOLE DISCIPLINE



ISTITUTO TECNICO "CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA"

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:
Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☎ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:
Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☎ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

a. s. 2025/2026

CLASSE 5^A VITICOLTURA ED ENOLOGIA

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

MODULO 1:

LA LETTERATURA EUROPEA NEGLI ANNI DEL POSITIVISMO: REALISMO, NATURALISMO E VERISMO.

QUADRO STORICO-CULTURALE:

- L'Europa e l'Italia di fine Ottocento, l'affermazione della civiltà industriale e di massa.
- La seconda rivoluzione industriale: nuovi settori e scoperte.
- Europa e Italia agli inizi del Novecento: l'età giolittiana.
- La scena politica internazionale
- La Belle Époque e la società di massa

POSITIVISMO

- Il pensiero filosofico: il positivismo, A. Comte e la legge dei tre stadi, l'evoluzionismo di Darwin, Marx e la lotta di classe.
- Positivismo e arte: Impressionismo, Realismo e Pointillismo

REALISMO, NATURALISMO E VERISMO

- Caratteri generali
- Il romanzo europeo del secondo Ottocento

Capuana: All'assise dalla raccolta Fumando

GUSTAVE FLAUBERT

- Vita e poetica

Madame Bovary: trama. dal romanzo: La festa al castello

VERISMO ITALIANO

- Caratteri del movimento verista italiano.
- Verismo e Naturalismo a confronto.

GIOVANNI VERGA

- Vita
- Poetica: l'adesione al Verismo, temi e tecnica

Da Vita dei Campi: Lettera a Salvatore Farina, Rosso Malpelo e La lupa

Da Novelle rusticane: La roba

- I romanzi: Il ciclo dei vinti. Trama dei Malavoglia e di Mastro-don Gesualdo

Da I Malavoglia: La fiumana del progresso, La presentazione dei Malavoglia

Da Mastro-don Gesualdo: L'addio alla roba e la morte

MODULO 2:

LA LETTERATURA EUROPEA NEGLI ANNI DEL POSITIVISMO: IL DECADENTISMO.

QUADRO STORICO-CULTURALE:

- L'Europa e l'Italia tra XIX e XX secolo
- La Grande Guerra
- La crisi post-bellica in Europa e in Italia: il Biennio rosso e gli anni Venti
- La crisi del Positivismo: Freud e Nietzsche
- Simbolismo ed Estetismo. Narrativa decadente e poesia della crisi.

CHARLES BAUDELAIRE

- Vita e poetica

Da I fiori del male: Corrispondenze, L'albatro, L'anima del vino, Spleen

DECADENTISMO

- Caratteri generali
- La figura del Dandy

IL ROMANZO DECADENTE

- HUYSMANS: trama di *Controcorrente* e lettura di La sensualità di Salomé
- OSCAR WILDE: trama di *Il ritratto di Dorian Gray* e lettura di Il ritratto corrotto
- GABRIELE D'ANNUNZIO: trama di *Il piacere*, la filosofia del romanzo a confronto con l'oltreuomo di Nietzsche e lettura di Il ritratto di Andrea Sperelli.

GIOVANNI PASCOLI

- Vita e poetica

Opere: *Myricae* e *Il fanciullino*

Da *Myricae*: X Agosto, Temporale, Il tuono, Il lampo

Da *Canti di Castelvecchio*: Il gelsomino notturno

Da *Il fanciullino*: E' dentro noi un fanciullino

La grande proletaria si è mossa

GABRIELE D'ANNUNZIO

- Vita e poetica

Opere: *Alcyone*, *Il piacere*

Da *Alcyone*: La sera fiesolana (vv. 1-23), La pioggia nel pineto

Da *Il piacere*: Il ritratto di Andrea Sperelli

MODULO 3:

LA CULTURA DELLA CRISI.

QUADRO STORICO-CULTURALE:

- L'Italia e l'Europa di inizio Novecento
- Le Avanguardie e il Futurismo
- Crisi d'identità nella cultura Europea: Albert Einstein, Sigmund Freud e Henri Bergson

Narrativa della crisi e romanzo psicologico

- Caratteri generali

FILIPPO TOMMASO MARINETTI

Il Manifesto del Futurismo, il Manifesto tecnico della letteratura futurista.

Da *Zang Tumb Tumb*: Bombardamento (vv. 1-17)

LUIGI PIRANDELLO

- Vita e poetica

Dall'Umorismo: Avvertimento e sentimento del contrario

Da *Il fu Mattia Pascal*: La scissione tra il corpo e l'anima.

Da *Uno, nessuno e centomila*: Il naso di Vitangelo Moscarda

ITALO SVEVO

- Vita e poetica
- I romanzi, trama di: *Senilità* e *Una vita*

Lettura integrale della *Coscienza di Zeno*

Da *La coscienza di Zeno* (in particolare) analisi di: Il vizio del fumo, Il Dottor S., Lo schiaffo del padre, La salute di Augusta e La vita è inquinata alle radici.

MODULO 4:

LA POESIA ITALIANA TRA LE DUE GUERRE.

QUADRO STORICO-CULTURALE:

- Prima Guerra Mondiale
- Fascismo, Nazismo e Stalinismo
- Seconda Guerra Mondiale

GIUSEPPE UNGARETTI

- Vita (cenni) e poetica

Da L'allegria: Veglia, Fratelli, San Martino del Carso e Soldati

EUGENIO MONTALE

- Vita (cenni) e poetica

Da Ossi di seppia: Non chiederci la parola, Meriggiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato.

UMBERTO SABA

- Vita (cenni) e poetica

Da Il Canzoniere: A mia moglie, La capra e Ulisse.

MODULO 5:

LABORATORIO DI LETTURA E SCRITTURA.

- Struttura della prima prova all'esame di Stato: tipologia A, B, C.

La tipologia A all'esame di Stato: elementi caratterizzanti l'analisi di un testo: comprensione, analisi, interpretazione complessiva e approfondimenti. Guida all'analisi di un testo in versi e di un testo narrativo.

La tipologia B all'esame di Stato: elementi caratterizzanti l'analisi di un testo argomentativo e la sua produzione scritta.

Le tipologie C all'esame di Stato: il testo espositivo-argomentativo.

Indicazioni per lo svolgimento di un tema: dall'analisi della traccia alla revisione.

- Lettura integrale dei seguenti romanzi:

1. La coscienza di Zeno di Italo Svevo
2. L'amore mio non muore di Roberto Saviano
3. I Fratelli Meraviglia di Matteo Cavezzali.

Incontro in presenza *Alle origini di una passione* con lo scrittore Matteo Cavezzali.

- Visione in orario extrascolastico e su adesione volontaria dello spettacolo teatrale La coscienza di Zeno, adattamento teatrale di Monica Codena e Paolo Valerio, con Alessandro Haber,

Ravenna, 15 maggio 2026

Per la classe 5A VE

La docente
Prof.ssa Elena Pasi



ISTITUTO TECNICO "CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA"

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:

Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☎0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:

Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☎0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

a. s. 2025/2026

CLASSE 5^A VITICOLTURA ED ENOLOGIA

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

1. Il trionfo della borghesia

La seconda rivoluzione industriale: nuovi settori e scoperte

La Belle Époque e la società di massa

2. Dalla "Belle époque" alla Prima Guerra mondiale

Il secolo che nasce: l'età giolittiana

Europa e Italia agli inizi del Novecento

La scena politica internazionale

La Grande Guerra

La Società delle nazioni

La Rivoluzione russa

3. Gli anni venti e i totalitarismi

Il primo dopoguerra in Italia e in Europa

Società di massa e crisi economica del 1929.

L'Italia fascista: le tappe dell'ascesa di Mussolini

Stato Totalitario (significato e caratteri)

La Germania della Repubblica di Weimar, il Nazismo, le fasi dell'ascesa di Hitler, le Olimpiadi del 1936.

Lo stalinismo

4. La Seconda Guerra Mondiale

L'espansionismo nazista e lo scoppio della guerra

Il conflitto si estende

Il genocidio degli Ebrei

La caduta di Mussolini

La vittoria alleata

5. Il “lungo dopoguerra” e il mondo contemporaneo

La nascita della Repubblica italiana e la Costituzione italiana

Visione del video "Le ragioni storiche della questione israelopalestinese. Perché si fanno la guerra? La spiegazione"

L'Unione europea

L'Onu

Ravenna, 15 maggio 2026

Per la classe 5A VE

La docente
Prof.ssa Elena Pasi



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:
Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☎ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:
Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☎ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

a. s. 2025/2026

CLASSE 5^A VITICOLTURA ED ENOLOGIA

PROGRAMMA SVOLTO DI VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE

DOCENTE CURRICOLARE: ALTERI AGNESE

DOCENTE ITP: DE PAOLI FRANCESCO

LIBRO DI TESTO: COLTIVARE LA VITE Enzo Corazzina – Ed. L'informatore agrario

U.D.A. 1 La vite: storia, botanica e fisiologia

Contenuti:

- 1.1 Origine, storia e diffusione della viticoltura italiana, regione Emilia-Romagna e mondiale
- 1.2 Inquadramento botanico e ampelografia
- 1.3 Morfologia della pianta: apparato radicale, fusto, tralci, gemme, foglie, fiore e infiorescenza, grappolo e bacca
- 1.4 Fisiologia della vite: cicli e fasi fenologiche – fasi vegetative e riproduttive

U.D.A. 2 Vivaismo e miglioramento genetico

- 2.1 Concetto di clone e selezione clonale
- 2.2 Quadro normativo e certificazione
- 2.3 La barbatella innestata – l'innesto a talea, le operazioni per ottenere la barbatella innestata.
- 2.4 Materiale standard e materiale certificato

U.D.A. 3 Il vigneto da vino: terreno e scelte d'impianto

- 3.1 L'ambiente pedoclimatico per la viticoltura
- 3.2 La scelta del portinnesto: caratteri da prendere in considerazione per la scelta e i relativi principali portinnesti

3.3 La scelta del vitigno e del clone. Il registro nazionale delle varietà, tipologie di vitigni, caratteristiche fenologiche e produttive del vitigno, vitigni più diffusi e vitigni resistenti

3.4 La preparazione del terreno all'impianto: principali sistemazioni e lavorazioni preparatorie.

3.5 Densità di impianto, materiali, palificazione e impiantistica del vigneto

U.D.A. 4 Sistemi di allevamento della vite da vino

4.1 Fertilità delle gemme e potenzialità produttive.

4.2 Principali forme di allevamento: Guyot, Casarsa, Cordone speronato, Cordone libero, GDC, CLST (cordone libero a speronatura totale), cenni su pergola romagnola e doppio capovolto.

4.3 La potatura: le principali tecniche d'intervento, la fase di allevamento, la fase di produzione. Nozioni generali di potatura invernale.

U.D.A. 5 Gestione del vigneto

5.1 La nutrizione del vigneto e la concimazione: elementi, carenze ed eccessi. Concimazione di impianto e concimazione in produzione (alta e medio-bassa produzione) - piano di concimazione in riferimento al disciplinare di produzione integrata della Regione Emilia-Romagna.

5.2 Tecniche di gestione del suolo: inerbimento, lavorazioni tradizionali, diserbo e sovescio. Gli ecoschemi della PAC legati all'inerbimento.

5.3 L'apporto idrico: fabbisogni idrici, principali sistemi irrigui

5.4 La gestione della chioma in viticoltura: operazioni di potatura verde (scacchiatura, cimatura, defogliazione, legatura dei germogli, spollonatura, diradamento dei grappoli, sfemminellatura)

5.5 Il vigneto sostenibile – analisi delle operazioni in ottica di sostenibilità

U.D.A. 6 La vendemmia

6.1 L'epoca di raccolta e gli indici di riferimento

6.2 Tipologie di vendemmia: manuale, meccanica e relativi vantaggi e svantaggi. Le vendemmiatrici meccaniche

6.3 Vendemmia e obiettivi enologici

U.D.A. 7 La difesa del vigneto

7.1 Principali avversità biotiche del vigneto: peronospora, oidio, botrite, marciume acido, black rot, mal dell'esca, escoriosi, flavescenza dorata, tignole, cocciniglie, acari (ragnetto giallo e rosso).

Per ogni patologia: classificazione, sintomi, danni, ciclo biologico, prevenzione, difesa.

7.2 Impostazione del piano di difesa

U.D.A. 8 Il vigneto biologico (educazione civica)

8.1 Le buone pratiche agronomiche e la gestione del vigneto biologico

8.2 Prodotti consentiti in agricoltura biologica (fertilizzanti e sostanze di base)

8.3 Principali antagonisti naturali e il metodo della confusione sessuale

8.4 Suscettibilità dei vitigni

Le lezioni si sono svolte sia in modo tradizionale con lezioni frontali ma anche con l'ausilio di attività integrative (osservazione in campo), proiezioni di video, presentazioni specifiche al fine di ottenere un maggior coinvolgimento della classe.

Sono state svolte altresì attività pratiche in azienda agraria relativamente alla potatura invernale su trebbiano allevato a Casarsa al fine di approfondire e aumentare la capacità di osservazione e l'applicazione delle conoscenze teoriche direttamente sul campo.

La classe ha partecipato a un progetto specifico 'Viticoltura con Castaldi', che ha visto il coinvolgimento dell'esperto Riccardo Castaldi, responsabile viticolo nell'ambito di Ricerca e Sviluppo di Terremerse di Bagnacavallo (Ravenna), che ha all'attivo numerose pubblicazioni tecniche e scientifiche in materia viticoltura ed enologia, nonché gestore del canale viticolo "Viticoltura Riccardo Castaldi" su YouTube. Il progetto si è svolto con tre appuntamenti di lezione frontale in aula sui sistemi di allevamento e la gestione della chioma della vite, i vitigni resistenti alle malattie, le novità e le tecniche innovative in campo vitivinicolo e la gestione del vigneto in relazione ai cambiamenti climatici che recentemente hanno messo in forte difficoltà il settore agricolo. Durante il periodo di svolgimento sono state effettuate, altresì, due attività pratiche in campo che hanno ulteriormente arricchito la valenza tecnica del progetto. Gli studenti hanno potuto prendere parte a una dimostrazione di potatura meccanizzata organizzata da Terremerse presso un'azienda locale e hanno sperimentato un

intervento di potatura manuale, guidato da Castaldi, sull'innovativo sistema di allevamento CLST, cordone libero a speronatura totale.

Ravenna, 15 maggio 2026

I docenti

Prof.ssa Agnese Alteri

Prof. Francesco De Paoli



ISTITUTO TECNICO "CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA"

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:

Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☎ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:

Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☎ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

a. s. 2025/2026

CLASSE 5^A VITICOLTURA ED ENOLOGIA

PROGRAMMA SVOLTO DI ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

DOCENTE CURRICOLARE: MARINA MUNDULA

DOCENTE ITP: LUCIANO TAMBURINI

ORE SETTIMANALI: 2

**TESTO: ESTIMO E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI
ED. RIZZOLI**

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.1	
Denominazione	GLI ASPETTI ECONOMICI DEI BENI
Competenze • Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale • Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	
Conoscenze • Lo scopo della stima • I sei aspetti economici dei beni privati • Il valore d'uso sociale nei beni pubblici	Abilità • Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. • Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti del settore • Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.2	
Denominazione	IL METODO E I PROCEDIMENTI DI STIMA
Competenze • Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale • Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	
Conoscenze • Il metodo comparativo • I procedimenti di stima • La stima del valore di mercato • La stima del valore di costo	Abilità • Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. • Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti del settore • Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.3	
Denominazione	LA STIMA DEI FONDI RUSTICI
Competenze - Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale - Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	
Conoscenze - Il mercato dei fondi rustici - Le caratteristiche che influenzano il valore del fondo rustico - La relazione di stima di un fondo rustico	Abilità - Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. - Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti del settore - Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.4	
Denominazione	LA STIMA DEI FABBRICATI RURALI
Competenze - Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale - Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	
Conoscenze - I fabbricati rurali e l'edificabilità in zona agricola - Il valore di ricostruzione deprezzato - Il valore di un fondo con fabbricati insufficienti o eccedenti	Abilità - Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. - Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti del settore - Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.5	
Denominazione	LA STIMA DELLE SCORTE AZIENDALI
Competenze - Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale - Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	
Conoscenze - La stima del bestiame - La stima di macchine e attrezzi - La stima dei prodotti di scorta e delle rimanenze	Abilità - Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. - Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti del settore - Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.6	
Denominazione	LA STIMA DEGLI ARBORETI DA FRUTTO
Competenze - Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale - Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	
Conoscenze - La stima della terra nuda - La stima dell'arboreto in un anno intermedio - La stima del valore del soprassuolo	Abilità - Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. - Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti del settore - Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.7	
Denominazione	LA STIMA DEI MIGLIORAMENTI FONDIARI
Competenze - Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale - Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	
Conoscenze - La convenienza a realizzare i miglioramenti - Calcolo del Costo totale del miglioramento - La valutazione della convenienza ad effettuare i miglioramenti	Abilità - Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. - Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti del settore - Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.8	
Denominazione	LE ESPROPRIAZIONI PER PUBBLICA UTILITA'
Competenze - Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale - Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	
Conoscenze - Il quadro normativo - Il testo unico sugli espropri	Abilità - Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. - Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti del settore - Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.9	
LA STIMA DEI DANNI	
Competenze • Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale • Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	
Conoscenze • Il contratto di assicurazione • I danni da incendio • L'assicurazione agricola agevolata (Condifesa)	Abilità • Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. • Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti del settore • Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.10	
IL CATASTO TERRENI ED IL CATASTO FABBRICATI	
Competenze • Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale • Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	
Conoscenze • I documenti catastali • La conservazione del Catasto • La consultazione dei documenti catastali (visura, planimetri) • I danni da incendio • L'assicurazione agricola agevolata (Condifesa)	Abilità • Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. • Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti del settore • Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.11	
L'UNIONE EUROPEA E LA POLITICA AGRICOLA COMUNE	
Competenze • Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale • Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	
Conoscenze • L'istituzione della PAC • Gli obiettivi della PAC • La struttura della PAC • Le riforme della PAC	Abilità • Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. • Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti del settore • Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive

UNITA' DI APPRENDIMENTO N.12	
MODULO DI ED. CIVICA: ORE 2	
LA QUALITA' E LE CERTIFICAZIONI VOLONTARIE E REGOLAMENTATE	
Competenze • Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale • Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	
Conoscenze • Concetto di qualità, legalità e sicurezza • Accredia e gli organismi di certificazione • Le certificazioni regolamentate ed i Consorzi di tutela • Global Gap, IFS, BRC • L'etichettatura e l'origine delle materie prime	Abilità • Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi. • Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti del settore • Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive
Metodologie	Lezioni frontali, approccio induttivo, Brainstorming, didattica laboratoriale, didattica per problemi, didattica per progetti
Risorse umane	Docente curricolare della materia ed ITP. Referenti del settore agrario della realtà territoriale circostante.
Strumenti	Libro di testo, Computer, videoproiettore, lavagna, Internet, Classroom
Tipologia Prove	Prove strutturate
Valutazione	Valutazione diagnostica mediante domande, valutazione sommativa con prove semi-strutturate e non strutturate e partecipazione attiva alla lezione. Recupero in itinere con Mastering learning

Ravenna, 15 maggio 2026



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:

Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☐ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:

Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☐ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

a. s. 2025/2026

CLASSE 5^A VITICOLTURA ED ENOLOGIA

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE

Insegnante: Claudia Carta

Dal libro di testo: P. Careggio, E. Indraccolo, New Agriways, Edisco, sono stati affrontati i seguenti argomenti:

MODULO 1 - Food processing and preservation

UNITS	Competenze Obiettivi	Conoscenze
1- Food preservation	Comprendere messaggi di genere tecnico o scientifico; rappresentare concetti, norme, procedure, utilizzando linguaggi diversi (verbale o scientifico)	Food processing and preservation in the past; Ice production; The modern era of food preservation; Be careful: canning and freezing are not always a solution!; Is fresh food better than frozen and canned food?; Transporting food.
2 – The edible oil industry	Comprendere messaggi di genere tecnico o scientifico; rappresentare concetti, norme, procedure, utilizzando linguaggi diversi (verbale o scientifico)	Olive oil processing; Olive oil classification; Nut and seed oils; How I choose the healthiest oil.
3 – The dairy industry	Comprendere messaggi di genere tecnico o scientifico; rappresentare concetti, norme, procedure, utilizzando linguaggi diversi (verbale o scientifico)	Milk: the most complete food; Milk treatments; Dairy products; Cheese; English cheeses; Parmigiano Reggiano: the king of Italian cheeses.

MODULO 2 – Alcoholic beverages

UNITS	Competenze Obiettivi	Conoscenze
1-Vineyards and wine	Comprendere messaggi di genere tecnico o scientifico; rappresentare concetti, norme, procedure, utilizzando linguaggi diversi (verbale o scientifico)	Grape varieties; Dangers in the vineyards; Oenology; Wine classification; Balsamic vinegar.
2-Beer brewing	Comprendere messaggi di genere tecnico o scientifico; rappresentare concetti, norme, procedure, utilizzando linguaggi diversi (verbale o scientifico)	<i>Beer making; Types of beer.</i>

Per quanto riguarda la preparazione alle **prove Invalsi**, che si sono svolte nel mese di marzo, molte ore di lezione sono state dedicate ad esercitazioni per la comprensione scritta ed orale utilizzando il testo Ready for Invalsi – third edition, Oxford University Press che ha proposto materiale autentico a livello B1 e B2.

Ravenna, 15 maggio 2026

L'insegnante
Claudia Carta



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:

Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☐ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:

Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☐ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

a. s. 2025/2026

CLASSE 5^A VITICOLTURA ED ENOLOGIA

PROGRAMMA SVOLTO DI ENOLOGIA

MODULO n°1: L'UVA E IL MOSTO

UNITA' DIDATTICA n°1 DEL MODULO n°1

TITOLO: L'UVA: PRODUZIONE, RACCOLTA, COMPOSIZIONE

- Storia e geografia della vite e del vino.
- La vite e l'uva.
- La composizione chimica dell'uva.
- I processi di raccolta dell'uva.

UNITA' DIDATTICA n°2 DEL MODULO n°1

TITOLO: IL MOSTO: ASPETTI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

- Analisi delle caratteristiche del mosto.
- Correzione del mosto e operazioni prefermentative.
- Mosti muti e concentrati.
- Utilizzo del diossido di zolfo in enologia.
- Principali additivi sinergici o sostitutivi del diossido di zolfo.

UNITA' DIDATTICA n°3 DEL MODULO n°1

TITOLO: LA CANTINA

- Caratteristiche costruttive delle cantine e principali norme di sicurezza.

MODULO n°2: LA VINIFICAZIONE

UNITA' DIDATTICA n°1 DEL MODULO n°2

TITOLO: PROCESSI MICROBIOLOGICI

- I lieviti e la fermentazione alcolica (aspetti biochimici e parametri operativi per la sua conduzione)

- Fermentazione spontanea e guidata.
- La fermentazione malolattica

UNITA' DIDATTICA n°2 DEL MODULO n°2

TITOLO: LA VINIFICAZIONE IN ROSSO

- Tecniche di vinificazione in rosso.
- Diagramma di flusso dalla pressatura alla svinatura.
- Particolari vinificazioni in rosso (in continuo, termovinificazione, macerazione carbonica).

UNITA' DIDATTICA n°3 DEL MODULO n°2

TITOLO: LA VINIFICAZIONE IN BIANCO E IN ROSATO

- Tecniche di vinificazione in bianco e diagramma di flusso.
- Macerazioni breve e pellicolare.
- Tecniche di vinificazione in rosato.

MODULO n°3: IL VINO

UNITA' DIDATTICA n°1 DEL MODULO n°3

TITOLO: COMPOSIZIONE, CURE E CORREZIONI

- Composizione chimica del vino.
- Colmature e travasi.
- Difetti e alterazioni e correzioni.

UNITA' DIDATTICA n°2 DEL MODULO n°3

TITOLO: STABILIZZAZIONE E FINITURA

- Illimpidimento dei vini (filtrazione e centrifugazione).
- Chiarifica e stabilizzazione.
- Maturazione e invecchiamento del vino.

UNITA' DIDATTICA n°3 DEL MODULO n°3

TITOLO: IMBOTTIGLIAMENTO, CLASSIFICAZIONE DEI VINI E VINI SPECIALI

- Classificazione dei vini.
- Imbottigliamento.
- Vino spumante: metodo tradizionale e metodo Charmat.
- Vini passiti, liquorosi e aromatizzati.

- Disciplinari di produzione.
- Cenni di marketing del vino.

UNITA' DIDATTICA n°4 DEL MODULO n°3

TITOLO: ALCOLOGIA

- Metabolizzazione dell'etanolo nell'organismo umano.
- L'alcol e la salute umana, disturbi da uso di alcol.
- L'etichettatura delle bevande alcoliche.
- Misure di prevenzione dell'alcolismo e influenza sul settore enologico.

MODULO n°4: ANALISI DEL MOSTO E DEL VINO

UNITA' DIDATTICA n°1 DEL MODULO n°4

TITOLO: ANALISI DI LABORATORIO

- Rifrattometri e mostimetri.
- Vetreria e strumentazione di laboratorio.
- Determinazione degli zuccheri riduttori.
- Determinazione dell'acidità totale e reale.
- Determinazione dell'acidità volatile.
- Determinazione della solforosa libera e totale.
- Determinazione del grado alcolico (metodo ebulliometrico e per distillazione con bilancia idrostatica).
- Analisi organolettica.

Libro di testo: Enologia e biotecnologie vitivinicole – Guzzon-Mattivi-Ferrari-Menta. Ed. Zanichelli

Ravenna, 15 maggio 2026

I docenti

Prof.ssa Stella Salemi
Prof. Alessandro Raffaelli



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:

Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☐ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:

Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☐ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

a. s. 2025/2026

CLASSE 5^A VITICOLTURA ED ENOLOGIA

PROGRAMMA SVOLTO DI BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE

MODULO n°1: I LIEVITI

UNITA' DIDATTICA n°1 DEL MODULO n°1

TITOLO: I LIEVITI VINARI

- Caratteristiche tecnologiche e qualitative collegate all'attività dei lieviti vinari.
- Fattori chimico-fisici che influenzano l'attività dei lieviti vinari e curve di fermentazione alcolica.
- Curva della popolazione dei lieviti in fermentazione alcolica.
- *Saccharomyces sensu stricto* e altri lieviti non saccaromiceti di interesse enologico.
- La fermentazione alcolica spontanea o naturale e i lieviti indigeni.
- La fermentazione guidata e i vantaggi nell'utilizzo di lieviti selezionati secchi attivi (LSA).
- La fermentazione guidata con lieviti aziendali.
- Inoculo dei lieviti selezionati secchi attivi (LSA): reidratazione e acclimatemento.
- Inoculo dei lieviti con "pied de cuve" (mosto-lievito).

MODULO n° 2: I BATTERI LATTICI

UNITA' DIDATTICA n°1 DEL MODULO n°2

TITOLO: BATTERI LATTICI: CARATTERISTICHE, FATTORI DI CRESCITA, FERMENTAZIONI

- Caratteri generali dei batteri lattici di interesse enologico.
- Fattori chimico-fisici che influenzano la crescita e l'attività dei batteri lattici in campo enologico.
- La fermentazione malolattica spontanea.
- La fermentazione malolattica guidata con l'inoculo di batteri selezionati.

MODULO n°3: I BATTERI ACETICI

UNITA' DIDATTICA n°1 DEL MODULO n°3

TITOLO: I BATTERI ACETICI

- Caratteristiche fisiologiche e nutrizionali dei batteri acetici di interesse enologico.
- Condizioni e tecniche che favoriscono lo sviluppo dei batteri acetici nel mosto e nel vino.

MODULO n°4: LE FERMENTAZIONI

UNITA' DIDATTICA n°1 DEL MODULO n°4

TITOLO: LE FERMENTAZIONI

- Prodotti della respirazione e della fermentazione alcolica degli zuccheri.
- Fermentazione alcolica
- Fermentazione malo-lattica: dall'acido malico all'acido lattico.
- Acetificazione: ossidazione dell'etanolo ad acido acetico.
- Fermentazione malo-alcolica: dall'acido malico all'alcol etilico.
- La fermentazione simultanea

MODULO n° 5: ALTERAZIONI DI CARATTERE

MICROBICO DEI VINI

UNITA' DIDATTICA n°1 DEL MODULO n°5

TITOLO: ALTERAZIONI DI CARATTERE MICROBICO DEI VINI

- Fioretta: cause, effetti, prevenzione.
- Acescenza: cause, effetti, prevenzione.
- Spunto lattico o agrodolce: cause, effetti, prevenzione.
- Fenoli volatili: cause, effetti, prevenzione

MODULO n°6: ANALISI CHIMICHE SUL VINO

UNITA' DIDATTICA n°1 DEL MODULO n°6

TITOLO: ANALISI CHIMICHE SUL VINO

- Zuccheri nel mosto con mostimetro.
- Grado alcolico ebulliometrico.

- Acidità totale e pH.
- Acidità volatile.
- Anidride solforosa libera e totale.

Libro di testo: Enologia e biotecnologie vitivinicole – Guzzon-Mattivi-Ferrari-Menta. Ed. Zanichelli

Ravenna, 15 maggio 2026

Docenti

Prof.ssa Stella Salemi

Prof.ssa Eleonora Bargossi



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:
Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☐ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:
Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☐ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

a. s. 2025/2026

CLASSE 5^A VITICOLTURA ED ENOLOGIA

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

DOCENTE: ANTONELLA MELANDRI

MODULO 1: IL CALCOLO DIFFERENZIALE E LO STUDIO DELLE FUNZIONI

Unità 1: La derivata di una funzione e i teoremi del calcolo differenziale

Unità 2: Lo studio delle funzioni

Contenuti:

- La derivata di una funzione in un punto: definizione tramite limite del rapporto incrementale
- L'interpretazione geometrica della derivata in un punto
- Il calcolo della derivata (la funzione derivata)
- I punti stazionari
- Le derivate fondamentali (D_x , D_k , $D_{\sin x}$, $D_{\cos x}$, $D_{\tan x}$, D_{e^x} , $D_{\ln x}$, $D_{\log_a x}$; cenni a D_{a^x} , $D_{\log_a x}$)
- I teoremi per il calcolo delle derivate: prodotto di una costante per una funzione, somma di funzioni, prodotto di funzioni, potenza di una funzione (utilizzata anche per funzioni irrazionali), quoziente di due funzioni
- La derivata della funzione inversa
- La derivata di una funzione composta
- Le derivate di ordine superiore al primo
- Il teorema di De L'Hospital per il calcolo di limiti nelle forme indeterminate $0/0$ e ∞/∞ ; cenni ai soli enunciati dei teoremi del calcolo differenziale (i teoremi di Lagrange, Rolle e Cauchy)
- Le funzioni crescenti e decrescenti e le derivate

- La ricerca dei massimi e/o dei minimi (relativi) e/o dei flessi orizzontali, mediante lo studio del segno della derivata prima
- La concavità e i punti di flesso, mediante lo studio della derivata seconda
- I punti di non derivabilità (cuspidi, punti angolosi e flessi a tangente verticale)
- Gli asintoti: interpretazione grafica, definizione e calcolo di asintoto verticale, orizzontale ed obliquo
- I passi per studiare una funzione e rappresentarla graficamente nel piano cartesiano (dominio, simmetrie -pari o dispari-, periodicità, intersezioni con gli assi cartesiani, segno della funzione -intervalli di positività e negatività-, comportamento della funzione agli estremi del dominio e ricerca degli asintoti, derivata prima con studio del segno, derivata seconda con studio del segno; riconoscimento di eventuali punti di massimo e/o minimo assoluto o relativo dal grafico): studio di funzioni polinomiali e razionali fratte (con al numeratore e/o denominatore polinomi al massimo di secondo grado), riconoscimento delle caratteristiche di una funzione attraverso l'esame della sua rappresentazione grafica, rappresentazione grafica di una funzione conoscendone le caratteristiche.

MODULO 2: GLI INTEGRALI E L'INTEGRAZIONE

Contenuti:

- La primitiva di una funzione, l'integrale indefinito e l'integrale definito: definizioni, simbologia e interpretazione grafica dell'integrale definito
- Integrali indefiniti fondamentali (di una potenza di x -casi particolare con esponente uguale a 1 oppure a 0-, di e^x , di $\sin x$ e $\cos x$)
- Il teorema fondamentale del calcolo integrale per il calcolo dell'integrale definito, applicato solo a semplici esempi
- La prima e la seconda proprietà di linearità degli integrali, applicate solo a semplici esempi.

Libro di testo utilizzato: M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi, Matematica.verde vol. 4A, Zanichelli.

Ravenna, 15 maggio 2026

La docente
Antonella Melandri



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:

Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☐ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:

Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☐ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

a. s. 2025/2026

CLASSE 5^A VITICOLTURA ED ENOLOGIA

PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE CATTOLICA

PROGRAMMA SVOLTO di EDUCAZIONE CIVICA 2 ORE

Approfondimento sul significato dell'Articolo 2 della Costituzione con particolare attenzione al tema della solidarietà politica, economica e sociale.

Riflessione sui diritti inviolabili dell'uomo.

MODULO N.1 LE PRINCIPALI TRADIZIONI RELIGIOSE ORIENTALI

Induismo

Sikhismo

Buddhismo

Shintoismo

Taoismo

Confucianesimo

Testimoni di Geova

Wikka

Nuovi movimenti religiosi: meditazione trascendentale, raeliani, new age, scientology, bahai.

I mormoni

Partecipazione al progetto “Domani” (riflessione sul valore delle scelte)

Partecipazione al progetto sul dialogo interreligioso, uscita didattica al museo interreligioso di Bertinoro

MODULO N.2 IL VALORE DELLE PIANTE ED IL FUTURO DEL PIANETA

Il valore delle piante, sensibilità ed intelligenza del mondo vegetale

Cenni di economia globale e problemi etici

Ravenna, 15 maggio 2026

prof. ssa
Sonia Volontè



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:

Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☐ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:

Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☐ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

a. s. 2025/2026

CLASSE 5^A VITICOLTURA ED ENOLOGIA

PROGRAMMA SVOLTO DI PRODUZIONI ANIMALI

Docente: Merenda Fulvia

Libro di testo: Produzioni Animali, vol. 2, Zootecnica; F. Tesio, F. Cagliero Edagricole

UDA 1: ZOOTECCNIA SPECIALE

- Le caratteristiche fenotipiche della Frisone Italiana tra passato, presente e futuro.
- Sistemi di allevamento dei suini in Italia.
- Valutazione degli animali.
 1. Peso corporeo.
 2. Misurazioni.
 3. Body Condition Score
- Valutazione degli animali da macello.
- Benessere animale in fase di trasporto e abbattimento.
- I tagli della carne.

UDA 2: ZOOTECCNIA SOSTENIBILE

- Coesistenza fra attività umane e fauna selvatica.
- Impatto ambientale della zootecnica.
- I reflui zootecnici.

UDA 3: ALIMENTAZIONE E PRINCIPI NUTRITIVI

- FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE
 1. Alimentazione, nutrizione e razione alimentare.
 2. Ingestione, appetito, fame, sete e senso di sazietà.
 3. Masticazione, insalivazione e deglutizione.

4. Fisiologia della digestione nei monogastrici.
 5. Fisiologia della digestione dei poligastrici.
 6. Defecazione e urinazione.
- PRINCIPI ALIMENTARI
 1. Generalità sugli alimenti.
 2. Composizione degli alimenti e principi nutritivi: acqua, glucidi, lipidi, protidi, vitamine e sali minerali, ormoni ed enzimi, additivi per mangimi.
 - VALUTAZIONE ED USO ENERGETICO DEGLI ALIMENTI
 1. Valutazione chimica e fisiologica degli alimenti: analisi chimiche delle proteine, lipidi, ceneri, umidità, digeribilità e appetibilità.
 2. Valutazione biologica degli alimenti: utilizzo dell'energia degli alimenti, utilizzo dell'azoto proteico e non nei mono e poligastrici,
 3. Valore nutritivo degli alimenti e metodi di valutazione: metodo Kellner o delle unità amido; metodo scandinavo o delle unità foraggiere; sistema delle unità foraggiere francesi (UFL e UFC), metodo dell'energia netta e dell'energia metabolizzabile.
 4. Fibra: valutazione del contenuto di fibra secondo il metodo Weende e Van Soest
 - FABBISOGNI NUTRITIVI E FATTORI DI RAZIONAMENTO
 1. Alimentazione e fabbisogni nutritivi: fabbisogno di mantenimento, di accrescimento, di ingrasso.
 2. Fabbisogno per la produzione latte e la gravidanza.
 3. Fabbisogno durante l'asciutta.

Ravenna, 15 maggio 2026

Prof.ssa:
Merenda Fulvia



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:

Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☐ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:

Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☐ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaiperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

a. s. 2025/2026

CLASSE 5^A VITICOLTURA ED ENOLOGIA

PROGRAMMA SVOLTO DI GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

DOCENTE CURRICOLARE: ALTERI AGNESE

DOCENTE ITP: RAFFAELLI ALESSANDRO

LIBRO DI TESTO: Gestione dell'ambiente e del territorio Battini, Truzzi – Ed. Cappelli

U.D.A 1 ANATOMIA, FISIOLOGIA DEL PAESAGGIO

- 1.1 Il paesaggio: lettura, analisi e classificazione. Tipologie di paesaggi. Studio e tematizzazione del paesaggio. Erosione del paesaggio rurale.
- 1.2 L'ecologia del paesaggio.
- 1.3 La cartografia e le carte tematiche, le carte dei suoli

U.D.A 2 LA TUTELA DELLA BIODIVERSITA'

- 2.1 Biodiversità e agrobiodiversità.
- 2.2 Concetto di rete ecologica – Rete Natura 2000. Principali Direttive UE nel rispetto della biodiversità. Direttive Habitat ed Uccelli: Aree SIC e ZPS e relativa normativa.

U.D.A 3 INQUINAMENTO E AMBIENTE

- 3.1 Inquinamento e biomagnificazione. Inquinamento dell'aria. Inquinamento delle acque. Inquinamento del suolo, i bioindicatori.
 - 3.2 La gestione dei rifiuti agricoli e dei reflui zootecnici e relativa normativa (Testo unico ambientale Dlgs. 152/2006, Direttiva Nitrati e Regolamento RER n. 2/2024)
 - 3.2 La gestione dei residui di lavorazione nell'industria agroalimentare.
- Approfondimento sull'industria enologica

U.D.A 4 LA LEGISLAZIONE

Le norme Comunitarie: Direttive e Regolamenti. Decreti legislativi e decreti-legge. Leggi Regionali.

MODULO 5 VALUTAZIONE DI IMPATTO AMBIENTALE

Valutazione di impatto ambientale. Normativa su VIA e VAS. Lo Studio di Impatto ambientale (SIA).

U.D.A 6 L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

6.1 Tipologie di agricoltura: agricoltura integrata, agricoltura biologica e metodi di coltivazione alternativi realizzabili in termini di sostenibilità e sicurezza alimentare. Le buone pratiche agronomiche.

6.2 Il biologico: panorama normativo e procedura per la conversione al biologico.

6.3 L'agricoltura multifunzionale, l'agriturismo

6.4 Il PAN, i prodotti fitosanitari e normativa di riferimento.

U.D.A 7 I MARCHI DI QUALITA'

7.2 Marchi DOP, IGP, STG e PAT.

7.3 I disciplinari di produzione dei principali vini locali (Ravenna IGP, Sangiovese DOP, Bosco Eliceo DOP)

U.D.A 8 POLITICHE AGRICOLE

La PAC: esempi di calcoli contributivi.

EDUCAZIONE CIVICA

Il paesaggio, le reti ecologiche ed ecologia del paesaggio. Impatto ambientale, mantenimento della biodiversità.

Inquinamento e biomagnificazione. Inquinamento dell'aria. Inquinamento delle acque.

Inquinamento del suolo. I bioindicatori.

Le carte tematiche per la gestione sostenibile del suolo.

La gestione dei rifiuti agricoli, dei reflui zootecnici e relativa normativa (Testo unico ambientale, Direttiva Nitrati e Regolamento RER n. 2/2024) e la gestione dei residui dell'industria agroalimentare ed enologica.

Le lezioni si sono svolte sia in modo tradizionale con lezioni frontali ma anche con l'ausilio di attività integrative, proiezioni di video, presentazioni e documentari specifici al fine di ottenere un maggior coinvolgimento della classe.

Ravenna, 15 maggio 2026

I docenti
Agnese Alteri
Alessandro Raffaelli



ISTITUTO TECNICO “CAMILLO MORIGIA - LUIGI PERDISA”

Sede amministrativa, indirizzi Geometri e Grafica:

Via Guglielmo Marconi 6 – 48124 Ravenna,

☐ 0544-400287; Fax: 0544-400289

Sede indirizzo Agrario e Azienda Agraria:

Via Dell'Agricoltura 5 – 48123 Ravenna;

☐ 0544-450079, Fax: 0544-450787

E-Mail: ratl02000l@istruzione.it

PEC: ratl02000l@pec.istruzione.it

WEB: <http://www.itmorigiaperdisa.it>

Codice Fiscale n. 92082620391

a. s. 2025/2026

CLASSE 5^A VITICOLTURA ED ENOLOGIA

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE

DOCENTE TITOLARE MONTI FABIO

Per la peculiarità della materia non è sempre stato possibile fare riferimento ad una precisa scansione temporale dei contenuti da trattare, poiché in ogni lezione si è affrontato più di un contenuto, perseguendo diversi obiettivi.

Ad esempio, nella stessa lezione, si sono affrontate esercitazioni di coordinazione e di potenziamento fisiologico per poi passare alla fase di apprendimento dei fondamentali della pratica sportiva e alla fase di gioco.

Può risultare dunque più utile fare riferimento ad una programmazione modulare dell'attività didattica.

Programma di Educazione Civica: Educazione alla Salute “Studenti di oggi, cittadini di domani”.

MODULI	CONTENUTI
<u>Corpo</u> (capacità condizionali, coordinative, espressività corporea)	<u>MODULO 1</u> - Test di valutazione delle qualità fisiche condizionali e coordinative quali: forza, resistenza, velocità, mobilità articolare, coordinazione, equilibrio, destrezza..... - Esercizi di mobilità articolare e di elasticità muscolare attivi e passivi (stretching). - Corsa lenta e veloce - Andature preatletiche (saltelli, balzi...) - Esercizi in circuito

	- Percorsi e staffette - Esercizi individuali, a coppie e in gruppo - Esercizi con piccoli e grandi attrezzi - Esercizi di potenziamento dei vari distretti muscolari a corpo libero e con sovraccarichi <u>MODULO 2</u> - Esercizi di: coordinazione dinamica generale e coordinazione fine, c. intersegmentaria; c. spazio-temporale, c. oculo-manuale e oculo-podolica; destrezza; capacità dissociativa; agilità e reattività; equilibrio; sensibilità propriocettiva. - Esercizi posturali - Giochi di movimento con e senza palla - Esercizi con piccoli e grandi attrezzi codificati e non
<u>Gioco e Sport</u> (introduzione alla realtà ludico/sportiva)	<u>MODULO 3</u> - Giochi con piccoli e grandi attrezzi - Staffette, percorsi <u>MODULO 4</u> - Esercizi sui fondamentali individuali e di squadra delle seguenti discipline sportive di squadra: pallavolo, pallacanestro, , pallatamburello, dodgeball, ultimate, pallapugno, calcio a 11 e a 5 ed altri. - Avviamento alle discipline sportive individuali: corsa campestre, atletica, beach tennis, tennis tavolo, - Regolamento discipline sportive e arbitraggio

Ravenna, 15 maggio 2026

Ins. Titolare
Monti Fabio

Il presente documento e le relative programmazioni vengono lette e sottoscritte dalle studentesse elette rappresentanti di classe, Giulia Bertaccini e Chiara Valentini in data 13 maggio 2026.

Ravenna, 13 maggio 2026.

Il docente coordinatore,

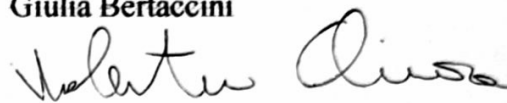


Prof.ssa Stella Salemi

Le studentesse rappresentanti di classe



Giulia Bertaccini



Chiara Valentini