Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"
Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"
Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro
Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro
tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**
www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

IIS "V. EMANUELE II - B. CHIMIRRI"
Prot. 0009296 del 13/05/2026
IV (Entrata)

Approvato nel Consiglio di Classe del 04/05/2026

Istituto di Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II – B. Chimirri" Catanzaro
Anno Scolastico 2025/2026



DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO
Classe 5 sezione V

Indirizzo: **AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**
Articolazione: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Il Coordinatore di classe
Prof. Francesco Costanzo

Il Dirigente Scolastico
Prof. Dott.ssa Rita Elia

Sommario

1. DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO 4
2. Il Profilo Culturale, Educativo e Professionale degli Istituti Tecnici 5
3- PLESSO VITTORIO EMANUELE II -CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO 8
3.1. Indirizzo "Agraria, Agroalimentare ed Agroindustria" e le sue articolazioni 10
4- PLESSO B. CHIMIRRI -CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO 11
4.1. INDIRIZZI ED ARTICOLAZIONI DEL PLESSO B. CHIMIRRI 13
5. PECUP (Articolazione: VITICOLTURA ED ENOLOGIA) 14
6. QUADRO ORARIO ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA" 15
7. LA STORIA DELLA CLASSE 16
7.1. Presentazione della classe 16
7.3. Composizione del Consiglio di classe 2025/26 17
7.4. Variazione del consiglio di classe nel triennio componente docente 17
7.5. Evoluzione della classe nel triennio 18
8. INDICAZIONI DEL GARANTE DELLA PRIVACY (Nota 10719 del 21/03/2017) 18
9. Schede informative su singole discipline (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti) 19
9.1 Scheda informativa: Italiano 19
9.2 Scheda informativa: Storia 20
9.3 Scheda informativa: INGLESE 21
9.4 Scheda informativa: PRODUZIONI ANIMALI 22
9.5 Scheda informativa: MATEMATICA 24
9.6 Scheda informativa: SCIENZE MOTORIE 26
9.7 Scheda informativa: VITICOLTURA 28
9.8 Scheda informativa: GESTIONE DELL' AMBIENTE E DEL TERRITORIO 29
9.9 Scheda informativa: ENOLOGIA 30
9.10 Scheda informativa: BIOTECNOLOGIA VITIVINICOLE 32
9.11 Scheda informativa: RELIGIONE CATTOLICA 33
10 - VALUTAZIONE 37
10.1 - La valutazione della classe 37
10.2 Criteri di valutazione 38
10.3 Tipologie di prove 39
10.4 -Risorse e strumenti utilizzati 40
11- SIMULAZIONE EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO 40
12 - INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA 40
13. SCHEDE DI VALUTAZIONE 44
13.1 Griglie per la valutazione degli apprendimenti (vedi PTOF) 44
13.2 - Griglie di valutazione delle prove di Esame di Stato - Prove Scritte 45
13.3 - Griglie di valutazione delle prove di Esame di Stato - Prova Orale 41
14 . Competenze di Educazione civica: livelli di valutazione 44

15 - COMPETENZE DIGITALI ACQUISITE 46
16- CREDITO SCOLASTICO 48
16.1-Crediti scolastici 2° biennio 48
16.2 - Criteri per l'assegnazione dei Crediti formativi 49
17 - LIBRI DI TESTO 51
18 -PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO 53
19 - Curricolo orientativo 68
20 ALLEGATI 70
Allegato 1 – Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato; 70
Allegato 2 - Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato - Codice ITPT - Indirizzo: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria - Articolazione: Viticoltura ed enologia; 76

1. DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L'ISS "Vittorio Emanuele – B. Chimirri", di nuova istituzione nell'anno scolastico 2025/2026, presenta un'offerta formativa molto diversificata, per i tanti indirizzi di cui si compone, in grado di rispondere alle esigenze del territorio. Nel dettaglio il plesso "Vittorio Emanuele" con i suoi indirizzi di studio -*Agraria*, *Agroalimentare e agroindustriale*, *Gestione dell'ambiente e del territorio*, *Produzioni e trasformazioni*, *Viticoltura ed enologia*- soddisfa le richieste di una particolare contingenza economica che vede l'attività agricola tornare al centro dell'attenzione non solo degli addetti ai lavori ma anche dell'opinione pubblica e dei governi nazionali. Un comparto, quello agricolo ed agroalimentare, che, da un lato, pur risentendo degli effetti della crisi economica in atto, ha mostrato dei segnali di maggior tenuta rispetto agli altri settori ma che, al tempo stesso, continua ad essere gravato da problemi strutturali che ne limitano lo sviluppo e ne frenano la competitività sui mercati agricoli internazionali: quali ad esempio la dimensione media o addirittura piccola delle aziende,(che caratterizza fortemente il nostro territorio), i problemi di organizzazione interna delle filiere e quelli logistici, la sempre maggiore variabilità dei prezzi agricoli sui mercati, le difficoltà di diffusione dell'innovazione tecnologica all'interno delle aziende agricole.

Nonostante nella provincia di Catanzaro il comparto agricolo non ricopra un ruolo di primaria importanza, all'interno del contesto economico locale, esso lo caratterizza fortemente; basti pensare alla forte vocazione alla coltivazione dell'olivo, le cui superfici rappresentano quasi il 70% del totale (a fronte del 50% a livello regionale e del 16% circa a livello nazionale). Un comparto che si contraddistingue inoltre anche per la volontà di valorizzare le proprie produzioni agricole ed agroalimentari, confermata da 8 produzioni DOP e IGP, a cui si sta per aggiungere la Patata della Sila IGP, e da 7 vini DOC, oltre a nuovi prodotti la cui qualità è in attesa di essere certificata. Il plesso "V. Emanuele II" e le scelte didattiche del suo corpo docente sono fortemente influenzate dal contesto territoriale appena descritto e per stare al passo con i tempi negli ultimi trenta anni sono stati privilegiati l'aspetto del vivaismo e delle colture protette (per valorizzare le condizioni pedo-climatiche della nostra regione) l'aspetto agro-ambientale per sostenere l'esigenza sempre più sentita del rispetto dell'ambiente, della valorizzazione del paesaggio e in definitiva dello sviluppo delle aree interne.

Le scelte didattiche saranno orientate inoltre verso aree che privilegiano lo studio delle produzioni animali e vegetali, delle trasformazioni e la commercializzazione dei prodotti, l'uso delle biotecnologie, la conservazione e la tutela del patrimonio ambientale. I giovani tecnici dell'Agraria di Catanzaro possono contribuire, anche proseguendo negli studi universitari, ad innescare un cambiamento sostanziale all'interno delle aziende a conduzione patriarcale creando un'agricoltura biologica, eco-sostenibile di nicchia ma anche estensiva in grado di dare risposte al territorio e nello stesso tempo creare economia di mercato indispensabile per un ambiente in crescita. In questo contesto si inserisce il plesso "Vittorio Emanuele II" che facendo sue queste esigenze e, vantando un lavoro nel settore dell'agricoltura da 140 anni, si adopera per soddisfare i bisogni dell'utenza.

Il plesso "B. Chimirri" dal canto suo è caratterizzato dagli indirizzi *Chimica, Materiali e Biotecnologie* (con le tre articolazioni *Biotecnologie Ambientali*, *Biotecnologie Sanitarie* e *Chimica e Materiali*) e Sistema Moda (*Tessile, Abbigliamento e Moda* e *Calzature e Moda*), settori che trovano un forte riscontro nelle caratteristiche economiche e produttive del territorio. Dai dati relativi all'industria manifatturiera, i settori che più incidono nel contesto economico sono l'industria alimentare (21.27%),

la fabbricazione di prodotti metallici (18.76%), l'industria del legno e derivati (11.32%) e la confezione di articoli di abbigliamento (5.0%); L'insieme di questi settori rappresenta circa il 75% dell'industria manifatturiera e riguarda direttamente o indirettamente i percorsi di studio scolastici.
La scuola presenta un'utenza abbastanza eterogenea, che comprende sia delle eccellenze, sia alcuni studenti che presentano delle carenze, che a volte rischiano di inficiare il regolare percorso formativo. Da qui la necessità di adottare un'azione didattica orientata sia alla valorizzazione delle eccellenze e al consolidamento delle competenze, sia al recupero degli studenti con carenze, favorendo gli apprendimenti di base nelle classi del biennio e cercando di assicurare il successo scolastico e formativo a coloro che presentano maggiori lacune. Minima risulta la presenza di alunni stranieri, irrilevante la componente nomade, non si registrano casi di allievi con situazioni di gravissimo disagio sociale. Sono presenti comunque studenti economicamente svantaggiati con entrambi i genitori disoccupati. Una percentuale positiva non trascurabile proviene anche da famiglie abbienti che scelgono questa scuola per i propri figli, in alternativa ai licei. L'adozione di una didattica inclusiva improntata sulla capacità di coinvolgimento degli alunni, la promozione di forme di lavoro collaborativo, l'utilizzo simultaneo di canali comunicativi diversi, l'adattamento e la riorganizzazione dei materiali di studio in grado di facilitare gli alunni in difficoltà si riflette molto positivamente su tutta la popolazione scolastica.

2. Il Profilo Culturale, Educativo e Professionale degli Istituti Tecnici

Profilo Culturale:
Oltre a fornire una solida base scientifica e tecnologica, gli Istituti Tecnici mirano a costruire una cultura tecnica integrata. Questo significa che gli studenti non acquisiscono solo nozioni specialistiche, ma sviluppano una comprensione critica del rapporto tra tecnologia, società e ambiente.

- Interdisciplinarità: L'approccio didattico favorisce la connessione tra le discipline, mostrando come i concetti scientifici e tecnologici si intrecciano con la storia, l'economia, il diritto e le scienze sociali. Ad esempio, lo studio delle fonti di energia può essere affrontato non solo dal punto di vista fisico e chimico, ma anche considerando l'impatto ambientale, le implicazioni economiche e le normative giuridiche.
- Pensiero Critico e Problem Solving: L'enfasi sull'applicazione pratica e sulla risoluzione di problemi concreti stimola lo sviluppo del pensiero critico e della capacità di analisi. Gli studenti imparano a valutare diverse soluzioni, a considerare i vincoli e le risorse disponibili e a prendere decisioni motivate.
- Cittadinanza Attiva e Consapevole: L'integrazione dell'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione" in tutti gli ambiti disciplinari promuove la consapevolezza dei diritti e dei doveri civici, la comprensione dei principi democratici e la partecipazione responsabile alla vita collettiva, anche in relazione alle sfide tecnologiche ed economiche del mondo contemporaneo.
- Apertura all'Innovazione e al Cambiamento: Il contatto costante con le evoluzioni tecnologiche e le dinamiche del mondo del lavoro sviluppa negli studenti una mentalità aperta all'innovazione, alla flessibilità e alla capacità di adattarsi ai cambiamenti continui.

Profilo Educativo:

Dal punto di vista educativo, gli Istituti Tecnici si concentrano sullo sviluppo di competenze a 360 gradi, che vanno oltre la semplice acquisizione di conoscenze.

- Apprendimento Esperienziale: Un elemento distintivo è l'importanza attribuita all'apprendimento pratico attraverso laboratori, progetti, stage aziendali e simulazioni. Questo approccio permette agli studenti di "imparare facendo" e di contestualizzare le conoscenze teoriche in situazioni reali.
- Sviluppo dell'Autonomia e della Responsabilità: Gli studenti sono gradualmente chiamati ad assumere un ruolo attivo nel proprio percorso di apprendimento, sviluppando capacità di autogestione, organizzazione del lavoro, rispetto delle scadenze e valutazione dei propri risultati.
- Competenze Trasversali (Soft Skills): Oltre alle competenze tecniche specifiche dell'indirizzo, viene posta attenzione allo sviluppo di competenze trasversali fondamentali per il successo personale e professionale, come la comunicazione efficace, il lavoro di squadra, la capacità di negoziazione, la creatività e la leadership.
- Orientamento al Futuro: Il percorso educativo è orientato a fornire agli studenti gli strumenti per progettare il proprio futuro, sia che scelgano di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire gli studi universitari o di intraprendere percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS).

Profilo Professionale:

Il profilo professionale degli studenti che escono dagli Istituti Tecnici è caratterizzato da una solida preparazione tecnica e dalla capacità di inserirsi in contesti lavorativi dinamici e innovativi.

- Competenze Tecniche Specializzate: Gli studenti acquisiscono competenze specifiche nel settore di riferimento dell'indirizzo scelto, che li rendono figure professionali richieste dal mondo del lavoro. Queste competenze sono costantemente aggiornate in relazione alle evoluzioni tecnologiche e alle esigenze del mercato.
- Capacità di Applicare le Conoscenze: Un tratto distintivo è la capacità di tradurre le conoscenze teoriche in competenze pratiche, risolvendo problemi concreti e contribuendo attivamente ai processi produttivi e di servizio.
- Interfaccia tra Teoria e Pratica: I diplomati tecnici sono spesso in grado di svolgere un ruolo di raccordo tra le fasi di progettazione e realizzazione, apportando sia competenze tecniche che una visione d'insieme dei processi.
- Potenziale di Crescita Professionale: La solida base culturale e le competenze acquisite durante il percorso formativo consentono ai diplomati tecnici di evolvere professionalmente, assumendo ruoli di maggiore responsabilità e specializzandosi ulteriormente attraverso la formazione continua.
- Accesso a Diverse Opportunità: Il diploma tecnico offre un ventaglio di opportunità che spaziano dall'inserimento diretto nel mondo del lavoro all'accesso all'università e ai percorsi IFTS, garantendo una flessibilità nella scelta del proprio futuro. Inoltre, prepara anche per l'accesso agli albi delle professioni tecniche, in base alle normative vigenti.

In sintesi, gli Istituti Tecnici formano cittadini consapevoli e professionisti competenti, dotati di una solida cultura tecnica, di competenze pratiche e trasversali spendibili in diversi contesti e di una mentalità aperta all'innovazione e al cambiamento. La loro identità si radica in un equilibrio tra la

preparazione teorica e l'esperienza pratica, con un costante riferimento alle esigenze del territorio e del mondo del lavoro.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi:
A conclusione dei percorsi degli istituti tecnici, gli studenti - attraverso lo studio, le esperienze operative di laboratorio e in contesti reali, la disponibilità al confronto e al lavoro cooperativo, la valorizzazione della loro creatività ed autonomia – sono in grado di:

- agire in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi;
- utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali;

- riconoscere, nei diversi campi disciplinari studiati, i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono;
- padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica; possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate;
- collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza;
- cogliere l'importanza dell'orientamento al risultato, del lavoro per obiettivi e della necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo;
- analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale;
- essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

3- PLESSO VITTORIO EMANUELE II -CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

L'Istituto di Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II" di Catanzaro, con la sua storia ultracentenaria iniziata nel 1875, rappresenta un punto di riferimento storico e formativo per l'agricoltura nel Meridione d'Italia. Situato oggi all'interno del Parco della Biodiversità, l'istituto accoglie studenti provenienti sia dalla costa tirrenica che ionica della Calabria.
Nel corso degli anni, la scuola ha costantemente investito nel miglioramento della sua offerta didattica ed educativa, ponendo al centro lo studente e potenziando le proprie infrastrutture con laboratori e attrezzature all'avanguardia. L'approccio didattico si caratterizza per una forte integrazione tra teoria e pratica, grazie ai laboratori interni.
L'istituto ospita al suo interno un'Azienda Agraria e un Convitto, quest'ultimo offrendo un supporto educativo completo agli studenti, anche provenienti da diverse aree della provincia di Catanzaro.
A partire dall'anno scolastico 2018/2019 è stato istituito il Polo Didattico della Scuola Carceraria

presso la Casa Circondariale "Ugo Caridi", che accoglie percorsi di Istituto Tecnico e Liceo Artistico, oltre a un corso serale attivo nella sede centrale di Catanzaro.
Il bacino d'utenza dell'istituto è eterogeneo, riflettendo la diversità ambientale e produttiva della Calabria. Il contesto economico regionale è caratterizzato prevalentemente dallo sviluppo del settore primario (agricoltura, con particolare attenzione a cerealicoltura, viticoltura, allevamento e olivicoltura) e del terziario, con una presenza industriale limitata.
L'Istituto "Vittorio Emanuele II" vanta solidi legami con le aziende agricole del territorio operanti in diversi settori (olivicoltura, frutticoltura, orticoltura specializzata, silvicoltura, viticoltura, vivaismo, verde ornamentale, zootecnia), con associazioni professionali ed enti di ricerca.
Gli obiettivi principali dell'istituto sono:

- Formare tecnici e periti agrari competenti, capaci di inserirsi con successo nel mondo del lavoro e di contribuire allo sviluppo del settore agricolo calabrese, rispondendo alle sfide dell'innovazione tecnologica e della competitività.
- Innalzare il successo formativo e promuovere un orientamento consapevole per la prosecuzione degli studi o per le scelte professionali.
- Stimolare lo sviluppo del pensiero critico, della razionalità, della tolleranza, della valorizzazione delle diversità e dell'integrazione.
- Educare gli studenti alla cittadinanza europea, attraverso progetti di rete e il potenziamento delle competenze linguistiche comunitarie.
- Recuperare modalità di comunicazione efficaci per favorire la comprensione e la condivisione di valori, sia internamente che esternamente all'istituto.
- Promuovere la conoscenza e il rispetto dell'ambiente naturale, con attenzione ai rischi ambientali e partecipazione a progetti di tutela del territorio.
- Offrire supporto al territorio mettendo a disposizione risorse professionali e strutturali per arricchire l'offerta formativa e valorizzare le sinergie tra scuola e contesto locale.
- Ampliare l'offerta formativa, con particolare attenzione all'acquisizione di qualifiche professionali e all'incremento dei corsi serali, per rispondere alle esigenze di formazione continua e promuovere lo sviluppo di competenze legate alle nuove tecnologie

Potenziamento dell'Offerta Didattica e Laboratoriale:
L'impegno dell'istituto nel potenziare l'offerta didattica si traduce in un approccio pedagogico dinamico e orientato all'innovazione. Oltre ai laboratori tradizionali, l'istituto potrebbe aver sviluppato spazi di apprendimento ibridi, che integrano tecnologie digitali per simulazioni, analisi di dati agricoli, e apprendimento a distanza. La presenza dell'Azienda Agraria non è solo un luogo per la pratica, ma un vero e proprio laboratorio vivente dove gli studenti possono sperimentare l'intero ciclo produttivo, dall'ideazione alla commercializzazione, comprendendo anche le pratiche di agricoltura sostenibile e biologica, sempre più rilevanti nel contesto attuale. Potrebbe esserci un focus sull'agricoltura di precisione, con l'utilizzo di droni, sensori e software per ottimizzare le risorse e ridurre l'impatto ambientale.
Il Convitto come Centro di Crescita Integrale:
Il Convitto non è semplicemente un alloggio, ma un ambiente educativo strutturato che offre agli studenti un supporto che va oltre l'assistenza allo studio. Potrebbe prevedere attività pomeridiane e serali volte allo sviluppo di competenze sociali, relazionali e di cittadinanza attiva, come laboratori

artistici, sportivi, di debate o di volontariato. La convivenza favorisce lo scambio interculturale tra studenti provenienti da diverse realtà del territorio, arricchendo il loro bagaglio personale e sociale. L'istituto potrebbe aver implementato programmi di tutoraggio tra pari o la presenza di figure educative specializzate per supportare gli studenti nel loro percorso di crescita personale e scolastica.

L'Apertura al Territorio e al Mondo del Lavoro:

I forti legami con le aziende agricole e gli enti di ricerca del territorio si traducono in opportunità concrete per gli studenti. Potrebbero essere attivati progetti di alternanza scuola-lavoro strutturati, con periodi di stage formativi in aziende selezionate, che permettono agli studenti di applicare le competenze acquisite in contesti reali e di entrare in contatto con il mondo del lavoro. La collaborazione con le associazioni professionali potrebbe sfociare in percorsi di certificazione delle competenze riconosciuti a livello regionale o nazionale.

L'Impegno per l'Inclusione e l'Internazionalizzazione:

L'attenzione all'inclusione e alla valorizzazione delle diversità potrebbe concretizzarsi in progetti specifici per l'integrazione degli studenti disabili e immigrati, con attività di supporto linguistico e culturale. La promozione della cittadinanza europea potrebbe andare oltre i progetti di rete, includendo scambi studenteschi con istituti agrari di altri paesi europei, la partecipazione a programmi Erasmus+ e l'organizzazione di eventi a tema europeo all'interno della scuola. La certificazione di una lingua comunitaria non solo arricchisce il curriculum degli studenti, ma apre loro opportunità di studio e lavoro a livello internazionale.

Il Ruolo nel Recupero e nella Formazione Continua:

L'impegno nel Polo Didattico della Scuola Carceraria sottolinea una vocazione sociale importante dell'istituto, offrendo opportunità di riabilitazione e reinserimento attraverso l'istruzione. L'incremento dell'offerta formativa dei corsi serali risponde a un'esigenza crescente del territorio di formazione continua e riqualificazione professionale, in un settore agricolo in rapida evoluzione tecnologica. Questi corsi potrebbero essere modulati per rispondere alle esigenze specifiche di lavoratori agricoli, disoccupati o persone che desiderano cambiare il proprio percorso professionale.

In conclusione, l'Istituto "Vittorio Emanuele II" di Catanzaro si configura come un polo formativo dinamico e multifattoriale, profondamente radicato nel territorio ma con una visione aperta all'innovazione e all'internazionalizzazione. Il suo impegno va oltre la semplice trasmissione di competenze tecniche, mirando a formare individui consapevoli, cittadini attivi e professionisti competenti, capaci di contribuire in modo significativo allo sviluppo del settore agricolo calabrese e della società nel suo complesso. La sua storia centenaria è un patrimonio di esperienza che si rinnova costantemente per rispondere alle sfide del futuro.

3.1. Indirizzo "Agraria, Agroalimentare ed Agroindustria" e le sue articolazioni

Il percorso formativo dell'Istituto Tecnico Agrario si articola in due macro-aree complementari: una solida base di istruzione generale e specifiche aree di indirizzo, pensate per rispondere alle diverse vocazioni del settore agrario e ambientale.

L'area di istruzione generale mira a fornire agli studenti un bagaglio culturale fondamentale, potenziando e sviluppando i quattro assi portanti dell'istruzione obbligatoria:

- l'asse dei linguaggi, per comunicare efficacemente in diversi contesti.
- l'asse storico-sociale, per comprendere l'evoluzione della società e del territorio.
- l'asse matematico, per sviluppare il pensiero logico e la capacità di analisi quantitativa.
- l'asse scientifico-tecnologico, per acquisire una mentalità scientifica e comprendere le innovazioni del settore.

Le aree di indirizzo, invece, si focalizzano sull'acquisizione di competenze specialistiche, sia teoriche che pratiche, immediatamente spendibili nel mondo del lavoro, negli studi universitari e nei percorsi di istruzione tecnica superiore. Queste aree sono progettate per sviluppare negli studenti:

- conoscenze teoriche e applicative versatili, utilizzabili in svariati contesti personali, accademici e professionali.
- abilità cognitive avanzate, essenziali per la risoluzione di problemi complessi e per la gestione autonoma in settori caratterizzati da un continuo progresso tecnologico.
- capacità di autovalutazione e miglioramento continuo, assumendo progressivamente responsabilità nella verifica dei risultati ottenuti.

Attualmente, l'Istituto Tecnico Agrario offre le seguenti articolazioni, ciascuna con un focus specifico:

- "Gestione dell'ambiente e del territorio": questo indirizzo approfondisce le sfide legate alla conservazione e tutela del patrimonio ambientale, insieme alle tecniche di estimo e genio rurale. Un'attenzione particolare è dedicata alla comprensione e al mantenimento degli equilibri ambientali, idrogeologici e paesaggistici.
- "Produzioni e Trasformazione": qui vengono esplorate in dettaglio l'organizzazione delle produzioni vegetali e animali, i processi di trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, e l'applicazione delle biotecnologie nel settore.
- "Viticoltura ed Enologia": questo indirizzo si concentra specificamente sull'organizzazione delle produzioni vitivinicole, sulle tecniche di trasformazione e commercializzazione del vino, e sull'utilizzo delle biotecnologie in questo specifico ambito.

L'Educazione civica permea trasversalmente tutti gli insegnamenti, con un'enfasi particolare sulle discipline storico-sociali e giuridico-economiche, al fine di formare cittadini consapevoli e responsabili.

Al termine del percorso quinquennale, i diplomati possiedono un profilo di apprendimento che permette loro di:

- Inserirsi direttamente e con successo nel mondo del lavoro.
- Accedere ai corsi di laurea universitari.
- Proseguire gli studi nel sistema dell'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS).
- Intraprendere i percorsi di studio e di lavoro necessari per l'accesso agli albi delle professioni tecniche, in conformità con le normative vigenti.

Questa struttura formativa mira a fornire ai giovani una preparazione completa e flessibile, in grado di rispondere alle esigenze di un settore in continua evoluzione e di offrire concrete opportunità per il loro futuro professionale e personale

4- PLESSO B. CHIMIRRI -CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Il Plesso "B. Chimirri", strategicamente situato in via Domenico Romeo 25, nel cuore pulsante di

Catanzaro e in prossimità di un vitale snodo di trasporto pubblico, si configura come un polo educativo di primaria importanza per un vasto comprensorio che abbraccia diverse aree della provincia.
La sua posizione privilegiata ne facilita l'accessibilità da molteplici località, attraendo un bacino di utenza eterogeneo e considerevole, testimonianza della sua radicata reputazione e dell'ampiezza della sua offerta formativa.
L'istituto si distingue per i suoi innovativi e attuali indirizzi di studio: Chimica, Materiali e Biotecnologie (nelle sue stimolanti articolazioni Ambientali e Sanitarie, Chimica e materiali) e Sistema Moda (con il suo focus dinamico su Tessile, Abbigliamento e Moda).
Questa mirata scelta di specializzazioni risponde in maniera puntuale alle peculiarità del tessuto economico e produttivo locale, preparando gli studenti a inserirsi in settori chiave per lo sviluppo del territorio.
L'edificio scolastico, oggetto di una recente e scrupolosa riqualificazione, garantisce oggi elevati standard di sicurezza e funzionalità, offrendo un ambiente di apprendimento sereno e conforme alle normative più stringenti.
Parallelamente, la scuola ha intrapreso un percorso di costante aggiornamento tecnologico, dotandosi di strumentazioni informatiche all'avanguardia a supporto di una didattica interattiva e coinvolgente.
I laboratori di informatica, con le loro 25 postazioni individuali, rappresentano aule digitali dinamiche dedicate all'apprendimento pratico.
Ogni aula, inoltre, è equipaggiata con Lavagne Interattive Multimediali (LIM) di ultima generazione o con le innovative Lavagne Interattive Dabliu touch, trasformando la lezione frontale in un'esperienza multisensoriale e partecipativa.
Un vero fiore all'occhiello dell'istituto sono i suoi dieci laboratori di settore, spazi specializzati e riccamente attrezzati con apparecchiature e strumentazioni aggiornate nel periodo 2008-2014, a testimonianza di un continuo investimento nella qualità della formazione pratica. Ogni laboratorio è anch'esso dotato di LIM, a ulteriore riprova dell'impegno verso una didattica integrata e tecnologicamente avanzata. L'intera infrastruttura scolastica, dalle aule ai laboratori, è completamente cablata in rete, consentendo una connettività fluida e affidabile per studenti e docenti. Gran parte di queste preziose dotazioni è stata acquisita grazie ai Fondi PON FESR, a dimostrazione della capacità dell'istituto di intercettare risorse per il miglioramento continuo.
L'istituto "B. Chimirri" vanta anche ampi spazi verdi esterni di proprietà, un prezioso valore aggiunto che offre agli studenti e ai docenti l'opportunità di svolgere attività didattiche innovative all'aria aperta, promuovendo un apprendimento esperienziale e a contatto con la natura.
La scuola coltiva una rete di collaborazioni sinergiche e proficue con numerosi enti, strutture e agenzie di formazione presenti sul territorio. La stipula di convenzioni mirate è un elemento cruciale per il completamento e l'arricchimento dell'offerta formativa, offrendo agli studenti preziose opportunità di stage nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO), formazione specialistica ed esperienze pratiche di laboratorio in contesti settoriali reali.
Infine, la prossimità strategica all'Università "Magna Graecia" di Catanzaro apre ulteriori orizzonti di collaborazione accademica e rappresenta una significativa opportunità per gli studenti che desiderano proseguire il proprio percorso formativo in Calabria, trovando nell'ateneo locale una naturale continuità con gli studi superiori già intrapresi, favorendo la crescita di talenti locali e il

rafforzamento del legame tra istruzione secondaria e universitaria.

4.1. INDIRIZZI ED ARTICOLAZIONI DEL PLESSO B. CHIMIRRI

L'offerta formativa del plesso, evidenziando come ciascuna sia strutturata per rispondere alle esigenze del territorio e per preparare i nostri studenti alle sfide del mondo del lavoro e degli studi superiori, è in linea con le indicazioni nazionali e del Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF).
L'approccio formativo si fonda su una solida base di istruzione generale, che mira a rafforzare e sviluppare i quattro assi culturali fondamentali:

- asse dei linguaggi: per una comunicazione efficace e consapevole in diversi contesti.
- asse matematico: per sviluppare il pensiero logico-deduttivo e la capacità di problem solving quantitativo.
- asse scientifico-tecnologico: per acquisire una mentalità scientifica e comprendere le innovazioni del settore.
- asse storico-sociale: per sviluppare la consapevolezza civica e la comprensione del contesto socio-economico.

Parallelamente, le aree di indirizzo sono specificamente progettate per far acquisire agli studenti conoscenze teoriche e applicative approfondite, abilità pratiche e operative spendibili nei diversi contesti, e competenze che integrano il sapere, il saper fare e il saper essere, essenziali per affrontare le sfide professionali e personali.

Istituto Tecnico - Indirizzo Chimica, Materiali e Biotecnologie

Questo indirizzo, all'avanguardia nel panorama scientifico e tecnologico, mira a formare professionisti capaci di operare con competenza nei settori della chimica, dei materiali e delle biotecnologie. L'approccio didattico è fortemente laboratoriale, integrando la teoria con la pratica per sviluppare **abilità** di analisi, sperimentazione e problem solving.

- Articolazione "Ambientali e Sanitarie": Gli studenti acquisiscono conoscenze approfondite sulle normative ambientali e sanitarie, sulle metodologie di analisi e controllo, sui principi di ecologia e sostenibilità, e sulle biotecnologie applicate alla diagnostica e alla terapia. Sviluppano abilità pratiche nell'utilizzo di strumentazioni di laboratorio, nell'interpretazione di dati ambientali e sanitari, e nella gestione di processi di analisi. Le competenze maturate permettono loro di operare con autonomia e responsabilità in laboratori di analisi, enti di controllo, aziende del settore farmaceutico e biotecnologico, contribuendo alla tutela dell'ambiente e alla promozione della salute.
- Articolazione "Chimica e Materiali": Questa specializzazione fornisce conoscenze avanzate sui principi della chimica generale, organica, inorganica e fisica, sulle tecniche di sintesi e caratterizzazione dei materiali, e sui processi chimici industriali. Gli studenti sviluppano abilità nell'esecuzione di analisi chimiche qualitative e quantitative, nel controllo qualità dei materiali e nell'utilizzo di strumentazioni specifiche. Le competenze acquisite li preparano per ruoli tecnici in laboratori di ricerca e sviluppo, in contesti produttivi del settore chimico e dei materiali, e nella consulenza tecnica, con una particolare attenzione alla chimica verde e alla sostenibilità dei processi.

Istituto Tecnico - Indirizzo Sistema Moda

Questo indirizzo valorizza la creatività e la manualità, fornendo una solida preparazione tecnica e culturale nel settore del tessile, dell'abbigliamento e della moda.

L'articolazione "Tessile, Abbigliamento e Moda" mira a sviluppare **c**onoscenze approfondite sulle caratteristiche delle fibre tessili, sui processi di filatura e tessitura, sulle tecniche di modellistica e confezione, sulla storia della moda e sulle tendenze del mercato. Gli studenti acquisiscono abilità pratiche nel disegno tecnico (anche con software CAD), nella realizzazione di prototipi, nel controllo qualità dei prodotti e nella comprensione delle logiche del marketing e della comunicazione nel settore. Le competenze maturate permettono loro di inserirsi con professionalità come modellisti, tecnici di produzione, disegnatori tecnici, assistenti stilisti e operatori nel marketing di aziende del settore moda, con una visione completa del ciclo produttivo e delle dinamiche del mercato.

In conclusione, le articolazioni del nostro Istituto Tecnico sono progettate per integrare una solida preparazione culturale di base con lo sviluppo di abilità, conoscenze e competenze specifiche per ciascun settore. Questo approccio mira a fornire ai nostri studenti un profilo professionale completo e competitivo, in grado di rispondere efficacemente alle sfide del mondo del lavoro e di proseguire con successo gli studi superiori.

5. PECUP (Articolazione: VITICOLTURA ED ENOLOGIA)

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio dell'articolazione "Viticoltura ed Enologia", oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, dovranno avere le seguenti competenze negli ambiti:

- individuare le interdipendenze tra scienza, economia e tecnologia e le conseguenti modificazioni intervenute, nel corso della storia, nei settori di riferimento e nei diversi contesti, locali e globali;
- orientarsi nelle dinamiche dello sviluppo scientifico e tecnologico, anche con l'utilizzo di appropriate tecniche di indagine;
- utilizzare le tecnologie specifiche dei vari indirizzi;
- orientarsi nella normativa che disciplina i processi produttivi del settore di riferimento, con particolare attenzione sia alla sicurezza sui luoghi di vita e di lavoro sia alla tutela dell'ambiente e del territorio;
- intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo;
- riconoscere e applicare i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei diversi processi produttivi;
- analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e al cambiamento delle condizioni di vita;
- riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali;
- riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

6. QUADRO ORARIO ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"

QUADRO ORARIO

INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA						
	MATERIE	ANNI				
	Geografia	1				
	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
	Storia	2	2	2	2	2
	Lingua Inglese	3	3	3	3	3
	Matematica	4	4	3	3	3
	Diritto ed Economia	2	2			
	Scienze integrate-Scienze della Terra e Biologia	2	2			
	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*			
	Scienze motorie o Sportive	2	2	2	2	2
	R.C. o attività alternative	1	1	1	1	1
	DISCIPLINE COMUNI ALLE TRE ARTICOLAZIONI					
	Complementi di matematica			1	1	
	Produzioni animali			3*	3*	2*
	Produzioni vegetali			5*	4*	
	Viticoltura e difesa della vite					4*
	Trasformazione dei prodotti			2*	2*	
	Enologia					4*

	Economia, estimo e legislazione			3*	2	2
	Genio rurale			3*	2*	
	Biotecnologie agrarie				3*	
	Biotecnologie vitivinicole					3*
	Gestione dell'ambiente e del territorio					2*
	TOTALE ORE SETTIMANALI	33	32	32	32	32
	Di cui **esercitazioni**	5	4	8	8	10

* Tali discipline prevedono ore di esercitazioni pratiche in compresenza con il docente Tecnico-pratico

In rosso le materie caratterizzanti l'articolazione

* Esercitazioni pratiche

7. LA STORIA DELLA CLASSE

7.1. Presentazione della classe

La classe V sez. V è formata da 11 studenti, 10 maschi ed una femmina.
All'inizio dell'anno, molti degli alunni, possedevano un metodo di lavoro poco autonomo, si presentavano labili nell'attenzione e poco concentrati nello studio. L'intero C.d.C. ha lavorato in modo sinergico e costante e sono state attivate diverse strategie didattiche inclusive per stimolare gli studenti, garantire a ciascuno un sereno inserimento nel percorso di apprendimento.
I risultati attesi sono stati sostanzialmente raggiunti ed il livello medio della classe è nel complesso sufficiente, anche se ci sono elementi che sono un po sopra la media; ovviamente caratteristiche personali, livelli di partenza, interesse e impegno nello studio hanno fatto sì che alcuni studenti avessero più successo in alcune discipline e meno in altre determinando le naturali differenze all'interno della classe.

7.2. Composizione **della classe: studenti**

	Studente	**Provenienza**
1		Stesso istituto e sezione
2		Stesso istituto e sezione
3		Stesso istituto e sezione
4		Stesso istituto e sezione

5		Stesso istituto e sezione
6		Stesso istituto e sezione
7		Stesso istituto e sezione
8		Stesso istituto e sezione
9		Stesso istituto e sezione
10		Stesso istituto e sezione
11		Stesso istituto e sezione

7.3. Composizione del Consiglio di classe 2025/26

Docente	Materia
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
	BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE E LABORATORIO
	BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO E LABORATORIO PRODUZIONI ANIMALI E LABORATORIO Economia, estimo, marketing e legislazione e laboratorio
	LINGUA INGLESE
	Economia, estimo, marketing e legislazione e laboratorio
	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE E LABORATORIO ENOLOGIA E LABORATORIO
	ENOLOGIA E LABORATORIO GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO E LABORATORIO
	MATEMATICA
	RELIGIONE
	STORIA LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
	PRODUZIONI ANIMALI E LABORATORIO

7.4. Variazione del consiglio di classe nel triennio componente docente

DISCIPLINA	A.S. 2023/2024	A.S. 2024/2025	A.S. 2025/2026

7.5. Evoluzione della classe nel triennio

Anno Scolastico	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	non ammessi alla classe successiva

8. INDICAZIONI DEL GARANTE DELLA PRIVACY (Nota 10719 del 21/03/2017)

La nota del garante della privacy 10719 del 21/03/2017 a riguardo del documento del 15 Maggio, recita:

"Come già evidenziato dal Garante, a fronte di specifici obblighi normativi che impongono la diffusione di atti o documenti amministrativi, le amministrazioni pubbliche prima di mettere a disposizione sui propri siti web istituzionali atti e documenti amministrativi contenenti dati personali, devono verificare che sia espressamente previsto l'obbligo di pubblicare anche dati personali, ovvero valutare, caso per caso, se tale diffusione sia effettivamente necessaria rispetto alle finalità sottese alla diffusione del documento (art. 4, comma 1, lett. m, e art. 19, comma 3, del Codice, con riguardo ai dati comuni, nonché artt. 20, 21 e 22, comma 11, con riferimento ai dati sensibili e giudiziari).

[…] alla luce dei principi e regole sopra richiamati non si ha alcuna ragionevole evidenza della necessità di fornire alla commissione esaminatrice dati personali riferiti agli studenti in un documento finalizzato ad orientare tale commissione nella redazione del testo della terza prova che sia il più adeguato possibile agli studenti esaminandi. È chiaro, infatti, che il senso del documento sia quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formativo di ciascuna classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono. Lo stesso dato normativo, nonché le successive indicazioni ministeriali al riguardo, non lasciano margini a un'interpretazione estensiva circa il contenuto del documento tale da comprendere anche riferimenti ai singoli studenti, risultando quindi priva del necessario fondamento normative la diffusione di un documento così redatto"

Sulla base di quanto sopra, il documento non presenta riferimenti specifici a singoli studenti tali da esulare dagli scopi per cui lo stesso documento è stato redatto; prima della pubblicazione del documento sull'albo pretorio, si procederà alla eliminazione di tutti i dati sensibili relativi agli studenti.

9. Schede informative su singole discipline (competenze – contenuti – obiettivi raggiunti)

9.1 Scheda informativa: Italiano

COMPETENZE RAGGIUNTE	Conosce i contenuti della disciplina e li riferisce con sufficiente proprietà lessicale. Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana con particolare riferimento al Novecento. Legge e interpreta testi per l'arricchimento personale e per l'approfondimento di tematiche coerenti con il settore di studi, finalizzate alla prova d'esame. Riconosce le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	La fine dell'Ottocento ed Il **primo Novecento**: caratteri generali, contesto politico - sociale - culturale - artistico e letterario. La Scapigliatura. **L'età del Realismo.** - **Il Positivismo**: - Il ruolo primario della scienza - Il progresso e l'ottimismo - Il positivismo evoluzionistico - Le cause della crisi **Giovanni Verga**: vita, opere e pensiero. Lettura e analisi dei brani: *La famiglia Toscano e La morte di Gesualdo*. **Il Decadentismo**. **Giovanni Pascoli**: biografia, poetica e opere. Lettura e analisi di passi scelti. **I poeti di fronte alla grande guerra**: - La fine della belle èpoque - L'affermazione della relatività di Einstein: la fine delle certezze e aspetti positivi e negativi della società di massa - Il tema dell'estraneità e dell'alienazione **Gabriele D'Annunzio**: vita, opere, poetica, il mito del superuomo. Lettura e analisi delle liriche: *,La pioggia nel pineto.* **Luigi Pirandello**: vita, opere, pensiero: la vita e la forma. *Italo svevo: i tre romanzi (la trama)* **Giuseppe Ungaretti**: biografia, l'interventismo, la poetica e le opere. Lettura e analisi delle liriche: *San Martino del Carso; Fratelli, Mattina,* **Eugenio Montale**: vita, il male di vivere, opere. Lettura e analisi della lirica: *Spesso il male di vivere ho incontrato*.
ABILITA'	- Comunica e comprende messaggi di genere diverso e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi. - Sa distinguere tra fatti e opinioni. - Analizza ed interpreta criticamente testi scritti di vario tipo. Padroneggia il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

METODOLOGIE:	Lezioni frontali e partecipate. Insegnamento per problemi. Lezioni interattive. Lettura e analisi diretta dei testi. Didattica a distanza.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Le verifiche sono state sistematiche e coerenti, collocate al termine di ogni unità di lavoro e adeguate a quanto proposto nella prima parte dell'anno scolastico. Ad ogni modo si è tenuto ben presente che la valutazione ha un profondo valore formativo e permette ai nostri studenti di capire che cosa abbiano appreso e che cosa vada invece rinforzato. Inoltre, la valutazione ha tenuto conto, oltre che degli esiti delle prove in termini di conoscenze e competenze acquisite, anche dei miglioramenti rispetto al livello di partenza degli allievi e dell'impegno dimostrato nell'applicazione della didattica a distanza.
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:	Testo in adozione; Dispense; Elaborati specifici scritti o grafici; Schede interattive; Mind Maps; Materiali digitali e link di supporto; Video informativi. Programmi di presentazione: Power-point; Prezi; Slides. Video editor

9.2 Scheda informativa: Storia

COMPETENZE RAGGIUNTE	Riconosce nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità. Analizza problematiche significative del periodo considerato. Analizza in modo adeguato le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	**Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento**: - Dal colonialismo all'imperialismo - L'età giolittiana - La prima guerra mondiale - La rivoluzione russa **Totalitarismi e democrazie**: - Il biennio rosso - Il fascismo - Il nazionalsocialismo in Germania **La crisi del 1929**: - Il benessere degli anni Venti - La crisi di sovrapproduzione - Il crollo della borsa - La grande depressione **La seconda guerra mondiale**: - Il dominio della Germania

	- La disfatta dell'Italia - 1944-1945: la vittoria degli Alleati . **La guerra fredda**
ABILITA'	Utilizza ed applica categorie, strumenti e metodi della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi e per produrre ricerche su tematiche storiche. Sa individuare collegamenti e relazioni. Sa valutare l'attendibilità delle fonti. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.
METODOLOGIE:	Lezioni frontali e partecipate. Insegnamento per problemi. Lezioni interattive. Lettura e analisi diretta dei testi. Didattica a distanza.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Le verifiche sono state sistematiche e coerenti, collocate al termine di ogni unità di lavoro e adeguate a quanto proposto nella prima parte dell'anno scolastico. Ad ogni modo si è tenuto ben presente che la valutazione ha un profondo valore formativo e permette ai nostri studenti di capire che cosa abbiano appreso e che cosa vada invece rinforzato. Inoltre, la valutazione ha tenuto conto, oltre che degli esiti delle prove in termini di conoscenze e competenze acquisite, anche dei miglioramenti rispetto al livello di partenza degli allievi e dell'impegno dimostrato nell'applicazione della didattica a distanza.
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:	Testo in adozione; Dispense; Elaborati specifici scritti o grafici; Schede interattive; Mind Maps; Materiali digitali e link di supporto; Video informativi. Programmi di presentazione: Power-point; Prezi; Slides. Video editor

9.3 Scheda informativa: INGLESE

COMPETENZE RAGGIUNTE	Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti, sia astratti. Comprendere semplici testi tecnici nel proprio settore di specializzazione. Esprimersi in modo chiaro su argomenti utilizzando un linguaggio tecnico.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	Olive oil The phases of oil production Wine The phases of wine making Milk Diary products Citrus
ABILITA'	Interagire in brevi conversazioni su argomenti familiari inerenti la sfera personale, lo studio o il lavoro. Distinguere e utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali, in base alle costanti che le caratterizzano.

	Produrre testi per esprimere in modo chiaro e semplice opinioni, intenzioni, ipotesi e descrivere esperienze e processi. Comprendere idee principali di testi riguardanti argomenti noti di attualità, di studio e di lavoro. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi su tematiche tecnico-scientifiche. Produrre brevi relazioni, e sintesi, anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico tecnico- professionale appropriato. Utilizzare in autonomia i dizionari ai fini di una scelta lessicale adeguata al contesto.
METODOLOGIE	Lezioni frontali Lezioni interattive Insegnamento per problemi Lavori di gruppo (cooperative learning) Laboratorio METODOLOGIA DELL'ATTIVITA' DIDATTICA A DISTANZA: Video-lezione e/o registrazione di lezioni in modalità remoto su piattaforma G-Suite attraverso l'ausilio dell'applicazioni Google Meet; Vocabulary work e creazione di un glossario; Invio di materiali digitali e/o link di supporto; Consegna finale (report, power-point, summative exercises, mind map
CRITERI DI VALUTAZIONE	**Verifiche scritte (Multiple choice, True/False, Open answers) e orali in presenza.** **Lezione dialogata su piattaforma G-Suite** **Verifiche orali in video-chat** **Test/questionari strutturati o semi-strutturati** **Questionari a risposta aperta** **Relazioni e approfondimenti**
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo Fotocopie Materiale didattico dalla rete Siti Internet

9.4 Scheda informativa: PRODUZIONI ANIMALI

COMPETENZE RAGGIUNTE	• Individuare condizioni ambientali e misure igienico-sanitarie adatte al benessere degli animali. • Comprendere gli aspetti ecologici delle infezioni animali • Identificare i segnali diretti e gli accorgimenti ambientali per la valutazione del benessere in allevamento • Comprendere l'importanza del corretto uso degli antibiotici • Definire modalità di allevamento valorizzando gli aspetti aziendali. • Rilevare i caratteri degli alimenti per razioni equilibrate.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	**IGIENE, SANITA' E BENESSERE IN ALLEVAMENTO** • Classificazione delle malattie • Prevenzione e cura delle malattie

	• Indicatori diretti ed indiretti per la valutazione dello stato di benessere.
	• Approfondimenti su tematiche attuali:
	  ○ la Peste Suina
	  ○ l'antibiotico-resistenza
	
	SISTEMI DI ALLEVAMENTO E MECCANIZZAZIONE
	• Allevamento bovino e meccanizzazione
	• Allevamento suino e meccanizzazione
	• Norme di bio-sicurezza nell'azienda zootecnica
	
	FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE ALIMENTAZIONE
	• Alimenti e principi nutritivi: acqua, carboidrati, proteine, lipidi. Vitamine e minerali.
	• Valutazione chimica e analisi degli alimenti: frazioni alimentari e metodi per la stima.
	• Conservabilità, appetibilità, digeribilità.
	
	ALIMENTI PER USO ZOOTECNICO E RAZIONAMENTO
	• Alimenti per uso zootecnico:
	foraggi (freschi, fieni, insilati) e concentrati.
	• Fabbisogno di mantenimento, di accrescimento, di gestazione e per la produzione del latte.
	• Stima dell'ingestione presunta
	• Indicazioni per la definizione di una razione bilanciata.
	• Sistemi di somministrazione degli alimenti.

ABILITÀ	• Intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo per ottimizzarlo • Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa • Calcolare i fabbisogni alimentari dei soggetti in allevamento in relazione al loro stato fisiologico. • Definire razioni alimentari in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici.
METODOLOGIE	Lezioni frontali e partecipate, Cooperative learning, Peer education, Attività laboratoriali, Quiz interattivi

STRATEGIE	Attività di recupero e potenziamento in itinere
CRITERI DI VALUTAZIONE	Per la valutazione sono stati adottati i criteri stabiliti dal PTOF e le griglie elaborate dal Dipartimento. La valutazione ha tenuto conto di: ● Livello individuale di acquisizione di conoscenze ● Progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza ● Interesse ● Impegno ● Partecipazione
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	Testo: PRODUZIONI ANIMALI, vol. B, Battini, Bertellini, Fila, Cappelli Editore Materiale fornito dalla docente Filmati di realtà aziendali Siti internet di settore Riviste specialistiche Quiz interattivi

9.5 Scheda informativa: MATEMATICA

COMPETENZE RAGGIUNTE	La programmazione delle attività didattiche é stata orientata al potenziamento delle attitudini di ciascun alunno. Il quadro delle competenze raggiunte è il seguente: - Utilizzazione del linguaggio e dei metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni quantitative e qualitative; - Utilizzazione delle strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; - Utilizzazione dei concetti e dei modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. Naturalmente sono risultate eterogenee le risposte degli alunni relative alle suddette competenze (ma anche rispetto alle conoscenze e abilità raggiunte) in considerazione delle capacità individuali, dei livelli di partenza nonché dell'impegno e dell'interesse per la disciplina. Per ciò che concerne i livelli raggiunti nella classe, un piccolo gruppo ha acquisito una conoscenza approfondita degli argomenti trattati ed una buona autonomia operativa; altri alunni, invece, hanno conseguito risultati soddisfacenti anche in virtù di una risposta positiva alle sollecitazioni; la restante parte della classe ha mostrato, nel corso dell'anno, una partecipazione tendenzialmente poco attiva e, nonostante i continui

	stimoli, ha conseguito risultati appena sufficienti. Per quanto riguarda la partecipazione alle attività didattiche, una parte degli alunni ha mostrato un buon livello di coinvolgimento, mentre un altro gruppo ha manifestato un più basso livello di attenzione ed una partecipazione decisamente meno attiva.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	**MODULO 0** **IL CONCETTO DI DERIVATA** Il problema della retta tangente. Il rapporto incrementale. La derivata di una funzione in un punto. Il calcolo della derivata. Derivabilità e continuità di una funzione; Significato geometrico della derivata di una funzione di una variabile. Determinazione della retta tangente al grafico di una funzione; **CALCOLO DELLA DERIVATA DI UNA FUNZIONE DI UNA VARIABILE** Derivata delle funzioni elementari; La derivata del prodotto di una costante per una funzione. La derivata della somma di funzioni. La derivata del prodotto di funzioni. La derivata del quoziente di due funzioni. **MODULO 1** **CALCOLO INTEGRALE** Primitiva di una funzione; L'integrale indefinito; Integrali immediati e integrazione per scomposizione; La linearità dell'integrale indefinito; Integrazione per scomposizione; Dalle aree al concetto di integrale definito; Il concetto di integrale definito; Interpretazione geometrica dell'integrale definito; Le proprietà dell'integrale definito e il suo calcolo; **MODULO 2** **GEOMETRIA NELLO SPAZIO** Gli elementi fondamentali della geometria solida euclidea; I solidi: prismi, parallelepipedo, piramide. Aree e volumi; Solidi di rotazione: cilindro, cono sfera. Aree e volumi. Problemi di realtà.
ABILITA'	- Saper riconoscere i solidi fondamentali - Saper calcolare superfici e volumi dei solidi fondamentali - Saper valutare l'estensione e l'equivalenza tra solidi - Saper risolvere problemi reali sui solidi - Saper calcolare Integrali indefiniti di funzioni immediate - Saper calcolare integrali definiti - Saper calcolare aree di funzioni elementari
METODOLOGIE	Nel corso dell'anno scolastico, allo scopo di coinvolgere il più possibile gli alunni, sono state svolte prevalentemente lezioni partecipate. L'analisi dei contenuti si è articolata in una fase di spiegazione, una di riflessione sugli argomenti trattati e infine una di esercitazioni. Si è scelto di adottare una metodologia attiva, ancorata agli interessi degli alunni e capace di stimolare apprendimenti motivati e non meccanici. L'azione didattica ha avuto lo scopo di promuovere in ogni alunno: una certa autonomia nell'affrontare i problemi, una buona capacità di utilizzare ed esporre correttamente quanto appreso ed una valida applicazione delle proprie competenze. La corrispondenza fra gli obiettivi prefissati e i risultati ottenuti è stata oggetto di un'attenzione costante in tutto l'anno scolastico a tale scopo sono state utilizzate varie tipologie di verifiche. Allo scopo di fare emergere le attitudini personali e il grado di maturazione dell'allievo e per evidenziare la preparazione specifica dell'alunno sono state svolte verifiche sia in forma scritta, orale e test online a risposta multipla.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione si è articolata in tre momenti Valutazione diagnostica: per accertare i prerequisiti e calibrare le linee progettuali

	1. Valutazione formativa: per registrare il livello di progresso degli studenti e organizzare strategie di recupero (Interrogazione orali; Svolgimento di problemi; Verifiche con Moduli di Google). 2. Valutazione sommativa: per evidenziare il successo formativo dello studente, il lavoro del docente e l'efficacia dei metodi e degli strumenti utilizzati. (Colloqui, domande, svolgimento di esercizi e problemi di realtà; Test con Moduli di Google). Alla valutazione finale hanno concorso i seguenti fattori: il livello di partenza, il percorso compiuto ed il conseguimento degli obiettivi prefissati. Per le griglie di valutazione delle prove scritte e delle prove orali si è fatto riferimento a quanto stabilito nella Programmazione di Dipartimento.
TESTI E MATERIALI ADOTTATI	La matematica a colori Vol. 4 e 5 – EDIZIONE ARANCIONE – Leonardo Sasso – Petrini

9.6 Scheda informativa: SCIENZE MOTORIE

COMPETENZE RAGGIUNTE	-Gli alunni possiedono una sufficiente padronanza del corpo e dell'equilibrio statico - dinamico. -Sono in grado di elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni semplici. -Sanno riconoscere il ruolo dello sport in ambito sociale. -Conoscono e sanno utilizzare le strategie di gioco adeguate. -Sono in grado di dare sufficientemente il loro contributo nelle attività di gruppo. Sanno riconoscere il gesto tecnico e hanno la consapevolezza della risposta motoria. -Conoscono i principi alla base di una buona alimentazione. -Conoscono gli effetti dannosi delle sostanze di abuso come le droghe. - Sanno utilizzare in modo corretto le principali tecniche per un primo soccorso. -Sanno organizzare le proprie conoscenze per migliorare il proprio benessere psico-fisico. Le risposte agli stimoli dati risultano differenti così come differenti sono stati i livelli di partenza, le capacità individuali, nonché l'impegno e l'interesse. I livelli raggiunti sono più che soddisfacenti, la maggior parte ha dimostrato di possedere una conoscenza approfondita degli argomenti trattati, e hanno risposto positivamente alle varie sollecitazioni proposte partecipando positivamente all'attività pratica proposta all'inizio dell'anno.

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"
Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"
Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro
Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro
tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**
www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	**IL MOVIMENTO** Capacità coordinative e condizionali – esercizi. Esercizi a corpo libero, di riscaldamento e stretching Esercizi posturali Esercitazioni teorico-pratiche di pallavolo, tennis tavolo **DISCIPLINE SPORTIVE INDIVIDUALI E DI SQUADRA** Pallavolo Tennis tavola Regolamenti delle attività praticate Arbitraggio Fair play **SICUREZZA E PREVENZIONE** Primo soccorso Norme di comportamento sulla prevenzione e cura degli infortuni **IL CORPO UMANO E LA SUA FUNZIONALITA' – SALUTE E BENESSERE** Richiami sul sistema muscolare Importanza della postura Attività fisica e allenamento Le dipendenze: fumo – alcol – droghe Alimentazione e stili alimentari I disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia
ABILITA'	OSSERVAZIONE, SINTESI, ANALISI E COLLEGAMENTO.
METODOLOGIE:	Lezioni frontali, lettura di testi, discussione guidata, lavori di gruppo e di ricerca personale. Esercitazioni pratiche
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Criteri generali di valutazione adottati dal consiglio di classe nel corso dell'anno tenendo conto del raggiungimento di conoscenze, competenze e capacità

TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI:	Libro di testo scolastico del docente e materiale preso dal web, schede visive e filmati vari.

9.7 Scheda informativa: VITICOLTURA

COMPETENZE RAGGIUNTE	● Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali; ● organizzare attività produttive ecocompatibili; ● gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate; ● identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti; ● redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; ● analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	● La produzione vitivinicola ● La pianta ed il suo ciclo ● Il clima ed il terreno ● Sistematica e morfologia della vite ● Propagazione della vite ● Principali portainnesti ● Ciclo fenologico e ciclo biologico ● L'ecosistema viticolo ● Esigenze fisiologiche della vite ● I principali vitigni italiani ed internazionali ● La scelta varietale ● Il vivaismo vitivinicolo ● L'allevamento della vite ● L'impianto ● Strutture portanti ● Le cure dei primi anni ● La potatura secca ● La gestione del verde nell'interfila ● La fertilizzazione ● L'irrigazione ● Le principali avversità della vite ● La distribuzione degli agrofarmaci ● La viticoltura eco-compatibile e di precisione ● La vendemmia ● L'uva da tavola
ABILITA'	● Individuare portinnesti e cultivar in relazione alle situazioni ambientali e mercantili; ● Definire impianti compatibili con esercizi meccanizzati e con produzioni di qualità; ● Organizzare interventi adeguati per la gestione del suolo; ● Prevedere interventi di difesa rispettosi dell'ambiente e della qualità del prodotto
METODOLOGIE:	● Lezione frontale ● Lezione multimediale ● Attività pratiche e di laboratorio ● Uso del testo ● Supporti multimediali e repository materiali didattici
CRITERI DI VALUTAZIONE:	● Griglia di valutazione PTOF
TESTI e MATERIALI/	● Testo utilizzato: Autori: CLAUDIO CORRADI, ROLANDO VALLI - Editore CAPPELLI - VITICOLTURA

STRUMENTI ADOTTATI:	• Schermo Touchscreen • Repository on line (Classroom) • Esercitazioni aziendali

9.8 Scheda informativa: GESTIONE DELL' AMBIENTE E DEL TERRITORIO

COMPETENZE RAGGIUNTE	• Riconoscere le problematiche legate ai diversi tipi di inquinamento: Aria, acqua, suolo e al degrado del territorio e delle sue risorse. • Conoscere il ciclo di vita dei prodotti e saper riconoscere le modalità di smaltimento e riciclo dei rifiuti,dei reflui zootecnici e oleari. • Acquisizione del linguaggio specialistico utilizzato nel settore tecnico - scientifico gestione sostenibile delle risorse
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	• Tipologie del paesaggio e caratteristiche connesse • Definizioni di ambiente, territorio e paesaggio • Paesaggio ed agricoltura: agroecosistemi • Classificazione dei beni culturali e paesaggistici. • Rete ecologica – Natura 2000 • Ambiente, territorio e paesaggio • • Impronta ecologica: definizioni, e modalità di calcolo e tecniche per ridurre l'impronta ecologica. • Concetto di sostenibilità: importanza e conseguenze delle conferenze internazionali sulla sostenibilità • Agricoltura sostenibile: agricoltura integrata e biologica • Interventi a difesa dell'ambiente; normative ambientali • Inquinamento dell'aria; focus sull'effetto serra ed impatto dell'agricoltura • Inquinamento dell'acqua: o Parametri di valutazione sull'inquinamento dell'acqua; BOD e COD o Definizione di acque di scarico, modalità di funzionamento di un depuratore urbano; o Reflui generati dell'agroindustria e modalità di utilizzazione agronomica o smaltimento (reflui zootecnici e da frantoio); cartografia tematica: carta della vulnerabilità ai nitrati; carta attitudine spargimento acque di vegetazione. • Inquinamento del suolo: biodegradabilità e gestione dei rifiuti. <u>Educazione civica:</u> ●La tutela del paesaggio e la costituzione italiana. Lo sviluppo sostenibile e tutela della biodiversità ●Visita guidata online di AuschwitzBirkenau
-	-Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali; - organizzare attività produttive ecocompatibili; - gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; - interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate; - realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente Capacità di produrre materiale scritto e orale in maniera semplice Potenziare le abilità argomentative Rielaborare criticamente i contenuti appresi
METODOLOGIE	Lezione frontale, lezione dialogata, lezione interattiva
STRATEGIE	Lezione frontale, lezione interattiva, percorsi individualizzati

CRITERI DI VALUTAZIONE	Colloquio orale, elaborato scritto e/o multimediale
TESTI E MATERIALI ADOTTATI	materiale multimediale, dispense, mappe concettuali

9.9 Scheda informativa: ENOLOGIA

COMPETENZE RAGGIUNTE:	Anche se a livelli diversi sono state raggiunti le competenze programmate all'inizio dell'anno scolastico. I contenuti e i concetti trattati durante l'anno scolastico sono stati svolti in modo lineare, mostrando interesse per la disciplina. Le competenze specifiche della materia raggiunte dal gruppo classe si possono ritenere sufficienti.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi di maturazione. Linee di trasformazione. Riscontri chimico-analitici sul mosto. Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa. Controllo dei processi trasformativi. Processi di stabilizzazione. Processi di conservazione e affinamento. Riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini. Educazione civica: Etichettatura del vino e tutela del cittadino Il corretto consumo di alcol
ABILITA'	La classe ha acquisito la capacità di applicare le conoscenze e di organizzare e risolvere i problemi e le attività proposte.

METODOLOGIE	-Lezioni frontali; -Somministrazione di materiali: Classroom; -Presentazione contenuti didattici: Power-point; -Approfondimenti: condivisione materiali e/o link; - confronto docente/classe e riflessione; -Attività di recupero.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Sono stati utilizzati strumenti e strategie di verifica adeguati per assumere puntuali e obiettive informazioni e delineare una visione costante e precisa del rendimento complessivo della classe e del profitto maturato da ciascun alunno, con riferimento agli obiettivi prefissati. Si è ricorso ai seguenti strumenti e strategie per la verifica e la valutazione: • colloqui; • prove scritte; • discussioni guidate con interventi individuali; La valutazione è stata effettuata durante tutto lo svolgimento delle attività didattiche volte non solo ad una valutazione puntuale periodica e finale ma in itinere al fine di permettere una valutazione generale più omogenea e non esclusivamente di performance, ma che permetta di individuare le competenze acquisite al di fuori di un contesto di verifica, volta quindi ad accertare il profitto degli studenti
TESTI E MATERIALI ADOTTATI	Libro di testo, dispense e fonti internet

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"
Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"
Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro
Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro
tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**
www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

9.10 Scheda informativa: BIOTECNOLOGIA VITIVINICOLE

COMPETENZE RAGGIUNTE	Le competenze raggiunte alla fine dell'anno sono: ● sapere collegare in rapporto causa effetto le condizioni produttive nel settore enologico con i microorganismi responsabili ● sapere operare in modo efficiente in un laboratorio microbiologico e raggiungere la via più breve ed affidabile per risolvere problematiche inerenti la produzione enologica di qualità ● promuovere l'acquisizione di competenze professionali, con capacità specifiche, favorendo il costante confronto con il mondo del lavoro.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	● Microrganismi e trasformazioni dei mosti e dei vini ● Agenti della fermentazione primaria e secondaria ● Sistematica e riconoscimento dei lieviti e loro importanza in ambito enologico ● Batteri Acetici e Batteri lattici di interesse enologico; ● I Lieviti selezionati ed i metodi di selezione; ● Agenti responsabili delle alterazioni dei mosti e dei vini; ● Normativa nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela dell'ambiente; ● Colture starter; **Attività di laboratorio**: Il laboratorio di microbiologia, Identificazione dei lieviti più importanti con il metodo microscopico. Rilevazione dei microrganismi presenti nel vino attraverso la coltura in scatole petri.
ABILITA'	Applicare strumenti e metodi di valutazione degli agenti microbici interessati dal processo enologico ed esprimere giudizi di efficacia produttiva. Applicare i fondamenti della teoria e dell'importanza della corretta gestione microbiologica nel settore enologico. Risolvere i problemi in cantina inerenti le alterazioni dei mosti e dei vini ed esprimere giudizi di stabilità per la conservazione e l'imbottigliamento.
METODOLOGIE	Lezioni frontali; -Somministrazione di materiali: Classroom; -Presentazione contenuti didattici: Power-point; -Approfondimenti: condivisione materiali e/o link; - confronto docente/classe e riflessione; -Attività di recupero.
STRATEGIE	Lezione frontale, lezione interattiva, percorsi individualizzati
CRITERI DI VALUTAZIONE	Colloquio orale, elaborato scritto e/o multimediale
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo: Enologia e biotecnologie vitivinicole – Raffele Guzzon, Fulvio Mattivi, Mario Ferrari, Andrea Menta, - edizioni Zanichelli. Dispense e fonti internet

9.11 Scheda informativa: RELIGIONE CATTOLICA

COMPETENZE RAGGIUNTE	Gli studenti sanno: -Riconoscere il ruolo della religione nella società comprendendone la natura in prospettiva di un dialogo costruttivo fondato sul principio della libertà religiosa; -Riconoscere il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento ai totalitarismi del Novecento e al loro crollo, ai nuovi scenari religiosi, alla globalizzazione e migrazione di popoli, alle nuove forme di comunicazione; -Conoscere le principali verità del Concilio Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia, le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa.
CONOSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	L'alunno conosce: 1. Le risposte del cristianesimo agli interrogativi universali dell'uomo e le confronta con quelle di altre religioni; 2. Il ruolo della religione nella società contemporanea, tra secolarizzazione, pluralismo e nuovi fermenti religiosi; 3. Individua il rapporto tra coscienza, libertà e verità sulle scelte morali. 4. L'alunno conosce le questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana.
ABILITA'	1. L'alunno valuta il contributo sempre attuale della tradizione cristiana allo sviluppo della civiltà umana, anche in dialogo con altre tradizioni culturali e religiose; 2. L'alunno è in grado di interrogarsi sulla propria identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri e con il mondo, al fine di sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita; 3. L'alunno sviluppa un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.
METODOLOGIE	I temi proposti sono stati trattati con un linguaggio chiaro, semplice e comprensibile in un crescendo continuo di contenuti partendo dal reale e dalla diretta esperienza degli stessi studenti.
STRATEGIE	L'attività didattica è stata condotta attraverso una metodologia prevalentemente dialogica, partecipativa e problematizzante, volta a stimolare la riflessione personale e il confronto critico. Sono state utilizzate le seguenti strategie: ● lezione frontale introduttiva; ● lezione dialogata; ● brainstorming;

	• discussione guidata; • problem solving etico; • analisi di testi biblici e documenti del Magistero; • lettura di articoli di attualità; • visione di video e documentari; • lavori individuali e di gruppo; • mappe concettuali e schemi di sintesi; • collegamenti interdisciplinari con le discipline di indirizzo; • riflessione sui temi della sostenibilità, dell'ambiente e della responsabilità professionale.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La valutazione ha tenuto conto di: • interesse manifestato; • partecipazione al dialogo educativo; • capacità di comprensione e rielaborazione; • pertinenza degli interventi; • acquisizione dei contenuti essenziali; • progressi rispetto ai livelli di partenza; • maturazione critica e personale.
TESTI e MATERIALI/ STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, presentazioni predisposte dal docente e condivise su classroom e fonti internet.

9.10 Scheda informativa: Economia Estimo Marketing e Legislazione

COMPETENZE RAGGIUNTE	Conoscenze: sufficiente conoscenza degli scopi metodologici, procedimenti e casistica applicativa della disciplina. Competenze: la classe riesce ad esprimere in maniera sufficiente giudizi di stima su beni e diritti relativamente a casi non complessi. Bisogna comunque specificare che I risultati conseguiti sono eterogenei. Per alcuni alunni l'impegno è stato discontinuo nello studio domestico, mirato esclusivamente alla preparazione delle verifiche scritte e orali, concentrato quindi nei periodi subito antecedenti alle verifiche; ciò si è tradotto in una preparazione superficiale, che ha avuto riscontro con valutazioni appena sufficienti. È da rilevare che per buona parte della classe si è riscontrata una difficoltà applicativa dell'estimo dovuta a conoscenze lacunose per quanto riguarda la matematica finanziaria, che ha reso necessario un ripasso dell'argomento con conseguente rallentamento nello svolgimento del programma

OSCENZE O CONTENUTI TRATTATI	Estimo Generale: Richiami di matematica finanziaria. Il giudizio di stima Gli aspetti economici dei beni L'unicità del metodo di stima, il mercato come fonte di dati, le fasi del giudizio di stima, il principio dell'ordinarietà Procedimenti di stima sintetici ed analitici. Estimo Rurale: Stima dei fondi rustici Stima delle scorte aziendali Frutti pendenti e anticipazioni colturali e procedimenti di stima Stima delle colture arboree da frutto I miglioramenti fondiari e i problemi estimativi connessi. Estimo Legale: Stima dei danni Espropriazioni per pubblica utilità Usufrutto Servitù Successioni. Estimo Catastale: Catasto terreni Organi preposti alle operazioni catastali Legislazione catastale Operazioni catastali di formazione, pubblicazione conservazione ed attivazione Consultazione degli atti catastali e certificazioni. Estimo Ambientale: Cenni.
ABILITÀ	In generale la classe ha dimostrato di saper organizzare in maniera più o meno soddisfacente il proprio lavoro in rapporto alle problematiche affrontate, pur permanendo un livello non sempre adeguato per ciò che riguarda l'autonomia l'impegno e la partecipazione.
METODOLOGIE	Lezione frontale Lezione multimediale Attività pratiche e di laboratorio Uso del testo Supporti multimediali e repository materiali didattici

STRATEGIE	Attività di recupero e potenziamento in itinere (orario curriculare)
CRITERI DI VALUTAZIONE	Si è tenuto conto degli esiti delle prove scritte ed orali, delle capacità organizzative e valutative sulle diverse ipotesi di lavoro, del grado di partecipazione alle discussioni tecniche in classe della continuità dell'impegno del personale livello di conseguimento degli obiettivi fissati, considerando sempre il livello di partenza dei singoli e relativi progressi.
'ESTI e MATERIALI/ 'RUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, presentazioni predisposte dal docente e condivise su classroom e fonti internet.

10 - VALUTAZIONE

10.1 - La valutazione della classe

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa e formativa, sulla base di una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate sulla base anche delle indicazioni contenute nel PTOF. Il Dlgs. nr. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 recita che "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa".
Il D. Lgs. n.62 del 13 aprile 2017, all'art. 1 comma 2, recita *"La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa"*, e ancora, all'art.1 comma 6: *"L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi"* (D. Lgs. n.62 del 13 aprile 2017, all'art.1 comma 6).
Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.
Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ciascuno studente sono stati quindi presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Pecup dell'indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello iniziale;

- i risultati delle prove di verifica;
- il livello di competenze trasversali dell'insegnamento di Educazione Civica.

10.2 Criteri di valutazione

La valutazione dell'apprendimento, espressa in termini di conoscenze, competenze, abilità, ha tenuto in considerazione la situazione di partenza di ciascun studente ed è stata finalizzata al raggiungimento degli obiettivi cognitivi ed educativi fissati in sede di programmazione.

La verifica degli apprendimenti è avvenuta tramite osservazioni sistematiche e verifiche formali. Le verifiche sono state effettuate attraverso strumenti di rilevazione che i docenti di ogni dipartimento hanno indicato nella rispettiva programmazione della propria disciplina: prove scritte, orali, strutturate o semi-strutturate, in ingresso, in itinere e finali.

La valutazione ha tenuto conto dei criteri individuati nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa in cui si legge: "La valutazione periodica terrà conto della situazione individuale di ogni alunno, valutato sia rispetto al livello di partenza, sia rispetto al contesto dell'intera classe e tenendo conto del raggiungimento degli obiettivi minimi relativi ad ogni Unità di Apprendimento. Per la valutazione finale ci si avvarrà di tutte le misurazioni fatte nel corso dell'anno scolastico e si considererà anche il grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali prefissati. La valutazione terrà conto inoltre dei seguenti aspetti: conoscenza degli argomenti; capacità di analisi; capacità di mettere in relazione fenomeni diversi; conoscenza dei linguaggi specifici delle diverse discipline; capacità critica."

10.3 Tipologie di prove

Tipologia di prova	Numero prove per quadrimestre
Verifiche formative: Test/questionari strutturati o semistrutturati Temi, saggi, articoli, analisi testuali Questionari a risposta aperta Esercizi di decodifica Svolgimento di problemi Relazioni Lezione dialogata in presenza e/o su piattaforma digitale istituzionale in dotazione all'Istituto *Google Workspace for Education* (già *Google Suite for Education*) Interrogazione frontale Altro: *moduli Google*, prodotti multimediali. **Verifiche sommative:** Prove strutturate o semistrutturate Elaborati specifici scritti o grafici Relazioni scritte Prove pratiche Verifiche orali in presenza e/o su piattaforma digitale istituzionale in dotazione all'Istituto *Google* Workspace for Education Altro: *moduli google*, prove laboratoriali, prodotti multimediali.	Numero due/tre per quadrimestre

10.4 -Risorse e strumenti utilizzati

Nel corso dell'anno scolastico gli studenti hanno potuto usufruire dei laboratori, dell'azienda agraria e dei locali attrezzati disponibili e accessibili, e dei sussidi strumentali (laboratorio di informatica, collegamento internet, LIM, Monitor interattivi) e didattici a disposizione (testi in adozione, testi di diversa tipologia atti all'approfondimento e alla ricerca, e presentazioni video e PowerPoint), nonché di visite aziendali guidate.
I docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie:

- Applicazioni *Google Workspace for Education* (Classroom, drive, etc): luoghi virtuali destinati allo svolgimento di attività didattiche, all'assegnazione e alla restituzione di consegne, all'inserimento e/o alla condivisione di materiale didattico anche interattivo e disponibile su piattaforma digitale, all'invio e condivisione di materiale didattico semplificato e di approfondimento.

11- SIMULAZIONE EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

Sono state somministrate n.2 simulazioni relativamente alla prima prova scritta di Lingua e Letteratura italiana (in data **07/05/2026**) e alla seconda prova scritta di Trasformazione dei Prodotti (in data **06/05/2026**), concordate in sede dei Dipartimenti di ambito linguistico e professionale e nel pieno rispetto della normativa scolastica vigente.
Entrambe le simulazioni sono state effettuate tenendo conto dei Quadri di riferimento di cui al DM 796/2018

Copie dei suddetti quadri sono allegate al presente documento (*Allegati 1 e 2*).

12 - INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento trasversale di Educazione civica ha coinvolto tutti i docenti del Consiglio di Classe e le relative discipline. Gli argomenti trattati e gli obiettivi specifici di apprendimento sono indicati nei seguenti prospetti:

Disciplina	**Italiano**		
Argomenti trattati (conoscenze)	**Ore**	**Macroaree**	**Obiettivi specifici di apprendimento**
Gli 80 anni della Costituzione- Il Referendum Le nuove schiavitu': il Caporalato. La cittadinanza digitale	8	COSTITUZIONE. SVILUPPO SOSTENIBILE. CITTADINANZA DIGITALE.	Comprendere i principi fondament della Costituzione, del lavoro dignitos della lotta al caporalato, le regole e principi del mondo digitale.

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"
Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"
Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro
Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro
tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**
www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

Disciplina	**Storia**		
Argomenti trattati (conoscenze)	**Ore**	**Macroaree**	**Obiettivi specifici di apprendimento**
L'importanza dei diritti umani	6	COSTITUZIONE. SVILUPPO SOSTENIBILE. CITTADINANZA DIGITALE	Il diritto di tutti gli esseri umani ad u vita felice, serena e produttiva. Il discorso d Steve Jobs ai giovani.

Disciplina	**Lingua Inglese**		
Argomenti trattati (conoscenze)	**Ore**	**Macroaree**	**Obiettivi specifici di apprendimento**
-Health Rights- The Agenda2030 -European Constitution	4	•Costituzione. •Sviluppo sostenibile. •Cittadinanza globale.	• Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. • Prendere coscienza delle situazioni delle forr del disagio nella società contemporanea promuovere un comportamento atto a favorir benessere fisico, psicologico, morale e sociale.

Disciplina	**Biotecnologie Vitivinicole**		
Argomenti trattati (conoscenze)	**Ore**	**Macroaree**	**Obiettivi specifici di apprendimento**
1. il ruolo dei lieviti nella vinificazione. Come influiscono sulla qualità del vino e sulla sua sicurezza per il consumatore; 2. Funzioni dell'anidride solforosa: Analizzare perché viene utilizzata nella conservazione del vino e quali effetti ha sul prodotto finale e sulla salute umana.	3	COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà ● SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio ● CITTADINANZA DIGITALE	Sviluppare consapevolezza sul diritto del consumatore a un alimento sicuro, controllato e di qualità. Promuovere comportamenti responsabili nella produzione agroalimentare nel rispetto delle normative igienico-sanitarie. Riflettere sull'importanza della sicurezza alimentare come tutela della salute pubblica. Comprendere il valore economico, sociale e culturale della filiera vitivinicola nel territorio

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"
Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"
Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro
Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro
tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**
www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

Disciplina	**Viticoltura e difesa della vite**		
Argomenti trattati (conoscenze)	**Ore**	**Macroaree**	**Obiettivi specifici di apprendimento**
1. Impianto del frutteto, il materiale di propagazione secondo le normative vigenti 2. La difesa delle piante, uso corretto degli agrofarmaci	4	COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà ● SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio ● CITTADINANZA DIGITALE	Legalità e rispetto delle norme Tutela dell'ambiente e del territorio Salute e sicurezza Sviluppo sostenibile Cittadinanza responsabile nel setto agroalimentare

Disciplina	**Produzioni Animali**		
Argomenti trattati (conoscenze)	**Ore**	**Macroaree**	**Obiettivi specifici di apprendimento**
L'anagrafe zootecnica Prescrizioni di Massima e di Polizia Forestale (P.M.P.F.) - Regione Calabria D.G.R. n. 218 del 20-05-2011, Art. 12 - Pascolo nei terreni pascolivi	2	Tutela dei livelli di protezione della vita e della salute umana. Gestione del Territorio: Boschi e Pascoli.	Analizzare le informazioni, comprendere i termini specifici, interagire e lavorare in gruppo Saper compiere scelte consapevoli nel rispetto degli animali e dell'ambiente.

Disciplina	**Economia Estimo Marketing**		
Argomenti trattati (conoscenze)	**Ore**	**Macroaree**	**Obiettivi specifici di apprendimento**
I Beni ambientali Il diritto di proprietà nell'ordinamen giuridico italiano	2	Sviluppo sostenibile Costituzione	Cittadinanza responsabile nell'ambi della conservazione del patrimonio ambientale. Coscienza della funzione sociale della proprietà privata.

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"
Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"
Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro
Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro
tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**
www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

Disciplina	**Matematica**		
Argomenti trattati (conoscenze)	**Ore**	**Macroaree**	**Obiettivi specifici di apprendimento**
Analisi e interpretazione dei modelli matematici Analisi di casi di giustizia sociale	2	Uso critico di numeri, statistiche e informazioni.	Interpretare fenomeni reali attraverso modelli matematici. Sviluppare capacità di ragionamento logico e problem solving. Applicare la matematica a situazioni concrete della società e dell'ambiente. Comprendere le disuguaglianze sociali ed economiche attraverso i dati. Analizzare statistiche su povertà, istruzione, salute e diritti. Utilizzare strumenti matematici per interpretare problemi sociali reali.

Disciplina	**Scienze Motorie**		
Argomenti trattati (conoscenze)	**Ore**	**Macroaree**	**Obiettivi specifici di apprendimento**
Il fenomeno del doping: significat conseguenze fisiche, etiche e legali La promozione di uno stile di vita sano sostenibile	2	Sviluppo sostenibile e salute Cittadinanza attiva e responsabilità	Conoscere i rischi e le implicazioni d doping sotto il profilo fisico, morale giuridico Promuovere comportamenti corretti sani nella pratica sportiva

Disciplina	**Gestione Dell'ambiente E Del Territorio**		
Argomenti trattati (conoscenze)	**Ore**	**Macroaree**	**Obiettivi specifici di apprendimento**
La tutela del paesaggio e la costituzione italiana. Lo sviluppo sostenibile e tutela della biodiversità Visita guidata online di Auschwitz Birkenau	2	-COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà -SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio -CITTADINANZA DIGITALE	Individuare correttamente le varie fasi di realizzazione di un'attività, nel rispetto delle regole, sviluppando una consapevolezza legata al rispetto dell'ambiente e delle persone che vivono.

Disciplina	**Enologia**		
Argomenti trattati (conoscenze)	**Ore**	**Macroaree**	**Obiettivi specifici di apprendimento**
Etichettatura del vino e tutela del cittadino. Il corretto consumo di alcol.	4	-COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà -SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio -CITTADINANZA DIGITALE	Comprendere l'importanza dei controlli in campo alimentare e agronomico per la lotta alle frodi. Comprendere il corretto utilizzo e consumo dell'alcool e i rischi connessi all'impiego improprio dello stesso. Comprendere la corretta lettura delle informazioni riportate sulle etichette

13. SCHEDE DI VALUTAZIONE

13.1 Griglie per la valutazione degli apprendimenti (vedi PTOF)

13.2 - Griglie di valutazione delle prove di Esame di Stato - Prove Scritte

Prima prova scritta: Lingua e Letteratura italiana

Relativamente alla valutazione della prima prova scritta (Italiano), si propongono le griglie di valutazione contenute all'interno del PTOF e di seguito riportate:

Analisi testuale (Tipologia A)		
INDICATORI	**DESCRITTORI**	**Punteggio in decimi**
Conoscenze relative al quadro di riferimento della contestualizzazione	informazione generica e imprecisa	0.5
	informazione nel complesso corretta	1.25
	informazione precisa e dettagliata	2
Competenze linguistiche: correttezza morfosintattica; proprietà lessicale; fluidità dell'esposizione	forma gravemente scorretta sul piano morfosintattico; scarsa proprietà lessicale; esposizione involuta e confusa	0.5
	forma scorretta, con improprietà lessicali ed esposizione poco fluida	1.25
	alcuni errori morfosintattici e improprietà lessicali; qualche limite nella fluidità dell'esposizione	2
	forma sostanzialmente corretta, con qualche imprecisione morfosintattica o lessicale ovvero qualche carenza nella fluidità dell'esposizione	2.5
	forma nel complesso corretta	3.25
	forma corretta, buona proprietà lessicale, esposizione fluida	4
Capacità di utilizzare gli strumenti dell'analisi testuale; qualità, pertinenza e originalità dell'interpretazione complessiva.	scarsa capacità di utilizzazione degli strumenti di analisi; interpretazione complessiva non pertinente	0.5
	strumenti di analisi approssimativi ed elementari, interpretazione poco pertinente e centrata	1.25
	analisi e interpretazione quasi sempre corretta, ma superficiale	2
	analisi nel complesso corretta e interpretazione sufficientemente pertinente e centrata	2.5
	analisi corretta e abbastanza completa; interpretazione pertinente e centrata	3.25
	analisi corretta e completa, che evidenzia le buone competenze tecniche; interpretazione pertinente e originale	4
TOTALE		

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"
Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"
Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro
Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro
tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**
www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

Analisi e produzione di un testo argomentativo (Tipologia B)

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio in decimi
Conoscenze relative all'argomento e agli ambiti disciplinari coinvolti	informazione generica e imprecisa	0.5
	informazione nel complesso corretta	1.25
	informazione precisa e dettagliata	2
Competenze linguistiche: correttezza morfosintattica; proprietà lessicale; fluidità dell'esposizione	forma gravemente scorretta sul piano morfosintattico; scarsa proprietà lessicale; esposizione involuta e confusa	0.5
	forma scorretta, con improprietà lessicali e esposizione poco fluida	1.25
	alcuni errori morfosintattici e improprietà lessicali; qualche limite nella fluidità dell'esposizione	2
	forma sostanzialmente corretta, con qualche imprecisione morfosintattica o lessicale ovvero qualche carenza nella fluidità dell'esposizione	2.5
	forma nel complesso corretta	3.25
	forma corretta, buona proprietà lessicale, esposizione fluida	4
Capacità di utilizzazione delle fonti e di argomentazione	gravi difficoltà nella comprensione e nell'utilizzo delle fonti; scarsa pertinenza e coerenza argomentativa	0.5
	limitata capacità e consapevolezza nell'uso delle fonti; argomentazioni elementari e carenti sul piano della pertinenza e della coerenza	1.25
	uso non sempre preciso e pertinente delle fonti; argomentazioni alquanto elementari o non sempre coerenti	2
	uso delle fonti sufficientemente consapevole e pertinente; argomentazioni nel complesso chiare e abbastanza coerenti	2.5
	uso consapevole e corretto delle fonti; argomentazioni pertinenti e coerenti, di discreto livello concettuale e abbastanza originali	3.25

	le fonti sono utilizzate in modo pienamente consapevole e centrato, dando luogo alla costruzione di un discorso coerente, originale e concettualmente complesso	4
TOTALE		

Tema di ordine generale (Tipologia C)

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio i decimi
Conoscenze relative all'argomento e al quadro di riferimento generale	informazione generica e imprecisa	0.5
	informazione nel complesso corretta	1.25
	informazione precisa e dettagliata	2
Competenze linguistiche: correttezza morfosintattica; proprietà lessicale; fluidità dell'esposizione	forma gravemente scorretta sul piano morfosintattico; scarsa proprietà lessicale; esposizione involuta e confusa	0.5
	forma scorretta, con improprietà lessicali ed esposizione poco fluida	1.25
	alcuni errori morfosintattici e improprietà lessicali; qualche limite nella fluidità dell'esposizione	2
	forma sostanzialmente corretta, con qualche imprecisione morfosintattica o lessicale ovvero qualche carenza nella fluidità dell'esposizione	2.5
	forma nel complesso corretta	3.25
	forma corretta, buona proprietà lessicale, esposizione fluida	4
Capacità argomentative e critiche: pertinenza, qualità, coerenza, originalità delle argomentazioni	scarsa pertinenza e coerenza argomentativa	0.5
	argomentazioni elementari e carenti sul piano della pertinenza e della coerenza	1.25
	argomentazioni nel complesso pertinenti, ma elementari o non sempre coerenti	2
	argomentazioni nel complesso chiare e sufficientemente pertinenti e coerenti	2.5
	argomentazioni pertinenti e coerenti, di discreto livello concettuale e abbastanza originali	3.25

	argomentazioni pienamente pertinenti, coerenti e di buon livello concettuale e originalità	4
TOTALE		

Seconda prova scritta:

Per la valutazione della seconda prova scritta, si propone la griglia per l'attribuzione dei punteggi inserita nel DM 769/2018 (integrata dei descrittori di livello), sulla quale la commissione d'esame potrà eventualmente adottare le opportune modifiche:

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

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

13.3 - Griglie di valutazione delle prove di Esame di Stato - Prova Orale

Per la 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 (**Allegato A - O.M. 67 del 31/03/2025**).

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	**0.50-1**	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	**1.50-2.50**	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	**3-3.50**	
		Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	**4-4.50**	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	**5**	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	**0.50-1**	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	**1.50-2.50**	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	**3-3.50**	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	**4-4.50**	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	**5**	
	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo	**0.50-1**	

Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti		superficiale e disorganico		
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	**1.50-2.50**	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	**3-3.50**	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	**4-4.50**	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	**5**	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	**0.50**	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	**1**	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	**1.50**	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	**2**	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	**2.50**	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	**0.50**	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	**1**	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	**1.50**	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	**2**	

	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	**2.50**	
Punteggio totale della prova				

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"

Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"

Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro

Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro

tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**

www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

14 . Competenze di Educazione civica: livelli di valutazione

Griglia di valutazione delle attività di Educazione Civica approvata dal collegio docenti

SCHEDA VALUTAZIONE ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA (VOTO UNICO)								
Criteri		**LIVELLI DI COMPETENZA**						
		IN FASE DI ACQUISIZIONE		**DI BASE**	**INTERMEDIO**		**AVANZATO**	
		Insufficiente 4	**Mediocre 5**	**Sufficiente 6**	**Discreto 7**	**Buono 8**	**Distinto 9**	**Ottimo 10**
CONOSCENZE	Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza. Conoscere gli articoli della Costituzione e i principi generali delle leggi delle carte internazionali proposti durante il lavoro. Conoscere le organizzazioni e i sistemi sociali, amministrativi, politici studiati, loro organi, ruoli e funzioni, a livello locale, nazionale, internazionale.	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, attraverso l'aiuto e il costante stimolo del docente.	Le conoscenze sui temi proposti sono minime, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con qualche aiuto da parte del docente o dei compagni.	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficientemente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. Lo studente sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. Lo studente sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. Lo studente sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"

Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"

Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro

Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro

tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**

www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

ABILITÀ	Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza, negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare, nell'agire quotidiano, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline Saper riferire e riconoscere, a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone, collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi.	Lo studente mette in atto solo in modo sporadico, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di docenti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.	Lo studente mette in atto le abilità connesse ai temi trattati solo grazie alla propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.	Lo studente mette in atto le abilità connesse ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente	Lo studente mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti vicini all'esperienza diretta. Con il supporto del docente collega le esperienz ai testi studiati e ad altri contesti	Lo studente mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza.	Lo studente mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con buona pertinenza e completezza, apportando contributi personali e originali.	Lo studente mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati e collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e le rapporta, con pertinenza e completezza, a quanto studiato e alle esperienze concrete. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Apporta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che è in grado di adattare al variare delle situazioni.

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"

Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"

Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro

Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro

tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**

www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

ATTEGGIAMENTI	Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità. Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui.	Lo studente adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni da parte degli adulti di riferimento.	Lo studente non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce, con la sollecitazione da parte degli adulti di riferimento, consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati.	Lo studente generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica, e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.	Lo studente generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica in autonomia, e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le responsabilità che gli vengono affidate, a cui adempie con la supervisione degli adulti o il contributo dei compagni.	Lo studente adotta solitamente, all'interno e all'esterno dell'ambiente scolastico, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica, e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni nelle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.	Lo studente adotta regolarmente, all'interno e all'esterno dell'ambiente scolastico, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica, e mostra di averne completa consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti noti. Si assume responsabilità nel lavoro e verso il gruppo.	Lo studente adotta sempre, all'interno e all'esterno dell'ambient scolastico, comportamenti atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di rielaborazione delle questioni e di generalizzazione delle condotte in contesti diversi e nuovi. Apporta contributi personali e originali, proposte di miglioramento, si assume responsabilità verso il lavoro, le altre persone, la comunità ed esercita influenza positiva sul gruppo.

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"

Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"

Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro

Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro

tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**

www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"
Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"
Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro
Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro
tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**
www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

15 - COMPETENZE DIGITALI ACQUISITE

Le competenze digitali degli studenti della classe _____

_____

_____.

TRAGUARDI DI COMPETENZA	CONOSCENZE ED ABILITÀ	ESPERIENZE EFFETTUATE	TRAGUARDI DI COMPETENZA
Uso dell'e-mail	▪ Conoscenze: utilizzo sicuro e legale di Internet per ottenere dati e comunicare ▪ Abilità: utilizzare strumenti per produrre, presentare e comprendere informazioni complesse; Utilizzare le tecnologie digitali a sostegno del pensiero critico, della creatività e dell'innovazione.	Invio e ricezione di e-mail con allegati a scopo didattico	Tutte le discipline
Uso di piattaforme elearning	▪ Conoscenze: uso di App didattiche e di piattaforme per uso didattico ▪ Abilità: utilizzare le Tecnologie digitali a sostegno della creatività e dell'innovazione; utilizzare la rete per scopi di informazione e comunicazione.	Attività didattica attraverso l'utilizzo della Piattaforma G-Workspace for Education e relativi applicativi (Meet, Classroom, Drive, Gmail, G- Moduli)	Tutte le discipline
Uso di audio – video didattico	▪ Conoscenze: sistema operativo e principali software applicativi, anche open source; Utilizzo sicuro e legale di Internet per ottenere dati e comunicare ▪ Abilità: usare le informazioni in modo critico e sistematico; Utilizzare strumenti per produrre, presentare e comprendere informazioni complesse; Utilizzare le tecnologie digitali a sostegno del pensiero critico, della creatività e dell'innovazione.	Utilizzo di piattaforme video come Youtube e Vimeo Problem con la ricerca di informazioni e dati utili per le attività didattiche; riconoscimento dell'attendibilità delle fonti	Tutte le discipline
Creazione di slideshow, video e audio	▪ Conoscenze: sistema operativo e principali software applicativi, anche open source; utilizzo sicuro e legale di Internet per ottenere dati e comunicare; Elementi fondamentali per elaborazione digitale audio e video ▪ Abilità: usare le informazioni in modo critico e sistematico; Utilizzare strumenti per produrre, presentare e comprendere	Utilizzo dell'app "Presentazioni" o "Power Point" per la preparazione di presentazioni multimediali	Tutte le discipline

	informazioni complesse; Utilizzare le tecnologie digitali a sostegno del pensiero critico, della creatività e dell'innovazione; utilizzare le tecnologie in modo autonomo e responsabile riconoscendone potenzialità e rischi connessi all'uso.		
Uso di tablet e dev personali	▪ Conoscenze: sistema operativo e principali software applicativi, anche open source; Utilizzo sicuro e legale di Internet per ottenere dati e comunicare ▪ Abilità: usare le informazioni in modo critico e sistematico; utilizzare strumenti per produrre, presentare e comprendere informazioni complesse; utilizzare le tecnologie digitali a sostegno del pensiero critico, della creatività e dell'innovazione; utilizzare le tecnologie in modo autonomo e responsabile riconoscendone potenzialità e rischi connessi all'uso	Utilizzo del sistema operativo e delle applicazioni ad uso didattico, utilizzo dei motori di ricerca. Uso responsabile del proprio device personale	Tutte le discipline
Adozione comportamenti corretti WEB (Netiquette, cyberbullismo, rischi della rete)	▪ Conoscenze: utilizzo sicuro e legale di Internet per ottenere dati e comunicare (motori di ricerca, sistemi di comunicazione mobili, e- mail, chat, social network, protezione degli account, download, diritto d'autore etc.); Social network ▪ Abilità: usare le informazioni in modo critico e sistematico; Utilizzare le tecnologie in modo autonomo e responsabile riconoscendone potenzialità e rischi connessi all'uso	Utilizzo dei motori di ricerca e scelta delle fonti; utilizzo dei social media in modo responsabile; diritto e tutela della privacy on line; protezione del proprio account scolastico	Tutte le discipline

16- CREDITO SCOLASTICO

16.1-Crediti scolastici 2° biennio

Si riportano di seguito, i crediti risultanti dai tabelloni finali, acquisiti nel TERZO nel QUARTO anno, risultanti dai tabelloni finali, precisando che, nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali del Dlgs 62/2017 e conformemente a quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'attribuzione dei crediti scolastici:

- **media dei voti pari o superiore** al decimale 0,5, conseguimento del punteggio massimo della fascia di appartenenza;
- **media dei voti inferiore** al decimale 0,5, conseguimento del punteggio minimo della fascia di appartenenza
- **media dei voti inferiore** al decimale 0,5 conseguimento del punteggio massimo della fascia di appartenenza a condizione che lo studente presenti almeno una delle condizioni di cui al paragrafo successivo, debitamente certificata.

STUDENTI	CREDITO 3° ANNO	CREDITI 4° ANNO	CREDITO TOTALE

16.2 - Criteri per l'assegnazione dei Crediti formativi

Il CREDITO FORMATIVO è attribuito per attività svolte dallo studente al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione della persona e alla crescita umana, civile e culturale (attività culturali, artistiche e ricreative, di formazione professionale, iniziative legate all'ambiente, allo sport, al mondo del lavoro, del volontariato, della solidarietà, della cooperazione) attinenti all'indirizzo della scuola e alle attività inserite all'interno del PTOF o che diano lustro alla scuola e alle istituzioni.
La materia è regolamentata dall'art. 12 del D.P.R. 28 luglio 1998 n. 323 e D.M. n. 49/2000.
Come previsto dal PTOF vigente, i criteri generali sono i seguenti:

1) il Credito formativo deve essere coerente con le finalità di apprendimento ed educative del corso di studi di appartenenza;

2) non rientrano tra i crediti esterni, ma possono essere certificate quali elementi caratterizzanti il corso di Studi seguito, esperienze di stage o di scambio culturale promosse dalla scuola;

3) la partecipazione ai corsi di lingue, atti allo sviluppo delle competenze e delle abilità linguistiche, sarà accettata solo se certificata da Istituti preposti alla valutazione secondo i parametri standard della lingua interessata;

4) il CdC, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito formativo assegnando fino ad un massimo di 0.60 punti percentuali;

5) il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare la variazione della banda di oscillazione corrispondente alla media dei voti conseguita.

La Tabella dei Crediti Formativi riconosciuti è la seguente:

Indicatore	Punteggio
Attività sportiva in genere, a livello agonistico (calcio, tennis, danza classica, arti marziali…) certificata da federazioni riconosciute a livello nazionale (FIFA, FIGC, CONI, CIN, ecc.)	**0,3**
Partecipazione ai Progetti PON, POR, PNRR organizzati dalla scuola	**0,3**
Corsi di informatica con certificazione dei livelli di competenza raggiunti: verrà considerato valido il conseguimento della patente europea del computer completa (ECDL, EIPASS, ecc.)	**0,3**
Attività musicale con competenze specifiche dichiarate da ente di certificazione nazionale e congruo numero di ore (iniziative riconosciute AFAM, CONSERVATORIO, ecc.)	**0,3**
Attività Teatrale (compagnie teatrali affiliate ad organismi nazionali) minimo 20	**0,3**

ore	
Volontariato presso ospedali, centri per disabili, attività di protezione civile ecc. con certificazione rilasciata da enti a livello nazionale (CROCE ROSSA ITALIANA, AVIS, WWF, ecc.) minimo 20 ore.	**0,3**
Studio all'estero della durata di alcuni mesi presso enti riconosciuti (es.: INTERCULTURA)	**0,3**
Certificazioni linguistiche rilasciate da enti riconosciuti a livello nazionale (Cambridge, Trinity, DELF, ecc.) almeno livello B1 equivalente	**0,3**
Certificazione di attività di tirocinio per ottenere l'abilitazione all'esercizio della professione di perito agrario ottenuto entro il mese di marzo dell'anno scolastico in corso	**0,3**
Certificato di abilitazione all'utilizzo del drone rilasciato dagli enti preposti	**0,3**
Certificato di abilitazione all'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari rilasciato dagli enti preposti ottenuto durante	**0,3**
Certificato di abilitazione alla guida di trattrice agricola rilasciato dagli enti preposti	**0,3**
Attestazione di encomio per essersi distinto per particolare merito	**0,3**
Attestazioni di partecipazione a corsi attinenti al percorso di studio e/o improntati alla sostenibilità ambientali, da Enti non necessariamente riconosciuti a livello nazionale (solo per le sedi carcerarie) minimo 10 ore	**0,3**

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"
Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"
Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro
Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro
tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**
www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

17 - LIBRI DI TESTO

DISCIPLINA	TESTO
ENOLOGIA	ENOLOGIA E BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE - VOLUME UNICO (LD)
Economia, estimo, marketing e legislazione	NUOVO CORSO DI ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE - PER GLI ISTITUTI TECNIC INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
GESTIONE DELL' AMBIENTE E DEL TERRITORIO	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO 2ED. - VOLUME UNICO (LD)
LINGUA INGLESE	HANDS-ON FARMING - VOLUME UNICO (LD)
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	LETTERATURA ATTIVA 3
MATEMATICA	COLORI DELLA MATEMATICA - EDIZIONE VERDE VOL. 5 + EBOOK +
PRODUZIONI ANIMALI	PRODUZIONI ANIMALI B - AGRARIA - AGROALIMENTARE
RELIGIONE	SULLA TUA PAROLA NUOVA EDIZIONE + EBOOK - VOLUME UNICO PER IL QUINQUENNIC QUADERNO OPERATIVO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	EDUCARE AL MOVIMENTO VOLUME ALLENAMENTO SALUTE E BENESSERE + EBOOK
STORIA	SPECCHIO MAGAZINE VOL. 5 + VERSO L'ESAME KIT - CORSO DI STORIA ED EDUCAZ.CIVICA

Istituto Istruzione Superiore “Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri”

Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale “Ugo Caridi”

Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro

Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro

tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**

www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	VITICOLTURA: COLTIVAZIONE - QUALITA' - SOSTENIBILITA' - TECNICA VITICOLA
ENOLOGIA	ENOLOGIA E BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE - VOLUME UNICO (LD)

18 -PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

La classe ha partecipato alle seguenti attività:

Di seguito si riportano le attività di PCTO svolte dagli alunni negli anni scolastici 23/24 - 24/25 - 25/26

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CZTA021035 - ITA "V.EMANUELE II" CATANZARO

Esportazione Dati Alternanza Scuola Lavoro per Sezione/Classe

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Partecipazione alla giornata dimostrativa ASPROL	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	0	6
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	UNIRC orientamento e FSL classi 4 e 5 plesso ITA	UNIVERSITA' DEGLI STUDI MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRI	UNIVERSITA' MEDITERRANEA RC	0	6
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	vinificazione in cantina	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	10
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Azienda Scolastica. Simulazione azienda agricola	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	40	0
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	PCTO all'Estero-IRLANDA	LK Italy srl	LK Italy srl	0	120
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Progetto Or.s.i. - Orientamento Sostenibile inclus	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	0	11
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Visita azienda ABZ	A.B.Z. SOC. COOP.AGRICOLA	A.B.Z. SOC. COOP.AGRICOLA	0	8

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	BVIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Attivita' azienda scolastica III	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	24
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	BVIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Buca- il BUono di CAlabria	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	0	6
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	BVIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Campagna vendemmiale 2024/2025	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	12	0
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	BVIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Magna Grecia Experience	Associazione culturale Magna Grecia Eventi	Associazione culturale Magna Grecia	0	12
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	BVIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Produzione e trasformazione enologica	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	16	0
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	BVIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Scuolanimmo	DREAM HOLIDAY SRL	DREAM HOLIDAY SRLS	0	40
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2022/23	CZTA021035	BG - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	ARSAC seminario	ARSAC	ARSAC	4	0
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2022/23	CZTA021035	BG - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	Attivita' azienda scuola	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	30	0
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2022/23	CZTA021035	BG - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	Student Lab	IG STUDENTS S.R.L. - IMPRESA SOCIALE	IG Students srl (3L-26)(4M-19)(4L-15)	20	0

Istituto Istruzione Superiore “Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri”

Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale “Ugo Caridi”

Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro

Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro

tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**

www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
CIAMBRONE	GIULIA	CMBGLI06B61I874N	F	21/02/2006	SOVERIA MANNELLI			200 ITALIA		2022/23	CZTA021035	3G - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	corso sulla sicurezza per la formazione specifica	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	4	0
COLAO	PIETRO	CLOPTR07E21C352H	M	21/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Partecipazione alla giornata dimostrativa ASPROL	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	0	6
COLAO	PIETRO	CLOPTR07E21C352H	M	21/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	UNIRC orientamento e FSL classi 4 e 5 plesso ITA	UNIVERSITA' DEGLI STUDI MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRI	UNIVERSITA' MEDITERRANEA RC	0	6
COLAO	PIETRO	CLOPTR07E21C352H	M	21/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	vinificazione in cantina	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	10
COLAO	PIETRO	CLOPTR07E21C352H	M	21/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Azienda Scolastica. Simulazione azienda agricola	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	40	0
COLAO	PIETRO	CLOPTR07E21C352H	M	21/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	PCTO all'Estero-IRLANDA	LK Italy srl	LK Italy srl	0	120
COLAO	PIETRO	CLOPTR07E21C352H	M	21/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Progetto Or.s.i. - Orientamento Sostenibile inclus	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	0	11
COLAO	PIETRO	CLOPTR07E21C352H	M	21/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Visita azienda ABZ	A.B.Z. SOC. COOP.AGRICOLA	A.B.Z. SOC. COOP.AGRICOLA	0	8

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
COLAO	PIETRO	CLOPTR07E21C352H	M	21/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Attivita' azienda scolastica III	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	24
COLAO	PIETRO	CLOPTR07E21C352H	M	21/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Buca- il BUono di CAlabria	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	0	6
COLAO	PIETRO	CLOPTR07E21C352H	M	21/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Campagna vendemmiale 2024/2025	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	12	0
COLAO	PIETRO	CLOPTR07E21C352H	M	21/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Magna Grecia Experience	Associazione culturale Magna Grecia Eventi	Associazione culturale Magna Grecia	0	12
COLAO	PIETRO	CLOPTR07E21C352H	M	21/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Produzione e trasformazione enologica	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	16	0
COLAO	PIETRO	CLOPTR07E21C352H	M	21/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Scuolanimiamo	DREAM HOLIDAY SRL	DREAM HOLIDAY SRLS	0	40
DI CANDIA	MATTIA	DCNMTT07T17I872X	M	17/12/2007	SOVERATO			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Partecipazione alla giornata dimostrativa ASPROL	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	0	6
DI CANDIA	MATTIA	DCNMTT07T17I872X	M	17/12/2007	SOVERATO			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	UNIRC orientamento e FSL classi 4 e 5 plesso ITA	UNIVERSITA' DEGLI STUDI MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRI	UNIVERSITA' MEDITERRANEA RC	0	6
DI CANDIA	MATTIA	DCNMTT07T17I872X	M	17/12/2007	SOVERATO			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	vinificazione in cantina	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	10

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
DI CANDIA	MATTIA	DCNMTT07T17I872X	M	17/12/2007	SOVERATO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Azienda Scolastica. Simulazione azienda agricola	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	40	0
DI CANDIA	MATTIA	DCNMTT07T17I872X	M	17/12/2007	SOVERATO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Progetto Or.s.i. - Orientamento Sostenibile inclus	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	0	11
DI CANDIA	MATTIA	DCNMTT07T17I872X	M	17/12/2007	SOVERATO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Visita azienda ABZ	A.B.Z. SOC. COOP.AGRICOLA	A.B.Z. SOC. COOP.AGRICOLA	0	8
DI CANDIA	MATTIA	DCNMTT07T17I872X	M	17/12/2007	SOVERATO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Attivita' azienda scolastica III	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	40
DI CANDIA	MATTIA	DCNMTT07T17I872X	M	17/12/2007	SOVERATO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Buca- il BUono di CAlabria	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	0	6
DI CANDIA	MATTIA	DCNMTT07T17I872X	M	17/12/2007	SOVERATO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Campagna vendemmiale 2024/2025	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	12	0
DI CANDIA	MATTIA	DCNMTT07T17I872X	M	17/12/2007	SOVERATO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Produzione e trasformazione enologica	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	16	0
DI CANDIA	MATTIA	DCNMTT07T17I872X	M	17/12/2007	SOVERATO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	SEMINARIO IL FASCICOLO AZIENDALE	FEDERAZIONE INTERPROVINCIALE COLDIRETTI	FEDERAZIONE INTERPROVINCIALE COLDIRETTI	2	0

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
FELICETTA	GABRIELE	FLCGRL06L05C352T	M	05/07/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Partecipazione alla giornata dimostrativa ASPROL	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	0	6
FELICETTA	GABRIELE	FLCGRL06L05C352T	M	05/07/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	UNIRC orientamento e FSL classi 4 e 5 plesso ITA	UNIVERSITA' DEGLI STUDI MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRI	UNIVERSITA' MEDITERRANEA RC	0	6
FELICETTA	GABRIELE	FLCGRL06L05C352T	M	05/07/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	vinificazione in cantina	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	5
FELICETTA	GABRIELE	FLCGRL06L05C352T	M	05/07/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Azienda Scolastica. Simulazione azienda agricola	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	40	0
FELICETTA	GABRIELE	FLCGRL06L05C352T	M	05/07/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Progetto Or.s.i. - Orientamento Sostenibile inclus	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	0	11
FELICETTA	GABRIELE	FLCGRL06L05C352T	M	05/07/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Attivita' azienda scolastica III	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	24
FELICETTA	GABRIELE	FLCGRL06L05C352T	M	05/07/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Buca- il BUono di CAlabria	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	0	6
FELICETTA	GABRIELE	FLCGRL06L05C352T	M	05/07/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Campagna vendemmiale 2024/2025	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	12	0

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
FELICETTA	GABRIELE	FLCGRL06L05C352T	M	05/07/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Magna Grecia Experience	Associazione culturale Magna Grecia Eventi	Associazione culturale Magna Grecia	0	12
FELICETTA	GABRIELE	FLCGRL06L05C352T	M	05/07/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Produzione e trasformazione enologica	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	16	0
FELICETTA	GABRIELE	FLCGRL06L05C352T	M	05/07/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2022/23	CZTA021035	3G - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	Attivita' azienda scuola	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	30	0
FELICETTA	GABRIELE	FLCGRL06L05C352T	M	05/07/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2022/23	CZTA021035	3G - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	Student Lab	IG STUDENTS S.R.L. - IMPRESA SOCIALE	IG Students srl (3L-26)(4M-19)(4L-15)	20	0
FELICETTA	GABRIELE	FLCGRL06L05C352T	M	05/07/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2022/23	CZTA021035	3G - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	corso sulla sicurezza per la formazione specifica	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	4	0
IULIANO	MICHAEL	LNIMHL07D20D122A	M	20/04/2007	CROTONE			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	UNIRC orientamento e FSL classi 4 e 5 plesso ITA	UNIVERSITA' DEGLI STUDI MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRI	UNIVERSITA' MEDITERRANEA RC	0	6
IULIANO	MICHAEL	LNIMHL07D20D122A	M	20/04/2007	CROTONE			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	vinificazione in cantina	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	10
IULIANO	MICHAEL	LNIMHL07D20D122A	M	20/04/2007	CROTONE			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Azienda Scolastica. Simulazione azienda agricola	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	40	0

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
IULIANO	MICHAEL	LNIMHL07D20D122A	M	20/04/2007	CROTONE			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Progetto Or.s.i. - Orientamento Sostenibile inclus	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	0	11
IULIANO	MICHAEL	LNIMHL07D20D122A	M	20/04/2007	CROTONE			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Visita azienda ABZ	A.B.Z. SOC. COOP.AGRICOLA	A.B.Z. SOC. COOP.AGRICOLA	0	8
IULIANO	MICHAEL	LNIMHL07D20D122A	M	20/04/2007	CROTONE			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Attivita' azienda scolastica III	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	24
IULIANO	MICHAEL	LNIMHL07D20D122A	M	20/04/2007	CROTONE			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Buca- il BUono di CAlabria	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	0	6
IULIANO	MICHAEL	LNIMHL07D20D122A	M	20/04/2007	CROTONE			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Campagna vendemmiale 2024/2025	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	12	0
IULIANO	MICHAEL	LNIMHL07D20D122A	M	20/04/2007	CROTONE			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Magna Grecia Experience	Associazione culturale Magna Grecia Eventi	Associazione culturale Magna Grecia	0	12
IULIANO	MICHAEL	LNIMHL07D20D122A	M	20/04/2007	CROTONE			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Produzione e trasformazione enologica	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	16	0
IULIANO	MICHAEL	LNIMHL07D20D122A	M	20/04/2007	CROTONE			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Scuolanimiamo	DREAM HOLIDAY SRL	DREAM HOLIDAY SRLS	0	40
MUNGO	DOMENICO	MNGDNC07E29M208R	M	29/05/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Partecipazione alla giornata dimostrativa ASPROL	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	0	6

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
MUNGO	DOMENICO	MNGDNC07E29M208R	M	29/05/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	UNIRC orientamento e FSL classi 4 e 5 plesso ITA	UNIVERSITA' DEGLI STUDI MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRI	UNIVERSITA' MEDITERRANEA RC	0	6
MUNGO	DOMENICO	MNGDNC07E29M208R	M	29/05/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	vinificazione in cantina	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	5
MUNGO	DOMENICO	MNGDNC07E29M208R	M	29/05/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Azienda Scolastica. Simulazione azienda agricola	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	40	0
MUNGO	DOMENICO	MNGDNC07E29M208R	M	29/05/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Progetto Or.s.i. - Orientamento Sostenibile inclus	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	0	11
MUNGO	DOMENICO	MNGDNC07E29M208R	M	29/05/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Attivita' azienda scolastica III	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	24
MUNGO	DOMENICO	MNGDNC07E29M208R	M	29/05/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Buca- il BUono di CAlabria	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	0	6
MUNGO	DOMENICO	MNGDNC07E29M208R	M	29/05/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Campagna vendemmiale 2024/2025	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	12	0
MUNGO	DOMENICO	MNGDNC07E29M208R	M	29/05/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Magna Grecia Experience	Associazione culturale Magna Grecia Eventi	Associazione culturale Magna Grecia	0	12

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
MUNGO	DOMENICO	MNGDNC07E29M208R	M	29/05/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Produzione e trasformazione enologica	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	16	0
MURACA	DOMENICO	MRCDNC08B28M208B	M	28/02/2008	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Partecipazione alla giornata dimostrativa ASPROL	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	0	6
MURACA	DOMENICO	MRCDNC08B28M208B	M	28/02/2008	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	UNIRC orientamento e FSL classi 4 e 5 plesso ITA	UNIVERSITA' DEGLI STUDI MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRI	UNIVERSITA' MEDITERRANEA RC	0	6
MURACA	DOMENICO	MRCDNC08B28M208B	M	28/02/2008	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	vinificazione in cantina	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	5
MURACA	DOMENICO	MRCDNC08B28M208B	M	28/02/2008	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Azienda Scolastica. Simulazione azienda agricola	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	40	0
MURACA	DOMENICO	MRCDNC08B28M208B	M	28/02/2008	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Progetto Or.s.i. - Orientamento Sostenibile inclus	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	0	11
MURACA	DOMENICO	MRCDNC08B28M208B	M	28/02/2008	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Attivita' azienda scolastica III	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	24
MURACA	DOMENICO	MRCDNC08B28M208B	M	28/02/2008	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S. " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Buca- il BUono di CAlabria	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	0	6

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
MURACA	DOMENICO	MRCDNC08B28M208B	M	28/02/2008	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Campagna vendemmiale 2024/2025	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	12	0
MURACA	DOMENICO	MRCDNC08B28M208B	M	28/02/2008	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Magna Grecia Experience	Associazione culturale Magna Grecia Eventi	Associazione culturale Magna Grecia	0	12
MURACA	DOMENICO	MRCDNC08B28M208B	M	28/02/2008	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Produzione e trasformazione enologica	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	16	0
MURACA	DOMENICO	MRCDNC08B28M208B	M	28/02/2008	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Scuolanimiamo	DREAM HOLIDAY SRL	DREAM HOLIDAY SRLS	0	40
NISTICO'	NICOLA	NSTNCL07E25C352C	M	25/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Partecipazione alla giornata dimostrativa ASPROL	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	0	6
NISTICO'	NICOLA	NSTNCL07E25C352C	M	25/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	vinificazione in cantina	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	10
NISTICO'	NICOLA	NSTNCL07E25C352C	M	25/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Azienda Scolastica. Simulazione azienda agricola	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	40	0
NISTICO'	NICOLA	NSTNCL07E25C352C	M	25/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Progetto Or.s.i. - Orientamento Sostenibile inclus	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	0	11
NISTICO'	NICOLA	NSTNCL07E25C352C	M	25/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Visita azienda ABZ	A.B.Z. SOC. COOP.AGRICOLA	A.B.Z. SOC. COOP.AGRICOLA	0	8

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
NISTICO'	NICOLA	NSTNCL 07E25C35 2C	M	25/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Attivita' azienda scolastica III	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	24
NISTICO'	NICOLA	NSTNCL 07E25C35 2C	M	25/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Buca- il BUono di CAlabria	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	0	6
NISTICO'	NICOLA	NSTNCL 07E25C35 2C	M	25/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Campagna vendemmiale 2024/2025	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	12	0
NISTICO'	NICOLA	NSTNCL 07E25C35 2C	M	25/05/2007	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Produzione e trasformazione enologica	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	16	0
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR0 6H18C35 2X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Partecipazione alla giornata dimostrativa ASPROL	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	0	6
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR0 6H18C35 2X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	UNIRC orientamento e FSL classi 4 e 5 plesso ITA	UNIVERSITA' DEGLI STUDI MEDITERRANEA DI REGGIO CALABRI	UNIVERSITA' MEDITERRANEA RC	0	6
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR0 6H18C35 2X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	vinificazione in cantina	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	10
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR0 6H18C35 2X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Azienda Scolastica. Simulazione azienda agricola	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	40	0

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR06H18C352X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Progetto Or.s.i. - Orientamento Sostenibile inclus	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	0	11
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR06H18C352X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Visita azienda ABZ	A.B.Z. SOC. COOP.AGRICOLA	A.B.Z. SOC. COOP.AGRICOLA	0	8
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR06H18C352X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	4VIT - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Attivita' in azienda IV	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	40
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR06H18C352X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	4VIT - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Campagna vendemmiale 2024/2025	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	12	0
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR06H18C352X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	4VIT - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Produzione e trasformazione enologica	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	16	0
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR06H18C352X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	4VIT - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	SEMINARIO IL FASCICOLO AZIENDALE	FEDERAZIONE INTERPROVINCIALE COLDIRETTI	FEDERAZIONE INTERPROVINCIALE COLDIRETTI	0	2
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR06H18C352X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2022/23	CZTA021035	3VIT - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Attivita' azienda scuola	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	30	0
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR06H18C352X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2022/23	CZTA021035	3VIT - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Azienda Mancini Bova	MANCINI DANIELA SRL "UNIPERSONALE"	MANCINI DANIELA SRL "UNIPERSONALE"	0	8
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR06H18C352X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2022/23	CZTA021035	3VIT - I.I.S. "V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Azienda Perugino	F.lli Perugino SS	F.lli Perugino SS	0	8

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR06H18C352X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2022/23	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Prodotti Colavolpe	Nicola Colavolpe &.c.snc	Nicola Colavolpe &.c.snc	0	8
POLLIZZI	PIETRO	PLLPTR06H18C352X	M	18/06/2006	CATANZARO			200 ITALIA		2022/23	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	corso sulla sicurezza per la formazione specifica	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	4	0
PROCOPIO	FRANCESCO	PRCFNC07R28M208V	M	28/10/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Partecipazione alla giornata dimostrativa ASPROL	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	Organizzazione dei Produttori Olivicoli As. Pr. Ol	0	6
PROCOPIO	FRANCESCO	PRCFNC07R28M208V	M	28/10/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	vinificazione in cantina	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	10
PROCOPIO	FRANCESCO	PRCFNC07R28M208V	M	28/10/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Azienda Scolastica. Simulazione azienda agricola	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	40	0
PROCOPIO	FRANCESCO	PRCFNC07R28M208V	M	28/10/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Progetto Or.s.i. - Orientamento Sostenibile inclus	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	0	11
PROCOPIO	FRANCESCO	PRCFNC07R28M208V	M	28/10/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Visita azienda ABZ	A.B.Z. SOC. COOP.AGRICOLA	A.B.Z. SOC. COOP.AGRICOLA	0	8
PROCOPIO	FRANCESCO	PRCFNC07R28M208V	M	28/10/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Attivita' azienda scolastica III	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	40

Cognome	Nome	Codice Fiscale	Sesso	Data di Nascita	Comune di Nascita	Stato Estero di Nascita	Luogo Estero di Nascita	Prima Cittadinanza	Seconda Cittadinanza	Anno Scolastico	Scuola	Classe	Indirizzo di studio	Descrizione percorso	Descrizione Azienda	Descrizione Sede	Ore in aula	Ore presso sede/struttura
PROCOPIO	FRANCESCO	PRCFNC07R28M208V	M	28/10/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Buca- il BUono di CAlabria	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	Associazione Regionale Allevatori della Calabria (A.R.A. Calabria)	0	6
PROCOPIO	FRANCESCO	PRCFNC07R28M208V	M	28/10/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Campagna vendemmiale 2024/2025	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	12	0
PROCOPIO	FRANCESCO	PRCFNC07R28M208V	M	28/10/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Produzione e trasformazione enologica	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	16	0
PROCOPIO	FRANCESCO	PRCFNC07R28M208V	M	28/10/2007	LAMEZIA TERME			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	SEMINARIO IL FASCICOLO AZIENDALE	FEDERAZIONE INTERPROVINCIALE COLDIRETTI	FEDERAZIONE INTERPROVINCIALE COLDIRETTI	2	0
SESTITO	CATALDO	SSTCLD07E03B774H	M	03/05/2007	CARIATI			200 ITALIA		2025/26	CZTA021035	5VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	vinificazione in cantina	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	8
SESTITO	CATALDO	SSTCLD07E03B774H	M	03/05/2007	CARIATI			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Azienda Scolastica. Simulazione azienda agricola	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	40	0
SESTITO	CATALDO	SSTCLD07E03B774H	M	03/05/2007	CARIATI			200 ITALIA		2024/25	CZTA021035	4VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Progetto Or.s.i. - Orientamento Sostenibile inclus	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	UNIVERSITA' MAGNA GRECIA DI CATANZARO	0	11
SESTITO	CATALDO	SSTCLD07E03B774H	M	03/05/2007	CARIATI			200 ITALIA		2023/24	CZTA021035	3VIT - I.I.S " V.EMANUELE II -	PR - VITICOLTURA ED ENOLOGIA	Attivita' azienda scolastica III	IIS VITTORIO EMANUELE II	IIS VITTORIO EMANUELE II	0	24

Ogni studente ha ottemperato nel triennio agli obblighi concernenti la formazione generale in materia di "Salute e Sicurezza sui luoghi di Lavoro" ai sensi del dlgs n. 81 del 2008, come richiesto dal comma 38 della legge 107/2015.

19 - Curricolo orientativo

A partire dall'anno scolastico 2023/2024, con l'art. 3 (c. 2-3) del D.Lgs. 14 gennaio 2008, n. 21, così come modificato dalla Legge di Stabilità 2023, nelle classi terze, quarte e quinte delle scuole secondarie di secondo grado, le attività di orientamento consistono in moduli curricolari anche superiori a trenta ore, nel limite delle risorse disponibili a legislazione vigente e nell'ambito del piano triennale dell'offerta formativa, da inserire anche nei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento. Ai sensi del D.L. n. 75/2023 il Ministero dell'istruzione e del merito ha realizzato la nuova Piattaforma UNICA per fornire a famiglie e studenti un punto di accesso unico per tutti i servizi informativi e dispositivi dedicati a orientamento, offerta formativa e fruizioni dei servizi, nella quale lo studente dovrà inserire il proprio "capolavoro" (ossia un prodotto di qualsiasi tipo, realizzato anche al di fuori della scuola, rappresentativo dei progressi compiuti e delle competenze acquisite).
Il percorso di ogni singolo studente è stato documentato nel SIDI e contestualmente trasferito nell'e-Portfolio delle competenze della piattaforma Unica
Di seguito viene riportata la tabella delle attività previste dal curricolo orientativo redatto dai docenti tutor orientatori e approvato dal Collegio dei Docenti nel corso dell'anno scolastico secondo quanto previsto dalle Linee Guida allegate al Decreto Ministeriale n. 328 del 22 dicembre 2022:
Prospetto attività classi quinte – a.s. 2025-2026

CLASSI QUINTE

obiettivi	MATERIA	DATA SVOLGIMENTO	ATTIVITÀ	Ore svolte
Sviluppare le competenze personali e professionali , lo spirito d'iniziativa e le capacità imprenditoriali	INGLESE	18/02/26	Curricolo orientativo: Global health-The Agenda2030 for Sustainable development-Realizzazione di un prodotto multimediale	1
Sviluppare le competenze personali e professionali , lo spirito d'iniziativa e le capacità imprenditoriali	Gestione Ambiente e territorio	21/04/2026	Curricolo orientativo: La grande muraglia verde cinese - opportunità di sviluppo	1
Conoscere se stessi e prendere decisioni consapevoli ed informate	Religione Cattolica	13.04.26	Curricolo orientativo: capacità di individuare, analizzare e interpretare i propri bisogni, interessi e capacità, nonché le opportunità e le sfide presenti nell'ambiente circostante	1
Conoscere se stessi e prendere decisioni consapevoli ed informate	Scienze motorie	10/12	Racchette di classe	1
Conoscere se stessi e prendere decisioni consapevoli ed informate	Viticoltura e difesa della vite	17/09/25	Curricolo orientativo: raccolta uva aziendale	1
Conoscere se stessi e prendere decisioni consapevoli ed informate	Viticoltura e difesa della vite	09/03/26	Curricolo orientativo: Squadratura del terreno in campo e opportunità di lavoro	1
Conoscere se stessi e prendere decisioni consapevoli ed informate	Biotecnologie vitivinicole	18/09/25	Curricolo orientativo: vinificazione dell'uva bianca in cantina	1
Conoscere se stessi e prendere decisioni consapevoli ed informate	Biotecnologie vitivinicole	22/09/25	Curricolo orientativo: vinificazione dell'uva rossa in cantina	2
Conoscere se stessi e prendere decisioni consapevoli ed informate	Biotecnologie vitivinicole	25/09/25	curricolo orientativo: preparazione del lievito innesto in cantina	1

Conoscere le opportunità educative e professionali del territorio	Enologia	12/02/2026	Curricolo orientativo: Visita guidata presso la cantina Caparra e Siciliani Cirò marina, Conoscenza di opportunità professionali del territorio	8
Conoscere le opportunità educative e professionali del territorio	Economia ed Estimo	17/02/2026	Curricolo orientativo: L'attività professionale del perito agrario.	1
Conoscere le opportunità educative e professionali del territorio	Viticoltura e difesa della vite	29/04/2026	curricolo orientativo. Incontro con l'ordine dei periti agrari di Catanzaro e opportunità di lavoro	1
Conoscere le opportunità educative e professionali del territorio	Produzioni Animali	10/12/2025	Curricolo orientativo: video di realtà aziendali di successo nel settore zootecnico. Dibattito	1
Conoscere se stessi e prendere decisioni consapevoli ed informate	Italiano e Storia	22/05/2026	Progetto Gutemberg: confronto con l'autore Filippo La Porta	2

OBIETTIVI	ATTIVITA	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE
Sviluppare le competenze personali e professionali , lo spirito d'iniziativa e le capacità Conoscere se stessi e prendere decisioni consapevoli ed informate	Incontri con ex alunni diventati imprenditori	Scuola	• Docenti • Ex alunni	Racconto di storie di successo
	La settimana dell'economia		• Docenti • Imprenditori del territorio	• Interviste con imprenditori
	Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici	▪Classe ▪Scuola	– Docenti – Esperti esterni	E. Esercitazioni sul public speaking F. Presentazione di eventi
	Eventi con esperti esterni	9 Classe 10 Bibliote ca 11 Aula magna	▪Autori di libri e pubblicazioni ▪Personaggi "motivatori" ▪Esperti sui temi individuati	11 Incontri divulgativi su temi cultu attualità, di legalità, di economia, cc.
	Progetti extracurricu lari a carattere orientativo	Scuola	Esperti esterni e docenti interni	Laboratori Etwinning - Erasmus + . Debate
Conoscere le opportunità educative e professionali del territorio	L'offerta universitaria	Università	-Docenti -Docenti universitari	5. Incontri con docenti di orientam 6. Visite guidate
	La formazione presso gli Its	1. Scuola 2. Sedi di Its	4. Docenti 5. Referenti di Its	-Incontri con esperti -Visite guidate
	Le altre agenzie formative	Scuola	• Referenti di agenzie e docenti	• Incontri con esperti
	Studi e carriere professionali nelle discipline Stem	• Scuola • Universi tà • Aziende	• Docenti • Docenti universitari • Professionisti del settore	Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo
	Le professioni militari	Scuola	Referenti esterni e docenti	Incontri con esperti

20 ALLEGATI

Allegato 1 – Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato;

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"

Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"

Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro

Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro

tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**

www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato

Tutti i percorsi e gli indirizzi dell'istruzione liceale, tecnica e professionale

Caratteristiche della prova d'esame

1) Tipologie di prova

A Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

B Analisi e produzione di un testo argomentativo

C Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Con riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale di cui all'art. 17 del D. lgs. 62/17 e per dar modo ai candidati di esprimersi su un ventaglio sufficientemente ampio di argomenti, saranno fornite sette tracce: due per la tipologia A, tre per la tipologia B e due per la tipologia C.

2) Struttura delle tracce

Tipologia A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano, compreso nel periodo che va dall'Unità d'Italia ad oggi. Saranno fornite due tracce che possano coprire due ambiti cronologici o due generi o forme testuali.

Tipologia B. Analisi e produzione di un testo argomentativo. La traccia proporrà un singolo testo compiuto o un estratto sufficientemente rappresentativo ricavato da una trattazione più ampia, chiedendone in primo luogo un'interpretazione/comprensione sia dei singoli passaggi sia dell'insieme. La prima parte sarà seguita da un commento, nel quale lo studente esporrà le sue riflessioni intorno alla (o alle) tesi di fondo avanzate nel testo d'appoggio, anche sulla base delle conoscenze acquisite nel suo specifico percorso di studio.

Tipologia C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità. La traccia proporrà problematiche vicine all'orizzonte esperienziale delle studentesse e degli studenti e potrà essere accompagnata da un breve testo di appoggio che fornisca ulteriori spunti di riflessione. Si potrà richiedere al candidato di inserire un titolo coerente allo svolgimento e di organizzare il commento attraverso una scansione interna, con paragrafi muniti di un titolo.

Durata della prova: sei ore

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"

Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"

Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro

Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro

tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**

www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

Nuclei tematici fondamentali
Sia per quanto concerne i testi proposti, sia per quanto attiene alle problematiche contenute nelle tracce, le tematiche trattate potranno essere collegate, per tutte le 3 tipologie, agli ambiti previsti dall'art. 17 del D. Lgs 62/2017, e cioè: • Ambito artistico, • Ambito letterario, • Ambito storico, • Ambito filosofico, • Ambito scientifico, • Ambito tecnologico, • Ambito economico, • Ambito sociale.

Obiettivi della prova

Gli obiettivi dell'insegnamento dell'italiano riflettono una duplice esigenza, espressa sia dalle *Linee guida* per l'istruzione tecnica e professionale, sia dalle *Indicazioni nazionali* per i licei.

Per la lingua, si tratta di "padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti"; per la letteratura, di raggiungere un'adeguata competenza sulla "evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi".

Quanto alla lingua occorrerà distinguere tra le competenze di base, da presupporre per qualsiasi tipo di prova e per qualsiasi tipo di indirizzo, e quelle specifiche.

Tra le prime figurano la padronanza grammaticale, la capacità di costruire un testo coerente e coeso, una sufficiente capacità nell'uso dell'interpunzione e un dominio lessicale adeguato (da saggiare anche attraverso la competenza passiva, a partire da un testo dato).

Per quanto concerne le seconde, più che dell'astratta classificazione della tipologia testuale, con la distinzione tra testi espositivi, argomentativi ecc. (che può valere solo in linea di massima, dal momento che i testi reali presentano abitualmente caratteri in certa misura "misti"), occorre tener conto di caratteristiche inerenti all'argomento trattato e al taglio del discorso con cui esso viene presentato.

Nell'analisi di un testo letterario, sono in primo piano la comprensione degli snodi testuali e dei significati e la capacità di interpretare e far "parlare il testo" oltre il suo significato letterale; il testo andrà messo in relazione con l'esperienza formativa e personale dello studente e collocato in un orizzonte storico e culturale più ampio; nell'analisi e nel commento si dovrà utilizzare un lessico puntuale ed efficace, che vada oltre quello abitualmente adoperato in un discorso orale.

Per la tipologia B, lo studente in primo luogo deve mostrare le capacità: di comprensione del testo dato; di riconoscimento degli snodi argomentativi presenti; di individuazione della tesi sostenuta e degli argomenti a favore o contrari; di riconoscimento della struttura del testo. Deve successivamente produrre un testo di tipo argomentativo anche basandosi sulle conoscenze acquisite nel suo corso di studio.

Nello sviluppo di un elaborato di tipologia C, lo studente deve essere in grado di affrontare con sicurezza un tema dato, di svilupparlo gradualmente mettendo in campo conoscenze acquisite nel corso di studi seguito o giudizi e idee personali. Allo studente si chiede di organizzare le proprie conoscenze e di esporle con proprietà e chiarezza.

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"

Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"

Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro

Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro

tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**

www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)
INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. • Coesione e coerenza testuale. INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale. • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. INDICATORE 3 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)
• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). • Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici. • Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). • Interpretazione corretta e articolata del testo.

Tipologia B

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)
• Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. • Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti. • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.

Tipologia C

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)
• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione. • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali

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).

Allegato 2 - Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato - Codice ITPT - Indirizzo: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria - Articolazione: Viticoltura ed enologia;

Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato

ISTITUTI TECNICI
SETTORE TECNOLOGICO

CODICE ITVE
INDIRIZZO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Caratteristiche della prova d'esame

La prova fa riferimento a situazioni operative in ambito tecnologico-aziendale e richiede al candidato attività di analisi tecnologico-tecniche, scelta, decisione su processi produttivi, ideazione, progettazione e dimensionamento di prodotti, individuazione di soluzioni e problematiche organizzative e gestionali.

La prova consiste in una delle seguenti tipologie:

a) definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso tecnico/professionale anche sulla base di documenti tabelle e dati;
b) individuazione e predisposizione delle fasi per la realizzazione di un prodotto o anche di un servizio;
c) individuazione di modalità e tecniche di commercializzazione dei prodotti e dei servizi;
d) risoluzione di problemi economico-estimativi con riferimento a casi pratici professionali inerenti il settore di indirizzo.

La struttura della prova prevede una prima parte che tutti i candidati sono tenuti a svolgere, seguita da una seconda parte costituita da quesiti tra i quali il candidato sceglierà sulla base del numero indicato in calce al testo.

Nel caso in cui la scelta del D.M. emanato annualmente ai sensi dell'art. 17, comma 7 del D. Lgs. 62/2017 ricada su una prova concernente più discipline, la traccia sarà predisposta, sia per la prima parte che per i quesiti, in modo da proporre temi, argomenti, situazioni problematiche che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, abilità e competenze attese dal PECUP dell'indirizzo e afferenti ai diversi ambiti disciplinari.

Durata della prova: da sei a otto ore.

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"

Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"

Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro

Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro

tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**

www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

Discipline caratterizzanti l'indirizzo

VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE
Nuclei tematici fondamentali
Caratteri morfologici e fisiologici del genere "vitis": • Botanica della vite. • Caratteri morfologici descrittivi delle varietà. • Miglioramento genetico. • Ciclo vitale e annuale. Impianto e gestione del suolo: • Ecosistema viticolo. • Propagazione e scelta dei portinnesti e dei vitigni. • Tecniche di gestione del suolo. • Nutrizione minerale e organica. Gestione della chioma: • Potatura di allevamento e di produzione. • Forme di allevamento. • Interventi di potatura verde. Modalità di raccolta e qualità del prodotto: • Determinazione dell'epoca di vendemmia. • Raccolta manuale, agevolata e meccanica. • Composizione complessiva delle bacche. Coltivazione delle uve da tavola: • Varietà maggiormente coltivate. • Caratteristiche tecniche e merceologiche. Difesa da avversità e parassiti: • Avversità da funghi, da insetti, da micoplasmi e virus. • Fisiopatie. Normative nazionali e comunitarie di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale: • Disciplinari di produzione. • Normativa sul biologico.
Obiettivi della prova
• Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali. • Organizzare attività produttive ecocompatibili. • Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza. • Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate. • Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. • Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Istituto Istruzione Superiore "Vittorio Emanuele II-Bruno Chimirri"
Polo Didattico Carcerario Casa Circondariale "Ugo Caridi"
Istruzione per adulti Tecnica sede Catanzaro
Via Cortese, 1 - 88100 Catanzaro – Via Domenico Romeo, 25 Catanzaro
tel: 0961726345 - codice fiscale: **97087810798** CODICE UNIVOCO – **UFXP5T**
www.iisvemanuele.edu.it - czis021007@istruzione.it – czis021007@pec.istruzione.it

Il documento è stato approvato all'unanimità nella seduta del Consiglio di Classe del 04/05/2026

ELENCO DOCENTI CONSIGLIO DI CLASSE

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE V^ Sez. V	
DOCENTI	**FIRMA**