



Istituto di Istruzione Superiore  
**B. RICASOLI**

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**Classe 5<sup>^</sup> B**

**Settore: Istituto Tecnico**

**Indirizzo: Agrario**

**Articolazione: Produzione e trasformazione**

**ANNO SCOLASTICO 2024-2025**

**COORDINATORE DI CLASSE: Prof.ssa Sonia Golini**

### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



## Indice

1. Composizione del consiglio di classe
2. Elenco alunni (ai sensi della nota 21 marzo 2017, prot. 10719)
3. Profilo professionale del diplomato, quadro orario e ore svolte nell'a.s.2024/25
4. Presentazione sintetica della classe.
  - a) *storia del triennio della classe*
  - b) *continuità didattica nel triennio*
5. Obiettivi generali.
6. Conoscenze, competenze e capacità.
  - a) *prima prova*
  - b) *seconda prova*
  - c) *materiale per il colloquio d'esame*
7. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PTCO), visite e viaggi di istruzione, orientamento universitario e orientamento formativo.
8. Criteri e strumenti della misurazione e della valutazione.
9. Curricolo di Educazione Civica.

### Allegati:

- Griglia di valutazione del colloquio d'esame (ministeriale);
- griglia di valutazione della prima prova scritta con indicazioni per la correzione delle prove degli alunni con DSA;
- griglia di valutazione per la seconda prova scritta con indicazioni per la correzione delle prove degli alunni con DSA;
- griglia di valutazione colloquio pluridisciplinare di stage;
- griglia di valutazione della relazione di stage;
- attività svolte in PCTO;
- Relazioni finali dei docenti (Allegato A)

### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



Istituto di Istruzione Superiore

**B. RICASOLI**

### **1. Composizione del consiglio di classe per l'a.s. 2024-2025**

<b>DOCENTI</b>	<b>DISCIPLINA</b>
Zacchei Francesca	Italiano e storia
Tognazzi Stefania SOSTITUITA DA Monciatti Caterina (dal 18/02/2025)	Scienze motorie e sportive
Guarnieri Valentina	Trasformazione dei prodotti
Imperio Tatiana	Biotechnologie Agrarie
Cafazzo Maria Carmela	Gestione dell'ambiente e del territorio Produzioni vegetali
Cerchiara Domenico	ITP Biotechnologie Agrarie
Golini Sonia SOSTITUITA DA Chirico Antonio (dal 14/04 al 13/05)	Matematica
Del Lungo Elga	Lingua inglese
Cecchi Marco	Economia, estimo, marketing e legislazione
Grella Simone	Religione cattolica
Pianigiani Cecilia	Produzioni animali
Leone Maria	ITP Gestione ambiente e territorio, Produzioni animali
Giacalone Mirco	ITP Produzioni dei prodotti
Montini Marco	ITP Produzioni vegetali
Piacente Francesco	Alternativa IRC

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



Istituto di Istruzione Superiore

**B. RICASOLI**

**2. Elenco alunni** [\* vengono indicati i soli codici SIDI degli alunni, ai sensi della nota 21 marzo 2017, prot. 10719]

	<i>Alunno</i>
1	8385937
2	8206409
3	7960306
4	10710679
5	9539683
6	11442126
7	10710694
8	6461408
9	11092354
10	8995709
11	8551656
12	8206341
13	12265247
14	12241000
15	8206440

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



### **3. Profilo professionale del diplomato, quadro orario e ore svolte nell'a.s.2024/2025**

Al termine del percorso di studi il diplomato all'Istituto Tecnico Agrario consegue competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività di produzione, trasformazione e valorizzazione del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente; inoltre può intervenire in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici. Il diplomato può operare, come collaboratore di livello intermedio, in aziende, enti e consorzi territoriali dei settori agricolo, della viticoltura, enologico, di progettazione ambientale, florovivaistico, agroambientale, servizi all'impresa, commercializzazione, in studi professionali. In particolare, può ricoprire le seguenti mansioni:

- tecnico per la progettazione e gestione di programmi culturali;
- tecnico per la pianificazione delle attività aziendali e per il controllo della trasparenza, tracciabilità e qualità delle produzioni;
- tecnico per il monitoraggio e la tutela della componente floristica e faunistica;
- tecnico della manutenzione e gestione degli spazi verdi e la produzione di piante ornamentali;
- tecnico per il monitoraggio dello stato delle componenti ambientali, analisi d'impatto delle attività agrarie;
- tecnico per la redazione di piani di controllo delle filiere certificate di prodotti DOP;
- operatore per la gestione di attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti viti - vinicoli del territorio;
- tecnico dei processi produttivi ecosostenibili e dello smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
- tecnico delle produzioni vegetali e della commercializzazione dei prodotti agricoli;
- addetto all'organizzazione delle produzioni vitivinicole in campo e in

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



Istituto di Istruzione Superiore  
**B. RICASOLI**

cantina;

- tecnico della trasformazione biotecnologica dei prodotti enologici;
- tecnico per la gestione del sistema qualità aziendale;
- Inoltre può accedere alla libera professione secondo quanto previsto dalle norme vigenti, come: consulente per servizi di potatura, difesa integrata e trattamenti, raccolta, interventi meccanici, realizzazione e manutenzione di impianti di irrigazione, contabilità aziendale e tenuta dei registri, applicazione di tecnologie informatiche; consulente per la gestione di attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti enologici del territorio.

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

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

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



Istituto di Istruzione Superiore  
**B. RICASOLI**

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **Competenze specifiche di indirizzo:**

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali. - organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate. - intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione di prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali nonché alla qualità dell'ambiente. Nell'articolazione "Produzioni e Trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



### Quadro orario

Il piano di studi della classe quinta *Produzioni e trasformazioni* è il seguente, articolato in quadro orario di 5 giorni:

<b>Materie di insegnamento</b>	<b>Ore settimanali</b>
Lingua e letteratura italiana	4
Lingua inglese	3+1; 3
Storia	2
Matematica	3
Economia, estimo, marketing, legislazione	3
Produzioni animali	2 ; 2+1
Produzioni vegetali	4
Gestione dell'ambiente e del Territorio	2
Trasformazione dei prodotti	3
Biotechnologie agrarie	3
Scienze motorie e sportive	2
Religione cattolica/attività alternativa	1
<b>Totali ore settimanali</b>	<b>33</b>

Il Collegio dei docenti ha deliberato di articolare l'orario in 33 unità orarie di 58 minuti per cui, per classi parallele, sono state potenziate le ore nelle discipline professionali e/o oggetto d'esame. Le discipline di Lingua Inglese e Produzioni Animali sono state potenziate di 1 ora rispettivamente nel primo e nel secondo quadrimestre.

#### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



### Ore svolte nell'anno scolastico

Le ore possibili di lezione per ciascuna disciplina sono calcolate su 30 settimane considerato che circa 4 settimane sono state impegnate nello stage dell'Alternanza Scuola-Lavoro (PCTO) che i discenti hanno svolto dal 09/09/2024 al 7/10/2024.

<b>Materia</b>	<b>Ore teoriche (34 settimane)</b>	<b>Ore possibili (30 settimane)</b>	<b>Ore non effettuate (per assenza docenti, esercitazioni in azienda, ecc. )</b>	<b>Ore totali svolte nell'A.S. 2024/25  (stima)</b>
Lingua e letteratura italiana	136	120	24	96
Lingua inglese	119	105	4	101
Storia	68	60	4	56
Matematica	102	90	7	83
Economia, estimo, marketing, legislazione	102	90	8	82
Biotechnologie agrarie	102	90	20	70
Produzioni animali	85	75	22	53
Produzioni vegetali	136	120	21	99
Trasformazione dei prodotti	102	90	16	74
Gestione dell'ambiente e del territorio	68	60	24	36
Scienze motorie e sportive	68	60	13	47
Religione cattolica/attività alternativa	34	30	5	25

#### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



#### **4. Presentazione sintetica della Classe**

##### **a) Storia del triennio della classe**

##### ***Classe III n° 22 alunni***

##### ***Presentazione generale***

Nell'a. s. 2022-2023 la classe si compone di 22 studenti, 9 femmine e 13 maschi. Una studentessa, già da inizio anno, non ha frequentato le lezioni e, nonostante i ripetuti tentativi da parte della scuola di contattare la famiglia, l'alunna non ha mai iniziato la frequenza. Sono presenti 8 studenti con certificazione per Disturbo Specifico d'Apprendimento (DSA) e 1 alunno dichiarato BES dal consiglio di Classe.

##### ***Comportamento***

La classe, di nuova formazione, ha mostrato da subito un atteggiamento generalmente corretto e rispettoso; il clima talvolta non risulta del tutto sereno a causa di dinamiche relazionali e personali tra alcuni studenti. Dopo le prime difficoltà iniziali la situazione è migliorata e alla fine dell'anno scolastico il gruppo ha evidenziato un buon livello di maturità consentendo comunque sempre lo svolgimento regolare di tutte le attività.

##### ***Rendimento didattico***

Il livello di partenza del gruppo, relativamente alle conoscenze e alle competenze, è di livello mediamente discreto, ma la classe risulta estremamente eterogeneo. Alla fine del primo quadrimestre, 6 studenti non hanno riportato insufficienze, 9 hanno riportato il debito in una o più materie, presentando un quadro di insufficienze diffuse e gravi, 7 alunni riportano da una a due insufficienze. Per il recupero del debito del primo quadrimestre sono state attivate le seguenti modalità: studio individuale su argomenti concordati nel caso di insufficienza lieve e recupero in itinere per insufficienze gravi.

Lo scrutinio finale ha registrato la non promozione di 5 studenti (una riconducibile alle assenze), 5 studenti con giudizio sospeso e la promozione per i restanti.

Allo scrutinio differito di agosto, tutti gli alunni con esito sospeso sono stati ammessi alla classe successiva.

##### ***Strategie del C.d.C.***

Il C.d.C. ha fin da subito messo in atto strategie concordate per aiutare gli studenti a formare un gruppo classe unito, per rendere gli studenti più empatici tra di loro; il lavoro più faticoso è stato quello sulla gestione dei momenti delle attività non propriamente didattiche, in quanto

##### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [sii00900q@istruzione.it](mailto:sii00900q@istruzione.it) / [sii00900q@pec.istruzione.it](mailto:sii00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



Istituto di Istruzione Superiore  
**B. RICASOLI**

alcuni alunni hanno perseverato in un atteggiamento poco collaborativo.

**Classe IV**  
**n° 17 alunni**

***Presentazione generale***

Nell'a.s. 2023-2024 la classe si compone di 17 studenti, 6 femmine e 11 maschi.

Ci sono 6 studenti con certificazione per Disturbo Specifico d'Apprendimento (DSA), 1 alunno BES su proposta del Consiglio di Classe.

***Comportamento***

La classe fin dall'inizio ha mostrato più interesse e rispetto delle regole rispetto al precedente anno scolastico. Gli studenti, in linea generale, sono apparsi tranquilli e sereni, hanno sviluppato maggior senso di collaborazione tra di loro e anche il rapporto con gli insegnanti è stato più maturo. Nel corso dell'anno, è migliorata la gestione dei tempi condivisi, con il raggiungimento di un buon livello di controllo del comportamento. Alla fine del primo quadrimestre, un alunno ha fatto richiesta di passare all'indirizzo viticoltura ed enologia.

***Rendimento didattico***

Il rendimento didattico della classe, già alla fine del primo quadrimestre, ha evidenziato una situazione migliore dell'anno precedente, con dieci studenti che hanno conseguito un profitto positivo in tutte le discipline, 3 alunni con insufficienze da 1 a 3 discipline, quattro studenti con più di 3 insufficienze. Le modalità di recupero del debito attivate dal C.d.C. sono state studio individuale su argomenti concordati, nel caso di insufficienza lieve, e recupero in itinere per insufficienze gravi. I recuperi hanno avuto esito positivo nella maggior parte dei casi.

Nello scrutinio finale 6 alunni hanno riportato giudizio sospeso e l'esame di settembre per il recupero del debito non è stato superato da una studentessa.

***Strategie del C.d.C.***

Sostanzialmente il comportamento è stato adeguato e rispettoso del contesto scolastico; il Cdc non è dovuto intervenire per problemi disciplinari; non tutti gli alunni certificati hanno raggiunto un buon grado di autonomia nell'organizzazione del lavoro: a tal fine i docenti hanno spesso supportato gli alunni con integrazioni di materiale compensativo e attivando tutte le altre misure predisposte nei relativi PDP.

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



Istituto di Istruzione Superiore  
**B. RICASOLI**

**CLASSE V**

**n° 15 alunni**

### ***Presentazione generale***

Nell'anno scolastico in corso la classe si compone di 15 studenti, 5 femmine e 10 maschi. Sono presenti cinque studenti con certificazione di Disturbo Specifico dell'Apprendimento (DSA), 1 alunno dichiarato BES dal consiglio di classe.

All'inizio dell'anno scolastico la classe ha partecipato per un periodo di quattro settimane allo stage in aziende convenzionate con l'Istituto, riprendendo l'attività didattica mattutina il giorno 7 ottobre 2024. L'esperienza di stage ha rappresentato il contenuto fondamentale di un modulo interdisciplinare che si è concluso con una relazione finale consegnata a fine gennaio ed un colloquio pluridisciplinare con relativa valutazione tenutosi a metà febbraio.

### ***Alunni DSA - BES***

Come ogni anno il consiglio di Classe ha effettuato un incontro iniziale con le famiglie di tutti gli alunni certificati finalizzato alla predisposizione di PDP efficaci e tenenti conto dei punti di forza e di debolezza degli studenti in oggetto. Nel mese di novembre il C.d.C. ha predisposto i PDP che sono stati inviati per la presa visione e accettazione ai genitori. In fase di scrutinio intermedio è stato effettuato il monitoraggio del documento. Non sono state apportate modifiche in nessuno dei casi in quanto le strategie scelte e attuate dai docenti sono state ritenute efficaci. Si rimanda il dettaglio delle diagnosi e degli strumenti compensativi e dispensativi al documento riservato e allo stesso PDP.

### ***Comportamento***

Il rientro in classe dopo l'esperienza di stage ha comportato un leggero rallentamento nella ripresa dell'attività didattica: il gruppo discende ha palesato poca concentrazione durante lo svolgimento delle attività; nonostante questa situazione di partenza però, al richiamo dei docenti ad assumere un comportamento consono e un impegno adeguato, gli alunni sono rientranti nella routine consueta e lo svolgimento delle attività didattiche è proseguito in modo regolare. Il gruppo classe evidenzia delle fragilità sul piano didattico, riconducibili a difficoltà relazionali tra gli studenti e a problematiche personali pregresse, emerse nel corso degli anni scolastici precedenti che fortunatamente risultano risolte, ma che tuttavia hanno condizionato l'andamento delle programmazioni didattiche nel triennio. La classe si è confermata unita e molto interessata alle attività pratiche, collaborativa in ogni proposta da parte del gruppo docente.

### ***Rendimento didattico***

Il rendimento didattico non adeguato di alcuni studenti nel primo periodo è migliorato durante l'anno scolastico, registrando alla fine buoni risultati.

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



Istituto di Istruzione Superiore  
**B. RICASOLI**

Ai C.d.C. del mese di novembre il quadro è stato il seguente:

- n. 3 alunni che non hanno insufficienze;
- n. 12 alunni che hanno da 1 a 3 insufficienze;

Allo scrutinio intermedio di gennaio il quadro è risultato migliore:

- n. 11. alunni che non hanno insufficienze;
- n. 4 alunni che hanno da 1 a 2 insufficienze;

Nel mese di marzo il quadro dei voti ha visto un leggero peggioramento:

- n.6 alunni che non hanno insufficienze;
- n. 9. alunni che hanno da 1 a 3 insufficienze;

Le modalità di recupero del debito attivate dal C.d.C. sono state studio individuale su argomenti concordati con recupero in itinere.

### ***Strategie del C.d.C.***

Gli alunni hanno mantenuto un comportamento sostanzialmente corretto e un approccio abbastanza serio al lavoro scolastico. Il curriculum di Educazione civica ha visto la classe partecipare al progetto Kyoto club, progetto nazionale e internazionale che mira a promuovere tematiche dell'efficienza energetica, rinnovabili, riduzione dei rifiuti e riutilizzo delle risorse, mobilità sostenibile, cambiamenti climatici. Inoltre la classe ha preso parte al progetto API Agricoltura Polifunzionale Integrata. Questi e altri momenti legati alle attività pratiche condotte anche in gruppi, sono risultati fondamentali per costruire un percorso progressivo di apprendimento civico.

Il lavoro realizzato dai ragazzi della classe è stato presentato al concorso nazionale Agree CAP, sull'economia circolare curato da Kyoto Club ed è risultato tra i tre progetti selezionati per la menzione speciale e una visita premio alla tenuta presidenziale "Castelporziano", per una delegazione di tre alunni.

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



Per la classe quinta l'attribuzione del credito è regolamentato dall'art. 15 del d. lgs. 62/2017.

Si riassumono i crediti riportati dagli studenti:

<i>Alunno</i>	<i>Credito III</i>	<i>Credito IV</i>	<i>Totale Credito</i>
8385937	8	10	<b>18</b>
8206409	9	10	<b>19</b>
7960306	10	11	<b>21</b>
10710679	10	10	<b>20</b>
9539683	10	11	<b>21</b>
11442126	9	10	<b>19</b>
10710694	10	11	<b>21</b>
6461408	10	11	<b>21</b>
11092354	10	11	<b>21</b>

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



8995709	10	11	<b>21</b>
8551656	9	10	<b>19</b>
8206341	10	11	<b>21</b>
12265247	9	10	<b>19</b>
12241000	9	10	<b>19</b>
8206440	11	12	<b>23</b>

#### **b) Continuità didattica nel triennio**

Nel passaggio dalla classe terza alla classe quarta sono cambiati gli ITP di Produzioni Vegetali e Genio Rurale, i docenti di Lingua inglese e Scienze Motorie. Nel passaggio dalla classe quarta alla classe quinta è cambiata la docente di Italiano e Storia, Produzioni Animali e Biotecnologie Agrarie.

Di seguito vengono dettagliati gli avvicendamenti dei docenti per disciplina:

*Italiano:* stesso docente per la classe terza e quarta, variazione per la classe quinta.

*Lingua inglese:* variazione docente tra la classe terza e la classe quarta, poi mantenuto per la quinta.

*Scienze Motorie:* variazione di tre diversi docenti per ogni anno scolastico.

*Trasformazione dei prodotti:* il docente è cambiato temporaneamente a metà del primo quadrimestre della classe quarta, per poi essere di nuovo lo stesso per la classe quinta.

*Produzioni animali:* il docente è cambiato nel passaggio dalla classe quarta alla quinta.

*Biotecnologie Agrarie:* il docente è cambiato nel passaggio dalla classe IV alla V.

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



## 5. Obiettivi generali

- **OBIETTIVI EDUCATIVI in termini di risultati attesi**

OBIETTIVO	LIVELLO RAGGIUNTO
<i>Partecipare all'attività didattica fornendo contributi personali e costruttivi, sia nell'ambito delle discipline teoriche che in quello delle esercitazioni pratiche</i>	BUONO
<i>Essere disponibili al confronto con tutti i compagni della classe, mantenendo un atteggiamento rispettoso ed accogliente nella consapevolezza della dignità e del valore di ciascun componente della comunità scolastica</i>	BUONO
<i>Sviluppare la capacità di lavorare in gruppo sapendo portare il proprio contributo al fine della realizzazione di un progetto comune</i>	OTTIMO
<i>Mantenere un comportamento corretto e adeguato ai diversi momenti della vita scolastica rispettando le regole.</i>	BUONO

## **OBIETTIVI COGNITIVI in termini di risultati attesi**

OBIETTIVO	LIVELLO RAGGIUNTO
<i>Utilizzare correttamente la terminologia specifica delle diverse discipline e saper produrre elaborati corretti, curando anche l'aspetto formale</i>	SUFFICIENTE
<i>Imparare a ragionare in modo induttivo e deduttivo per rendere l'apprendimento il meno possibile meccanico e il più possibile significativo</i>	SUFFICIENTE
<i>Saper raccogliere dati ed informazioni della vita reale e saperli organizzare in modo sistematico.</i>	SUFFICIENTE

### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



<i>Saper individuare procedimenti più idonei alla risoluzione di problemi, utilizzando le competenze acquisite</i>	<b>SUFFICIENTE</b>
<i>Saper esprimere valutazioni su esperienze personali, acquisizioni culturali e tecniche apprese e sulla congruità dei risultati ottenuti da un lavoro svolto</i>	<b>DISCRETO</b>

Scala: **MEDIOCRE, SUFFICIENTE, DISCRETO, BUONO, OTTIMO**

### **6. Conoscenze, competenze e capacità**

- Per le singole discipline è prevista una scheda (**ALLEGATO A**) allegata al presente documento.
- I programmi effettivamente svolti verranno messi a disposizione in forma elettronica e, su richiesta, in formato cartaceo, e pubblicati sul sito internet della scuola al termine dell'anno scolastico.

#### **a. Prima prova (Ordinanza ministeriale art.19)**

Come indicato all'art. 19 dell'O.M 67 del 31 marzo 2025 ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

#### **b. Seconda prova (Ordinanza ministeriale art.20)**

Come indicato all'art. 20 dell'O.M 67 del 31 marzo 2025, la seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, ha per oggetto la/le disciplina/e caratterizzante/i il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo. Per l'anno scolastico 2024/2025 le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali del vigente ordinamento, sono individuate dal

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



### **c. Colloquio d'esame (Ordinanza ministeriale art.22)**

Come indicato nell'art.22 comma 1 dell'O.M., il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO/attività assimilabili o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato;
- c) di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione ai sensi del comma 5 art.22 dell'O.M. 67.

Per il dettaglio delle ore e degli studenti che hanno partecipato ad attività facoltative, si vedano gli allegati ai verbali dei consigli di classe e quanto riportato nel Curriculum dello studente.

### **7.Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, PCTO, visite e viaggi di istruzione, orientamento universitario e orientamento formativo**

Nel corso del triennio la classe ha svolto attività inerenti "Competenze Trasversali per l'Orientamento" secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Nello specifico:

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



### **CLASSE III a.s. 2022-2023**

#### **Esercitazioni e corsi**

- Esercitazioni nell'azienda annessa all'Istituto
- Corso sulla sicurezza
- Progetto SAME

#### **Partecipazione a manifestazioni fieristiche e visite didattiche**

- Visita Consorzio Agrario
- Visita Agriumbria
- Visita Orti di S. Miniato
- Visita Azienda Mondo Mangione
- Visita Orto Sinergico - Montepulciano
- Trekking urbano

#### **Progetti ed eventi**

- Partecipazione alla Giornata Enologica
- Partecipazione ad eventi organizzati dalla scuola

#### **Viaggi d'Istruzione**

- Matera e il Salento

### **CLASSE IV a.s. 2023-2024**

#### **Esercitazioni e corsi**

- Esercitazioni nell'azienda annessa all'Istituto
- Corso HACCP
- Progetto PAC (partecipazione a convegno)
- Progetto API
- Progetto Unicoop "Consumo consapevole"
- Progetto Agrilab
- Progetto Motumundi
- Progetto "Economia circolare, da scarto a risorsa"
- Progetto "Cento canti per Siena"

#### **Partecipazione a manifestazioni fieristiche e visite didattiche**

- Visita azienda Chiarion
- Visita Azienda Badolato
- Visita Associazione grani antichi Montespertoli

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411



Istituto di Istruzione Superiore  
**B. RICASOLI**

- Visita Mulino Parri
- Visita Salcis
- Trekking urbano

### **Progetti ed eventi**

- Partecipazione alla Giornata Enologica
- Partecipazione ad eventi organizzati dalla scuola

### **Viaggi d'Istruzione**

- Sicilia occidentale con visita a cantine e aziende agricole del territorio.

### **Orientamento formativo**

Nel corrente anno scolastico, in ottemperanza al D.M. n. 328 del dicembre 2022, concernente la “Riforma del sistema di orientamento “nell’ambito della Missione 4- PNR” sono state svolte 30 ore di orientamento formativo finalizzate alla riduzione della dispersione scolastica e a favorire l’accesso alle opportunità formative dell’istruzione terziaria. Come esplicito dalle *Linee guida per l’orientamento “i moduli curriculari di orientamento formativo per il triennio sono integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (PCTO), nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore. I moduli di 30 ore non vanno intesi come il contenitore di una nuova disciplina o di una nuova attività educativa aggiuntiva e separata dalle altre. Sono invece uno strumento essenziale per aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, in vista della costruzione in itinere del personale progetto di vita culturale e professionale, per sua natura sempre in evoluzione.”*

Il prospetto illustra in modo generale il percorso di orientamento formativo destinato alla classe.

### **CLASSE 5 B ORIENTAMENTO FORMATIVO**

#### **Obiettivo di apprendimento:**

- Orientamento come processo multi-prospettico per la propria identità come cittadino e individuo del futuro.
- Permettere agli studenti di scegliere con migliore consapevolezza l’indirizzo di studio post diploma o il percorso lavorativo.

#### **Istituto di Istruzione Superiore “Bettino Ricasoli”**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa “La Selva” / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D’ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



**Competenze chiave europee:**

Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare: è la capacità di organizzare le informazioni e il tempo, di gestire il proprio percorso di formazione e carriera. Vi rientra, però, anche la spinta a inserire il proprio contributo nei contesti in cui si è chiamati ad intervenire, così come l'abilità di riflettere su se stessi e di autoregolamentarsi.

Competenza in materia di cittadinanza: ognuno deve possedere le skill che gli consentono di agire da cittadino consapevole e responsabile, partecipando appieno alla vita sociale e politica del proprio paese.

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali: in questa particolare competenza rientrano sia la conoscenza del patrimonio culturale (a diversi livelli) sia la capacità di mettere in connessione i singoli elementi che lo compongono, rintracciando le influenze reciproche.

**Tot ore:** 60 ore curriculari

**Valutazione:** Test strutturati e semi-strutturati per stimolare l'auto riflessione sui temi affrontati e su come il progetto abbia modificato le proprie competenze in questo ambito.

Discipline coinvolte	Attività
Tutte le discipline	Formazione post diploma e occupazione: <ul style="list-style-type: none"><li>• Incontri con Università</li><li>• Incontri con Associazioni di categoria</li><li>• Ordini Professionali</li><li>• Incontri con ITS</li></ul> Attività volte alla consapevolezza delle diverse espressioni culturali. Visite orientative alle varie aziende locali e nazionali, fiere di settore e centri di interesse culturale.

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



**DETTAGLIO ATTIVITA' PCTO CLASSE V**  
**a.s. 2024/25**

**Esercitazioni e corsi**

- Esercitazioni in azienda annessa all'Istituto
- Progetto sostenibilità d'impresa in collaborazione con la fondazione Santa Chiara Lab
- Seminario progetto Pianeta Galileo (Consiglio regionale Toscana)

**Partecipazione a manifestazioni fieristiche e visite didattiche**

- Didacta 2025 Firenze
- EIMA
- Progetto Kioto-Visita in Maremma
- Centro genetico ANABIC
- Castello di Ama

**Progetti ed eventi**

- Calici d'autunno
- Giornata Enologica
- Progetto Miele
- Partecipazione a eventi organizzati dalla scuola

**Stage in azienda**

- gli stage sono stati effettuati nelle diverse aziende in convenzione con la scuola dal 09/09/2024 al 07/10/2024.

**Viaggi d'Istruzione**

Barcellona e la Provenza. Visita culturale della città, visita azienda viti-vinicola.

**Orientamento universitario**

Le proposte presentate alla classe, per l'orientamento in uscita: sono state le seguenti:

- Incontro Collegio Periti Agrari di Siena
- Incontro ITS EAT
- Incontro UNIFI (Dagri)
- Incontro ASSORIENTA

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



- Incontro Agribusiness
- Centro per l'impiego di Siena

**8. Criteri e strumenti della misurazione** (*punteggi e livelli*) **e della valutazione** (*indicatori e descrittori adottati per la formulazione di giudizi e/o per l'attribuzione dei voti*) approvati dal Collegio dei Docenti.

Ogni docente sulla base delle finalità stabilite dal Collegio Docenti e degli obiettivi trasversali fissati dai Consigli di Classe:

- Individua gli obiettivi specifici della disciplina
- Esprime la propria offerta formativa (curricolo disciplinare)
- Esplica le metodologie, le strategie, gli strumenti di verifica e valutazione.

I docenti scelgono tra i diversi modelli metodologici quelli che ritengono più efficaci per l'attivazione del processo di apprendimento.

Gli strumenti di verifica, per quanto possibile frequenti, diversificati e distribuiti uniformemente durante il corso dell'anno scolastico, variano a seconda delle esigenze dettate dalla specificità delle singole discipline, dai diversi stili cognitivi degli alunni e dalle opportunità legate alla didattica e possono essere: test, colloqui, produzioni scritte (in forma di saggio breve, articolo di giornale, tema argomentativo, relazioni, progetti), attività di laboratorio, prove pratiche, prove grafiche, risoluzione di casi tecnico- pratici.

Il giudizio relativo alle singole prove è espresso in decimi. L'attribuzione del voto è l'occasione per fornire allo studente indicazioni circa lo stato di avanzamento verso la competenza e alle strategie da utilizzare per superare difficoltà e carenze.

La valutazione si articola in due momenti: valutazione formativa e valutazione sommativa.

La valutazione formativa: indica i tempi, il modo e i ritmi con cui ciascun alunno affronta il percorso verso la conoscenza e l'autonomia personale; essa tiene conto dei seguenti indicatori: qualità dei rapporti interpersonali, partecipazione e collaborazione, interesse e impegno e motivazione allo studio, consapevolezza delle conoscenze acquisite, autonomia operativa e decisionale.

La valutazione certificativa o sommativa: esprime le conoscenze e le competenze acquisite dagli alunni in riferimento alla loro spendibilità sociale; tiene conto delle conoscenze e competenze acquisite, della trasferibilità delle conoscenze in ambiti diversi e dell'utilizzo degli strumenti e linguaggi specifici. Per quanto riguarda gli alunni DSA e con altri Bisogni Educativi Speciali, le valutazioni sono sempre state fatte in coerenza con quanto indicato all'interno dei PDP.

Le competenze acquisite hanno come parametro di riferimento la soglia di accettabilità per ogni disciplina individuata dal Collegio Docenti articolato in dipartimenti e condivisa da tutti

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



i docenti della stessa disciplina in classi parallele. La soglia di accettabilità può essere definita come l'insieme delle competenze irrinunciabili, indispensabili per affrontare il successivo percorso di apprendimento.

*Verifiche orali:*

- conoscenza degli argomenti richiesti
- padronanza e uso del linguaggio disciplinare
- capacità di rielaborazione autonoma degli argomenti richiesti

*Verifiche scritte:*

- esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti;
- relazioni, produzione di testi "aumentati", con collegamenti ipertestuali;
- esperimenti e relazioni di laboratorio. Relazione di laboratorio (in assenza di un laboratorio fisico è possibile lavorare con gli studenti in laboratori virtuali).

Resterà invariato per gli alunni con BES e DSA l'utilizzo di strumenti compensativi e misure dispensative previste dai rispettivi PDP.

Per quanto concerne il **colloquio** il Consiglio di Classe ha svolto la simulazione della prova orale in data 16 Maggio utilizzando come alunni campione 2 studenti selezionati sulla base delle medie dei voti delle diverse discipline.

Per la prima prova sono state effettuate due simulazioni, una nel primo e una nel secondo quadrimestre, nelle seguenti date:

- prima simulazione 10/01/2025
- seconda simulazione 07/05/2025

Le simulazioni della seconda prova sono state effettuate nel secondo quadrimestre, nelle seguenti date:

- prima simulazione 20/03/2025
- seconda simulazione 07/05/2025

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



## **9 Curricolo educazione civica**

A decorrere dall'anno scolastico 2024/2025, sono adottate le Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica secondo quanto riportato dal D.M. n 183 del 7 settembre 2024. L'Educazione Civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri. Le nuove Linee Guida, sottolineando il valore dell'inclusione, promuovono nell'azione didattica la centralità dello studente, il suo concreto protagonismo nel processo di apprendimento e la valorizzazione dei talenti personali.

L'IIS Ricasoli ha ritenuto necessario nominare un team di docenti di riferimento il cui compito consiste nel guidare e orientare i C.d.C. in fase di programmazione e attuazione dei curricula, secondo i tre nuclei concettuali principali indicati dal Ministero:

Costituzione, Sviluppo economico e sostenibilità, Cittadinanza digitale.

Il progetto di Educazione Civica è pertanto riassumibile in un Curricolo progettuale in cui la scuola elabora (attraverso i C.d.C.) un curriculum di almeno 33 ore e definisce le modalità orarie.

Per quanto riguarda la valutazione il docente cui sono stati affidati compiti di coordinamento acquisisce dal Consiglio di Classe gli elementi conoscitivi. Tali elementi possono essere desunti sia da prove già previste, sia attraverso la valutazione della partecipazione alle attività progettuali e di potenziamento dell'offerta formativa.

Sulla base di tali informazioni, il docente propone il voto in decimi da assegnare all'insegnamento di Educazione civica, che sarà allegato alla valutazione finale e potrà essere tenuto in considerazione per l'attribuzione del credito.

Di seguito sono riportati in forma sintetica i percorsi di Educazione civica svolti durante il triennio dalla classe:

### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



<b>AMBITI: sviluppo economico e sostenibilità</b>			
<b>TITOLO: Sinergie</b>			
<b>COORDINATORE ED. CIVICA: Prof.ssa Cafazzo Maria Carmela</b>			
<b>materia</b>	<b>docente</b>	<b>contenuto</b>	<b>ore dedicate</b>
Produzioni vegetali	Cafazzo Maria Carmela	Progetto Sinergie	13
Storia	Napolitano Marilena	Trekking urbano	6
Matematica	Golini Sonia	Progetto Sinergie	2
Inglese	Milano Roberta	Visione Film "Siccità"	2
Italiano	Napolitano Marilena	Progetto Sinergie	2
Genio Rurale	Mori Isabella	Progetto Sinergie	2
Multidisciplinare		Restituzione dei percorsi attraverso un prodotto multimediale e e sua esposizione	6
<b>Le ore previste comprendono le verifiche del 1° e del 2° quadrimestre</b>			<b>33</b>
<b>TOTALE ORE</b>			

Il lavoro realizzato dalla classe è stato presentato al concorso nazionale Agree CAP, sull'economia circolare curato da Kyoto Club ed è risultato tra i tre progetti selezionati per la menzione speciale e una visita premio alla tenuta presidenziale "Castelporziano", per una delegazione di tre alunni.

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



**CLASSE QUARTA**

<b>AMBITI: sviluppo economico e sostenibilità</b>			
<b>TITOLO: Qualità del cibo, qualità della vita</b>			
<b>COORDINATORE ED. CIVICA: Prof.ssa Cafazzo Maria Carmela</b>			
<b>materia</b>	<b>Docente</b>	<b>Contenuto</b>	<b>ore dedicate</b>
Produzioni Vegetali	Cafazzo Maria Carmela	Progetto Unicoop la filiera cerealicola	1
Produzioni Vegetali	Cafazzo Maria Carmela	Progetto Unicoop sul consumo consapevole	2
Produzioni Vegetali	Cafazzo Maria Carmela	Progetto Sinergie: associazione grani antichi	7
Produzioni Vegetali	Cafazzo Maria Carmela	Incontro orti urbani	1
matematica	Golini Sonia	Incontro orti urbani	1
Biotechnologie agrarie	Fineschi Silvia	Progetto Motumundi	6
Biotechnologie agrarie	Fineschi Silvia	Progetto Agrilab	12
	Vari docenti	Restituzione lavori/verifiche	3
<b>Le ore previste comprendono le verifiche del 1° e del 2° quadrimestre</b>			<b>TOTALE ORE</b> <b>33</b>

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



<b>AMBITI: sviluppo economico e sostenibilità</b>			
<b>TITOLO: La PAC in pratica</b>			
<b>COORDINATORE ED. CIVICA: Cafazzo Maria Carmela</b>			
<b>Materia</b>	<b>Docente</b>	<b>Contenuto</b>	<b>Ore dedicate</b>
Produzioni vegetali e Gestione ambiente e territorio.	Cafazzo Maria Carmela	Progetto Kyoto club: Agree CAP	16
Trasformazioni dei prodotti	Guarnieri Valentina	Progetto API Agricoltura Polifunzionale Integrata	5
Storia	Guarnieri Valentina	Progetto di Istituto "Giornata della Memoria"	1
Biotecnologie agrarie	Imperio Tatiana	Sostenibilità d'impresa	12
IRC	Grella Simone	Progetto "Sostegno a distanza"	1
<b>Le ore previste comprendono le verifiche del 1° e del 2° quadrimestre</b>			<b>34</b>
<b>TOTALE ORE</b>			

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



## Rubrica di valutazione per l'attività di educazione civica

LIVELLO DI COMPETENZA		IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO	
	CRITERI	4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO
<b>CONOSCENZE</b>	Conoscere i principi su cui si fonda la convivenza: ad esempio, regola, norma, patto, condivisione, diritto, dovere, negoziazione, votazione, rappresentanza	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentari e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con 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 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. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate, bene organizzate. L'alunno sa recuperarle e metterle in relazione in modo autonomo, riferirle anche servendosi di diagrammi, mappe, schemi e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.
	Conoscere gli articoli della Costituzione e principi generali delle leggi e delle carte internazionali proposti durante il lavoro.							

### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



LIVELLO DI COMPETENZA		IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO	
CRITERI		4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO
<b>ABILITA'</b>	Individuare e saper riferire gli aspetti connessi alla cittadinanza negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica, salute, appresi nelle discipline. Saper riferire e riconoscere a partire dalla propria esperienza fino alla cronaca e hai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone; collegarli alla previsione delle Costituzioni, delle Carte internazionali, delle leggi.	L'alunno mette in atto solo in modo sporadico, con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità connesse ai temi trattati.	L'alunno 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.	L'alunno 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.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati nei contesti più noti e vicini all'esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.	L'alunno 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.	L'alunno 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 completezza e pertinenza. Porta contributi personali e originali.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità connesse ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e le rapporta a quanto studiato e alle esperienze concrete con pertinenza e completezza. Generalizza le abilità a contesti nuovi. Porta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, che ne in grado di adattare al variare delle situazioni.

LIVELLO DI COMPETENZA		IN FASE DI ACQUISIZIONE		DI BASE	INTERMEDIO		AVANZATO	
CRITERI		4 INSUFFICIENTE	5 MEDIOCRE	6 SUFFICIENTE	7 DISCRETO	8 BUONO	9 DISTINTO	10 OTTIMO
<b>ATTEGGIAMENTI/COMPORTEMENTI</b>	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. Esercitare pensiero critico nell'accesso alle	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati, con la sollecitazione degli adulti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.	L'alunno 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, che onora con la supervisione degli adulti o il contributo dei compagni.	L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Assume con scrupolo le responsabilità che gli vengono affidate.	L'alunno adotta regolarmente, dentro e fuori di scuola, 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.	L'alunno adotta sempre, dentro e fuori di scuola, 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 diversi e nuovi.

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



## CONSIGLIO DI CLASSE

<b>DOCENTI</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
Zacchei Francesca	Italiano e storia	<i>Zacchei Francesca</i>
Monciatti Caterina	Scienze motorie e sportive	<i>Monciatti Caterina</i>
Guarnieri Valentina	Trasformazione dei prodotti	<i>Guarnieri Valentina</i>
Imperio Tatiana	Biotechnologie Agrarie	<i>Imperio Tatiana</i>
Cafazzo Maria Carmela	Gestione dell'ambiente e del territorio e produzioni vegetali	<i>Cafazzo Maria Carmela</i>
Cerchiara Domenico	ITP Biotechnologie Agrarie	<i>Cerchiara Domenico</i>
Chirico Antonio	Matematica	<i>Chirico Antonio</i>
Del Lungo Elga	Lingua inglese	<i>Del Lungo Elga</i>
Cecchi Marco	Economia, estimo, marketing e legislazione	<i>Cecchi Marco</i>
Grella Simone	Religione cattolica	<i>Grella Simone</i>
Pianigiani Cecilia	Produzioni animali	<i>Pianigiani Cecilia</i>
Leone Maria	ITP Gestione ambiente e territorio, Produzioni animali	<i>Leone Maria</i>
Giacalone Mirco	ITP Produzioni dei prodotti	<i>Giacalone Mirco</i>
Montini Marco	ITP Produzioni vegetali	<i>Montini Marco</i>
Piacente Francesco	Alternativa IRC	<i>Piacente Francesco</i>

Siena, 12 Maggio 2025

Il coordinatore della classe  
Prof.ssa Golini Sonia

Il dirigente Scolastico  
Prof.ssa  
Riguccini Nadia

### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411



### ALLEGATI

- *Griglia di valutazione del colloquio d'esame (ministeriale);*
- *griglia di valutazione della **prima prova** scritta con indicazioni per la correzione delle prove degli alunni con DSAP*
- *griglia di valutazione per la **seconda prova** scritta con indicazioni per la correzione delle prove degli alunni con DSAP;*
- *griglia di valutazione colloquio pluridisciplinare di stage;*
- *griglia di valutazione della relazione di stage;*
- *attività svolte in PCTO;*
- *Relazioni finali dei docenti (Allegato A).*

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## Griglia di valutazione della prova orale

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

### Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, richiedendo i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, richiedendo efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, richiedendo con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento all'ingobbio 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				



Firmato digitalmente da VALDITARA GIUSEPPE  
C=IT  
O=MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO

### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO**

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA A – ANALISI DEL TESTO E INTERPRETAZIONE**

Indicatori	Parametri	Punteggio																				
<b>Ideazione e organizzazione testuale</b>	Ideazione, pianificazione organizzazione del testo	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1 = testo privo di organizzazione e pianificazione                      2 = testo con scarsa organizzazione, con passaggi poco chiari                      3 = testo sufficientemente organizzato ma con scarso bilanciamento tra le diverse parti e/o con passaggi poco chiari                      4 = testo ben pianificato sebbene con qualche sproporzione                      5 = testo chiaro, ben ideato e organizzato in modo armonico</p>	1	2	3	4	5															
	1	2	3	4	5																	
Coesione	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1 = testo non coeso                      2 = testo scarsamente coeso                      3-4 = testo sufficientemente coeso                      5 = testo coeso</p>	1	2	3	4	5																
1	2	3	4	5																		
Coerenza	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1 = testo incoerente                      2 = testo scarsamente coerente                      3-4 = testo sufficientemente coerente                      5 = testo coerente</p>	1	2	3	4	5																
1	2	3	4	5																		
<b>Stile e linguaggio</b>	Ricchezza e padronanza lessicale	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1-2 = lessico colloquiale, ripetitivo, inadeguato                      3-4 = lessico spesso ripetitivo o poco consapevole del registro                      5-6 = lessico corretto ma che ricorre spesso a parole generiche                      7-8 = lessico ampio ma talvolta ripetitivo o con qualche imprecisione                      9-10 = vocabolario ampio e adeguato al genere testuale</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10												
Correttezza Ortografica e interpuntiva	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1-2 = gravi errori ortografici e/o di punteggiatura                      3-4 = errori frequenti di ortografia e/o di punteggiatura                      5-6 = testo parzialmente corretto a livello ortografico e interpuntivo                      7-8 = lievi e sporadici errori ortografici e/o di punteggiatura                      9-10 = testo corretto nell'ortografia e nella punteggiatura</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
 www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
 Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
 Istituto Tecnico Agrario Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

	Correttezza morfosintattica	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-2 = gravi errori 3-4 = errori frequenti 5-6 = testo parzialmente corretto 7-8= lievi e sporadici errori 9-10= testo corretto</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
<b>Contenuti</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = riferimenti culturali assenti 4-5 = riferimenti culturali poveri e/o scorretti 6 = conoscenze superficiali e/o generiche 7-8= buone conoscenze, con qualche imprecisione 9-10= conoscenze ampie, approfondite e dettagliate</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
<b>Aderenza alla traccia</b>	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = più punti della consegna non sono stati svolti 4-5= è stato tralasciato un punto della consegna e/o la trattazione risulta spesso superficiale 6= l'elaborato risponde a tutte le richieste ma in modo superficiale 7-8= esauriente ma con alcune consegne svolte superficialmente 9-10= Perfetta aderenza alla traccia/alle richieste con approfondimenti</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
<b>Comprensione del testo</b>	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = Il testo non è stato ben compreso 4-5 = Scarsa comprensione tematica di diversi passi del testo 6= Adeguata comprensione tematica del testo con qualche imprecisione 7-8= Buona comprensione del testo 9-10= Comprensione approfondita e articolata</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
<b>Analisi del testo</b>	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = Analisi spesso scorretta 4-5= Analisi superficiale e/o poco efficace 6= Analisi nel complesso corretta ma priva di riferimenti puntuali 7-8= Analisi efficace e puntuale, ad eccezione di qualche punto 9-10= Analisi articolata, puntuale e approfondita</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
<b>Interpretazione</b>	Interpretazione del testo	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1 = Interpretazione scorretta 2= Interpretazione superficiale e/o poco efficace</p>	1	2	3	4	5															
1	2	3	4	5																		

### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

		3= Interpretazione sufficientemente corretta 4= Interpretazione corretta 5= Interpretazione corretta e articolata										
	Capacità di attuare collegamenti e capacità di approfondimento	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>1 = Collegamenti e approfondimenti assenti 2= Collegamenti e approfondimenti poco pertinenti e/o superficiali 3= Collegamenti e approfondimenti pertinenti ma non sviluppati 4= Collegamenti e approfondimenti pertinenti e sufficientemente sviluppati 5= Collegamenti e approfondimenti pertinenti e pienamente sviluppati</p>	1	2	3	4	5					
1	2	3	4	5								
	Espressione di giudizi	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p>1 = giudizi critici pressoché assenti 2 = giudizi che denotano scarso spirito critico con riformulazione di luoghi comuni e stereotipi 3 = giudizi che denotano sufficiente spirito critico 4 = giudizi che denotano buono spirito critico 5 = giudizi che denotano ampio spirito critico</p>	1	2	3	4	5					
1	2	3	4	5								
		TOT. ___/100 punti										

Data \_\_\_\_\_

Voto complessivo attribuito alla prova: \_\_\_\_\_/20

N.B. Il voto complessivo, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli indicatori, in presenza di numeri decimali, viene approssimato in eccesso all'unità superiore. Come indicato dal Quadro di riferimento per la prima prova del 26 novembre 2018 e dal quadro del D.lgs. 62/2017, il punteggio in centesimi dovrà essere convertito in ventesimi.

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO\***

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA A – ANALISI DEL TESTO E INTERPRETAZIONE**

Indicatori	Parametri	Punteggio																				
<b>Ideazione e organizzazione testuale</b>	Ideazione, pianificazione organizzazione del testo	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1 = testo privo di organizzazione e pianificazione                  2 = testo con scarsa organizzazione, con passaggi poco chiari                  3 = testo sufficientemente organizzato ma con scarso bilanciamento tra le diverse parti e/o con passaggi poco chiari                  4 = testo ben pianificato sebbene con qualche sproporzione                  5 = testo chiaro, ben ideato e organizzato in modo armonico</p>	1	2	3	4	5															
	1	2	3	4	5																	
<p><b>Coesione</b></p> <table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1 = testo non coeso                  2 = testo scarsamente coeso                  3-4 = testo sufficientemente coeso                  5 = testo coeso</p> <p><b>Coerenza</b></p> <table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1 = testo incoerente                  2 = testo scarsamente coerente                  3-4 = testo sufficientemente coerente                  5 = testo coerente</p>	1	2	3	4	5						1	2	3	4	5						<p>1 = testo incoerente                  2 = testo scarsamente coerente                  3-4 = testo sufficientemente coerente                  5 = testo coerente</p>	
1	2	3	4	5																		
1	2	3	4	5																		
<b>Stile e linguaggio</b>	Ricchezza e padronanza lessicale	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1-2 = lessico colloquiale, ripetitivo, inadeguato                  3-4 = lessico spesso ripetitivo o poco consapevole del registro                  5-6 = lessico corretto ma che ricorre spesso a parole generiche                  7-8 = lessico ampio ma talvolta ripetitivo o con qualche imprecisione                  9-10 = vocabolario ampio e adeguato al genere testuale</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10												
Correttezza morfosintattica	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1-2 = gravi errori                  3-4 = errori frequenti                  5-6 = testo parzialmente corretto                  7-8 = lievi e sporadici errori                  9-10 = testo corretto</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
 www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
 Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
 Istituto Tecnico Agrario Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

<b>Contenuti</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12													
		<p>1-3 = riferimenti culturali assenti  4-5 = riferimenti culturali poveri e/o scorretti  6-8 = conoscenze superficiali e/o generiche  9-10= buone conoscenze, con qualche imprecisione  11-12= conoscenze ampie, approfondite e dettagliate</p>																								
<b>Aderenza alla traccia</b>	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12													
		<p>1-3 = più punti della consegna non sono stati svolti  4-5= è stato tralasciato un punto della consegna e/o la trattazione risulta spesso superficiale  6-8= l'elaborato risponde a tutte le richieste ma in modo superficiale  9-10= esauriente ma con alcune consegne svolte superficialmente  11-12= Perfetta aderenza alla traccia/alle richieste con approfondimenti</p>																								
<b>Comprensione del testo</b>	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12													
		<p>1-3 = il testo non è stato ben compreso  4-5 = Scarsa comprensione tematica di diversi passi del testo  6-8= Adeguata comprensione tematica del testo con qualche imprecisione  9-10= Buona comprensione del testo  11-12= Comprensione approfondita e articolata</p>																								
<b>Analisi del testo</b>	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12													
		<p>1-3 = Analisi spesso scorretta  4-5= Analisi superficiale e/o poco efficace  6-8= Analisi nel complesso corretta ma priva di riferimenti puntuali  9-10= Analisi efficace e puntuale, ad eccezione di qualche punto  11-12= Analisi articolata, puntuale e approfondita</p>																								
<b>Interpretazione</b>	Interpretazione del testo	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7																	
		1	2	3	4	5	6	7																		
		<p>1 = Interpretazione scorretta  2= Interpretazione superficiale e/o poco efficace  3-4= Interpretazione sufficientemente corretta  5-6= Interpretazione corretta  7= Interpretazione corretta e articolata</p>																								
	Capacità di attuare collegamenti e capacità di approfondimento	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	1	2	3	4	5	6	7																	
		1	2	3	4	5	6	7																		

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

		1-2 = Collegamenti e approfondimenti assenti 2= Collegamenti e approfondimenti poco pertinenti e/o superficiali 3= Collegamenti e approfondimenti pertinenti ma non sviluppati 4-5= Collegamenti e approfondimenti pertinenti e sufficientemente sviluppati 5= Collegamenti e approfondimenti pertinenti e pienamente sviluppati										
	Espressione di giudizi	<table border="1"> <thead> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>           1 = giudizi critici pressoché assenti            2 = giudizi che denotano scarso spirito critico con riformulazione di luoghi comuni e stereotipi            3 = giudizi che denotano sufficiente spirito critico            4 = giudizi che denotano buono spirito critico            5 = giudizi che denotano ampio spirito critico         </p>	1	2	3	4	5					
1	2	3	4	5								
		TOT. ___/100 punti										

Data \_\_\_\_\_

\*per DSA/BES Legge 170/2010, D.M. 5669 del 2011, Dir. Min. 27/12/2012

Voto complessivo attribuito alla prova: \_\_\_\_\_/20

N.B. Il voto complessivo, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli indicatori, in presenza di numeri decimali, viene approssimato in eccesso all'unità superiore. Come indicato dal Quadro di riferimento per la prima prova del 26 novembre 2018 e dal quadro del D.lgs. 62/2017, il punteggio in centesimi dovrà essere convertito in ventesimi.

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
 www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
 Istituto Professionale Alberghiero  
 ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
 Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
 Istituto Professionale Alberghiero  
 ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
 Istituto Tecnico Agrario  
 Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

TIPOLOGIA B – TESTO ARGOMENTATIVO

Indicatori	Parametri	Punteggio																																								
Ideaione e organizzazione testuale	Ideaione, pianificazione organizzazione del testo	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1 = testo privo di organizzazione e pianificazione                      2 = testo con scarsa organizzazione, con passaggi poco chiari                      3 = testo sufficientemente organizzato ma con scarso bilanciamento tra le diverse parti e/o con passaggi poco chiari                      4= testo ben pianificato sebbene con qualche sproporzione                      5= testo chiaro, ben ideato e organizzato in modo armonico</p>	1	2	3	4	5																																			
	1	2	3	4	5																																					
Coesione	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1 = testo non coeso                      2-3 = testo scarsamente coeso                      4 = testo sufficientemente coeso                      5 = testo coeso</p>	1	2	3	4	5						<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1 = testo incoerente                      2-3 = testo scarsamente coerente                      4 = testo sufficientemente coerente                      5 = testo coerente</p>	1	2	3	4	5																									
1	2	3	4	5																																						
1	2	3	4	5																																						
Stile e linguaggio	Ricchezza e padronanza lessicale	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-3 = lessico colloquiale, ripetitivo, inadeguato                      4-5 = lessico ripetitivo, povero e/o poco consapevole del registro                      6-7= lessico corretto ma che ricorre spesso a parole generiche                      8 = lessico ampio ma talvolta ripetitivo o con qualche imprecisione                      9-10= vocabolario ampio e adeguato al genere testuale</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																
Correttezza ortografica e interpuntiva	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-3 = gravi e diffusi errori ortografici e/o di punteggiatura                      4-5 = errori frequenti di ortografia e/o di punteggiatura                      6 = testo sufficientemente corretto a livello ortografico e interpuntivo                      7-8= lievi e sporadici errori ortografici e/o di punteggiatura                      9-10= testo corretto nell'ortografia e nella punteggiatura</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-3 = gravi errori e diffusi                      4-5= errori frequenti                      6-7= testo sufficientemente corretto                      8= lievi e sporadici errori                      9-10= testo corretto</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																	

Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
 www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
 Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
 Istituto Tecnico Agrario  
 Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

Contenuti	Amplezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-2 = riferimenti culturali pressoché assenti 3-4 = conoscenze generiche e/o superficiali 5 = conoscenze sufficienti 6-7 = discrete conoscenze, con qualche imprecisione 8-10 = conoscenze ampie, approfondite e dettagliate</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											
Comprensione del testo argomentativo	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-2 = mancata individuazione di tesi e argomentazioni 3-4 = errata individuazione di tesi e/o argomentazioni 5 = individuazione parziale di tesi e/o argomentazioni 6 = corretta individuazione della tesi e sufficiente comprensione delle argomentazioni 7-8 = piena individuazione della tesi ma non di tutte le argomentazioni 9-10 = ottima individuazione della struttura testuale complessiva</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
Produzione	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-2 = il discorso non è affatto articolato e coeso 3-4 = il discorso non è sufficientemente articolato e i connettivi non risultano del tutto pertinenti 5 = il percorso ragionativo è poco articolato con un uso limitato di connettivi 6-7 = il percorso ragionativo è sufficientemente strutturato, con l'uso di connettivi pertinenti 8-10 = il discorso ragionativo è ben strutturato con un uso efficace di connettivi pertinenti</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10												
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-2 = il testo manca di una tesi, i riferimenti culturali sono assenti 3-4 = il testo presenta una tesi non del tutto chiara, talvolta contraddittoria 5-6 = il testo si limita ad enunciare la tesi, senza argomentare con riferimenti culturali 7-8 = il testo presenta una tesi chiara ma scarsamente argomentata; i riferimenti culturali sono corretti ma superficiali 9 = il testo presenta una vasta gamma di argomentazioni, i cui riferimenti culturali sono quasi sempre corretti e congruenti 10 = il testo è chiaro e ben argomentato con riferimenti culturali appropriati, corretti e congruenti</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-2 = giudizi critici assenti 3-4 = giudizi personali che denotano scarso spirito critico con riformulazione di luoghi comuni e stereotipi 5-6 = valutazioni personali sufficientemente argomentate 7-8 = valutazioni critiche ben argomentate 9-10 = giudizi critici articolati, ben documentati</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10													

### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

**Aderenza alla traccia**

**Rispetto dei vincoli posti nella consegna**

1	2	3	4	5

1 = più punti della consegna non sono stati svolti e/o risultano errati

2 = è stato tralasciato un punto della consegna e/o la trattazione risulta spesso superficiale

3 = l'elaborato risponde a tutte le richieste ma in modo superficiale

4 = buona aderenza alla traccia/alle richieste con approfondimenti

5 = Perfetta aderenza alla traccia/alle richieste con approfondimenti

TOT. \_\_\_\_\_/100 punti

Data \_\_\_\_\_

Voto complessivo attribuito alla prova: \_\_\_\_\_/20

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO\***

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA B – TESTO ARGOMENTATIVO**

Indicatori	Parametri	Punteggio																																							
Ideaione e organizzazione testuale	Ideaione, pianificazione organizzazione del testo	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1 = testo privo di organizzazione e pianificazione                  2 = testo con scarsa organizzazione, con passaggi poco chiari                  3 = testo sufficientemente organizzato ma con scarso bilanciamento tra le diverse parti e/o con passaggi poco chiari                  4 = testo ben pianificato sebbene con qualche sproporzione                  5 = testo chiaro, ben ideato e organizzato in modo armonico</p>	1	2	3	4	5																																		
	1	2	3	4	5																																				
<p>Coesione</p> <table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1 = testo non coeso                  2-3 = testo scarsamente coeso                  4 = testo sufficientemente coeso                  5 = testo coeso</p> <p>coerenza</p> <table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1 = testo incoerente                  2-3 = testo scarsamente coerente                  4 = testo sufficientemente coerente                  5 = testo coerente</p>	1	2	3	4	5						1	2	3	4	5						<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1-3 = lessico colloquiale, ripetitivo, inadeguato                  4-5 = lessico ripetitivo, povero e/o poco consapevole del registro                  6-7 = lessico corretto ma che ricorre spesso a parole generiche                  8 = lessico ampio ma talvolta ripetitivo o con qualche imprecisione                  9-10 = vocabolario ampio e adeguato al genere testuale</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10										
1	2	3	4	5																																					
1	2	3	4	5																																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																
Stile e linguaggio	Ricchezza e padronanza lessicale	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1-3 = gravi errori e diffusi                  4-5 = errori frequenti                  6-7 = testo sufficientemente corretto                  8 = lievi e sporadici errori                  9-10 = testo corretto</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																
	Correttezza morfosintattica	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1-3 = riferimenti culturali pressoché assenti                  4-5 = conoscenze generiche e/o superficiali                  6-8 = conoscenze sufficienti                  9-10 = discrete conoscenze, con qualche imprecisione                  11-12 = conoscenze ampie, approfondite e dettagliate</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																																
Contenuti	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> </table> <p>1-3 = riferimenti culturali pressoché assenti                  4-5 = conoscenze generiche e/o superficiali                  6-8 = conoscenze sufficienti                  9-10 = discrete conoscenze, con qualche imprecisione                  11-12 = conoscenze ampie, approfondite e dettagliate</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12																											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12																														

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
 www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
 Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
 Istituto Tecnico Agrario Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

Comprensione del testo argomentativo	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-2 = mancata individuazione di tesi e argomentazioni  3-4 = errata individuazione di tesi e/o argomentazioni  5-6= individuazione parziale di tesi e/o argomentazioni  7-8= corretta individuazione della tesi e sufficiente comprensioni delle argomentazioni  9-10= piena individuazione della tesi ma non di tutte le argomentazioni  11-12 = ottima individuazione della struttura testuale complessiva</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12														
Produzione	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-3 = il discorso non è affatto articolato e coeso  4-5 = il discorso non è sufficientemente articolato e i connettivi non risultano del tutto pertinenti  6-8 = il percorso ragionativo è poco articolato con un uso limitato di connettivi pertinenti  9-10 = il percorso ragionativo è sufficientemente strutturato, con l'uso di connettivi pertinenti  11-12 = il discorso ragionativo è ben strutturato con un uso efficace di connettivi pertinenti</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12														
	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-2= il testo manca di una tesi, i riferimenti culturali sono assenti  3-4 = il testo presenta una tesi non del tutto chiara, talvolta contraddittoria  5-6= il testo si limita ad enunciare la tesi, senza argomentare con riferimenti culturali  7-8 = il testo presenta una tesi chiara ma scarsamente argomentata; i riferimenti culturali sono corretti ma superficiali  9-10 = il testo presenta una vasta gamma di argomentazioni, i cui riferimenti culturali sono quasi sempre corretti e congruenti  11-12 = il testo è chiaro e ben argomentato con riferimenti culturali appropriati, corretti e congruenti</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12															
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-3 = giudizi critici assenti  4-5 = giudizi personali che denotano scarso spirito critico con riformulazione di luoghi comuni e stereotipi  6-8 = valutazioni personali scarsamente argomentate  9-10= valutazioni critiche ben argomentate  11-12= giudizi critici articolati, ben documentati</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12															

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

**Aderenza alla traccia**      Rispetto dei vincoli posti nella consegna

1	2	3	4	5

1 = più punti della consegna non sono stati svolti e/o risultano errati  
2 = è stato tralasciato un punto della consegna e/o la trattazione risulta spesso superficiale  
3 = l'elaborato risponde a tutte le richieste ma in modo superficiale  
4 = buona aderenza alla traccia/alle richieste con approfondimenti  
5 = Perfetta aderenza alla traccia/alle richieste con approfondimenti

TOT. _____/100 punti
----------------------

\*per DSA/BES Legge 170/2010, D.M. 5669 del 2011, Dir. Min. 27/12/2012

Data \_\_\_\_\_

Voto complessivo attribuito alla prova: \_\_\_\_\_/20

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

### TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI ATTUALITÀ

Indicatori	Parametri	Punteggio																														
<b>Ideazione e organizzazione testuale</b>	Ideazione, pianificazione organizzazione del testo	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td> </tr> </table> <p>1 = testo privo di organizzazione e pianificazione                      2 = testo con scarsa organizzazione, con passaggi poco chiari                      3 = testo sufficientemente organizzato ma con scarso bilanciamento tra le diverse parti e/o con passaggi poco chiari                      4 = testo ben pianificato                      5 = testo chiaro, ben ideato e organizzato in modo armonico</p>	1	2	3	4	5																									
	1	2	3	4	5																											
Coesione e coerenza testuale	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td> </tr> </table> <p>1-2 = coesione e/o coerenza scarsa                      3-4 = coesione e/o coerenza parziale                      5-6 = coesione e/o coerenza sufficiente                      7-8 = coesione e/o coerenza buona                      9-10 = coesione e/o coerenza ottima</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																							
<b>Stile e linguaggio</b>	Ricchezza e padronanza lessicale	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td> </tr> </table> <p>1-5 = lessico colloquiale, ripetitivo, inadeguato                      6-8 = lessico ripetitivo, povero e/o poco consapevole del registro                      9-10 = lessico corretto ma che ricorre spesso a parole generiche                      11-13 = lessico ampio ma talvolta ripetitivo o con qualche imprecisione                      14-15 = vocabolario ampio e adeguato al genere testuale</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																	
Correttezza morfosintattica e punteggiatura*	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td> </tr> </table> <p><b>Morfologia:</b>                      1= errori gravi e ripetuti                      2= errori gravi ma non frequenti                      3= errori non gravi ma frequenti                      4= assenza di errori                      5= buona padronanza  <b>Sintassi</b>                      1= errori gravi e ripetuti                      2= errori gravi ma non frequenti                      3= errori non gravi ma frequenti                      4= assenza di errori                      5= buona padronanza  <b>Punteggiatura</b>                      1= errori gravi e ripetuti                      2= errori non gravi ma frequenti                      3= errori non rilevanti                      4= assenza di errori                      5= buona padronanza</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																		
<b>Contenuti</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td> </tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td> </tr> </table>	1	2	3	4	5																									
1	2	3	4	5																												

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
 www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
 Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
 Istituto Tecnico Agrario Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

	culturali	1 = riferimenti culturali pressoché assenti 2-3 = conoscenze superficiali e/o generiche 4= buone conoscenze, con qualche imprecisione 5= conoscenze ampie, approfondite e dettagliate																														
	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-2 = giudizi critici assenti 3-4 = giudizi personali che denotano scarso spirito critico con riformulazione di luoghi comuni e stereotipi 5-6 = valutazioni personali sufficientemente argomentate 7-8= valutazioni critiche ben argomentate 9-10= giudizi critici articolati, ben documentati</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																							
Produzione rispetto alla specificità della tipologia testuale	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = l'esposizione è fortemente deficitaria nell'ordine e nella linearità del suo sviluppo 4-6= lo sviluppo dell'esposizione è scarsamente ordinato e/o lineare 7-9= lo sviluppo dell'esposizione è parzialmente ordinato e/o lineare 10-12= lo sviluppo dell'esposizione è ordinato e lineare, con qualche imprecisione 13-15 = lo sviluppo dell'esposizione è perfettamente ordinato e lineare, rispondente al genere testuale richiesto</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-4 = il testo non è coerente alla traccia o lo è in modo scarso 5-6= il testo è parzialmente attinente alla traccia 7-8 = il testo è poco pertinente alla traccia solo in alcuni passaggi o presenta eccessive digressioni 9-11 = il testo è sufficientemente pertinente alla traccia 12-13 = il testo è ampiamente pertinente alla traccia con qualche incertezza nella parafrasi e/o nella scelta del titolo 14-15 = il testo è perfettamente pertinente alla traccia, i titoli e i paragrafi sono coerenti</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																		
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<table border="1"> <tr> <td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table> <p>1-3 = i riferimenti culturali sono assenti 4-5 = i riferimenti culturali sono scarsi e/o poco pertinenti 6 = i riferimenti sono superficiali, ma corretti 7-8 = i riferimenti sono sempre corretti e congruenti 9-10 = i riferimenti sono ricchi, corretti e congruenti</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																							
		TOT. ___/100 punti																														

Data \_\_\_\_\_

Voto complessivo attribuito alla prova: \_\_\_\_\_/20

N.B. Il voto complessivo, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli indicatori, in presenza di numeri decimali, viene approssimato in eccesso all'unità superiore. Come indicato dal Quadro di riferimento per la prima prova del 26 novembre 2018 e dal quadro del D.lgs. 62/2017, il punteggio in centesimi dovrà essere convertito in ventesimi.

### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO\***

CANDIDATO/A \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI ATTUALITÀ**

Indicatori	Parametri	Punteggio																														
<b>Ideazione e organizzazione testuale</b>	Ideazione, pianificazione organizzazione del testo	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table> <p>1 = testo privo di organizzazione e pianificazione                  2 = testo con scarsa organizzazione, con passaggi poco chiari                  3 = testo sufficientemente organizzato ma con scarso bilanciamento tra le diverse parti e/o con passaggi poco chiari                  4 = testo ben pianificato                  5 = testo chiaro, ben ideato e organizzato in modo armonico</p>	1	2	3	4	5																									
	1	2	3	4	5																											
Coesione e coerenza testuale	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> </table> <p>1-2 = coesione e/o coerenza scarsa                  3-4 = coesione e/o coerenza parziale                  5-6 = coesione e/o coerenza sufficiente                  7-8 = coesione e/o coerenza buona                  9-10 = coesione e/o coerenza ottima</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																							
<b>Stile e linguaggio</b>	Ricchezza e padronanza lessicale	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> <td>11</td> <td>12</td> <td>13</td> <td>14</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> </table> <p>1-5 = lessico colloquiale, ripetitivo, inadeguato                  6-8 = lessico ripetitivo, povero e/o poco consapevole del registro                  9-10 = lessico corretto ma che ricorre spesso a parole generiche                  11-13 = lessico ampio ma talvolta ripetitivo o con qualche imprecisione                  14-15 = vocabolario ampio e adeguato al genere testuale</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																	
Correttezza morfosintattica	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> <td>7</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td> </td> </tr> </table> <p>Morfologia:                  1= errori gravi e ripetuti                  2= errori gravi ma non frequenti                  3= errori non gravi ma frequenti                  4= assenza di errori                  5= buona padronanza                  Sintassi                  1= errori gravi e ripetuti                  2= errori gravi ma non frequenti                  3= errori non gravi ma frequenti                  4= assenza di errori                  5= buona padronanza</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10																							
<b>Contenuti</b>	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<table border="1"> <tr> <td>1</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table> <p>1-2 = riferimenti culturali pressoché assenti                  3 = conoscenze generiche e/o superficiali                  4 = conoscenze sufficientemente adeguate                  5 = buone conoscenze, con qualche imprecisione                  6 = conoscenze ampie, approfondite e dettagliate</p>	1	2	3	4	5	6																								
1	2	3	4	5	6																											

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
 www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
 Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
 Istituto Tecnico Agrario Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

	Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-3 = giudizi critici assenti  4-5 = giudizi personali che denotano scarso spirito critico con riformulazione di luoghi comuni e stereotipi  6-8 = valutazioni personali sufficientemente argomentate  9-10 = valutazioni critiche ben argomentate  11-12 = giudizi critici articolati, ben documentati</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12																					
Produzione rispetto alla specificità della tipologia testuale	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-3 = l'esposizione è fortemente deficitaria nell'ordine e nella linearità del suo sviluppo  4-6 = lo sviluppo dell'esposizione è scarsamente ordinato e/o lineare  7-9 = lo sviluppo dell'esposizione è parzialmente ordinato e/o lineare  10-12 = lo sviluppo dell'esposizione è ordinato e lineare, con qualche imprecisione  13-15 = lo sviluppo dell'esposizione è perfettamente ordinato e lineare, rispondente al genere testuale richiesto</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia, coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-4 = il testo non è coerente alla traccia o lo è in modo scarso  5-6 = il testo è parzialmente attinente alla traccia  7-8 = il testo è poco pertinente alla traccia solo in alcuni passaggi o presenta eccessive digressioni  9-11 = il testo è sufficientemente pertinente alla traccia  12-13 = il testo è ampiamente pertinente alla traccia con qualche incertezza nella parafrasi e/o nella scelta del titolo  14-15 = il testo è perfettamente pertinente alla traccia, i titoli e i paragrafi sono coerenti</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15																		
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> <p>1-3 = i riferimenti culturali sono assenti  4-5 = i riferimenti culturali sono scarsi e/o poco pertinenti  6-7 = i riferimenti sono superficiali, ma corretti  8-9 = i riferimenti sono sempre corretti e congruenti  10-12 = i riferimenti sono ricchi, corretti e congruenti</p>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12																					
		TOT. ___/100 punti																														

\*per DSA/BES Legge 170/2010, D.M. 5669 del 2011, Dir. Min. 27/12/2012

Data \_\_\_\_\_

Voto complessivo attribuito alla prova: \_\_\_\_\_/20

N.B. Il voto complessivo, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli indicatori, in presenza di numeri decimali, viene approssimato in eccesso all'unità superiore. Come indicato dal Quadro di riferimento per la prima prova del 26 novembre 2018 e dal quadro del D.lgs. 62/2017, il punteggio in centesimi dovrà essere convertito in ventesimi

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "RICASOLI" DI  
SIENA  
GRIGLIA CORREZIONE ELABORATO SCRITTO  
CLASSI QUINTE**

ALUNNO .....  
data.....

<i>Parametro</i>	<i>Descrizione</i>	<i>Punti</i>	<i>Descrizione</i>
<p>A) Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della disciplina caratterizzante l'indirizzo di studi.</p> <p><i>(punteggio max 5)</i></p>	Non ha acquisito i contenuti e i metodi della disciplina, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1	
	Ha acquisito i contenuti e i metodi della disciplina in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	2	
	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi della disciplina in modo corretto e appropriato	3	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera completa e utilizza in modo consapevole i metodi.	4	
	Ha acquisito i contenuti della disciplina in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i metodi.	5	
<p>B) Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi dei quesiti proposti e dei procedimenti più idonei alla risoluzione dei problemi.</p> <p><i>(punteggio max 8)</i></p>	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	1-2	
	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato.	3-4	
	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, creando collegamenti tra le discipline	5	
	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	6-7	
	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare, ampia e approfondita	8	
<p>C) Completezza nello svolgimento del traccia/quesito, coerenza e correttezza dei risultati ottenuti in condizioni definite.</p> <p><i>(punteggio max 4)</i></p>	Traccia/quesito non svolto o errato	0,5	
	Traccia/quesito svolto nelle linee principali con gravi mancanze o in modo non del tutto esauriente.	1	
	/quesito svolto in modo sufficiente in tutte le sue parti.	2	
	Traccia/quesito svolto in modo esauriente.	3	
	Traccia/quesito svolto in modo approfondito con argomentazioni originali.	4	
	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0,5	

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

D. Capacità di argomentare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi tecnici. <i>(punteggio max 3)</i>	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	1	
	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	2	
	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	3	
TOTALE PROVA			/20

Risposte ai quesiti

Quesito 1	Intervallo	Punti
Risposta mancante	1	
Risposta errata	2-6	
Risposta incompleta o parzialmente errata	7-11	
Risposta corretta con alcune imprecisioni	12-13	
Risposta corretta	14-16	
Risposta puntuale e approfondita	17-20	

Quesito 2	Intervallo	Punti
Risposta mancante	1	
Risposta errata	2-6	
Risposta incompleta o parzialmente errata	7-11	
Risposta corretta con alcune imprecisioni	12-13	
Risposta corretta	14-16	
Risposta puntuale e approfondita	17-20	

Punteggio attribuito alle risposte dei quesiti ----- =  
2

**PARTE GENERALE PUNTI** x 0,8 =  
**QUESITI PUNTI** x 0,2 =  
**TOTALE PROVA** \_\_\_\_\_

Per i ragazzi certificati BES e DSAP, si terrà conto soprattutto delle capacità di collegamento e delle competenze tecniche, tralasciando la parte relativa alla presentazione ed alla correttezza formale nel punto C della presente griglia.

#### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE del COLLOQUIO PLURIDISCIPLINARE di STAGE

Per la correzione delle relazioni dei progetti di Percorsi per Competenze  
Trasversali e l'orientamento per l'a.s. 2024/25, approvata dalla commissione  
PCTO.

Studente/ssa.....classe.....

INDICATORE	INTERVALLO	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Padronanza del linguaggio disciplinare	1-5 sufficienza 3	
Conoscenza specifica degli argomenti trattati	1-10 sufficienza 6	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite	1-10 sufficienza 6	
Capacità di discussione e approfondimento di argomenti diversi e spunti personali	1-5 sufficienza 3	
TOTALE		/ 30

Siena, \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE della **RELAZIONE DI STAGE**

per la correzione delle relazioni dei progetti di Percorsi per Competenze  
Trasversali e l'orientamento per l'a.s 2024/25, approvata dalla commissione  
PCTO.

Studente/ssa.....classe.....

INDICATORE	INTERVALLO	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Correttezza linguistica e uso del linguaggio tecnico scientifico	0-7 sufficienza 4	
Presentazione ed organicità del lavoro	0-7 sufficienza 4	
Informazioni e dati raccolti (qualità e quantità)	0-10 sufficienza 6	
Capacità di Utilizzare le informazioni raccolte	0-6 sufficienza 4	
TOTALE		/ 30

Siena, \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

Prof. \_\_\_\_\_

### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

**TABELLA attività svolte in PCTO NEL TRIENNIO**

Codice Sidi	Corso di studio	corso sicurezza	corso HACCP	tot azienda	tot fiere e convegni	tot visite guidate	totale ore stage
8385937	Prod. e trasf.	14	12	121	61	54	152
8206409	Prod. e trasf.	14	12	96	51	67	250
7960306	Prod. e trasf.	12	12	116	70	79	248
10710679	Prod. e trasf.	14	12	81	48	62	216
9539683	Prod. e trasf.	14	12	141	80	124	138
11442126	Prod. e trasf.	12	12	91	56	66	160
10710694	Prod. e trasf.	14	12	91	61	92	203
6461408	Prod. e trasf.	12	12	104	57	97	184
11092354	Prod. e trasf.	14	12	86	46	96	113
8995709	Prod. e trasf.	12	12	136	72	80	200
8551656	Prod. e trasf.	14	12	96	61	70	134
8206341	Prod. e trasf.	12	12	86	33	93	75
12265247	Prod. e trasf.	14	12	141	70	104	208
12241000	Prod. e trasf.	14	12	91	64	104	140
8206440	Prod. e trasf.	14	12	101	61	126	140

1° Stage	ore	2° Stage	ore_2	3° Stage
				FATTORIA DI SPOIANO
Riva degli Etruschi	40			Az. Agr. Pod. Grecinella di Montomoli Tommaso
Az.Le Pietre - Ampugnano	40	Società Agricola	48	AGRONOMO BAGNULO DONATO
Riva degli Etruschi	40			Ambulatorio Veterinario Associato De Angelis Pisaneschi
Az.Le Pietre - Ampugnano	40			azienda agricola Vigni Mario
				SALUMI IL BORGO SRL
Riva degli Etruschi	40			VET. DOTT. CHIARA PEPI
Az.Le Pietre - Ampugnano	40			S.A.V.E.T. srl
				AZ. AGR. POGGIO DI CAMPORBIANO
Az.Le Pietre - Ampugnano	40			SOC. AGR. LE PIETRE di BETTI G.BATTISTA e FIGLI S.S.
Riva degli Etruschi	40			azienda agricola Vigni Mario
				ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA
Az.Le Pietre - Ampugnano	40			SOC. AGR. LE PIETRE di BETTI G.BATTISTA e FIGLI S.S.
				AZ. AGR. POGGIO DI CAMPORBIANO
Riva degli Etruschi	40			ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## Allegato A

### RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

#### CLASSE 5 BPT

A.S. 2024/2025

**Materia: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**Docente: prof.ssa Zacchei Francesca**

In relazione alla programmazione curricolare in cui sono stati fissati gli obiettivi minimi disciplinari sono stati perseguiti i seguenti obiettivi/competenze:

#### **COMPETENZE DI BASE DEL DIPARTIMENTO PER LA CLASSE V**

- Produrre testi di vario tipo, anche in formato digitale, in relazione ai diversi scopi comunicativi;
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
- Saper riconoscere, interpretare e riutilizzare in modo consapevole e appropriato i codici del patrimonio artistico, letterario, giuridico e religioso;
- Acquisire consapevolezza del proprio ruolo sociale nell'esercizio di una cittadinanza attiva, solidale e responsabile;
- Rinnovare la consapevolezza dell'importanza della relazione con sé e con gli altri;
- Saper acquisire capacità di fare scelte formative e professionali in autonomia.

#### **OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA**

##### **Conoscenze**

- Conoscere i contenuti essenziali della storia della letteratura italiana, con particolare riguardo agli autori più rappresentativi

##### **Competenze**

- Comprendere la traccia, predisporre uno schema da sviluppare e scrivere un testo sufficientemente corretto sotto il profilo ortografico, sintattico e lessicale;

##### **Capacità**

- Parafrasare, sintetizzare e commentare, con semplici interferenze relative al contesto culturale, alcuni testi letterari affrontati in classe;

#### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe si compone di 15 studenti, 5 femmine e 10 maschi. Sono presenti 5 studenti con Dsa e uno studente Bes da C.d.C.. Dal punto di vista del rendimento didattico gli studenti si collocano in una fascia medio-bassa. Molte sono le fragilità nelle competenze di base, in particolar modo nella scrittura e nell'esposizione orale dei contenuti: il bagaglio lessicale risulta scarso, le competenze nella morfo-sintassi debole. Il comportamento risulta adeguato e il dialogo con la docente è stato fin da subito

##### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

##### **COLLE DI VAL D'ELSA**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

##### **MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

##### **SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

##### **SIENA**

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

positivo. La classe, in linea generale, ha seguito con partecipazione le lezioni, intervenendo e chiedendo chiarimenti o approfondimenti, ma il lavoro a casa si è dimostrato superficiale e frettoloso. Tuttavia ci sono alcuni studenti che si sono applicati in maniera costante e continuativa, il cui rendimento è migliorato nel corso dell'anno.

### **CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE**

<b>MODULI</b>	<b>UNITÀ DIDATTICHE</b>	<b>TEMPI</b>
<b>II            secondo Ottocento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quadro storico-culturale</li> <li>• Positivismo e darwinismo</li> <li>• La figura dell'intellettuale e la "perdita dell'aureola". (Lettura Boudelaire <i>Perdita d'aureola</i>)</li> <li>• Boudelaire e la poesia simbolista (<i>L'albatro, Corrispondenze</i>)</li> </ul>	<b>Ottobre</b>
<b>Il romanzo del secondo Ottocento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Realismo</li> <li>• Naturalismo francese. Zola. Lettura "<i>Come si scrive un romanzo</i>" e "<i>Come funziona un romanzo</i>" da <i>L'Ammazzatoio</i>)</li> <li>• Verga e il Verismo</li> <li>• Lettura e analisi "Lettera a Salvatore Verdura" e "Lettera a Salvatore Farina"</li> <li>• Analisi delle raccolte di novelle e lettura di: <i>Fantasticheria, La roba, Rosso Malpelo.</i></li> <li>• <i>I Malavoglia</i> (Prefazione, <i>Padron 'Ntoni e la saggezza popolare, L'affare dei lupini, L'addio di 'Ntoni</i>).</li> <li>• <i>Mastro Don Gesualdo</i> (<i>Una giornata tipo di Gesualdo</i>)</li> <li>• Verifiche orali</li> </ul>	<b>Ottobre Novembre</b>

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

<p><b>La poetica decadente: Pascoli e D'annunzio</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Decadentismo come categoria storico-culturale.</li> <li>• Caratteri fondamentali della poesia simbolista.</li> <li>• L'esperienza poetica di Giovanni Pascoli.</li> <li>• Lettura “<i>Una dichiarazione di poetica</i>” da <i>Il fanciullino</i>.</li> <li>• Lettura e analisi delle seguenti poesie tratte da <i>Myricae: Il temporale, Il tuono, Il lampo, X Agosto, Lavandare, Arano, Novembre</i>.</li> <li>• Lettura e analisi delle seguenti poesie tratte dai <i>Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno, Nebbia</i>.</li>   <li>• La vita come un'opera d'arte</li> <li>• La poetica tra panismo ed estetismo</li> <li>• Cenni generali sulle <i>Laudi</i>, in particolar modo su <i>Alcyone</i> e sul romanzo <i>Il Piacere</i></li> <li>• Lettura e analisi <i>La pioggia nel pineto</i>.</li> <li>• Lettura e analisi da <i>Il piacere: Tutto impregnato d'arte</i></li>   <li>• Verifiche orali</li> <li>• Verifica scritta sulle tipologie d'esame.</li> </ul>	<p><i>Novembre</i></p> <p><i>Dicembre</i></p>
--	---	---

**Istituto di Istruzione Superiore “Bettino Ricasoli”**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa “La Selva” / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

<p><b>Il primo Novecento: le avanguardie e l'esperienza poetica di Ungaretti</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le avanguardie storiche con particolare attenzione al Futurismo e all'Espressionismo</li> <li>• Ungaretti: vita e poetica</li> <li>• Testi effettuati: <i>Il porto sepolto, In memoria, I Fiumi, Veglia, San Martino del Carso, Mattina, Soldati</i>, (da <i>l'Allegria</i>).</li> <li>• Verifica scritta.</li> <li>• 10/01/25 prima simulazione prima prova d'esame</li> </ul>	<p><b>Dicembre</b></p> <p><b>Gennaio</b></p>
<p><b>Il primo Novecento e la rifondazione del romanzo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quadro storico-culturale dei primi del Novecento. Freud, Bergson, Einstein.</li> <li>• Il romanzo del primo Novecento: Kafka, Proust, Joyce.</li> </ul> <p>Testi effettuati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proust, <i>La memoria involontaria</i>, (da <i>Alla ricerca del tempo perduto</i>. Dalla parte di Swan);</li> <li>• Kafka, <i>Un uomo deve poter dormire</i>, (da <i>La metamorfosi</i>);</li> <li>• Joyce, <i>Il monologo di Molly Bloom</i> (da <i>Ulisse</i>).</li> </ul>	<p><b>Gennaio</b></p>

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
 www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
 Istituto Professionale Alberghiero  
 ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
 Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
 Istituto Professionale Alberghiero  
 ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
 Istituto Tecnico Agrario  
 Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

<p><b>Il romanzo moderno in Italia: Pirandello e Svevo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luigi Pirandello: vita, caratteri e temi della poetica pirandelliana. Trama, struttura, temi dei romanzi <i>Il fu Mattia Pascal</i>, <i>Uno nessuno, centomila</i>. La raccolta delle novelle “<i>Novelle per un anno</i>”.</li> </ul> <p>Testi effettuati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La differenza fra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata (da <i>L'Umorismo</i>)</li> <li>• <i>Il treno ha fischiato</i>, <i>Certi obblighi</i>, <i>La tragedia di un personaggio</i> (da <i>Novelle per un anno</i>)</li> <li>• <i>Adriano Meis entra in scena</i>, <i>Lo strappo nel cielo di carta</i>, <i>L'ombra di Adriano Meis</i>, (da <i>Il fu Mattia Pascal</i>).</li> <li>• <i>Tutta colpa del naso</i> e <i>La vita non conclude</i> (da <i>Uno nessuno e centomila</i>)</li> <li>• Verifica scritta valida per orale</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italo Svevo: vita, opere, caratteri e temi della poetica dello scrittore. Trama, struttura e temi dei romanzi, con particolare attenzione a <i>La coscienza di Zeno</i>. L'importanza della psicoanalisi.</li> </ul> <p>Testi effettuati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Lettera alla madre</i> (da <i>Una vita</i>)</li> <li>• <i>Emilio e Angiolina</i> (da <i>Senilità</i>)</li> <li>• <i>Prefazione</i>, <i>L'origine del vizio</i>, <i>Muoio</i>, <i>Analisi e psicoanalisi</i>, <i>Un'esplosione enorme che nessuno udrà</i> (da <i>La coscienza di Zeno</i>)</li> <li>• Verifiche orali.</li> </ul>	<p><b>Febbraio-marzo</b></p>
--	--	------------------------------

**Istituto di Istruzione Superiore “Bettino Ricasoli”**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa “La Selva” / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

<p><b>Percorso per autore: Eugenio Montale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Montale e la centralità della sua poesia nel Novecento.</li> <li>• Le raccolte poetiche: <i>Ossi di seppia, Le occasioni, La bufera e altro, Satura.</i></li> </ul> <p>Testi effettuati</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>In limine, I limoni, Merigiare pallido e assorto, Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato</i> (da <i>Ossi di seppia</i>).</li> <li>• <i>La casa dei doganieri, Ti libero la fronte dai ghiaccioli</i> (da <i>Le occasioni</i>).</li> <li>• <i>Il sogno del prigioniero, Primavera hitleriana</i> (da <i>La bufera e altro</i>).</li> <li>• <i>Ho sceso dandoti il braccio</i> (da <i>Satura</i>)</li> <li>• Verifiche orali.</li> <li>• 28/04/25 seconda simulazione prima prova d'esame</li> </ul>	<p><b>Marzo</b></p> <p><b>Aprile</b></p>
--	--	--

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

<p><b>Il Neorealismo</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteri del Neorealismo e i filoni prevalenti. Cenni agli autori Fenoglio, Primo Levi e Carlo Levi.</li> </ul> <p>Testi previsti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carlo Levi, <i>I contadini e lo stato</i>, (da Cristo si è fermato a Eboli)</li> <li>• Primo Levi, <i>Arrivo ad Auschwitz</i>, (da Se questo è un uomo)</li> <li>• Beppe Fenoglio, <i>La morte di Milton</i> (da <i>Una questione privata</i>)</li> </ul> <p>- Vita, opere, poetica (cenni generali)</p>	<p><b>Maggio</b></p> <p><b>Dal 15/05/2024 al 31/05/24 ore previste 8</b></p>
<p><b>Italo Calvino</b></p>	<p>Testi previsti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Pin si smarrisce</i>, da Il sentiero dei nidi di ragno).</li> <li>• <i>Marcovaldo al supermarket</i>, da Marcovaldo ovvero le stagioni in città)</li> <li>• <i>Ipazia</i>, da “Le città invisibili”</li> <li>• <i>Storia dell’Orlando pazzo per amore</i>, da Il castello dei destini incrociati.</li> <li>• <i>Dobbiamo salvare l’immaginazione</i>, da Lezioni americane.</li> <li>• Verifica scritta valida per orale</li> </ul>	
<p><b>Laboratorio di scrittura</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riassunto</li> <li>• Parafrasi</li> <li>• Tipologie d’esame</li> </ul>	<p><b>Ottobre-maggio</b></p>

**Totale ore:**

Ore teoriche: 128

Ore possibili: 116 (la classe ha ripreso la frequenza il giorno 7/10/2024 in quanto in stage)

Ore svolte al giorno 15/05/25 88

Ore previste al termine dell’attività didattica: 8

Si prevede di svolgere in totale ore di lezione: 96

La classe è stata impegnata in progetti, uscite, e orientamento che hanno sottratto un numero considerevole di ore all’attività didattica.

**METODOLOGIA:**

**Istituto di Istruzione Superiore “Bettino Ricasoli”**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa “La Selva” / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D’ELSA**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
 Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
 Istituto Tecnico Agrario  
 Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

- Lezione frontale
- lezione in ppt
- lezione dialogata
- Condivisione di riassunti, schemi, mappe concettuali su classroom

#### MATERIALI DIDATTICI:

- Manuale in adozione: C. Giunta, *Lo specchio e la porta*, vol.3, Dea Scuola
- materiale caricato nella piattaforma in uso da parte dell'insegnante (ppt, sintesi, approfondimenti)

#### TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA:

Strumenti per la verifica formativa: domande esplorative, analisi del testo, esposizione di contenuti.

Strumenti per la verifica sommativa: interrogazioni orali, verifiche scritte sulle tipologie d'esame, verifiche scritte valide per orale, griglie di correzione.

Siena, 12/05/2025

Il Docente  
Prof. ssa Zacchei Francesca

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

#### **COLLE DI VAL D'ELSA**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

#### **MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

#### **SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

#### **SIENA**

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## Allegato A

### RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE CLASSE 5BPT A.S. 2024/2025

**Materia: STORIA**

**Docente: prof.ssa Zacchei Francesca**

In relazione alla programmazione curricolare in cui sono stati fissati gli obiettivi minimi disciplinari sono stati perseguiti i seguenti obiettivi/competenze:

#### **COMPETENZE DI BASE DEL DIPARTIMENTO PER LA CLASSE V**

- Produrre testi di vario tipo, anche in formato digitale, in relazione ai diversi scopi comunicativi;
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
- Saper riconoscere, interpretare e riutilizzare in modo consapevole e appropriato i codici del patrimonio artistico, letterario, giuridico e religioso;
- Acquisire consapevolezza del proprio ruolo sociale nell'esercizio di una cittadinanza attiva, solidale e responsabile;
- Rinnovare la consapevolezza dell'importanza della relazione con sé e con gli altri.
- Saper acquisire capacità di fare scelte formative e professionali in autonomia.

#### **COMPETENZE /OBIETTIVI MINIMI DELLA DISCIPLINA**

##### **Conoscenze**

- Conoscere i contenuti storici affrontati.

##### **Competenze**

- Individuare relazioni tra eventi;
- Individuare le linee essenziali dei cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali del periodo trattato;

##### **Capacità**

- Leggere, utilizzare e contestualizzare documenti di natura storica;
- Utilizzare in maniera appropriata il linguaggio specifico di base relativo alla materia.

#### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe si compone di 15 studenti, 5 femmine e 10 maschi. Sono presenti 5 studenti con Dsa e uno studente Bes da C.d.C.. Dal punto di vista del rendimento didattico gli studenti si collocano in una fascia medio-bassa, tuttavia i risultati nella disciplina sono leggermente migliori rispetto a quella di

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

italiano, in quanto la classe risulta generalmente più interessata alla materia e più curiosa. Il comportamento risulta adeguato e il dialogo con la docente è stato fin da subito positivo.

### **CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE**

<b>MODULI</b>	<b>UNITÀ DIDATTICHE</b>	<b>TEMPI</b>
<b>L'Italia post-unitaria</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I problemi dell'Italia unita</li> <li>• Il completamento dell'unità</li> <li>• Destra e Sinistra Storica</li> <li>• Verifica scritta valida per orale</li> </ul>	<b>Ottobre</b>
<b>La Belle époque, l'Italia di Giolitti e la Grande Guerra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seconda Rivoluzione Industriale, Imperialismo, nascita del capitalismo, il socialismo e il comunismo, il Positivismo.</li> <li>• Ombre e luci della Belle époque.</li> <li>• La situazione di stati e imperi europei nei primi quattordici anni del Novecento.</li> <li>• La società di massa.</li> <li>• Le principali caratteristiche della politica giolittiana.</li> <li>• Il decollo industriale dell'Italia.</li> <li>• La Guerra di Libia.</li> <li>• Cause remote e causa occasionale.</li> <li>• Gli schieramenti.</li> <li>• Il conflitto.</li> <li>• L'Italia in guerra.</li> <li>• La svolta del '17.</li> <li>• Verifiche orali.</li> </ul>	<b>Ottobre</b> <b>Novembre</b>
<b>Il primo dopoguerra e la Rivoluzione Bolscevica</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il primo dopoguerra e l'instabile pace.</li> <li>• I trattati di pace e la pace punitiva contro la Germania.</li> <li>• I 14 punti di Wilson.</li> <li>• la "vittoria mutilata" e l'impresa di Fiume</li> <li>• La Rivoluzione Russa e lo Stalinismo.</li> <li>• Verifica scritta valida per orale.</li> </ul>	<b>Dicembre</b>

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

<p><b>L'avvento dei totalitarismi: fascismo e crisi del '29</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Fascismo e l'ascesa di Mussolini.</li> <li>• La crisi mondiale del '29.</li> <li>• Il <i>New Deal</i> di Roosevelt e la risposta dei regimi totalitari.</li> <li>• Verifiche orali.</li> </ul>	<p><i>Dicembre</i> <i>Gennaio</i></p>
<p><b>La germania di Hitler e le premesse della Seconda Guerra Mondiale</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Germania da Weimar alla dittatura nazionalsocialista.</li> <li>• Il Terzo Reich</li> <li>• L'antisemitismo nazista.</li> <li>• Le cause del conflitto e l'aggressività tedesca.</li> <li>• la politica dell'appeasement delle democrazie europee.</li> <li>• Verifica scritta valida per orale.</li> </ul>	<p><i>Febbraio</i> <i>Marzo</i></p>
<p><b>La seconda guerra mondiale e la difficile situazione del confine orientale italiano.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La guerra.</li> <li>• I campi di sterminio e di concentramento.</li> <li>• L'attacco alla Russia.</li> <li>• La guerra nel Pacifico.</li> <li>• La caduta del Fascismo.</li> <li>• La guerra parallela italiana e la Resistenza.</li> <li>• Focus: storia del Confine Orientale e le foibe.</li> <li>• Verifiche orali.</li> </ul>	<p><i>Aprile</i> <i>Maggio</i></p>

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

<b>Il secondo dopoguerra e l'inizio della Guerra fredda</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Il mondo del dopoguerra: Yalta, Potsdam, Bretton Woods e il Piano Marshall.</li> <li>· L'ONU e la sua struttura</li> <li>· L'Italia Repubblicana</li> <li>· Il boom economico</li> <li>· Verifica scritta valida per orale</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Maggio</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Dal 15/05/2025 al 31/05/25 ore previste 6</b></p>
---	--	--

#### TOTALE ORE

Ore teoriche: 64

Ore possibili: 58 (la classe ha ripreso la frequenza il giorno 7/10/2024 in quanto in stage)

Ore svolte al giorno 15/05/25: 50

Ore previste al termine dell'attività didattica: 6

Si prevede di svolgere in totale 56 ore di lezione.

#### METODOLOGIA:

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Dibattito su argomenti storici.
- Approfondimenti
- Visione di filmati e documentari
- Condivisione di riassunti, schemi, mappe concettuali su classroom

#### MATERIALI DIDATTICI

- Manuale in adozione: Calvani V., *Una storia per il futuro: il Novecento e oggi*, vol.3, A Mondadori scuola, seconda edizione.
- materiale caricato nella piattaforma in uso da parte dell'insegnante (ppt, sintesi, approfondimenti)

#### TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA:

Strumenti per la verifica formativa: domande esplorative.

Strumenti per la verifica sommativa: verifiche orali, verifiche semistrutturate, verifiche a domanda aperta.

Siena, 12/05/2025

Il Docente  
Prof. ssa Zacchei Francesca

#### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## ALLEGATO A

**Materia: LINGUA INGLESE**

Insegnante: **ELGA DEL LUNGO** (ITP) Classe **5B** indirizzo **PT**  
A.S. **2024/2025**

In relazione alla programmazione curricolare in cui sono stati fissati gli obiettivi minimi disciplinari, sono stati perseguiti i seguenti obiettivi:

### OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO

- Interagire in conversazioni inerenti argomenti personali e inerenti al corso di studio esprimendo in maniera semplice le proprie opinioni.
- Comprendere globalmente messaggi e annunci su temi noti e non.
- Riconoscere le principali tipologie testuali in base alle costanti che le caratterizzano con un certo grado di autonomia.
- Saper comprendere le informazioni di carattere tecnico inerenti la microlingua.
- Saper scrivere relazioni, sintesi e commenti su argomenti relativi al proprio settore di indirizzo.
- Saper esporre le informazioni relative agli argomenti specifici del corso di studi, utilizzando il lessico specifico.

### OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI

- Interagire in conversazioni brevi su temi di interesse personale e inerenti al corso di studi esprimendosi in maniera semplice.
- Ricercare informazioni all'interno di testi di breve estensione di interesse personale e inerenti al corso di studi.
- Scrivere brevi testi di interesse personale e quotidiano (appunti, brevi messaggi, e-mail, lettera informale) e inerenti al corso di studi.
- Utilizzare in modo adeguato il lessico di base sugli argomenti di micro lingua trattati.
- Pronunciare in modo globalmente corretto parole e frasi di uso corrente.
- Avere una conoscenza generale e semplificata dei moduli di lavoro sul libro di testo.

#### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 15 alunni, di cui 5 femmine e 10 maschi. Il gruppo si presenta eterogeneo sotto diversi punti di vista, con un livello medio-basso di competenze disciplinari e una generale scarsa attitudine allo studio autonomo e alla costanza nell'impegno scolastico. Tuttavia, il comportamento in aula è generalmente corretto e partecipativo: gli studenti mostrano disponibilità al dialogo educativo e collaborano durante le attività didattiche. All'interno della classe si evidenzia una marcata differenziazione nei livelli di apprendimento e una presenza significativa di studenti con BES e DSA. Queste caratteristiche richiedono una costante attenzione alla personalizzazione degli interventi e alla semplificazione dei contenuti, affinché ciascun alunno possa essere messo nelle condizioni di esprimere al meglio le proprie potenzialità. Nonostante le difficoltà, si distinguono alcuni studenti che affrontano il percorso scolastico con impegno, costanza e partecipazione attiva. Tali alunni dimostrano un rendimento scolastico positivo e rappresentano un punto di riferimento per la classe, contribuendo a creare un clima collaborativo e orientato al miglioramento.

## **CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE**

### **MODULI**

### **UNITA' DIDATTICHE**

### **ORE**

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

#### **COLLE DI VAL D'ELSA**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

#### **MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

#### **SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

#### **SIENA**

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

<p><b>Modulo N°1</b></p>	<p>U.D. N° 1. MODULE 8: ANIMAL HUSBANDRY  I diversi allevamenti di animali; Classificazione dei bovini e degli altri animali da allevamento; Descrivere specie, caratteristiche e funzioni degli animali da fattoria; Discutere i pro e i contro dell'allevamento intensivo utilizzando una terminologia specifica; fare brevi presentazioni su vari animali.  UD 18: Livestock housing Farm buildings; Animal housing and breeding; Concerns about animal housing; The right building for the right animal; Livestock husbandry. UD 19: Cattle and other farm animals; Ruminants; Milking and lactation curve; Parasites of cattle; Pigs; Poultry; Rabbits; Global; Corner: Intensive breeding.</p>	<p>71</p>
	<p>U.D. N° 2. MODULE 9: MANAGING A FARM  Discutere i vari aspetti della gestione dell'azienda agricola; Scrivere lettere di presentazione e CV efficaci  UD 20: Factors of production, risk and uncertainty in farm management;  Global Corner: Didactic farms  UD 21: Farm jobs, Work experience; The main jobs on a farm; Job hunting</p>	

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

	<p>U.D. N° 3. MODULO 7: FROM THE FIELD TO THE TABLE</p> <p>Descrivere le principali caratteristiche e la produzione di olio e vino; confronto e contrapposizione del processo di vinificazione dei vini bianchi e rossi; descrizione delle pratiche di vinificazione biologica utilizzando una terminologia specifica</p> <p>UD 16: Olive oil and wine</p> <p>Olive oil: drops of gold; Growing grapes; From grapes to wine: wine making; What is organic wine?; Organic Italian wines</p> <p>Breve analisi di alcuni testi enogrammatici di cui si sono analizzate le strategie linguistiche maggiormente usate per la descrizione organolettica e analisi contrastiva principalmente tra inglese e italiano.</p>	
--	--	--

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
 www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
 Istituto Professionale Alberghiero  
 ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
 Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
 Istituto Professionale Alberghiero  
 ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
 Istituto Tecnico Agrario  
 Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

<p style="text-align: center;"><b>Modulo N°2</b></p>	<p>Revisione attraverso un follow up dei seguenti moduli:  <b>MODULO 1: TOWARDS A GREENER FUTURE:</b> cause e gli effetti di varie problematiche ambientali; capire i cambiamenti nell'agricoltura nel corso degli anni; discutere sui pro e contro di tipi diversi di agricoltura.  <b>MODULO 3 – PROTECTING THE SOIL TO SOW THE FUTURE :</b>composizione e la gestione del suolo; spiegare le cause dell'erosione del suolo; Descrivere le macchine agricole; Confronto di vantaggi e svantaggi di argomenti rilevanti e utilizzo di una terminologia specifica.  <b>MODULO 4 – NOURISHING THE LAND:</b> l'importanza della fertilizzazione, dell'irrigazione e del drenaggio; Discutere di fertilizzanti organici e chimici; Vantaggi e svantaggi contrastanti dei fertilizzanti organici e chimici principali problemi che affliggono la Terra e sulle possibili soluzioni; Descrivere il ciclo dell'acqua e i sistemi di irrigazione.  <b>MODULO 5: uNIT 9/10 THE REALM OF PLANTS:</b> processo della fotosintesi; ciclo delle piante; principali problemi per le piante e trattamenti  <b>MODULO 6: FARM CROPS:</b> Classificazione delle colture agricole(legumes, cereals, potatoes, vegetables and fruits)  <b>MODULO 7 : FOOD PROCESSING</b> principali metodi di trasformazione e conservazione di frutta e verdura</p>	<p style="text-align: center;">30</p>
--	--	---------------------------------------

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII500900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## METODOLOGIA DIDATTICA

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Gruppi di lavoro
- Attività di recupero
- Classroom Google suite

## MATERIALI DIDATTICI

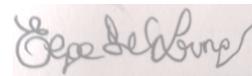
Tra i materiali didattici utilizzati sono inclusi il libro di testo, Google Classroom, app di IA e siti web di approfondimento su tematiche varie, come BBC Learning English e TED-ED.

## TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

- strumenti per la verifica formativa: la valutazione formativa ha tenuto conto della partecipazione e dell'interesse degli studenti, dei progressi individuali e delle capacità sociali di cooperazione e collaborazione.
- strumenti per la verifica sommativa: le verifiche sommativa, orali e scritte, sono state valutate attraverso le griglie di valutazione concordate concordati a livello di dipartimento di materia.

Data, 12/05/2025

firma  
il docente Del Lungo Elga



## All. A

### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

**Materia: Economia, estimo, marketing e legislazione**

Insegnante: **Marco Cecchi**

Classe **V sez. B**

A.S. **2024-2025**

In relazione alla programmazione curricolare in cui sono stati fissati gli obiettivi minimi disciplinari, sono stati perseguiti i seguenti obiettivi:

### OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO

- Produrre correttamente un elaborato curando l'aspetto formale, tecnico e linguistico.
- Interpretare testi tecnico-scientifici e riviste specializzate diversi da quelli scolastici.
- Individuare ed utilizzare le fonti per l'estrazione dei dati necessari alla risoluzione di un problema e alla presentazione di un elaborato.
- Identificare i procedimenti più idonei a risolvere problemi.
- Proporre la soluzione di un problema in condizioni definite.
- Esprimere giudizi di valutazione atti ad escludere errori e/o incongruenze nei risultati raggiunti nella risoluzione di un problema.
- Nelle esercitazioni pratiche, saper effettuare osservazioni ed attività collegate agli aspetti teorici disciplinari e interdisciplinari.

### OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE COGNITIVI ED EDUCATIVI

#### *Obiettivi educativi*

- Partecipare all'attività didattica in modo maturo e consapevole, fornendo contributi personali e costruttivi, sia nello svolgimento delle discipline teoriche che nelle esercitazioni pratiche.
- Riconoscere il valore formativo di tutte le discipline inserite nel corso di studi e la loro importanza nella crescita personale di ciascun alunno a livello professionale, sociale e civile.
- Essere disponibili e aperti al confronto con tutti i compagni della classe, mantenendo un atteggiamento rispettoso ed accogliente nella consapevolezza della dignità e del valore di ciascun componente della comunità scolastica.
- Sviluppare la capacità di lavorare in gruppo come momento di valorizzazione del contributo personale di ciascuno nella realizzazione di un'attività didattica o di un progetto.

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

- Mantenere un comportamento corretto e adeguato ai diversi momenti della vita scolastica rispettando

### **Obiettivi cognitivi**

- Interpretare testi tecnico-scientifici e riviste specializzate diversi da quelli scolastici.
- Individuare ed utilizzare le fonti per l'estrazione dei dati necessari alla risoluzione di un problema e alla presentazione di un elaborato.
- Identificare i procedimenti più idonei a risolvere problemi.
- Proporre la soluzione di un problema in condizioni definite

## **OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI**

### **CONOSCENZE**

- Mercato, valori e redditività
- Procedimenti di valutazione
- Metodologie di stima di fondi ad ordinamento annuo e ad ordinamento poliennale.
- Stime con procedimenti condizionati; stime di diritti e servizi
- Metodologie di analisi costi-benefici e valutazione di beni

### **COMPETENZE**

- Organizzare attività produttive ecocompatibili
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza
- Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza
- Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale;
- Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi;
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

### **CAPACITA'**

- Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi.
- Identificare i metodi più adatti per la commercializzazione dei singoli prodotti agro-alimentari
- Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive
- Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti il settore.

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è costituita da 15 studenti, di cui cinque studenti con DSA e uno con BES, durante l'anno gli studenti hanno partecipato in modo adeguato al dialogo educativo e formativo, riportando risultati finali sufficienti o

### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

#### **COLLE DI VAL D'ELSA**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

#### **MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

#### **SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

#### **SIENA**

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

buoni.

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	ORE
<b>Estimo Generale</b>	- Il giudizio di stima - Prezzo di mercato e valore di stima - Aspetti economici dei beni	<b>ore n.13</b>
	Procedimento di stima sintetico e analitico e principio di ordinarietà. - Comodi e scomodi; aggiunte e detrazioni - Fasi del giudizio di stima.	<b>ore n.13</b>
	- Procedimento di stima sintetico (monoparametrica, storica, a vista) e analitico per la stima del valore di mercato. - Procedimento di stima sintetico e analitico per la stima del valore di costo	<b>ore n.8</b>
<b>Estimo Rurale</b>	- <b>I fondi rustici</b> - il fondo rustico e le sue caratteristiche influenti sul valore. Stima attraverso i diversi aspetti economici: valore di mercato; valore complementare; valore di capitalizzazione; valore di trasformazione.	<b>ore n.21</b>
	<b>Stima fabbricati rurali</b> Più probabile valore di costruzione, di ricostruzione, di trasformazione	<b>ore n.21</b>
	<b>Stima di un'area edificabile</b> Più probabile valore di mercato e di trasformazione	
	- <b>Stima delle scorte</b>	
	<b>Stima dei prodotti in corso di maturazione</b> frutti pendenti e anticipazioni colturali	
	<b>Stima degli arboreti (stima sintetica e analitica):</b> stima del valore terra nuda, del frutteto ( <i>procedimento dei costi e dei redditi futuri</i> ) e del soprassuolo.	
<b>Estimo Legale</b>	<b>Espropriazioni per pubblica utilità</b> I soggetti e le fasi del procedimento di esproprio. Indennità provvisoria di esproprio. Prezzo di cessione volontaria. Indennità definitiva. Indennità aggiuntive per il coltivatore diretto.	<b>ore n.11</b>

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

	<b>I diritti reali su cosa altrui</b> “Usufrutto”: stima del diritto di usufrutto su beni immobili; stima della nuda proprietà dei beni gravati da usufrutto. “Servitù prediali”: acquedotto coattivo; passaggio coattivo; elettrodotto coattivo; metanodotto coattivo. <b>Stime per danni:</b> danni da incendio su soprassuoli “frutteto”	<b>ore n.11</b>
--	---	-----------------

<b>Ore per n.30 settimane</b>	<b>90</b>
<b>Totale ore svolte</b>	<b>72</b>
<b>previste</b>	<b>10</b>
<b>Totale ore</b>	<b>82</b>

#### METODOLOGIA DIDATTICA

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Gruppi di lavoro
- Analisi di articoli di riviste specializzate
- Relazioni ed esercitazioni a casa
- Classroom Google suite

#### MATERIALI DIDATTICI

##### Testo in uso

- “Estimo e commercializzazione dei prodotti agroalimentari” di Ferdinando Battini – Edizioni: Edagricole scolastico

##### Dispense

- Come riportate su Classroom Google suite
- **Siti internet**
- [vari](#)

##### Visite e convegni

- No.

#### TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

- Relazioni di stima.
- Quesiti a risposta aperta (strutturata).
- Verifiche orali
- Verifiche scritte
- Simulazioni seconda prova Esame di Stato.

A disposizione della Commissione sono depositati in segreteria i seguenti esempi delle prove e delle verifiche effettuate:

1. Verifiche scritte effettuate nel corso dell'anno scolastico.

#### Istituto di Istruzione Superiore “Bettino Ricasoli”

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa “La Selva” / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
 www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

#### COLLE DI VAL D'ELSA

Istituto Professionale Alberghiero  
 ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

#### MONTALCINO

Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

#### SAN GIMIGNANO

Istituto Professionale Alberghiero  
 ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

#### SIENA

Istituto Tecnico Agrario  
 Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

2. Valutazioni relative a colloqui e relazioni inerenti le attività svolte nelle aziende agricole oggetto di stage.
3. Due simulazioni seconda prova Esame di Stato.

Siena 12-05-2025

Firma del Docente  
Cecchi Marco

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## **Allegato A**

***Materia: Biotecnologie agrarie***

**Insegnante: Imperio Tatiana**

**Insegnante (ITP) Cerchiara Domenico**

**Classe 5BPT Indirizzo: Produzioni e trasformazioni**

**A.S.: 2024/2025**

In relazione alla programmazione curricolare, in cui sono stati fissati gli obiettivi minimi disciplinari, sono stati perseguiti i seguenti obiettivi:

### **OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO**

- Organizzare attività produttive ecocompatibili
- Gestire attività produttive e trasformative valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza
- Redigere le relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

### **OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI**

#### *CONOSCENZE*

- Conoscere le fasi della patogenesi dei principali agenti di malattia delle piante.
- Conoscere gli agenti eziologici delle principali fitopatie a partire dai sintomi riscontrati.
- Conoscere le principali normative nazionali e comunitarie di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.

#### *COMPETENZE*

- Saper distinguere gli aspetti morfologici, la riproduzione e il metabolismo dei vari microorganismi (batteri, funghi e fitoplasmi) e dei virus.
- Individuare la strategia di lotta adeguata facendo anche riferimento all'uso di tecniche agricole appropriate e ai mezzi di prevenzione disponibili per le più diffuse patologie delle piante.

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## *CAPACITA'*

- Saper descrivere e identificare le fasi della patogenesi dei principali agenti di malattia delle piante.
- Identificare i danni dei principali fitofagi della vite e dell'olivo e conoscerne il ciclo vitale e le tecniche di monitoraggio e contenimento.
- Individuare l'agente eziologico delle principali fitopatie a partire dai sintomi riscontrati.

## **PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE**

La classe si è mostrata interessata agli argomenti proposti e partecipa alle lezioni. Il livello generale è buono anche se alcuni elementi sono deboli. I primi mesi sono stati impiegati per il recupero di argomenti della programmazione della classe quarta che richiedevano maggiore approfondimento per garantire un più sicuro apprendimento degli argomenti di quinta. Molto buono il livello di partecipazione e collaborazione nei confronti delle attività proposte. Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare non emergono problemi.

## **CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE**

ORE TOTALI TEORICHE: n 90

ore settimanali: n. 3

settimane scolastiche teoriche: n. 30

RIEPILOGO ORE:

ORE EFFETTUATE FINO AL 6 MAGGIO: 58

ORE PREVENTIVATE DA EFFETTUARE ENTRO IL 10 GIUGNO: 12

ORE NON EFFETTUATE: 20

TOTALE ORE : 70

### ***MODULO 1: LA FITOPATOLOGIA VEGETALE – LE RISPOSTE DELLE PIANTE AGLI STRESS. ORE: 9***

#### ***UNITA' DIDATTICHE***

La pianta e le avversità: fitopatie e fisiopatie.

I concetti di malattia e danno

Le difese della pianta: barriere chimiche e fisiche, attive e passive. La SAR.

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

#### **COLLE DI VAL D'ELSA**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

#### **MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

#### **SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

#### **SIENA**

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## **MODULO 2: LA FITOPATOLOGIA VEGETALE. DIAGNOSI E SINTOMATOLOGIA.**

**ORE: 12**

### **UNITA' DIDATTICHE**

Il triangolo della malattia.

Ruolo del fitopatologo. La diagnosi fitopatologica. Le indagini in campo Le analisi di laboratorio

La sintomatologia. Classificare e descrivere i sintomi delle malattie e danni più diffusi

Osservazione e riconoscimento delle sintomatologie più diffuse.

Raccolta di parti di pianta con i sintomi delle diverse avversità.

## **MODULO 3: LA FITOPATOLOGIA VEGETALE. MALATTIE INFETTIVE.**

**ORE: 15**

### **UNITA' DIDATTICHE**

- Patogenesi. Fasi preinfettive, Moltiplicazione, diffusione e conservazione del patogeno, principi di epidemiologia.
- Meccanismi di penetrazione degli agenti patogeni (funghi, batteri e virus).
- Descrizione della patogenesi e strategie di controllo di:
  - Funghi che provocano lo sviluppo di miceli filamentosi in particolare mal bianco, "peronospora", mal dell'esca.
  - Funghi che provocano lo sviluppo di marciumi, in particolare Botrite, moniliosi,
  - funghi che provocano lo sviluppo di necrosi e cancri, in particolare Corineo, ticchiolatura,
  - *funghi che causano deformazioni ed escrescenze, in particolare bolla del pesco. (ancora da fare)*

## **MODULO 4: AGENTI DI DANNO: GLI INSETTI.**

**ORE: 15**

### **UNITA' DIDATTICHE**

- Le caratteristiche degli artropodi. Caratteri degli insetti
- Il tegumento. Il capo e gli apparati boccali. Il torace, le zampe e le ali. L'addome. Anatomia e fisiologia
- Riproduzione e sviluppo post-embriale. Le modalità riproduttive degli insetti. La deposizione delle uova. Muta e metamorfosi
- La classificazione degli insetti. Ordini di importanza agraria
- Gli insetti e l'ambiente
- Gli acari
- Ciclo biologico, ecologia, sintomi, danni e contenimento dei principali insetti fitofagi della vite: tignoletta della vite, cicaline, fillossera.

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

- Ciclo biologico, ecologia, sintomi, danni e contenimento dei principali insetti fitofagi dell'olivo: mosca dell'olivo, oziorrinco, cecidomia, cocciniglia mezzo grano di pepe e cotonosa, tignola,
- Ciclo biologico, ecologia, sintomi, danni e contenimento dei principali insetti fitofagi delle altre colture: piralide del mais, carpocapsa, dorifora della patata.

### **MODULO 5: DIFESA DELLE PIANTE. FITOIATRIA E MEZZI DI LOTTA.**

**ORE: 12**

#### **UNITA' DIDATTICHE**

- Conoscenze generali di Fitoiatria in merito a: mezzi di lotta agronomici, fisici e meccanici, chimici, biologici e biotecnologici;
- Evoluzione delle strategie di lotta: lotta a calendario, lotta guidata, lotta integrata, lotta biologica. Metodi di monitoraggio
- *(ancora da fare) Caratteristiche degli agrofarmaci e norme per l'uso corretta lettura dell'etichetta e dosaggio.*

### **MODULO 6: I BATTERI E I FITOPLASMI: ECOLOGIA E FITOPATOGENESI (ancora da fare).**

**ORE: 6**

#### **UNITA' DIDATTICHE**

- *Batteriosi, in particolare la rogna dell'olivo (Pseudomonas savastanoi) e il disseccamento rapido dell'olivo (Xylella fastidiosa)*
- *Diagnosi delle principali malattie dovute a virus e fitoplasmi, in particolare la malattia della "flavescenza dorata" o "giallume".*

### **METODOLOGIA DIDATTICA**

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Gruppi di lavoro
- Relazioni ed esercitazioni a casa
- Attività di recupero
- Classroom Google suite
- Laboratorio

### **- MATERIALI DIDATTICI**

*Libro di testo:* Biotecnologie Agrarie; autori: Biotecnologie agrarie, Dellachà, Forgiarini, Olivero, Ed. REDA

*Altri materiali didattici:*

- Presentazioni in power point.

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

- Azienda agraria della scuola: uso di campioni vegetali per osservare le sintomatologie delle malattie e danni più frequenti.
- Consultazione di siti web di pertinenza scientifica,
- Laboratorio di biotecnologie: osservazione di preparati al microscopio.

## - TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA

Ai fini della valutazione si è tenuto conto: delle effettive acquisizioni, del livello di partenza, dell'interesse mostrato e della partecipazione al dialogo educativo, del grado e della continuità dell'impegno nonché delle attitudini e capacità personali.

Le verifiche non effettuate dagli studenti assenti sono state recuperate, con modalità e tempi stabiliti dall'insegnante, al fine di ottenere il congruo numero di prove su cui basare la valutazione.

### *Strumenti per la verifica formativa*

Prima di ogni nuovo argomento vengono poste domande esplorative per verificare la precedente acquisizione dei concetti utili alla comprensione dei nuovi argomenti e la continuità e puntualità dello studio.

### *Strumenti per la verifica sommativa*

Per la verifica sommativa sono stati utilizzati i seguenti strumenti:

- Test strutturati o semistutturati scritti validi per l'orale relativi alla parte teorica e di laboratorio.
- Colloquio individuale per valutare le capacità di sintesi, di elaborazione e di esposizione.

Le verifiche sommative per periodo, sono state ottenute sotto forma di almeno due test scritti o prove strutturate valide per l'orale oltre alla valutazione in itinere degli interventi più significativi fatti in classe.

Griglia di valutazione utilizzata nelle prove orali e quesiti scritti non strutturati.

Voti	3	4	5	6	7 - 8	9-10
Conoscenza dei contenuti	Assente	Scarsa	Frammentaria	Essenziale	Quasi completa	Completa e approfondita
Linguaggi o specifico e capacità espositiva	Nulli	Non corretti	Parzialmente corretti	Sostanzialmente corretti	Corretti	Appropriati e articolati
Capacità analisi e sintesi	Nulla	Quasi nulla	Scarsa	Parziale	Adeguate	Ampia e approfondita

### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
 Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

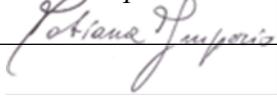
**SAN GIMIGNANO**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
 Istituto Tecnico Agrario  
 Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

Siena, 12 maggio 2025

*Firma*

*Il docente Imperio Tatiana*



A handwritten signature in cursive script, reading "Tatiana Imperio", is written over a horizontal line. The signature is contained within a rectangular box.

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## ALLEGATO A

### *Materia: RELIGIONE CATTOLICA*

Insegnante: **SIMONE GRELLA** Classe V indirizzo BPT  
A.S. 2024-2025

In relazione alla programmazione curricolare in cui sono stati fissati gli obiettivi minimi disciplinari, sono stati perseguiti i seguenti obiettivi:

### **OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO**

- Produrre testi di vario tipo, anche in formato digitale, in relazione ai diversi scopi comunicativi;
- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;
- Saper riconoscere, interpretare e riutilizzare in modo consapevole e appropriato i codici del patrimonio artistico, letterario, giuridico e religioso;
- Acquisire consapevolezza del proprio ruolo sociale nell'esercizio di una cittadinanza attiva, solidale e responsabile;
- Rinnovare la consapevolezza dell'importanza della relazione con sé e con gli altri.
- Saper acquisire capacità di fare scelte formative e professionali in autonomia.

### **OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI**

#### *CONOSCENZE*

- Saper riconoscere l'influenza di Gesù nella storia;
- Saper riconoscere i valori e le radici cristiane del continente europeo.

#### *COMPETENZE*

- Comprendere lo sviluppo storico della Chiesa come risposta agli interrogativi dell'uomo.

#### *CAPACITA'*

- Riconoscere il valore del Concilio Vaticano II come continuità con la tradizione della Chiesa.

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Hanno scelto di avvalersi dell'Insegnamento di Religione Cattolica quattordici studenti su quindici. Fra coloro che hanno scelto di avvalersi dell'Insegnamento della Religione Cattolica, quattro studenti hanno Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e uno studente ha Bisogni Educativi Speciali (BES). La classe, durante l'intero anno scolastico, ha tenuto un comportamento corretto e ha partecipato alle lezioni con interesse, portando valide argomentazioni.

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	ORE
<b>UDA 1 Più in là</b>	La ragione: una finestra aperta sulla realtà. Tutte le cose portano scritto più in là (lettura e commento di una parte di una poesia di Montale). Fede come vertice della ragione. Il mistero della mia persona. Visione del film "Se Dio vuole" per esplicitare una posizione umana capace di affrontare la realtà e di poterla cambiare e di vivere all'altezza dei propri desideri nelle circostanze della vita.	I Quadrimestre 9 ore
	Progetto <i>Sostegno a Distanza</i> (Educazione Civica): una lezione nel mese di gennaio	I Quadrimestre 1 ora
<b>UDA 2 Tu vali</b>	Il valore della persona. Valgo se riesco. Imparare dagli altri e far diventare nostro ciò che impariamo. L'impegno con la realtà totale (la famiglia, gli amici, le circostanze etc.) come condizione per cogliere il senso della nostra esistenza. Visione del film "La ricerca della felicità" per riflettere sul senso della propria vita	II Quadrimestre 15 ore

**ORE TOTALI TEORICHE: 31**

**ORE EFFETTIVE SVOLTE AL 15/05/2025: 22**

**ORE DA SVOLGERE FINO AL TERMINE DELLE LEZIONI: 3**

**TOTALE ORE DA EFFETTUARE: 25**

### METODOLOGIA DIDATTICA

Lezione frontale; Lezione interattiva; Lezione dialogata; Esercitazioni in classe; Classroom Google Suite.

### MATERIALI DIDATTICI

**Testo in uso:** R. MANGANOTTI - N. INCAMPO, *Il nuovo Tiberiade*, Ed. La Scuola, Brescia 2017.

**Altri materiali didattici:** dispense, slides, schede, articoli di giornale, video e film.

#### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

**Prove scritte:** una per quadrimestre, insieme a brevi esercitazioni scritte. Ho verificato l'acquisizione delle principali conoscenze apprese a lezione e la capacità di giudizio personale.

Siena, 12/05/2025

firma  
il docente  
Prof. Simone Grella

### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIS00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

#### **COLLE DI VAL D'ELSA**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

#### **MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

#### **SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

#### **SIENA**

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## ALLEGATO A

**Materia: TRASFORMAZIONE PRODOTTI**

Insegnante: **GUARNIERI VALENTINA**

Insegnante: **GIACALONE MIRCO (ITP)**

**Classe VB**

Indirizzo **TRASFORMAZIONE PRODOTTI**

A.S. 2024-2025

In relazione alla programmazione curricolare in cui sono stati fissati gli obiettivi minimi disciplinari, sono stati perseguiti i seguenti obiettivi:

### OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO

- *Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;*
- *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;*
- *Conoscere le Norme di riferimento per la Certificazione della qualità dei processi e dei prodotti;*
- *redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.*

### OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI

*Alla luce delle linee guida previste dalla riforma scolastica, individuate le competenze della disciplina nella classe V, le quali concorrono al raggiungimento delle globali competenze del secondo biennio relative all'indirizzo Gestione dell'Ambiente e Trasformazione, sono indicati gli obiettivi minimi da raggiungere quale risultato di apprendimento del percorso di studio della classe. Gli obiettivi minimi previsti in uscita sono:*

- *Illustrare le linee trasformative dell'industria enologica, dell'oleificio, dell'industria lattiero-casearia, del conservificio*
- *Associare ad ogni operazione le relative macchine*
- *Svolgere autonomamente le principali analisi sul vino e sull'olio*
- *Descrivere i principali metodi di trattamento dei reflui*

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5B è costituita 15 alunni di cui CINQUE DSA, uno BES. La classe è costituita da alunni

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

*volenterosi ma con un livello di preparazione medio. Due alunni hanno potenzialità molto buone.*

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	ORE
<p><b>MODULO 1 VINO</b> Composizione chimica dell'uva</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scrivere la formula di struttura dei principali componenti dell'uva (acidi: tartarico e malico), glucosio, fruttosio</li> <li>• Riconoscere e localizzare responsabili del colore delle uve</li> <li>• Riconoscere la funzione dei lieviti, batteri ed enzimi dell'uva</li> <li>• Individuare le variazioni di acidi e zuccheri durante la maturazione</li> <li>• Determinazione degli zuccheri</li> <li>• Determinazione del quadro acido a carico delle uve, dei mosti e dei vini</li> <li>• Determinazione del pH, valore di riferimento</li> <li>• Parametrizzazione di questi dati a partire dalle uve fino ad arrivare al vino</li> </ul>	8
<p>Il vino, composizione e tecniche di vinificazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare la composizione chimica del vino</li> <li>• Individuare le fasi della fermentazione alcolica e della fermentazione malolattica.</li> <li>• Controllo e verifica della fermentazione malolattica</li> <li>• Schematizzare e descrivere le fasi della vinificazione in rosso</li> <li>• Schematizzare e descrivere le fasi della vinificazione in bianco</li> <li>• Associare ad ogni fase di vinificazione le macchine richieste</li> <li>• Determinare analiticamente il grado</li> </ul>	10

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

	alcolico (metodo ebulliometrico, metodo densimetrico), l'acidità totale e l'acidità volatile di un campione	
Interventi sul prodotto : l'anidride solforosa Le correzioni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le azione dell' SO<sub>2</sub></li> <li>• Conoscere le procedure per la correzione di zuccheri e acidità</li> </ul>	4
L'invecchiamento e malattie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le trasformazioni chimiche che si producono durante l'invecchiamento</li> <li>• Degustazione</li> <li>• Identificare le principali alterazioni e malattie</li> </ul>	4
La normativa nazionale e comunitaria di settore, sulla sicurezza e tutela ambientale  La birra: il processo del brassaggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le normative di riferimento</li> <li>• Principali ingredienti e loro caratteristiche</li> <li>• Diagramma di flusso delle principali operazioni tecnologiche</li> <li>• Degustazione</li> </ul>	2
<b>MODULO 2 OLIO</b>  Composizione chimica dell'oliva dell'olio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare i componenti chimici dell'oliva e localizzarli nel frutto</li> <li>• Analizzare la composizione chimica dell'olio d'oliva</li> <li>• Classificare gli oli d'oliva</li> <li>• Identificare i difetti e le alterazioni del prodotto finito</li> </ul>	4
La raccolta e la lavorazione delle olive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare il grado di maturazione delle olive ed epoca di raccolta</li> <li>• Conoscere le diverse tecniche di raccolta</li> <li>• identifica le fasi della lavorazione delle olive</li> <li>• Identifica le macchine utilizzate nei diversi tipi di frantoio</li> </ul>	6

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere in relazione il tipo di lavorazione con la qualità del prodotto finale</li> </ul>	
Analisi di laboratorio ed organolettiche sull'olio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la procedura di laboratorio delle principali analisi sull'olio d'oliva</li> <li>• Ciclo di estrazione dell'olio di olica</li> <li>• Eseguire in laboratorio le principali analisi sull'olio d'oliva (determinazione dell'acidità, determinazione dei perossidi)</li> <li>• Richiami analisi sensoriali</li> </ul>	4
La normativa nazionale e comunitaria di settore, sulla sicurezza e tutela ambientale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le normative di riferimento</li> </ul>	2
<b>MODULO 3 INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA</b> La lavorazione del latte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le fasi della burrificazione;</li> <li>• Identificare le fasi della caseificazione;</li> <li>• Descrivere l'evoluzione di lattosio,acido lattico,sostanza grassa e caseina durante la caseificazione;</li> </ul>	4
Analisi chimiche sul latte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la procedura di laboratorio delle principali analisi sul latte;</li> <li>• Eseguire in laboratorio le principali analisi sul latte (determinazione dell'acidità in gradi S.H., determinazione delle proteine);</li> </ul>	4
La normativa nazionale e comunitaria di settore, sulla sicurezza e tutela ambientale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le normative di riferimento.</li> <li>• Caratteristiche della materia prima</li> </ul>	2
<b>MODULO 4</b> <b>L'industria conserviera</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le diverse tipologie di conserve;</li> <li>• Conoscere i requisiti delle materia prima da trasformare e la sua composizione chimica;</li> </ul>	4

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare le fasi di lavorazione e le relative macchine;</li> <li>• Conoscere le caratteristiche qualitative del prodotto finito</li> <li>• Leggere un'etichetta</li> <li>• Il miele</li> </ul>	
<b>MODULO 5</b> <b>I reflui di produzione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare le caratteristiche fisiche e chimiche dei reflui (solido/liquido, sali, metalli pesanti, residui tossici, BOD, COD, ecc)</li> <li>• Descrivere il metodo aerobico e metodo anaerobico per il trattamento dei reflui</li> <li>• Associare ai reflui il metodo di trattamento</li> </ul>	4

Ore svolte 59 al 15/05/2025

Ore da svolgere 15

Totale previste 74

#### METODOLOGIA DIDATTICA

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Gruppi di lavoro
- Relazioni ed esercitazioni a casa
- Attività di recupero
- Classroom Google suite
- laboratorio

#### MATERIALI DIDATTICI

***Libro di testo: MENAGGIA -RONCALLI - INDUSTRIA AGROALIMENTARE***

*Altri materiali didattici: fotocopie, presentazioni ppt, strumentazioni di laboratorio, riviste scientifiche*

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
 Istituto Professionale Alberghiero  
 ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
 Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
 Istituto Professionale Alberghiero  
 ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
 Istituto Tecnico Agrario  
 Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

## **TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

*L'attività didattica ha alternato momenti di lavoro in classe che hanno previsto l'uso di sussidi multimediali, lezione frontale, lavoro a piccoli gruppi, attività pratiche ed esercizi durante i quali gli studenti sono stati chiamati ad eseguire autonomamente le principali titolazioni ed altri tipi di rilevazioni analitiche in laboratorio. Sono stati eseguiti anche approfondimenti ed elaborazione di relazioni su alcuni temi trattati per approfondimento*

Data, 12 Maggio 2025

i docenti Valentina Guarnieri  
Mirco Giacalone (ITP)

### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

#### **COLLE DI VAL D'ELSA**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

#### **MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

#### **SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

#### **SIENA**

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## ALLEGATO A

### *Materia: Gestione ambiente e Territorio*

Insegnante: **Maria Carmela Cafazzo** Insegnante: **Maria Leone** (ITP) Classe 5B Perito agrario  
indirizzo: Produzioni e Trasformazioni  
A.S. 2024-25

In relazione alla programmazione curricolare in cui sono stati fissati gli obiettivi minimi disciplinari, sono stati perseguiti i seguenti obiettivi:

### **OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO**

- Saper organizzare correttamente un elaborato, curando l'aspetto formale, tecnico e linguistico
- Saper interpretare testi tecnico-scientifici anche diversi da quelli scolastici
- Individuare ed utilizzare le fonti per l'estrazione dei dati necessari alla risoluzione di un problema e/o di un progetto e alla presentazione di un elaborato
- Identificare i procedimenti più adatti a risolvere problemi
- Proporre la soluzione di un problema in condizioni definite
- Valutare l'attendibilità dei dati utilizzati e sui risultati raggiunti nella risoluzione di un problema
- Nelle esercitazioni pratiche, saper effettuare osservazioni ed attività collegate agli aspetti teorici disciplinari e interdisciplinari

### **OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI**

#### **OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI**

- Individuare le componenti del paesaggio
- Riconoscere i paesaggi tipici della Toscana ed in particolare della provincia di Siena

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 15 alunni di cui 6 tra DSA e BES che si avvalgono di misure dispensative e compensative. Tutti gli alunni derivano dalla quarta B dell'anno passato.

A causa delle problematiche individuate nel corso degli scorsi anni, sia da un punto di vista cognitivo che

psicologico, le competenze di base raggiunte nella materia sono, tranne per pochissime eccezioni, limitate agli obiettivi minimi. Nel corso dell'anno abbiamo lavorato molto, quindi, a consolidare i prerequisiti, cosa che ha portato ad un rallentamento e ad una limitazione degli argomenti trattati.

Fortunatamente, il lavoro di motivazione e consolidamento delle conoscenze realizzato negli anni passati, ha permesso un clima più costruttivo, anche se, a volte si è riscontrata una certa incapacità nella gestione degli interventi da posto.

Per quanto riguarda l'interesse per la materia e la disponibilità all'ascolto è risultata, generalmente, buona, pur rilevandosi una certa eterogeneità.

Per fare fronte ai bisogni formativi dei singoli, piuttosto differenziati si è fatto ricorso, per quanto possibile, a lavori di gruppo, sfruttando le interazioni tra pari e per permettere a ciascuno di apprendere ed approfondire secondo i propri tempi. Quando possibile, si è potenziata l'esercitazione

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

#### **COLLE DI VAL D'ELSA**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

#### **MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

#### **SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

#### **SIENA**

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

in campo e l'osservazione diretta. La partecipazione della classe ad un numero elevato di progetti extracurricolari e a varie attività extrascolastiche ha reso però difficile e frammentario il dialogo educativo, soprattutto nell'ultima parte dell'anno. Non è stato, quindi, possibile organizzare alcune uscite didattiche previste dalla materia. Anche il completamento delle unità didattiche previste dalla programmazione ha dovuto essere, necessariamente superficiale e frammentario.

## CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

### CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	PERIODO/ORE
<b>Modulo N°1</b>  Ecologia del Paesaggio	U.D. N°1. Il paesaggio La biodiversità e il territorio	Dal 11-10-24 al 13-12-24 ore 10
		<b>Durata totale modulo</b> <b>Totale ore n.10</b>
<b>Modulo N°2</b>  La nuova PAC Sostenibilità e Agricoltura	Obiettivi e strategie della nuova PAC; ecoschemi Tecniche a basso impatto ambientale"; Agricoltura Integrata; Biologica; Conservativa;	dal 17-01-25 al 07 -03-25 ore 20
		<b>Durata totale modulo</b> <b>Totale ore n.20</b>
<b>Modulo N°3</b>  VIA	U.D. N°1 Cenni sulla valutazione di impatto ambientale	Dal 04-04-25 al 01-06-25 <b>ore 6 previste</b>
		<b>Durata totale modulo</b> <b>Totale ore n.6</b>
	<b>Totale ore</b>	<b>36</b>

Alle ore curricolari previste fino alla fine dell'anno scolastico sono state sottratte le ore che saranno dedicate alla realizzazione del progetto per la Festa finale della Scuola.

## METODOLOGIE

### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

Lezione frontale  
Lezione interattiva  
Proiezione diapositive e filmati  
Relazioni a casa  
Recupero: chiarimenti

## **MATERIALI DIDATTICI**

*Libro di testo: Gestione dell'ambiente e del Territorio PLUS; M. Ferrari, A.Menta, E. Stoppioni, D. Galli; Zanichelli*

*Altri materiali didattici: Dispense e mappe concettuali ; Materiali su Classroom Google suite*

La materia ha 2 unità orarie settimanali, tutte in compresenza; durante tali ore sono stati presentati ed analizzati documenti relativi alla materia, sopralluoghi in azienda, quando possibile, esercitazioni di stesura elaborati in piccoli gruppi.

## **TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

- domande brevi
- Relazioni a casa

Siena 12-05-25

Firma del Docente



### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

#### **COLLE DI VAL D'ELSA**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

#### **MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

#### **SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

#### **SIENA**

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## ALLEGATO A

### *Materia: Produzioni vegetali*

Insegnante: **Maria Carmela Cafazzo** Insegnante: **Marco Montini** (ITP) Classe 5B Perito agrario  
indirizzo: Produzioni e Trasformazioni  
A.S. 2024-25

In relazione alla programmazione curricolare in cui sono stati fissati gli obiettivi minimi disciplinari, sono stati perseguiti i seguenti obiettivi:

### OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO

- Saper organizzare correttamente un elaborato, curando l'aspetto formale, tecnico e linguistico
- Saper interpretare testi tecnico-scientifici anche diversi da quelli scolastici
- Individuare ed utilizzare le fonti per l'estrazione dei dati necessari alla risoluzione di un problema e/o di un progetto e alla presentazione di un elaborato
- Identificare i procedimenti più adatti a risolvere problemi
- Proporre la soluzione di un problema in condizioni definite
- Valutare l'attendibilità dei dati utilizzati e sui risultati raggiunti nella risoluzione di un problema
- Nelle esercitazioni pratiche, saper effettuare osservazioni ed attività collegate agli aspetti teorici disciplinari e interdisciplinari

### OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI

- Riconoscere le principali specie arboree da frutto e individuarne le esigenze pedoclimatiche.
- Identificare i criteri di scelta del portinnesto e della cultivar per le specie trattate.
- Individuare le tecniche di gestione di un arboreo in produzione.
- Saper impostare correttamente le fasi di impianto di una specie arborea da frutto.

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 15 alunni di cui 6 tra DSA e BES che si avvalgono di misure dispensative e compensative. Tutti gli alunni derivano dalla quarta B dell'anno passato.

A causa delle problematiche individuate nel corso degli scorsi anni, sia da un punto di vista cognitivo che

psicologico, le competenze di base raggiunte nella materia sono, tranne per pochissime eccezioni, limitate agli obiettivi minimi. Nel corso dell'anno abbiamo lavorato molto, quindi, a consolidare i prerequisiti, cosa che ha portato ad un rallentamento e ad una limitazione degli argomenti trattati.

Fortunatamente, il lavoro di motivazione e consolidamento delle conoscenze realizzato negli anni passati, ha permesso un clima più costruttivo, anche se, a volte si è riscontrata una certa incapacità nella gestione degli interventi da posto.

Per quanto riguarda l'interesse per la materia e la disponibilità all'ascolto è risultata, generalmente, buona, pur rilevandosi una certa eterogeneità.

Per fare fronte ai bisogni formativi dei singoli, piuttosto differenziati si è fatto ricorso, per quanto

#### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

#### COLLE DI VAL D'ELSA

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

#### MONTALCINO

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

#### SAN GIMIGNANO

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

#### SIENA

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

possibile, a lavori di gruppo, sfruttando le interazioni tra pari e per permettere a ciascuno di apprendere ed approfondire secondo i propri tempi. Quando possibile, si è potenziata l'esercitazione in campo e l'osservazione diretta. La partecipazione della classe ad un numero elevato di progetti extracurricolari e a varie attività extrascolastiche ha reso però difficile e frammentario il dialogo educativo, soprattutto nell'ultima parte dell'anno. Non è stato, quindi, possibile organizzare alcune uscite didattiche previste dalla materia. Anche il completamento delle unità didattiche previste dalla programmazione ha dovuto essere, necessariamente superficiale e frammentario.

## CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	ORE
<b>Modulo N°1.</b>	U.D. N°1.1.: Morfologia delle piante arboree;	dal 09-10-24 al 19-11-24 ore 17
<b>Morfologia e fisiologia delle specie arboree da frutto</b>	F U.D. N°2: Fisiologia delle piante arboree, cicli e fitoregolatori	dal 20-11-24 al 18-12-24 ore 18
		<b>Durata totale modulo</b> dal 09-10-24 al 18-12-24 <b>Totale ore 35</b>
<b>Modulo N°2</b>	U.D. N°1.2 Le tecniche di propagazione delle specie da frutto; il vivaismo	Dal 08-01-25 al 13-02-25 ore 25
<b>La propagazione delle specie arboree da frutto</b>		<b>Durata totale modulo</b> Dal 08-01-25 al 13-02-25 <b>Totale ore n.25</b>
<b>Modulo N°3</b>	U.D. N1.3 L'impianto dell'arboreto con riferimento al vite, olivo, melo	Dal 14-02-25 al 11-04-25 ore 24
<b>FRUTTICOLTURA INDUSTRIALE</b>	U.D. N 2.3 La gestione dell'arboreto in produzione con riferimento al vite, olivo, melo	Dal 11-04-25 al 28-04-25 Ore 5+10 previste
		<b>Durata totale modulo</b> Dal 14-02-25 al 10-06-25 <b>Totale ore n.39</b>
	<b>Totale ore</b>	<b>99</b>

Alle ore curricolari previste fino alla fine dell'anno scolastico sono state sottratte le ore dell'ultima settimana che saranno dedicate alla realizzazione del progetto per la Festa finale della Scuola.

### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## METODOLOGIA DIDATTICA

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Gruppi di lavoro
- Relazioni ed esercitazioni a casa
- Attività di recupero : chiarimenti in classe e studio individuale
- Laboratorio: La materia ha 4 unità orarie settimanali, di cui 2 di esercitazione; durante tali ore, quando possibile sono state eseguite osservazioni in azienda (riconoscimento e formazioni fruttifere, forme di allevamento) esercitazioni di potatura

## MATERIALI DIDATTICI

**Testo in uso** : *Coltivazioni erbacee e arboree-Valli Rolando; Corradi Claudio; Battini Fernando; Ed. Edagricole*

Altri materiali didattici: Pubblicazioni tecniche; diapositive da proiettare; filmati; strumenti e reattivi di laboratorio; reperti e campioni raccolti in azienda; macchine aziendali

Materiali su Classroom Google suite

## TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Relazioni tecniche

- domande brevi
- verifiche orali

A disposizione della Commissione sono depositati in segreteria le verifiche effettuate nel corso dell'anno scolastico.

Siena 15-05-25

Firma del Docente



### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

#### COLLE DI VAL D'ELSA

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

#### MONTALCINO

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

#### SAN GIMIGNANO

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

#### SIENA

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## Allegato A

# RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

**Materia: MATEMATICA**

Insegnante: **Golini Sonia**                      Classe **5BPT**

A.S. **2024/25**

In relazione alla programmazione curricolare in cui sono stati fissati gli obiettivi minimi disciplinari sono stati perseguiti i seguenti obiettivi/competenze:

### OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO PER LA CLASSE V

- Proporre esercizi che stimolano la curiosità e l'inventiva, la razionalizzazione e la formalizzazione di situazioni quotidiane, l'iniziativa personale, l'organizzazione e la cooperazione;
- Valorizzare non solo le potenzialità del singolo, ma anche la capacità del gruppo di integrare e ottimizzare le doti dei singoli nel lavoro comune;
- Analizzare dati ed interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico;
- Acquisire abilità logico-linguistiche-matematiche anche attraverso la modellizzazione di problemi tratti dalla realtà.

### OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI

- Calcolare limiti di funzioni.
- Studiare la continuità o la discontinuità di una funzione in un punto.
- Determinare gli asintoti di funzioni.
- Tracciare il grafico probabile di una funzione.
- Saper calcolare la derivata di una funzione utilizzando le regole di derivazione
- Saper determinare l'equazione della tangente ad una curva in un punto dato.

#### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

- Saper utilizzare le tecniche che servono per il calcolo delle derivate per il prodotto o quoziente di funzioni.
- Saper effettuare la ricerca dei punti estremanti di una funzione derivabile.
- Saper individuare i punti di massimo, minimo relativi e assoluti ed i punti di flesso.
- Eseguire lo studio di una funzione e tracciarne il relativo grafico.

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 15 alunni, 5 femmine e 10 maschi, di cui 5 alunni DSAP, 1 alunno BES, per i quali è predisposto il PDP. Si evidenzia la continuità didattica per tutto il Triennio. Durante l'anno l'attività didattica ha subito numerose interruzioni a causa di varie iniziative, quali il viaggio di istruzione, uscite didattiche, partecipazione a progetti e laboratori; è stato quindi necessario rimodulare alcuni aspetti e contenuti.

Dal punto di vista del rendimento, alla fine dell'anno scolastico la quasi totalità della classe ha dimostrato di aver acquisito in modo corretto e completo gli argomenti svolti, con corretta e adeguata applicazione dei concetti appresi rielaborando gli stessi in modo autonomo.

Dal punto di vista disciplinare la classe si è dimostrata complessivamente motivata e collaborativa, distinguendosi per buon impegno e partecipazione.

### CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	PERIODO/ORE
1) Le funzioni	Interpretazione di un grafico. Il dominio e il codominio di una funzione. Intersezione con gli assi. Gli zeri di una funzione. Segno.	Ottobre
2) I limiti e gli asintoti	Definizione intuitiva e formale di limite. Deduzione dei limiti a partire dal grafico. Il limite finito per $x$ che tende ad un valore finito. Il limite finito per $x$ che tende ad un valore infinito. Il limite infinito per $x$ che tende ad un valore finito. Il limite infinito per $x$ che tende ad un valore infinito. Asintoti orizzontali, verticali obliqui e la loro ricerca. Il calcolo dei limiti.	Novembre- Febbraio

#### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
 www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
 Istituto Professionale Alberghiero  
 ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
 Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
 Istituto Professionale Alberghiero  
 ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
 Istituto Tecnico Agrario  
 Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

	La forma indeterminata $\frac{0}{0}$ per le funzioni razionali ed irrazionali. Punti di discontinuità.	
3) La derivata	Concetto di derivata di una funzione. Significato geometrico della derivata. Derivazione di funzioni numeriche elementari. Derivata di un prodotto. Derivata di un quoziente. Derivata di funzioni composte. Cenni alle derivate di ordine superiore. Le funzioni crescenti e decrescenti. Massimi, minimi e flessi. Grafico di una funzione.	Marzo-Maggio
4) Il grafico probabile di una funzione	Studio di funzione completo di funzioni principalmente polinomiali fratte (dominio, int. assi, segno, limiti opportuni, derivata prima).	Tutto l'anno

Ore teoriche: 102

Ore possibili: 90 (la classe ha ripreso la frequenza il giorno 7/10/2024 in quanto in stage)

Ore svolte al giorno 15/05/25 75

Ore previste al termine dell'attività didattica: 8

Si prevede di svolgere in totale ore di lezione: 83

#### METODOLOGIA DIDATTICA

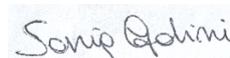
- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Esercitazioni
- Gruppi di lavoro
- Relazioni ed esercitazioni a casa
- Attività di recupero
- TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

Strumenti per la verifica formativa: osservazione dell'atteggiamento, degli interventi, degli esercizi svolti alla lavagna.

- -Strumenti per la verifica sommativa: prove scritte, prove orali.

Siena, 12 Maggio 2025

Il docente  
Golini Sonia



#### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

All. A

## RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

*Materia: Zootecnica e Scienza delle Produzioni Animali*

Insegnanti: **Cecilia Pianigiani**, ITP: **Maria Leone**

Classe 5BPT

A.S. 2024/2025

In relazione alla programmazione curricolare, in cui sono stati fissati gli obiettivi minimi disciplinari, sono stati perseguiti i seguenti obiettivi/competenze:

### COMPETENZE DI BASE DEL DIPARTIMENTO PER LA CLASSE V

- Produrre correttamente un elaborato curando l'aspetto formale, tecnico e linguistico.
- Interpretare testi tecnico-scientifici e riviste specializzate diversi da quelli scolastici.
- Individuare ed utilizzare le fonti per l'estrazione dei dati necessari alla risoluzione di un problema e alla presentazione di un elaborato.
- Identificare i procedimenti più idonei a risolvere problemi.
- Proporre la soluzione di un problema in condizioni definite.
- Esprimere giudizi di valutazione atti ad escludere errori e/o incongruenze nei risultati raggiunti nella risoluzione di un problema.
- Nelle esercitazioni pratiche, saper effettuare osservazioni ed attività collegate agli aspetti teorici disciplinari e interdisciplinari.

### OBIETTIVI MINIMI della DISCIPLINA

- Leggere e interpretare un certificato genealogico e le schede genetiche fornite dai centri genetici.
- Riconoscere e valutare le caratteristiche genetiche di un riproduttore partendo dall'analisi di una scheda genetica.
- Riconoscere i principali alimenti per uso zootecnico individuandone le principali caratteristiche nutrizionali.
- Valutare dal punto di vista chimico ed igienico-sanitario e nutrizionale gli alimenti impiegati nelle razioni alimentari.
- Individuare piani di alimentazione in funzione delle produzioni in un determinato ambiente zootecnico.
- Individuare, comprendere ed applicare le principali leggi legate agli allevamenti zootecnici (benessere animale ed allevamento con metodo biologico).

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE:

La Classe è composta da 15 alunni: 5 femmine e 10 maschi. 5 alunni hanno la certificazione DSA, 1 alunno è BES, e per ognuno è stato redatto il rispettivo Piano Didattico Personalizzato (PDP).

#### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII009000Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

#### COLLE DI VAL D'ELSA

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

#### MONTALCINO

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

#### SAN GIMIGNANO

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

#### SIENA

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

I livelli di conoscenze e competenze iniziali sono stati rilevati attraverso domande e discussioni di gruppo.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha dato prova di essere piuttosto omogenea, ed i comportamenti espressi sono stati corretti e soddisfacenti. Gli alunni hanno espresso un grado di interesse e partecipazione alle lezioni e alle altre attività proposte generalmente piuttosto elevato: hanno seguito con attenzione e curiosità, intervenendo frequentemente per chiarimenti e considerazioni personali.

Per ciò che riguarda le conoscenze e competenze acquisite, la classe è suddivisa in tre gruppi, rispettivamente di livello elevato, intermedio, e di base (ovvero con un grado di preparazione meno organico e sicuro).

#### CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	PERIODO
<b>Modulo N°1 Miglioramento Genetico delle Razze</b>	1. Associazioni Nazionali di Razza o di Specie; Organizzazioni degli Allevatori; Libri Genealogici  2. Caratteri Morfologici – Produttivi – Funzionali o Gestionali.  3. Ereditabilità, variabilità e ripetibilità dei caratteri trasmissibili  4. Test Genetici ed Indici Genetici	9 U.D.L Totali, Ottobre 2024 – Novembre 2024
<b>Modulo N° 2 Etologia</b>	2. Il Benessere Animale (Le 5 Libertà Fondamentali, Metodi di Misurazione del Grado di Benessere Animale in Stalla, l'Ecoschema 1 della PAC)  2. La Zootecnia Biologica  3. Cenni sulla natura e sullo smaltimento dei Reflui Zootecnici (Tipologie, Direttiva Nitrati, ZVN, il PUA)	10 U.D.L Totali, Una a Novembre 2024 - Dicembre 2024 – Gennaio 2025 – Inizio di Febbraio 2025
<b>Modulo N°3 L'Alimentazione Animale</b>	1. Composizione Chimica degli Alimenti e utilizzo delle diverse biomolecole da parte dei differenti apparati digerenti degli animali da allevamento  2. 3. Analisi degli Alimenti ad Uso	24 U.D.L. Totali, Febbraio 2025, Marzo 2025, Aprile 2025, Inizio Maggio 2025

#### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Viale dei Mille 10  
 tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
 Istituto Professionale Agrario  
 Via Prato Spedale 9  
 tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
 Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
 Casa di Reclusione di San Gimignano  
 Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
 Istituto Tecnico Agrario  
 Scuola Enologica  
 Via Scacciapensieri 8  
 tel. 0577-332477 / 0577-332411

	Zootecnico:  Foraggi Freschi e Conservati (Aflatossine) - Mangimi Concentrati - Sottoprodotti Industriali - Le Etichette degli Alimenti Zootecnici - Modalità di Confezionamento, Etichettatura, e Somministrazione degli Alimenti Zootecnici	
<b>Modulo N° 4 Fabbisogni Alimentari degli Animali Allevati</b>	1. Definizione dei Fabbisogni (Mantenimento, Accrescimento, Produzione, Gestazione)  2. Fabbisogni Alimentari nei Bovini da Latte e da Carne  3. Fabbisogni Alimentari nei Suini	10 U.D.L. Totali, delle quali 1 a inizio Febbraio 2025 e le altre a Maggio 2025 e a Giugno 2025

L'attività didattica svolta durante l'anno prevederà il raggiungimento di un monte orario di UDL 53 (Unità di Lezione effettivamente svolte).

#### METODOLOGIE:

La lezione frontale ha previsto la spiegazione del docente con l'integrazione della proiezione di schemi, mappe, fotografie, presentazioni, schede, filmati e documentari.

#### MATERIALI DIDATTICI:

*Libro di testo:* Produzioni Animali Vol.2 (Alimentazione animale, Igiene e Sanità Zootecnica), Falaschini, Gardini, Reda Ed.

*Altri materiali didattici:* Dispense, Grafici, Tabelle, Mappe Tematiche forniti dai Docenti; Materiale Digitale (Documentari e filmati, collegamenti a siti Internet); Appunti presi durante le lezioni. Visite Guidate presso Aziende Zootecniche (Azienda Zootecnica Fierli e Centro Genetico ANABIC).

#### TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE:

##### *Criteri per la valutazione:*

Conoscenza degli argomenti e del linguaggio specifico della materia e delle discipline interessate; Capacità di analisi ed osservazione. Capacità di attingere alle conoscenze e alle abilità acquisite per risolvere eventuali simulazioni di problemi inerenti gli argomenti oggetto di studio.

#### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII500900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

*Strumenti per la verifica formativa e sommativa:*

Domande esplorative, colloqui orali/prove scritte/pratiche, in itinere e finali.

A disposizione della Commissione sono depositate in segreteria le verifiche effettuate nel corso dell'anno scolastico.

Siena, 12/04/2025

Firma dei Docenti:

Cecilia Pianigiani

Maria Leone



Maria Leone

**Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## **ALLEGATO A**

***Materia: Scienze Motorie***

Insegnante: Monciatti Caterina

Classe 5°B indirizzo Produzioni e trasformazioni  
A.S. 2024/25

In relazione alla programmazione curricolare in cui sono stati fissati gli obiettivi minimi disciplinari, sono stati perseguiti i seguenti obiettivi:

### **OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO**

- o Percezione di sé e completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie ed espressive
- o Lo sport, le regole e il fair-play
- o Salute, benessere, sicurezza e prevenzione
- o Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico

### **OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI**

- o Acquisire un comportamento corretto nel rispetto di sé, degli altri e degli oggetti
- o Partecipare attivamente alle lezioni pratiche, teoriche e in DAD
- o Dimostrare interesse e impegno alle attività proposte
- o Portare indumenti adatti alle attività pratiche
- o Rispetto del compagno, dell'avversario e delle regole del fair-play
- o Eseguire semplici esercizi per il miglioramento e stabilizzazione degli schemi motori di base
- o Eseguire semplici esercizi di riscaldamento generale
- o Consolidare lo schema corporeo

#### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIIS00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 15 alunni tra cui 5 studenti DSA e uno studente BES.

Conosco questa classe da circa 3 mesi, i ragazzi si sono presentati in generale con buone qualità di base, alcuni di loro hanno dimostrato delle ottime capacità motorie, la gestione è stata buona da subito. La classe si è dimostrata attenta e collaborativa, ha seguito la materia con entusiasmo, non si sono notate criticità, non ci sono state polemiche e le lezioni si sono svolte in serenità e con una più che buona partecipazione.

In generale gli studenti hanno ottenuto buoni e ottimi risultati, ottima partecipazione e interesse continuo.

## CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	ORE
MODULO 1: TITOLO Potenziamento fisiologico e delle capacità condizionali e coordinative	Miglioramento della coordinazione. Tonificazione e mobilizzazione generale. Equilibrio statico e dinamico	18
MODULO 2: TITOLO Giochi sportivi	Fondamentali, tecnica e tattica dei principali sport di squadra Discipline di squadra e individuali: pallacanestro, calcetto, pallavolo, badminton, calcio-tennis, corsa	23
MODULO 3: TITOLO Cenni di anatomia e fisiologia del corpo umano, terminologia specifica di scienze motorie, salute e benessere. Primo soccorso	Terminologia specifica. Apprendimento dei movimenti e posizioni fondamentali. BLSD	6

## METODOLOGIA DIDATTICA

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Gruppi di lavoro
- X Relazioni
- Attività di recupero

### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

- DaD
- Classroom Google suite
- laboratorio

## MATERIALI DIDATTICI

Tutti gli attrezzi e luoghi presenti nelle pertinenze dell'Istituto Agrario

### **Testo in uso**

Più che sportivo

## TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state svolte soprattutto verifiche pratiche per valutare il raggiungimento degli obiettivi prefissati, verifiche teoriche orali per gli argomenti affrontati durante l'anno scolastico.

Siena, 12/05/2025

Firma il Docente

*Caterina Monciatti*

### **Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

#### **COLLE DI VAL D'ELSA**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

#### **MONTALCINO**

Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

#### **SAN GIMIGNANO**

Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

#### **SIENA**

Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

## ALLEGATO A

**Materia: Paesaggio, arte e storia del territorio senese. (Alternativa IRC)**

Insegnante: **Francesco Piacente**  
A.S. 2024-2025

Classe V

indirizzo BPT

In relazione alla programmazione curricolare in cui sono stati fissati gli obiettivi minimi disciplinari, sono stati perseguiti i seguenti obiettivi:

### OBIETTIVI DEL DIPARTIMENTO

- Produrre testi di vario tipo, anche in formato digitale, in relazione ai diversi scopi comunicativi;
- Saper riconoscere, interpretare e riutilizzare in modo consapevole e appropriato i codici del patrimonio artistico, letterario, giuridico e storico-religioso;
- Acquisire consapevolezza del proprio ruolo sociale nell'esercizio di una cittadinanza attiva, solidale e responsabile;

### OBIETTIVI MINIMI DISCIPLINARI

#### CONOSCENZE

- Saper riconoscere l'influenza di Gesù nella storia;
- Saper riconoscere i valori e le radici cristiane del continente europeo.

#### COMPETENZE

- Comprendere lo sviluppo storico della Chiesa come risposta agli interrogativi dell'uomo.

#### CAPACITA'

- Riconoscere il valore del Concilio Vaticano II come continuità con la tradizione della Chiesa.

### PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Ha scelto di avvalersi dell'Insegnamento della Materia Alternativa d IRC un solo studente, con Bisogni Educativi Speciali, che ha saputo mostrare senso di responsabile partecipazione al progetto educativo, condividendone i risultati con il resto della classe.

### CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

**Il progetto é stato elaborato senza una particolare suddivisione e scansione temporale lasciando piena autonomia all'allievo nell'individuazione degli effetti sulla società civile della buona o cattiva gestione politica.**

#### MODULI

#### UNITA' DIDATTICHE

#### ORE

#### Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa "La Selva" / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIIS00900Q  
[www.iisricasoli.edu.it](http://www.iisricasoli.edu.it) / [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it) / [siis00900q@pec.istruzione.it](mailto:siis00900q@pec.istruzione.it) / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411

<b>UDA 1</b> Ambrogio Lorenzetti e tutela del valore politico-sociale del paesaggio.	Presentazione dell'opera “Allegoria del Buon e del Cattivo Governo”	I Quadrimestre 6
“ “	<b>Il paesaggio vero protagonista dell'opera</b>	I Quadrimestre 6 ora
<b>UDA 2</b>	<b>La stagionalità come un elemento fondamentale dell'esistenza, soprattutto in campagna, che diventa un microcosmo dell'anno.</b> I	II Quadrimestre 9

**ORE TOTALI TEORICHE: 28**

**ORE EFFETTIVE SVOLTE AL 15/05/2025: 21**

**ORE DA SVOLGERE FINO AL TERMINE DELLE LEZIONI: 3**

**TOTALE ORE : 24**

**METODOLOGIA DIDATTICA**

Lezione dialogata;

**MATERIALI DIDATTICI**

Repertorio di siti web; approfondimenti percorsi di Storia dell'Arte.

**TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE**

La verifica dell'acquisizione delle principali conoscenze attraverso l'osservazione sistematica della capacità di pensiero critico ed argomentativa.

Siena, 08/05/2025

firma  
il docente  
Prof. Francesco Piacente

**Istituto di Istruzione Superiore “Bettino Ricasoli”**

Siena, Via Scacciapensieri 8 / Azienda agraria annessa “La Selva” / C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SIIIS00900Q  
www.iisricasoli.edu.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 / 055-332411

**COLLE DI VAL D'ELSA**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Viale dei Mille 10  
tel. 0577-908274

**MONTALCINO**  
Istituto Professionale Agrario  
Via Prato Spedale 9  
tel. 0577-1793342

**SAN GIMIGNANO**  
Istituto Professionale Alberghiero  
ed Enogastronomico  
Casa di Reclusione di San Gimignano  
Loc. Ranza - tel. 0577-942120

**SIENA**  
Istituto Tecnico Agrario  
Scuola Enologica  
Via Scacciapensieri 8  
tel. 0577-332477 / 0577-332411