

ESAME DI STATO

Anno Scolastico 2022/2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE QUINTA SEZ. A

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO

INDIRIZZO: AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

ISTITUTO SUPERIORE STATALE “LEARDI” – codice meccanografico: ALIS01300R - C.
F. 91021500060

Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it – e-mail
istituto: istitutoleardi@istitutoleardi.it

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE

ISTITUTO TECNICO PER L’AGRICOLTURA STATALE con CO MONFERRATO
(AL) TEL. 0142452031 - FAX 014276136

CONVITTO ANNESSO “Vincenzo LUPARIA” codice ministeriale ALTA01301L

Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: segreteria@luparia.it

VIA LUPARIA , 14 – SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) – TEL. 0142/488151-
488214 – FAX 0142/488748

OM N. 45 del 09/03/2023

Articolo 10

(Documento del consiglio di classe)

1. Entro il 15 maggio 2023 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento indica inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL. Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendistato di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi.
2. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli *stage* e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.
3. Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.
4. Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo *on-line* dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.
5. Nella Regione Lombardia, per i candidati di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), sub i., il documento del consiglio di classe fa riferimento, in particolare, ai contenuti, ai metodi, ai mezzi, agli spazi e ai tempi del percorso formativo, nonché ai criteri, agli strumenti di valutazione adottati e agli obiettivi raggiunti ai fini dell'accertamento delle conoscenze, competenze e capacità, con specifico riferimento al colloquio. Il documento è predisposto dal consiglio della classe dell'istituto professionale al quale i candidati sono assegnati in qualità di candidati interni, sulla base della relazione documentata dell'istituzione formativa che ha erogato il corso. La struttura complessiva del documento della classe alla quale sono assegnati detti candidati si distingue in due o più sezioni, ciascuna delle quali dedicata a una delle articolazioni in cui si suddivide la classe.
6. Nelle Province autonome di Trento e Bolzano, il documento del consiglio di classe, predisposto direttamente dall'istituzione formativa, fa riferimento, in particolare, ai contenuti, ai metodi, ai mezzi, agli spazi e ai tempi del percorso formativo, nonché ai criteri, agli strumenti di valutazione adottati e agli obiettivi raggiunti ai fini dell'accertamento delle conoscenze, competenze e capacità, con specifico riferimento al colloquio.

Articolo 17 (Calendario delle prove d'esame)

1. Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2022/2023, è il seguente:

-prima prova scritta: mercoledì 21 giugno 2023, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
-seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva, musicale e coreutica: giovedì 22 giugno 2023. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018. Per i soli istituti professionali di nuovo ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6; -terza prova scritta: martedì 27 giugno 2023, dalle ore 8:30. Tale prova si effettua negli istituti presso i quali sono presenti i percorsi EsaBac ed EsaBac techno e nei licei con sezioni ad opzione internazionale cinese, spagnola e tedesca.

2. La prima prova scritta suppletiva si svolge mercoledì 5 luglio 2023, dalle ore 8:30; la seconda prova scritta suppletiva si svolge giovedì 6 luglio 2023, con eventuale prosecuzione nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni; la terza prova scritta suppletiva, per gli istituti interessati, si svolge martedì 11 luglio 2023, dalle ore 8:30.

3. Le prove, nei casi previsti, proseguono nei giorni successivi, a eccezione del sabato; in tal caso, le stesse continuano il lunedì successivo.

4. L'eventuale ripresa dei colloqui, per le commissioni/classi che li abbiano interrotti perché impegnate nelle prove suppletive, avviene il giorno successivo al termine delle prove scritte suppletive

Articolo 19

(Prima prova scritta)

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

Articolo 20

(Seconda prova scritta)

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

2. Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal D.M. N. 11 del 25 gennaio 2023.

3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);

b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

4. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:

A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.

B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

6. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

7. Nelle Province autonome di Trento e di Bolzano, per i corsi annuali, di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), sub ii, le commissioni:

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

8. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al D.M.N. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

9. Nei licei coreutici, al fine di consentire all'intera commissione di assistere alle esibizioni collettive della sezione di danza classica e della sezione di danza contemporanea, si procede prima alla esibizione collettiva della sezione di danza classica e, dopo due ore, alla esibizione collettiva della sezione di danza contemporanea. I candidati che hanno effettuato l'esibizione collettiva di danza classica procedono subito dopo, sotto adeguata vigilanza, alla stesura della relazione accompagnatoria e, analogamente, i candidati della sezione di danza contemporanea.

10. Nei licei musicali e coreutici, qualora necessario, al fine di assicurare il regolare svolgimento dell'esame, con decisione motivata del presidente, la seconda parte della seconda prova può svolgersi in due o più giorni con convocazioni differite dei candidati per tipologia di strumento nei licei musicali e per tipologia di danza nei licei coreutici. Negli stessi licei musicali, inoltre, per lo svolgimento della seconda prova d'esame, il candidato deve potersi avvalere di idonee dotazioni strumentali (quali, a esempio, computer, tastiera, cuffie, riproduttori di file audio, *software* dedicati). Nei licei musicali, per lo svolgimento della seconda parte della prova d'esame (prova di strumento), il candidato si può avvalere di un accompagnamento alla sua *performance*, qualora la stessa non sia individuale.

L'accompagnamento strumentale alla prova può essere effettuato solo ed esclusivamente da personale docente in servizio nel liceo musicale e indicato nel documento del consiglio di classe. Nei licei coreutici, per lo svolgimento della seconda parte della prova d'esame (esecuzione individuale) non è consentita l'esecuzione di passi a due/duetti, essendo già stata offerta al candidato la possibilità di esibirsi in una *performance* collettiva nella prima parte della seconda prova.

11. Negli istituti che mettono a disposizione delle commissioni e dei candidati i materiali e le necessarie attrezzature informatiche e laboratoriali (con esclusione di internet), è possibile effettuare la prova progettuale (per esempio, di Progettazione, costruzioni e impianti e di analoghe discipline) avvalendosi del CAD. È opportuno che tutti i candidati della stessa classe eseguano la prova secondo le medesime modalità operative.

12. Ai fini dello svolgimento della seconda prova scritta è consentito l'uso delle calcolatrici scientifiche o delle calcolatrici grafiche purché non dotate della capacità di elaborazione simbolica algebrica (CAS – Computer Algebra System o SAS - Symbolic Algebra System), cioè della capacità di manipolare espressioni matematiche, e non abbiano la disponibilità di connessione INTERNET. Per consentire alla commissione d'esame il controllo dei dispositivi in uso, i candidati che intendono avvalersi della calcolatrice devono consegnarla alla commissione in occasione dello svolgimento della prima prova scritta.

13. Al fine dello svolgimento della seconda prova scritta nei licei linguistici, le istituzioni scolastiche interessate indicano chiaramente, nel modello utilizzato per la configurazione delle commissioni, qual è la Lingua e cultura straniera 1 del rispettivo piano di studio, oggetto di tale prova.

14. Negli istituti con sezioni con opzione internazionale cinese, spagnola e tedesca, ciascuna di tali lingue deve essere considerata come Lingua e cultura straniera 2 dei rispettivi piani di studio.

Parimenti, negli istituti con i percorsi EsaBac ed EsaBac techno, la lingua francese deve essere considerata come Lingua e cultura straniera 2 dei rispettivi piani di studio.

Articolo 21

(Correzione e valutazione delle prove scritte)

1. La commissione/classe è tenuta a iniziare la correzione e valutazione delle prove scritte al termine della seconda prova, dedicando un numero di giorni congruo rispetto al numero dei candidati da esaminare.
2. La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.
3. Il punteggio attribuito a ciascuna prova scritta è pubblicato per tutti i candidati, ivi compresi i candidati con DSA che abbiano sostenuto prove orali sostitutive delle prove scritte in lingua straniera e i candidati con disabilità che abbiano sostenuto gli esami con prove relative al percorso didattico differenziato, tramite affissione di tabelloni presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento, almeno due giorni prima della data fissata per l'inizio dello svolgimento dei colloqui. Vanno esclusi dal computo le domeniche e i giorni festivi intermedi.
4. Ai sensi dell'art. 16, comma 6, del d. lgs. n. 62 del 2017, le commissioni possono procedere alla correzione delle prove scritte operando per aree disciplinari.

Articolo 22

(Colloquio)

1. Il colloquio è disciplinato dall'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.
2. 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 o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
 - 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.
3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.
4. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente,

anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

5. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

6. Per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, il colloquio può accertarle qualora il docente della disciplina coinvolta faccia parte della commissione/classe di esame.

7. Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.

8. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:

a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;

b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

9. Per le Province autonome di Trento e di Bolzano, relativamente ai corsi annuali di cui all'articolo 3, comma 1, lettera c), sub ii., nell'ambito del colloquio il candidato espone, eventualmente anche in forma di elaborato multimediale, il progetto di lavoro (project-work) individuato e sviluppato durante il corso annuale, evidenziandone i risultati rispetto alle competenze tecnico-professionali di riferimento del corso annuale, la capacità di argomentare e motivare il processo seguito nell'elaborazione del progetto.

10. La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

Articolo 24

(Esame dei candidati con disabilità)

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

2. Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste.

3. Le prove d'esame, ove di valore equipollente, determinano il rilascio del titolo di studio conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non è fatta menzione dello svolgimento delle prove equipollenti.

4. Per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, la commissione/classe può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del consiglio di classe, acquisito il parere della commissione/classe.

5. I testi della prima e della seconda prova scritta sono trasmessi dal Ministero anche in codice Braille, ove vi siano scuole che le richiedano per candidati non vedenti. Per i candidati che non conoscono il codice Braille si possono richiedere ulteriori formati (audio e/o testo), oppure la commissione può provvedere alla trascrizione del testo ministeriale su supporto informatico, mediante scanner fornito dalla scuola, autorizzando in ogni caso anche l'utilizzazione di altri ausili idonei, abitualmente in uso nel corso dell'attività scolastica ordinaria. Per i candidati ipovedenti, i testi della prima e della seconda prova scritta sono trasmessi in conformità alle richieste delle singole scuole, le quali indicano su apposita funzione SIDI tipologia, dimensione del carattere e impostazione interlinea.

6. Per le prove scritte per candidati ricoverati e/o presso case di reclusione, solo in casi eccezionali, debitamente documentati, è possibile richiedere alla Struttura tecnica esami di Stato, tramite l'USR di riferimento, un apposito Plico cartaceo che, come per le prove in formato Braille, va ritirato presso l'Amministrazione centrale, con le modalità che saranno successivamente comunicate.

7. La commissione può assegnare un tempo differenziato per l'effettuazione delle prove scritte da parte del candidato con disabilità. I tempi più lunghi nell'effettuazione delle prove scritte non possono di norma comportare un maggior numero di giorni rispetto a quello stabilito dal calendario degli esami. In casi eccezionali, la commissione, tenuto conto della gravità della disabilità, della relazione del consiglio di classe, delle modalità di svolgimento delle prove durante l'anno scolastico, può deliberare lo svolgimento di prove equipollenti in un numero maggiore di giorni. Il colloquio dei candidati con disabilità si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'art. 20 del d.lgs. 62 del 2017. A ciascun candidato la commissione sottopone i materiali di cui all'art. 22, comma 3, predisposti in coerenza con il piano educativo individualizzato, da cui prende avvio il colloquio.

8. Le commissioni adattano, ove necessario, al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.

9. Agli studenti con disabilità per i quali sono state predisposte dalla commissione/classe, in base alla deliberazione del consiglio di classe di cui al comma 1, prove d'esame non equipollenti, o che non partecipano agli esami o che non sostengono una o più prove, è rilasciato l'attestato di credito

formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Il punteggio complessivo delle prove scritte risulterà a verbale e potrà essere calcolato in automatico con l'utilizzo dell'applicativo "Commissione web" o, in alternativa, determinato proporzionalmente. Il riferimento all'effettuazione delle prove d'esame non equipollenti è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento.

10. Agli studenti ammessi dal consiglio di classe a svolgere nell'ultimo anno un percorso di studio conforme alle Linee guida e alle Indicazioni nazionali e a sostenere l'esame di Stato, a seguito di valutazione positiva in sede di scrutinio finale, è attribuito per il terzultimo e penultimo anno un credito scolastico sulla base della votazione riferita al PEI. Relativamente allo scrutinio finale dell'ultimo anno di corso, si applicano le disposizioni di cui all'articolo 11.

Articolo 25

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

1. Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP).

2. La commissione/classe, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formato "mp3". Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi.

3. Le commissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.

4. I candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 13, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico differenziato, con esonero dall'insegnamento della/e lingua/e straniera/e, che sono stati valutati dal consiglio di classe con l'attribuzione di voti e di un credito scolastico relativi unicamente allo svolgimento di tale percorso, in sede di esame di Stato sostengono prove differenziate coerenti con il percorso svolto, non equipollenti a quelle ordinarie, finalizzate al solo rilascio dell'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d. lgs. 62/2017. Per detti candidati, il riferimento all'effettuazione delle prove differenziate è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

5. Per i candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 12, del d. lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico ordinario, con la sola dispensa dalle prove scritte ordinarie di lingua straniera, la commissione, nel caso in cui la lingua straniera sia oggetto di seconda prova scritta, sottopone i candidati medesimi a prova orale sostitutiva della prova scritta. La commissione, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe, di cui al precedente articolo 10, stabilisce modalità e contenuti della prova orale, che avrà luogo nel giorno destinato allo svolgimento della seconda prova scritta, al termine della stessa, o in un giorno successivo, purché compatibile con la pubblicazione del punteggio delle prove scritte e delle prove orali sostitutive delle prove scritte nelle forme e nei tempi previsti nei precedenti articoli. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione della dispensa dalla prova scritta di lingua straniera.

6. Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, formalmente individuate dal consiglio di classe, il consiglio di classe trasmette alla commissione/classe l'eventuale piano didattico personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno o che comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5° A dell'Istituto Agrario Luparia di San Martino di Rosignano è composta da: 12 allievi di cui 2 femmine e 10 maschi. Al suo interno ci sono 1 alunno BES per il quale sono stati utilizzati gli strumenti compensativi e dispensativi riportati nel PDP redatto e condiviso dal Consiglio di classe per il corrente Anno Scolastico, 1 alunno EES, per il quale il Consiglio di classe ha predisposto un documento, vista la documentazione fornita, per avere più tempo nello studio nelle varie discipline, in previsione di eventuali assenze per controlli medici e un alunno Obiettivi minimi per cui è stato predisposto il PEI.

I rapporti nei confronti dei docenti sono stati abbastanza corretti, fatta eccezione per un allievo che durante il corso dell'anno scolastico ha effettuato svariati ritardi sia durante la prima ora della mattinata, che del pomeriggio.

Nell'interno della classe si sono formati alcuni gruppetti, questo però non ha precluso la socializzazione tra gli alunni favorendo un clima di collaborazione e di rispetto per il prossimo; nonostante abbiano dovuto seguire sia nel 2020 che nel 2021 le lezioni in DAD, alternate a quelle in presenza, a causa dell'emergenza Covid

Inoltre si nota che vi è un gruppo molto adeguato ed attento nei confronti delle varie discipline che si è distinto nel corso dell'anno scolastico, per capacità conoscenze e competenze.

Mentre l'altro gruppo ha una preparazione frammentaria, superficiale e discontinua con carenze pregresse, che presenta difficoltà a raggiungere la sufficienza nelle discipline, soprattutto, quelle di indirizzo.

Un terzo della classe ha dimostrato di avere carenze nelle Simulazioni scritte d'esame.

Gli alunni hanno seguito le lezioni con frequenza quasi regolare fatta eccezione per un alunno, a causa di motivi di salute.

Inoltre gli studenti non hanno potuto disporre del libro di Biotecnologie Vitivinicole. Di comune accordo tra docenti e discenti si è prodotta una dispensa attingendo a varie fonti, il libro di testo ed altri testi specifici per la materia. Le prove di laboratorio effettuate sono state limitate a prove di fermentazione, non avendo attrezzature adeguate

Per quanto riguarda i rapporti scuola-famiglia sono stati buoni, infatti i genitori hanno partecipato sia alle udienze individuali settimanali, che alle udienze generali, per monitorare la situazione didattica-disciplinare dei loro figli.

Complessivamente circa metà della classe ha raggiunto una preparazione quasi sufficiente, mentre l'altra metà presenta valutazioni buone - ottime dovute ad uno studio continuativo ed approfondito.

1. Storia della classe

1.1 insegnanti

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
ITALIANO	CASSANO ANGELO	CASSANO ANGELO	BUFFA GIUSEPPINA
STORIA	CASSANO ANGELO	CASSANO ANGELO	BUFFA GIUSEPPINA
INGLESE	PEDROLA MONICA	PEDROLA MONICA	PEDROLA MONICA
MATEMATICA	CALCAGNO CINZIA	CALCAGNO CINZIA	CALCAGNO CINZIA
BIOTECNOLOGIE	-----	PERRACINO GUIDO	-----
ECONOMIA, ESTIMO, LEGISLAZIONE E MARKETING	RAVERA MADDALENA.	PERRACINO GUIDO SCIFO PIETRO (ITP)	CAPRA EUGENIO- BARONE VITTORIO (ITP)
PRODUZIONI VEGETALI	CAPRA EUGENIO- GALLO ANDREA (ITP)	CATTANEO NICOLETTA - MACCIO' LUCA (ITP)	-----
PRODUZIONI ANIMALI	TAVERNA DANIELE	TAVERNA DANIELE RENDO EMANUELE SCIFO PIETRO (ITP)	RACIOPPI VIRGINIA - BARONE VITTORIO (ITP)
TRASFOR. PRODOTTI	DAPIAGGI ANTONELLA SCIFO PIETRO (ITP)	DAPIAGGI ANTONELLA SCIFO PIETRO (ITP)	-----

GENIO RURALE	MUTTI RICCARDO COPPO PAOLA SCIFO PIETRO (ITP)	CAPRA EUGENIO SCIFO PIETRO (ITP)	-----
GESTIONE DELL'AMBIENTE	-----	-----	MANZO GABRIELLA- CONTI LUCIANO (ITP)
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DEVASINI IVAN PIERO	FUNDARO' CORRADO SAVERIO	MONACO FRANCESCO
RELIGIONE	SCAGLIOTTI SERGIO	SCAGLIOTTI SERGIO	SCAGLIOTTI SERGIO
SOSTEGNO	CANTAMESSA- PIERA BAJ CORRADO- BAGLIANI STEFANO	CANTAMESSA- PIERA BAJ CORRADO- BAGLIANI STEFANO	CANTAMESSA- PIERA BAJ CORRADO- BAGLIANI STEFANO
ENOLOGIA	-----	-----	DAPIAGGI ANTONELLA- BARONE VITTORIO (ITP)
VITICOLTURA	-----	-----	MUTTI RICCARDO BATTAGLIA FERRUCCIO (ITP)
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	-----	-----	CAPRA EUGENIO- BARONE
ALTERNATIVA RELIGIONE	CHRISTIAN SIMONE	FANTAUZZA LUIGI	SCIFO PIETRO
EDUCAZIONE CIVICA	MUTTI RICCARDO GALLO ANDREA BAJ CORRADO	PEDROLA MONICA CALCAGNO CINZIA PERRACINO GUIDO	BUFFA GIUSEPPINA DAPIAGGI ANTONELLA MUTTI RICCARDO

1,2 STUDENTI

STUDENTI	INIZIO ANNO			FINE ANNO			
	DA CLASSE PRECED.	RIPETENTI	TOTALE	PROMOSSI		NON	RITIRATI
				Senza debito.	con debito	PROMOSSI	
classe 3 ^	12	0	12	11	1	0	0
classe 4 ^	13	0	13	8	4	1	0
classe 5 ^	12	0	12				0

* in quarta vi è stato l'ingresso di 1 allievo proveniente dallo ITA GAE AULENTI di Biella

1,3 RISULTATO DELLO SCRUTINIO FINALE DELLA CLASSE TERZA

(esclusi non promossi e ritirati)

	fra 8 e 10	7	6 senza debito formativo	6 con debito formativo
N. STUDENTI con voto	5	3	3	1

1,4 RISULTATO DELLO SCRUTINIO FINALE DELLA CLASSE QUARTA

(esclusi non promossi e ritirati)

	fra 8 e 10	7	6 senza debito formativo	6 con debito formativo
N. STUDENTI con voto	5	3	1	3

2. INFORMAZIONI SUL CURRICULO

PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO

Il diplomato perito Agrario Articolazione Viticoltura ed Enologia è in grado di:

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

Nell'articolazione "Viticoltura ed Enologia" vengono approfondite le tematiche inerenti la coltivazione e la difesa della vite, la trasformazione e commercializzazione de prodotto ottenuto.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE (dal PTOF)

VITICOLTURA ED ENOLOGIA					
DISCIPLINE CLASSI	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Estimo,Economia, legislazione e marketing			3	2	2
Geografia	1				
Scienze integrate (della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2	3			
Scienze integrate (Chimica)	2	3			
Tecnologie informatiche	3				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2	3			
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze e tecnologie applicate		3			
Complementi di matematica			4	4	
Azienda agraria	3				
Genio rurale			3	2	
Produzioni vegetali			5	4	
Biotecnologie Vitivinicole					3
Trasformazione dei prodotti			2	2	
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
Enologia					4
Viticoltura e difesa della vite					4
Produzioni animali			3	3	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	33	32	35	32	32

2.1 Tempi del percorso formativo

DISCIPLINA	ORE ANNUALI PREVISTE	ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO ALLA REDAZIONE DEL PRESENTE DOCUMENTO
ITALIANO	132	132
STORIA	66	66
INGLESE	99	73
MATEMATICA	99	90
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	99	76
ECONOMIA,ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	66	60
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	132	102
PRODUZIONI ANIMALI	66	63
ENOLOGIA	132	132
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	66	55
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	66	44
RELIGIONE	33	33
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	33	17
EDUCAZIONE CIVICA	33	33

NOTA: le ore annuali previste si calcolano sulla base di 33 settimane scolastiche ed in funzione dell'orario effettivo di ciascuna materia.

3. VALUTAZIONE

3,1 CRITERI ADOTTATI

Nella valutazione delle prove SCRITTE si è tenuto conto di:

- 1) Comprensione
- 2) Conoscenza
- 3) applicazione
- 4) Analisi
- 5) Sintesi
- 6) competenze linguistiche
- 7) uso di linguaggi specifici
- 8) competenze professionali

Nella valutazione delle prove ORALI si è tenuto conto di:

A) CONTENUTI

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

B) COMPETENZE COMUNICATIVE

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

C) STRATEGIE

- 1) Pianificazione
- 2) Flessibilità

3,2 TIPOLOGIE PREVALEMENTEMENTE USATE

MATERIE	ORALI	SCRITTE
ITALIANO	1,2	8,9
STORIA	1,2	
INGLESE	1,5	5,8
MATEMATICA	1,2,15	1,2,15
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	1,3,10,11	1,3,10,11
ECONOMIA,ESTIMO,ECC.	1,3,10,11	1,3,10,11
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	1,3,10,11	1,3,10,11 ,16

PRODUZIONI ANIMALI	1,10,11 ,12	1,10,11 ,12
ENOLOGIA	1,3,10,11	1,3,10,11 ,16
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	1,2	10,11
RELIGIONE	1,2	10,11
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	1,2	10,11
EDUCAZIONE CIVICA	1,2	10,11
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	1,3,10,11	1,3,10,11

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

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Interrogazione | 10. Quesiti vero/falso |
| 2. Interrogazione semi-strutturata | 11. Quesiti a scelta multipla |
| 3. Tema | 12. Integrazioni/complementi |
| 4. Traduzione da lingua classica/straniera in italiano | 13. Corrispondenze |
| 5. Traduzione da lingua straniera | 14. Problema |
| 6. Dettato | 15. Esercizi |
| 7. Analisi | 16. Analisi di casi |
| 8. Analisi testi | 17. Progetto |
| 9. Saggio breve/articolo di giornale | 18. Altro (specificare) |

4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le singole discipline le tipologie di valutazione adottate, i test di verifica e i criteri di valutazione sono coerenti con gli obiettivi trasversali individuati e con gli obiettivi specifici delle singole discipline. Da tale ottica valutativa scaturisce una importante premessa a tutta l'attività didattica, la cui incidenza sul contratto formativo appare rilevante: l'allievo è valutato sulla base di ciò che sa e di ciò che sa fare in rapporto agli obiettivi indicati. Si deve, inoltre, sottolineare che criteri generali di valutazione sono ispirati agli obiettivi formativi di questa scuola in una prospettiva pedagogica nella quale assumono rilevanza: – il recupero scolastico, – la lotta al fenomeno dell'abbandono, – l'incentivazione della motivazione allo studio, – il premio all'impegno e alla costanza. In particolare la valutazione sommativa viene espressa sulla base di conoscenza dei contenuti, competenze, interesse e partecipazione evidenziati, metodo di lavoro e capacità di recupero, attraverso griglie di valutazione predisposte dai singoli Dipartimenti disciplinari e condivise con gli allievi.

Tutti gli elementi di valutazione su esposti integrano quelli che derivano da riscontro di dati obiettivi quali congruo numero di voti, interventi nel dialogo educativo, esito dei corsi di recupero e frequenza dei medesimi.

CRITERI DI VALUTAZIONE

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

- **valutazione dei risultati raggiunti nel primo periodo;**
- **eventuali attività di recupero relative al primo periodo;**
- **competenze accertate;**
- **partecipazione al dialogo educativo;**
- **puntualità consegna compiti/esercitazioni a casa;**
- **accuratezza degli elaborati a casa;**
- **attività laboratoriali/pratiche svolte a casa;**
- **attività di verifica svolte on line(sincrone: orali e scritte- asincrone: consegna elaborato scritto).**

4.2. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

I punteggi sono attribuiti sulla base dell'articolo 15 e della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra – la conversione (secondo la Tabella di conversione per la fase transitoria) del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso è stato attribuito sulla base dei criteri individuati dal Collegio dei docenti.

4.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE COLLOQUIO (Allegato A OM 45/2023)

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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				



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

4.4 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

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

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

4.5. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di Stato (es. simulazioni colloquio)

Il giorno 25 maggio verrà svolta una simulazione del colloquio che coinvolgerà allievi a campione.

5. INDICAZIONI E STRATEGIE E METODI DI INCLUSIONE

Ogni alunno, con continuità o per determinati periodi, può manifestare BES, per motivi fisici, biologici, fisiologici o anche per motivi psicologici, familiari, sociali, ambientali rispetto ai quali è necessario offrire una risposta adeguata e personalizzata ed è una condizione che riguarda tutto il team Docenti.

Questi studenti hanno diritto ad un **Piano Didattico Personalizzato (PDP)** con determinazioni assunte e verbalizzate dai Consigli di classe, fornendo loro gli **strumenti compensativi** e le **misure dispensative** già previste dalla legge dsa n.170/2010 che ha rappresentato un punto di svolta nella **“presa incarico”** dell'alunno con disturbi di apprendimento da parte di tutti i Docenti del Consiglio di classe coinvolto.

6. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

6.1 Metodologie e strategie didattiche – RIFERIMENTO AI SINGOLI PROGRAMMI e all'attività didattica disciplinare svolta da ogni singolo docente

6.2CLIL: attività e modalità di insegnamento

Essendo presente un Docente con livello B2 di Inglese è stata svolta l'attività CLIL

DOCENTE REFERENTE: prof. **Racioppi Virginia**

1. **METODOLOGIE DIDATTICHE:** lezione frontale, uso di tecnologie multimediali, uso di graphicliteracy, visualliteracy, spatialliteracy;

Vedi allegato

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

I moduli svolti dall'intera classe riguardano

Sicurezza 12 ore, Privacy 2 ore, Primo Soccorso 5 ore

Orientamento finanziato dalla Regione Piemonte 4 ore, Salone dell'orientamento a Torino

Convegno Farm Agricoltura 4.0

Incontro con Coldiretti

GLI ALLIEVI IN SEGUITO ALL'EPIDEMIA COVID NON HANNO SVOLTO STAGES AZIENDALI, IN TERZA MENTRE IN QUARTA LE ATTIVITA' PRATICHE DI ALTERNANZA SONO STATE SVOLTE PER 120 ORE IN AZIENDE DEL SETTORE

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

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

Simulazioni:

1. Prima prova scritta: 23 Febbraio – 04 Maggio
2. Seconda prova scritta: 2 Marzo – 27 Aprile
3. Prova orale: 25 Maggio

7. ATTIVITÀ E PROGETTI (specificare i principali elementi didattici ed organizzativi- tempi e spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

PON Bollicine di vite (30 ore)

progetto “Langhe, Monferrato, Roero” che prevede lezioni in classe tenute da esperti sulla rilevazioni delle fasi fenologiche della vite e attività in azienda

7.1. Attività di recupero e potenziamento

Il recupero delle insufficienze è stato svolto in itinere

7.2. Attività e progetti attinenti a **EDUCAZIONE CIVICA**

ATTIVITA' IN CLASSE

DOCENTE REFERENTE: prof. Marino Letizia

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

SI ALLEGA Relazioni

7.3. Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa –

visita all'azienda Agricola Castello d'Uviglie,

Azienda Botto Marco vini,

Azienda vitivinicola Bava Cocchi,

Carrù Centro Tori ANABORAPI,

Moncalvo fiera del Bue grasso,

Birrificio BALADIN,

Canelli Conferenza Moscato,

Convegno del Crea sulla viticoltura,

Mondo del vino Priocca d'Alba ,

Distilleria Magnoberta Casale Monf

Visita ad ENOSIS MERAVIGLIA centro di Viticoltura ed Enologia applicata Fubine Monferrato

Viaggio di istruzione a Barcellona.

Convegno " la PAC entra in classe" tenuto dai Coldiretti di AL

7.4 Percorsi interdisciplinari /nodi concettuali

OBIETTIVI PREFISSATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

1	Obiettivi culturali	Obiettivi trasversali	Obiettivi comportamentali
	1 Osservare, conoscere e analizzare, anche da più punti di vista, le diverse realtà in modo da poter formulare giudizi ed operare scelte in modo autonomo, motivato e consapevole	Esprimersi efficacemente in forma sia scritta che orale, utilizzando anche appropriati linguaggi tecnici	Graduale superamento della visione egocentrica della realtà e acquisizione di un'ottica più vasta che tenga conto del punto di vista e dei diritti altrui e li rispetti
2	Esprimersi in modo preciso ed efficace e comprendere significati ed implicazioni dei messaggi altrui	Analizzare ed interpretare testi e documenti di diversa natura	Disponibilità al dialogo e al riesame delle proprie posizioni attraverso il confronto
3	Adattarsi con flessibilità ai diversi contesti e a situazioni professionali nuove, attuando processi di educazione permanente anche attraverso l'attitudine all'autoapprendimento	Effettuare scelte e prendere decisioni ricercando ed assumendo le opportune informazioni	Autocontrollo fisico ed emozionale
4		Organizzare il proprio sapere in modo interdisciplinare applicandolo ai diversi contesti	Capacità di lavorare produttivamente sia in modo autonomo che in gruppo
5		Esprimere giudizi adeguatamente motivati	Acquisizione del senso di responsabilità anche attraverso la consapevolezza delle conseguenze del proprio operato sia per sé che per la collettività
6		Elaborare dati ed analizzare situazioni ed esperienze in modo efficace per favorire processi decisionali	

Nell'articolazione "Viticoltura ed Enologia" vengono approfondite le tematiche inerenti la coltivazione e la difesa della vite, la trasformazione e commercializzazione de prodotto ottenuto.

7.5. Eventuali attività specifiche di **orientamento**

Sono state svolte attività in classe a cura della Docente referente all'orientamento in uscita in modalità MEET e ZOOM e Salone dell'orientamento a Torino,

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA ITALIANO

DOCENTE GIUSEPPINA BUFFA

TESTI ADOTTATI

GIORGIO BARBERI SQUAROTTI, GIORDANO GENGHINI, *Autori e opere della letteratura*, ed. Atlas, Bergamo, 2018

Ore settimanali 4

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023

N. ORE 132 SU N. 132 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

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

Conoscere i testi letterari più rappresentativi del patrimonio italiano

COMPETENZE:

Riconoscere un testo e saperlo storicizzare

Collegare e analizzare testi

Scrivere, comporre, esprimersi

CAPACITA':

Analizzare un testo

Storicizzare un testo letto

Analisi e sintesi

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale

Lavoro di gruppo

Lezione integrata

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo
Dispense
Appunti

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per trimestre e pentamestre

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

Verifica orale
Verifica scritta

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

PROGRAMMA SVOLTO

1° Trimestre

Il secondo Ottocento

Dal Romanzo storico di Manzoni al Romanzo sperimentale di Zola

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: poetiche e contenuti

Giovanni Verga: vita e poetica

Novelle:

Rosso Malpelo
La roba
Nedda
Fantasticheria

Il ciclo dei vinti:

Malavoglia

- La Prefazione: La fiumana del progresso
- L'incipit del romanzo
- I funerali di Bastianazzo
- Il ritorno di 'Ntoni e la conclusione del romanzo

Mastro don Gesualdo

La morte del vinto

Giosuè Carducci: vita e poetica

- Pianto antico

- San Martino

Simbolismo e Decadentismo

Le origini del Decadentismo in Francia

Il Decadentismo in Italia

Verso il Simbolismo in Italia:

Giovanni Pascoli:

Vita e Poetica

La poetica del fanciullino

Myrica

- Novembre
- Lavandare
- X agosto
- L'assiuolo

Canti di Castelvecchio

- La mia sera
- Il gelsomino notturno

Estetismo e superomismo:

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

Biografia e poetica

Andrea Sperelli e la poetica dannunziana

Il programma e la poetica del superuomo

Alcyone:

- La sera fiesolana
- I pastori
- La pioggia nel pineto
- La sabbia del tempo

Maestri del pensiero del primo Novecento, Scapigliatura, Futurismo e dintorni:

Ugo Tarchetti

L'incontro con Fosca (da 1 a 45)

Filippo Tommaso Martinetti:

- Il manifesto del futurismo (da 1 a 44)

La poesia crepuscolare

Guido Gozzano

2° Pentamestre

Dal romanzo naturalista al romanzo psicologico

Luigi Pirandello:

La vita, le opere, le idee

L'Umorismo:

- Comicità e umorismo

Novelle:

- La patente
- Il treno ha fischiato

Il romanzo

Il fu Mattia Pascal:

Io mi chiamo Mattia Pascal

L'amara conclusione: *Io sono il fu Mattia Pascal*

Uno nessuno centomila (sintesi)

Il teatro

- Sei personaggi in cerca d'autore (sintesi)
- Enrico IV (sintesi)

Italo Svevo:

La vita, le opere, le idee

Una vita

Il gabbiano e l'inetto

Senilità

La coscienza di Zeno:

- La Prefazione del dottor S.
- Il Preambolo
- L'ultima sigaretta
- La conclusione del romanzo

Ermetismo e dintorni

Dall'Ermetismo alla poetica dell'impegno:

Giuseppe Ungaretti:

La vita, le opere e il percorso della poetica

L'Allegria:

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

Sentimento del tempo:

- La madre

Salvatore Quasimodo

- Ed è subito sera
- Alle fronde dei salici
- Uomo del mio tempo

Umberto Saba:

L'uomo e l'autore

Il Canzoniere:

- Trieste
- La capra

- Mio padre è stato per me l'assassino
- Amai

Eugenio Montale:

ritagli di una vita, segni di un'epoca

Ossi di Seppia:

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

Le Occasioni:

- Non recidere forbice, quel volto
- La casa dei doganieri

La Bufera e altro:

- La primavera hitleriana

Satura:

- Ho sceso, dandoti il braccio

Il secondo Novecento

La Narrativa neorealista, alcuni cenni:

Cesare Pavese

Il rapporto fra vita e opere

Italo Calvino

Vita, opere, percorso narrativo

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

Docente: Buffa Giuseppina

Alunni

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA STORIA

DOCENTE GIUSEPPINA BUFFA

TESTI ADOTTATI

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

Ore settimanali 2

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023

N. ORE 66 SU N. 66 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

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

COMPETENZE

Riconoscere un testo e saperlo storici

Collegare testi

Produzione scritta adeguata al contesto

CAPACITA'

Storicizzare un testo letto

Sintesi

Rielaborazione autonoma e critica

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale

Lavoro di gruppo

Lezione integrata

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo

Dispense

Appunti

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per trimestre e pentamestre:

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

(eventuali allegati in appendice)

Verifica orale

CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

1° Trimestre

La *belle époque* e la grande guerra

- La società di massa
- L'età giolittiana

La notte della democrazia

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

2° Pentamestre

I giorni della follia

- La Seconda guerra mondiale

- La “guerra parallela “dell’Italia e la Resistenza
- Il mondo nel dopoguerra

L’equilibrio del terrore

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

L’Italia in Europa

- L’Italia della Ricostruzione
- Gli anni del “boom”
- L’Unione europea
- Dal Sessantotto a Tangentopoli

Età attuale

- Sintesi

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

Docente: Buffa Giuseppina

Alunni

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE BUFFA GIUSEPPINA

TESTI ADOTTATI //

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023

N. 11 ORE SU N. 11 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

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

COMPETENZE:

Cogliere la natura e la funzione dei testi costituzionali

CAPACITA'

Sintesi

Rielaborazione autonoma e critica

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale

Lavoro individuale

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Dispense

Appunti

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per trimestre e pentamestre

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

(eventuali allegati in appendice)

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

1° Trimestre

Lo Statuto Albertino

La Carta del Carnaro

2° Pentamestre

La Costituzione Fascista

La Costituzione Italiana

L'Unione Europea

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

Docente: Giuseppina Buffa

Alunni

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA:BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE

DOCENTE:CAPRA EUGENIO

TESTI ADOTTATI:

LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE–CRISTELLON
MICHELE - HOEPLI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023: N. ORE 76 SU N. ORE __ PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

CONOSCERE ELEMENTI DI BIOLOGIA DEI MICROORGANISMI. CONOSCERE LE CARATTERISTICHE DI BATTERI E LIEVITI, SPECIE DI INTERESSE ENOLOGICO. CONOSCERE I PROCESSI DI FERMENTAZIONE. CONOSCERE LE PRINCIPALI METODICHE DI LABORATORIO E L'USO DEGLI STRUMENTI DI LABORATORIO

COMPETENZE:

UTILIZZARE MATERIALI E MEZZI PER EFFETTUARE SEMPLICI PROVE DI LABORATORIO

CAPACITA':

UTILIZZARE GLI STRUMENTI DI LABORATORIO ED ORGANIZZARLI PER PROCEDERE ORGANIZZARE PROVE LABORATORIALI

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

LEZIONI FRONTALI, ATTIVITA' VARIE IN LABORATORIO

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

LIBRI(DI TESTO), MATERIALE INFORMATICO E ATTREZZATURE E MATERIALI DI LABORATORIO

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

MICROBI. BATTERI E LIEVITI IMPORTANTI IN ENOLOGIA. FATTORI INFLUENTI SULLO SVILUPPO DEI MICROBI. RESPIRAZIONE E FERMENTAZIONE.

2° Pentamestre

FATTORI NUTRIZIONALI. TERRENI E SUBSTRATI DI COLTURA. CARATTERISTICHE DEI LIEVITI IMPORTANTI IN ENOLOGIA. PRODUZIONE ED IMBOTTIGLIAMENTO DI IDROMELE E SIDRO. PROVE DI FERMENTAZIONE PANARIA. ALLEVAMENTO DI MICROBI SU SEMPLICI SUBSTRATI

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

(eventuali allegati in appendice)

VERIFICHE SCRITTE ED ESERCIZI DI LABORATORIO

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

VEDI ALLEGATO

8.7 ALTRO

GLI STUDENTI NON HANNO POTUTO DISPORRE DEL LIBRO DI TESTO. DI COMUNE ACCORDO TRA DOCENTI E DISCENTI SI E' PRODOTTA UNA DISPENSA ATTINGENDO A VARIE FONTI, IL LIBRO DI TESTO ED ALTRI TESTI SPECIFICI PER LA MATERIA. LE PROVE DI LABORATORIO EFFETTUATE SONO STATE LIMITATE A PROVE DI FERMENTAZIONE DI SUBSTRATI VARI E ALL'OSSERVAZIONE DEI RITMI E DEI MODI DI SVILUPPO DEI MICROBI SU SEMPLICI SUBSTRATI (AGAR E FONTI ZUCCHERINE VARIE) MENTRE NON E' STATO POSSIBILE EFFETTUARE PROVE DI SVILUPPO SU TERRENI DI COLTURA E SUBSTRATI SPECIFICI, MAGARI SELETTIVI, PERCHE' NON MESSI A DISPOSIZIONE DALL'ISTITUTO, COME ANCHE ALCUNE SPECIFICHE ATTREZZATURE.

8.0 ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA ENOLOGIA

DOCENTI: PROF.SSA DAPIAGGI ANTONELLA

PROF.RE BARONE VITTORIO

TESTI ADOTTATI

- Libri di testo: Titolo: ENOLOGIA

Autori: PATRIZIA CAPPELLI VANNA VANNUCCHI

Casa Editrice: ZANICHELLI

- Dispense

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023

N. 138 ORE SU N. 142 ORE PREVISTE al 15 Maggio

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Ciascun allievo a fine anno è in grado di:

- Conoscere la storia, la geografia della vite e del vino
- Conoscere le caratteristiche botaniche della vite ed i principali costituenti dell'uva .
- Conoscere i processi di prima trasformazione dell'uva
- Conoscere la composizione chimica dell'uva e del mosto
- Conoscere l'analisi e correzioni del mosto
- Conoscere gli agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri
- Conoscere la chimica delle fermentazioni
- Conoscere la vinificazione in rosso
- Conoscere particolari vinificazioni in rosso
- Conoscere la vinificazione in rosato
- Conoscere la vinificazione in bianco
- Conoscere i processi di distillazione delle vinacce
- Conoscere la composizione chimica del vino
- Conoscere le analisi del vino
- Conoscere le colature e travasi
- Conoscere le correzioni al vino
- Conoscere quali sono i metodi di chiarificazione e stabilizzazione del vino.

- Conoscere gli aspetti di invecchiamento del vino
- Conoscere le tecniche di vinificazione speciali e dei vini passiti
- Conoscere le tecniche di imbottigliamento e le caratteristiche dei vari tappi
- Conoscere i difetti, le malattie e le alterazioni possibili del vino
- Conoscere la normativa sulla etichettatura e sulla denominazione
- Sapere quali sono i marchi segnalati sull'etichetta di un vino e loro significato.

CAPACITA'

Ciascun allievo deve essere in grado di:

- Interpretare i dati relativi alla produzione di uve e vini nazionali e internazionali.
- Interpretare le caratteristiche chimico-fisiche dell'uva e del vino per un giudizio di qualità
- Individuare i fattori che incidono sulla maturazione
- Interpretare la composizione chimica dell'uva e del mosto
- Individuare i trattamenti sul mosto
- Individuare la correzione del mosto
- Individuare le operazioni di chiarificazione
- Individuare i lieviti e le dosi da aggiungere nella fermentazione alcolica secondo il tipo di vino da produrre.
- Individuare le proprietà del diossido di zolfo
- Predisporre i controlli durante il processo fermentativo
- Individuare la differenza tra respirazione e fermentazione alcolica
- Individuare i processi trasformativi per la vinificazione in bianco, in rosato e in rosso.
- Saper valorizzare i sottoprodotti della vinificazione
- Distinguere le funzioni che esplicano i vari componenti presenti nel vino e che tipo di qualità apportano
- Individuare le operazioni di chiarificazione, stabilizzazione ed invecchiamento del vino.
- Individuare le tecniche di produzione dei vini speciali e passiti
- Individuare e evidenziare le differenze fra la spumantizzazione con metodo classico e metodo Martinotti
- Individuare la normativa
- Individuare i possibili trattamenti preventivi e curativi alle malattie e alterazioni dei vini

COMPETENZE:

Ciascun allievo deve essere in grado di:

- Individuare l'epoca della vendemmia mediante analisi uve.
- Individuare le metodologie di raccolta corrette dell'uva in base al vino che si vuole ottenere
- Applicare la pigiatura e diraspatura o viceversa
- Saper effettuare le analisi degli zuccheri, acidità totale e pH sull'uva e sul mosto
- Conoscere le caratteristiche dei processi biochimici
- Individuare le problematiche principali legate alla vinificazione e essere in grado di tenerle sotto controllo durante la produzione (analisi da effettuare)
- Individuare i quantitativi corretti di additivi da aggiungere durante la vinificazione nel rispetto della legge e a seconda del tipo di vino che si vuole ottenere
- Effettuare correzioni del vino in caso di problematiche particolari sempre nel rispetto della legge

- Individuare la tipologia di tappo da utilizzare nell'imbottigliamento a seconda del tipo di vino contenuto nella bottiglia
- Individuare il tipo di alterazione o malattia che si può potenzialmente presentare in un vino
- Applicare nella produzione le norme igienico sanitarie previste nel settore.
- Saper applicare la normativa ai vini
- Saper applicare le tecniche di produzione dei vini speciali

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali;
- Lezioni partecipate;
- Visione di filmati ed immagini inerenti gli argomenti trattati
- Preparazione materiale da condividere con gli studenti.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- Libro di testo;
- Appunti;
- Schede riassuntive fornite dal docente;
- Visione di filmati ed immagini inerenti gli argomenti trattati
- Schede didattiche word -pdf
- Coordinamento con docenti d' indirizzo
- Coordinamento con docenti di sostegno
- Coordinamento con gli educatori
- Contatti con le famiglie tramite registro elettronico (annotazioni) email o in presenza
- Contatti individualizzati con gli alunni

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per periodi:

1° TRIMESTRE

Modulo: INDUSTRIA ENOLOGICA	
<p>Contenuti:</p> <p>UD1 L'uva: produzione. raccolta, composizione</p> <p>L'uva: vitigni autoctoni e non, descrizione dell'acino.</p> <p>Componenti chimici.</p> <p>Laboratorio analisi sull'uva: Grado Brix, Acidità e pH</p> <p>Degustazione uve</p> <p>I fattori che incidono sulla maturazione</p> <p>Maturazione e vendemmia</p>	<p>Tempi:</p> <p>Settembre- Ottobre</p>
<p>UD2 Il mosto: aspetti microbiologici e chimici</p> <p>Il mosto: aspetti microbiologici e chimici correzione del grado zuccherino, dell'acidità, delle sostanze azotate, dei coloranti e tannini</p> <p>Trattamenti di chiarifica</p> <p>Il diossido di zolfo libero e combinato.</p> <p>Le proprietà del diossido di zolfo e le modalità di impiego.</p> <p>Sostanze e trattamenti che coadiuvano l'azione del diossido di zolfo.</p> <p>Gli agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri</p> <p>I lieviti: i saccaromiceti i non saccaromiceti, la fermentazione spontanea o naturale.</p>	<p>Ottobre -Dicembre</p>

<p>La fermentazione guidata</p> <p>I batteri lattici ed i fattori che influenzano la crescita.</p> <p>I batteri acetici e le caratteristiche fisiologiche e nutrizionali.</p> <p>Il catabolismo degli zuccheri: respirazione e fermentazione alcolica.</p> <p>La fermentazione glicerico-piruvica</p> <p>La formazione di acido acetico.</p> <p>La produzione di acidi organici ed altri composti secondari.</p> <p>Le trasformazioni dei composti azotati.</p> <p>La fermentazione malolattica</p>	
---	--

2°PENTAMESTRE

<p>UD3 La vinificazione</p> <p>La vinificazione in rosso</p> <p>Il trasferimento in vasca</p> <p>L'avvio del processo fermentativo</p> <p>I rimontaggi</p> <p>La macerazione</p> <p>La svinatura: i distillati di vinaccia.</p> <p>La fermentazione malolattica.</p> <p>La pressatura delle vinacce.</p> <p>La vinificazione in continuo.</p> <p>La vinificazione con macerazione a caldo.</p> <p>La macerazione carbonica.</p> <p>La vinificazione in bianco e dei vini rosati</p>	Gennaio - Febbraio
--	--------------------

<p>UD4 Il vino: composizione, analisi e degustazione</p> <p>Il vino: una miscela idroalcolica complessa</p> <p>L'acqua</p> <p>Gli alcoli monovalenti</p> <p>I polioli</p> <p>Diossido di carbonio e diossido di zolfo</p> <p>Gli acidi</p> <p>Gli zuccheri semplici</p> <p>I polisaccaridi</p> <p>I glicosidi</p> <p>Aldeidi, chetoni ed esteri</p> <p>Le sostanze azotate</p> <p>I sali minerali e le vitamine</p> <p><u>Il colore del vino</u></p> <p>I pigmenti del vino</p> <p>Gli acidi fenolici</p> <p>I flavonoidi</p> <p>I tannini</p> <p>Gli stilbeni</p> <p>Il colore del vino rosso, la variazione del colore con l'invecchiamento</p> <p>Il colore nei vini bianchi</p> <p>Degustazione</p>	<p>Febbraio - Marzo</p>
<p>UD5 Cure e correzioni al vino</p> <p>Colmature e travasi</p> <p>Le fecce</p> <p>L'affinamento del vino sur lies</p> <p>Le correzioni al vino.</p>	<p>Marzo- Aprile</p>

L'illimpidimento dei vini mediante filtrazione e centrifugazione La chiarifica mediante collaggio e la stabilizzazione dei vini	
UD 6 Invecchiamento e vini speciali Gli aspetti di invecchiamento dei vini rossi La maturazione del vino L'invecchiamento a carattere ossidativo e riduttivo La normativa sulla etichettatura e sulla denominazione Le principali alterazioni del vino. La tecnologia dei vini speciali: spumanti (Metodo Classico e Martinotti), vini liquorosi (Marsala) e dei vini passiti. Tipologie differenti di tappi.	Aprile
UD 7 Difetti, alterazioni e malattie dei vini I difetti del vino: riduzione, le deviazioni aromatiche di tipo fenolico, i difetti ossidativi, il gusto di tappo Le alterazioni del vino: la casse ferrica, la casse rameosa o rameica, la casse proteica, la casse ossidasica Le malattie del vino: le alterazioni di carattere microbico, la fioretta, l'acescenza, lo spunto lattico, il girato, l'amaro ed il filante	Maggio

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

Le verifiche sono state svolte sia oralmente che scritte, le prime permettono a tutti gli studenti, ma soprattutto a quelli con maggiori difficoltà di apprendimento, il raggiungimento di valutazioni positive.

Nel primo trimestre sono state svolte due/ tre verifiche orali, mentre nel secondo pentamestre, due verifiche orali e due verifiche scritte.

Per la valutazione delle verifiche orali e scritte si è fatto riferimento a quanto riportato nel PTOF.

La valutazione finale tiene conto della partecipazione in classe, della capacità di esposizione e rielaborazione personale dei contenuti e dell'uso di un linguaggio tecnico appropriato. Si è tenuto conto anche dell'interesse e dell'impegno dimostrato nelle attività laboratoriali curricolari e extracurricolari.

Per quanto riguarda gli allievi BES e H , sono stati utilizzati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi previsti per il caso.

TIPOLOGIA DELLE PROVE:

Le prove di verifica eseguite hanno tenuto conto delle seguenti tipologie:

- Trattazione sintetica di argomenti
- Interrogazioni orali
- Verifiche scritte

8.6 CONTENUTI (vedi allegato degli argomenti svolti)

8.7 ALTRO :*OBIETTIVI RAGGIUNTI*

Facendo riferimento agli obiettivi perseguiti, i risultati ottenuti dalla classe si possono suddividere in tre gruppi più o meno uguali in numero, fra i quali troviamo alunni che hanno raggiunto con notevoli difficoltà gli obiettivi minimi per la sufficienza, altri un risultato discreto e altri ancora che hanno dimostrato competenze e conoscenze più che buone. Il programma svolto coincide con il piano di lavoro di inizio anno.

Gli alunni BES e H hanno seguito il normale svolgimento del programma della classe, per obiettivi minimi.

Per gli alunni con obiettivi minimi sono stati utilizzati i criteri contenuti nel PEI

I Docenti

Antonella Dapiaggi

Vittorio Barone

I Rappresentanti di Classe

Alessandro Frassà

Riccardo Rei

PROGRAMMA DISCIPLINARE
CONTENUTI SVOLTI
Alunni BES e Obiettivi Minimi PEI

Classe 5°Sezione A

Corso di ENOLOGIA.

a.s.: 2022/23

Prof. ssa: ANTONELLA DAPIAGGI

Prof.re VITTORIO BARONE (ITP)

I' INDUSTRIA ENOLOGICA

UD1 L'uva: produzione, raccolta, composizione

L'uva: vitigni autoctoni e non, descrizione dell'acino.

Componenti chimici (cenni)

Laboratorio analisi sull'uva: Grado Brix, Acidità e pH

Degustazione uve

I fattori che incidono sulla maturazione

Maturazione e vendemmia

UD2 Il mosto: aspetti microbiologici e chimici

Il mosto: aspetti microbiologici e chimici correzione del grado zuccherino, dell'acidità, delle sostanze azotate, dei coloranti e tannini

Trattamenti di chiarifica

Il diossido di zolfo libero e combinato.

Le proprietà del diossido di zolfo e le modalità di impiego.

Sostanze e trattamenti che coadiuvano l'azione del diossido di zolfo (cenni)

Gli agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri

I lieviti: i saccaromiceti i non saccaromiceti, la fermentazione spontanea o naturale.

La fermentazione guidata

I batteri lattici ed i fattori che influenzano la crescita.

I batteri acetici e le caratteristiche fisiologiche e nutrizionali.

Il catabolismo degli zuccheri: respirazione e fermentazione alcolica.

La fermentazione glicerico-piruvica (cenni)

La formazione di acido acetico.

La fermentazione malolattica

UD3 La vinificazione

La vinificazione in rosso

Il trasferimento in vasca

L'avvio del processo fermentativo

I rimontaggi

La macerazione

La svinatura: i distillati di vinaccia.

La fermentazione malolattica.

La pressatura delle vinacce.

La vinificazione in continuo.

La macerazione carbonica.

La vinificazione in bianco e dei vini rosati

UD4 Il vino: composizione, analisi e degustazione (cenni)

Il vino: una miscela idroalcolica complessa

L'acqua

Gli alcoli monovalenti

Diossido di carbonio e diossido di zolfo

Gli acidi

Gli zuccheri semplici

I polisaccaridi

Aldeidi, chetoni ed esteri

Le sostanze azotate

I sali minerali e le vitamine

Il colore del vino i pigmenti del vino

I flavonoidi

I tannini

Il colore del vino rosso, la variazione del colore con l'invecchiamento

Il colore nei vini bianchi

Degustazione vini

UD5 Cure e correzioni al vino

Colmature e travasi

Le fecce

L'affinamento del vino sur lies

Le correzioni al vino.

L'illimpidimento dei vini mediante filtrazione e centrifugazione

La chiarifica mediante collaggio e la stabilizzazione dei vini

UD 6 Invecchiamento e vini speciali

Gli aspetti di invecchiamento dei vini rossi

La maturazione del vino

L'invecchiamento a carattere ossidativo e riduttivo

La normativa sulla etichettatura e sulla denominazione

Le principali alterazioni del vino.

La tecnologia dei vini speciali: spumanti (Metodo Classico e Martinotti), vini liquorosi (Marsala) e dei vini passiti.

Tipologie differenti di tappi.

UD 7 Difetti, alterazioni e malattie dei vini (cenni)

I difetti del vino: riduzione, le deviazioni aromatiche di tipo fenolico, i difetti ossidativi, il gusto di tappo

Le alterazioni del vino: la casse ferrica, la casse rameosa o rameica, la casse proteica, la casse ossidasica

Le malattie del vino: le alterazioni di carattere microbico, la fioretta, l'acescenza, lo spunto lattico, il girato, l'amaro ed il filante

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI MINIMI DELLA CLASSE.

I'INDUSTRIA ENOLOGICA

- Conoscere quali sono i principali costituenti dell'uva e i suoi componenti
 - Conoscere i processi relativi alla vinificazione in bianco, in rosato e in rosso
 - Conoscere i processi di distillazione delle vinacce.
 - Conoscere ciò che avviene durante la fermentazione alcolica e malolattica.
 - Conoscere quali sono i metodi di chiarificazione e stabilizzazione del vino.
 - Conoscere gli aspetti di invecchiamento del vino
 - Conoscere le tecniche di vinificazione speciali e dei vini passiti
 - Conoscere le tecniche di imbottigliamento e le caratteristiche dei vari tappi
 - Conoscere le malattie e le alterazioni possibili del vino cenni
 - Conoscere la normativa sulla etichettatura e sulla denominazione
- MISURE COMPENSATIVE:*** sono state adottate, in base ai PDP.

San Martino di Rosignano, li 09/05/23

Gli Insegnanti.

Antonella Dapiaggi

Vittorio Barone

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE DAPIAGGI ANTONELLA

TESTI ADOTTATI //

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023

N. 11 ORE SU N. 11 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Le lezioni sono mirate ad ampliare le conoscenze sull'inquinamento prodotto dall'uomo e gli effetti sul clima.

Si inizia ad apprendere competenze sul ciclo dei vari inquinanti e il loro movimento nell'ambiente.

Successivamente si elargiscono conoscenze sul piano legislativo comunitario a favore di un agricoltura green, e di lavorazioni agricole a basso impatto ambientale, atte a mitigare gli inquinanti emessi dall'uomo.

COMPETENZE:

Individuare i vari inquinanti prodotti dall'uomo;

Individuare la normativa green, per un'agricoltura a basso impatto ambientale

CAPACITA'

Dal corso si acquisiscono competenze decisionali sulla scelta di coltivazione di cultivar atte a sequestrare gli inquinanti e competenze legislativo economiche per sapersi muovere per l'ottenimento dei contributi comunitari.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale

Lavoro individuale

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Dispense

Appunti

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per trimestre e pentamestre

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

Test

Valutazione sulla base dei criteri stabiliti nel PTOF (eventuali allegati in appendice)

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

1° Trimestre

- Il ciclo del carbonio
- Il ciclo dell'azoto
- I nitrati nelle falde
- I gas serra e le principali fonti di inquinamento

2° Pentamestre

- sistemi di agricoltura conservativa per sequestro di CO₂ (minima lavorazione, strip tillage, semina su sodo)
- cover crop e copertura del suolo per la cattura della CO₂ e dei nitrati
- politica agricola comune e possibilità di vendita dal 1° gennaio 2023 dei crediti di carbonio per le aziende agricole.
- Apporto di matrice carbonica-organica nel suolo con digestati e compost

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

Docente: Antonella Dapiaggi

Alunni

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA: ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

DOCENTE: CAPRA EUGENIO

TESTI ADOTTATI:

CORSO DI ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE Vol. 2 - STEFANO AMICABILE - HOEPLI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023: N. ORE 60 SU N. ORE __ PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

CONOSCERE CRITERI, METODI E PROCEDIMENTI DI VALUTAZIONE DEI BENI E PROCEDIMENTI DI STIMA. CONOSCERE GLI ARGOMENTI OGGETTO DI STIMA DELL'ESTIMO RURALE, LEGALE, CATASTALE E CENNI SULL'ESTIMO AMBIENTALE ED IL MARKETING (INDICATI IN ALLEGATO)

COMPETENZE:

APPLICARE METODI E LINGUAGGIO DELLA MATEMATICA FINANZIARIA. APPLICARE LE PROCEDURE INERENTI I VARI ASPETTI ECONOMICI UTILIZZABILI NELLA VALUTAZIONE DEI BENI.

CAPACITA':

REDIGERE UNA RELAZIONE DI STIMA. INDIVIDUARE GLI ASPETTI ECONOMICI UTILI PER VALUTARE BENI, SERVIZI E DIRITTI. COMPIERE SEMPLICI OPERAZIONI ESTIMATIVE IN AMBITO PRETTAMENTE AGRICOLO

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

LEZIONI FRONTALI, PRESENTAZIONE DI CASI CONCRETI DI STIMA, ESERCIZI

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

LIBRO DI TESTO E MATERIALE INFORMATICO

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

ASPETTI ECONOMICI DEI BENI. PROCEDIMENTI DI STIMA. FRUTTI PENDENTI E ANTICIPAZIONI COLTURALI. FABBRICATI RURALI. SCORTE AZIENDALI. FRUTTETI. MIGLIORAMENTI FONDIARI.

RIPARTO SPESE CONSORTILI.

2° Pentamestre

DANNI. ESPROPRIAZIONI PER PUBBLICA UTILITA'. SERVITU' PREDIALI. USUFRUTTO.
SUCCESSIONI. CATASTO. BENI AMBIENTALI. MARKETING

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

(eventuali allegati in appendice)

VERIFICHE SCRITTE ED ORALI

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

VEDI ALLEGATO

8.7 ALTRO

GLI STUDENTI HANNO MOSTRATO ALCUNE DIFFICOLTA' NEL'USO DELLA MATEMATICA FINANZIARIA NELLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI ESTIMATIVI; MEGLIO LA SITUAZIONE DELLE CONOSCENZE TEORICHE. PERMANGONO COMUNQUE PROBLEMI DI APPLICAZIONE RAGIONATA DEGLI ELEMENTI DI TEORIA NELLA SOLUZIONE DI ESERCIZI ESTIMATIVI IN UNA PARTE DEGLI STUDENTI

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA:

GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

DOCENTI:

MANZO GABRIELLA –CONTI LUCIANO

TESTO ADOTTATO:

Gestione e Valorizzazione Agroterritoriale – Forgiarini, Damiani, Puglisi - REDA

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023N. 55 ORE SU N. 66 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Conoscenze basilari dei problemi ambientali e di gestione del territorio

Conoscenze basilari delle situazioni inquinanti legate alla attività agricola

Conoscenze basilari degli obiettivi della raccolta differenziata e le modalità con le quali questa viene effettuata

Conoscenze basilari di tecnica di governo dei boschi e degli arboreti da legno

Conoscenze basilari delle cause del dissesto idrogeologico e delle tecniche di difesa da attuare

COMPETENZE

Applicare le competenze acquisite per interpretare fatti e fenomeni legati all'ambiente, risolvere semplici problemi, affrontare situazioni anche in contesti diversi

Essere in grado di riconoscere le problematiche ambientali in particolare nella gestione sostenibile dell'attività agricola e nel controllo del degrado cui sono esposte le aree agricole e la tecnica più adatta al contesto per affrontarle

Essere in grado di riconoscere l'ambiente ideale di coltivazione delle specie legnose e la tecnica più adatta al contesto con particolare riferimento ad alcune colture trattate

Essere in grado di scegliere la tecnica di ingegneria naturalistica più adatta al problema individuato e fare semplici applicazioni pratiche.

CAPACITA'

Riconoscere gli elementi caratteristici del paesaggio

Riconoscere le situazioni di potenziale inquinamento

Riconoscere le modalità di gestione più adatte per ogni tipo di rifiuto, urbano o agricolo

Riconoscere le principali manifestazioni dei fenomeni di dissesto idrogeologico

Riconoscere gli elementi caratteristici del territorio da mantenere e valorizzare attraverso una opportuna pianificazione

Proporre semplici tecniche di ingegneria naturalistica adatte a prevenire o risolvere una particolare problematica

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali sulla base dei contenuti del libro di testo e di altre fonti, elaborazione di semplici progetti, ricerche su tematiche specifiche.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo e altre fonti.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

SETTEMBRE - DICEMBRE

Concetto di ambiente

Impronta ecologica

Concetto di territorio

Concetto di paesaggio

2° Pentamestre

GENNAIO – FEBBRAIO

Tipi di inquinamento

Inquinamento di origine agricola

Bioindicatori

Rifiuti e raccolta differenziata

Strumenti operativi di qualificazione territoriale

MARZO - APRILE

Tecniche di arboricoltura da legno

Dissesto idrogeologico

Sistemazione idraulica e sistemi di irrigazione

MAGGIO

Ripasso dei contenuti principali

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

Verifiche scritte, interrogazioni orali, elaborazione semplici progetti

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

8.7 ALTRO

PROGRAMMA SVOLTO PER BES E OBIETTIVI MINIMI

Materia: Gestione ambiente e territorio

Docenti: Manzo Gabriella – Conti Luciano

Classe: 5A Viticoltura ed enologia

- 1) Concetto di ambiente
 - Aspetti introduttivi sull'ambiente
 - Impronta ecologica
- 2) Concetto di territorio
 - Aspetti e caratteri del territorio
 - I terroir italiani
 - La valutazione del territorio
 - Parchi e riserve naturali
- 3) Concetto di paesaggio
 - Analisi e classificazione del paesaggio
 - Tipologie dei paesaggi italiani
 - L'ecologia del paesaggio
- 4) Tipi di inquinamento
 - Inquinamento dell'aria
 - Inquinamento dell'acqua
 - Inquinamento del suolo
- 5) Inquinamento di origine agricola
- 6) Bioindicatori
 - Bioindicatori per la qualità dell'aria
 - Bioindicatori per la qualità dell'acqua
 - Bioindicatori per la qualità del suolo
- 7) Rifiuti e raccolta differenziata
- 8) Tecniche di arboricoltura da legno
 - Valutazione pedologica dei terreni
 - Sesti d'impianto
- 9) Dissesto idrogeologico
 - Erosione
 - Lisciviazione

8.0 ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA:

LINGUA INGLESE

DOCENTE:

PROF.SSA PEDROLA MONICA

TESTI ADOTTATI:

Libri di testo: ***New Agriways*** integrato con schede di lavoro fornite durante l'anno

Autori: Patrizia Carreggio; Elisabetta Indraccolo

Casa Editrice: Edisco

Libri di testo: ***Mastering Grammar***

Autori: Angela Gallagher – Fausto Galuzzi

Casa Editrice: Pearson Longman

Libri di testo: ***New INProgress***

Autori: ***M. Bonomi – J. Morgan – M. Belotti***

Casa Editrice: ***Europass, ELI***

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023: N. ORE 73 SU N. ORE 99
PREVISTE (ore al 15 maggio)**

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Modulo Invalsi:

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

Modulo 1: Vineyards

Grape varieties

The winegrowers' calendar

Pruning and other maintenance activities

Training systems

Dangers in the vineyards

Module 2: The modern winery

The winery

Automation and technology in the modern winery

Winery tools and equipment

Risks in winery

Module 3: Oenology

The wine-making process

The winemaker's tricks

Module 4: The world of wine

Wine classification

How to describe wines

Wine tasting

Wine labels

Modulo CLIL

Benessere animale (Animal Welfare)

COMPETENZE:

Sviluppo delle competenze linguistiche, sociolinguistiche e pragmatiche graduate sui livelli B1-B2 del QCER.

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi.

CAPACITA':

Saper comprendere testi scritti e orali. Saper interagire e produrre brevi testi sui diversi argomenti trattati

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali

Lezioni partecipate

Attività a piccoli gruppi

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo

Schede integrative consegnate in classe

Materiale integrativo condiviso su Classroom

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

Modulo Invalsi: Settembre-Febbraio

Modulo 1 – Vineyards: Novembre-Dicembre

2° Pentamestre

Modulo 2 – The modern winery: Gennaio-Febbraio

Modulo 3 – Oenology: Marzo

Modulo CLIL – Animal Welfare: Marzo

Modulo 4 – The world of wine: Aprile-Maggio

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

(eventuali allegati in appendice)

Interrogazioni orali

Verifiche scritte con domande aperte

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

Modulo 1 – Vineyards:

Grape varieties: New Agriways p. 146

The winegrowers' calendar: schede integrative

Pruning and other maintenance activities: New Agriways p. 148

Training systems: New Agriways p. 150

Dangers in the vineyards: New Agriways p. 152

Modulo 2 – The modern winery:

Schede integrative:

The winery

Automation and technology in the modern winery

Winery tools and equipment

Risks in wineries

Modulo 3 - Oenology

The wine-making process: New Agriways p. 200

The winemaker's tricks: schede integrative

Modulo 4 – The world of wine

Wine Classification: New Agriways p. 202

How to describe wines: schede integrative

Wine tasting: schede integrative

Wine labels: schede integrative

OBIETTIVI MINIMI

Module 1: Vineyards

Name and briefly describe:

- The main grape varieties
- The main requirements of a vineyard
- The main activities carried out in the vineyard
- The main training systems
- The main diseases

Module 2: The modern winery

Name and briefly describe:

- The main areas in a modern winery
- The main tools and equipment used in a modern winery

Module 3: Oenology

Name and briefly describe:

- The main steps in the wine-making process

Module 4: The world of wine

Name and briefly describe:

- The main typologies of wines
- The main characteristics of a chosen wine

8.7 ALTRO

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA MATEMATICA

DOCENTE PROF.SSA CALCAGNO CINZIA

TESTI ADOTTATI Libro di testo: LEONARDO SASSO – “LA MATEMATICA A COLORI” edizione arancione per il secondo biennio vol.4, DeA SCUOLA

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023

N. ORE 90 SU N. 99 ORE (PREVISTE AL 15 MAGGIO)

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE

Conoscere la definizione di funzione continua in un punto ed in un intervallo.

Conoscere le definizioni di funzioni discontinue

Conoscere la definizione di asintoto verticale e asintoto orizzontale.

UNITA' 3: DERIVATE

Conoscere la definizione di derivata.

Conoscere il significato geometrico di derivata.

Conoscere le regole di derivazione.

UNITA' 5: INTEGRALI

Conoscere la definizione di integrale, come inversa della derivata

CAPACITA':

UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE

Saper riconoscere funzioni continue e discontinue e fare esempi.

Saper calcolare i limiti e riconoscere le forme indeterminate e saperle risolvere (forma

indeterminata $+\infty - \infty$, con funzione polinomiale; forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$ e $\frac{0}{0}$, con funzione razionale fratta).

Saper individuare la posizione degli asintoti.

UNITA' 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)

Saper trasformare tutte le informazioni (dominio, positività, intersezioni assi, limiti, asintoti), su di un diagramma cartesiano (per funzioni algebriche razionali, irrazionali, intere e fratte).

UNITA' 3: DERIVATE

Saper argomentare il concetto di derivata, con la sua interpretazione geometrica.

Saper calcolare la derivata prima di una funzione, con la definizione e con le regole di derivazione.

Saper applicare il metodo della derivata prima per stabilire l'andamento di una funzione, con punti

di massimo e di minimo, eventuali.

UNITA' 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)

Saper trasformare tutte le informazioni (dominio, codominio, positività, intersezioni assi, limiti, asintoti, derivate, massimi e minimi), su di un diagramma cartesiano (per funzioni algebriche razionali, irrazionali, intere e fratte).

Saper leggere da un grafico, tutte le informazioni possibili.

UNITA' 5: INTEGRALI

Saper calcolare l'integrale di una funzione, in un intervallo, anche deducendolo dal grafico.

COMPETENZE:

Analizzare e interpretare le funzioni, con l'utilizzo di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali;
- Lezioni partecipate;
- Lavori di gruppo (per la risoluzione degli esercizi).

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- Libro di testo;
- Appunti;
- Schede riassuntive fornite dal docente;
- Fogli di calcolo e programmi per fare i grafici e simulazioni prove INVALSI.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per periodi:

1° Trimestre:

UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE (SETTEMBRE- OTTOBRE)

UNITA' 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda) (NOVEMBRE-GENNAIO)

2° Pentamestre:

UNITA' 3: DERIVATE (FEBBRAIO-MARZO)

UNITA' 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza) (APRILE-MAGGIO)

UNITA' 5: INTEGRALI (MAGGIO)

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

VERIFICHE CON ESERCIZI

INTERROGAZIONI

VERIFICHE STRUTTURATE

LA VALUTAZIONE TIENE CONTO DELLA PARTECIPAZIONE E DELL'IMPEGNO.

8.6 CONTENUTI

UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE
<p>Funzione continua in un punto ed in un intervallo</p> <p>Funzioni discontinue</p> <p>Calcolo limiti con forme di indeterminazione</p> <p>Asintoto verticale e Asintoto orizzontale</p>
UNITA' 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)
<p>Studio di funzioni, con i limiti e gli asintoti</p>
UNITA' 3: DERIVATE
<p>Derivata</p> <p>Regole di derivazione</p> <p>Applicazione allo studio di funzioni</p>
UNITA' 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)
<p>Studio di funzioni (come parte seconda), con le derivate</p>
UNITA' 5: INTEGRALI
<p>Definizione di integrali, come inverso della derivata</p> <p>Calcolo dell'integrale di una funzione, in un intervallo, limitato, deducendolo dal grafico</p>

8.7 ALTRO

Il programma svolto coincide con il piano di lavoro di inizio anno.

Sono state svolte lezioni, per la preparazione delle prove INVALSI, con ripasso, approfondimenti e svolgimento di simulazioni. Inoltre, sia in orario curricolare sia al di fuori, si sono svolte ore di recupero, per colmare le carenze.

Gli alunni BES e H hanno seguito il normale svolgimento del programma della classe, per obiettivi minimi.

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

DOCENTE:**Prof. Calcagno Cinzia****MATERIA:****Matematica****CLASSE:****Alunno BES 5^A****CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE**

Modulo 1: FUNZIONI CONTINUE	
Contenuti: Funzione continua in un punto ed in un intervallo Funzioni limitate in un intervallo Forme indeterminate Asintoto verticale e Asintoto orizzontale	Tempi: SETTEMBRE-OTTOBRE

Modulo 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)	
Contenuti: Studio di funzioni (come prima parte) con il limite e gli asintoti	Tempi: NOVEMBRE-GENNAIO

Modulo 3: DERIVATE	
Contenuti: Derivata Regole di derivazione Applicazione alle funzioni	Tempi: FEBBRAIO-MARZO

Modulo 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)	
Contenuti: Studio di funzioni (come seconda parte) con le derivate	Tempi: APRILE-MAGGIO

Modulo 5: INTEGRALI	
Contenuti: Definizione di integrali, come inverso della derivata Calcolo dell'integrale di una funzione, in un intervallo, limitato, deducendolo dal grafico	Tempi: MAGGIO

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI MINIMI DELLA CLASSE.

MODULO 1: FUNZIONI CONTINUE

Conoscere la definizione di funzione continua in un punto ed in un intervallo: Saper applicare tali concetti (esempi di funzioni algebriche continue e discontinue nei casi più semplici);

Conoscere la definizione di Funzioni limitate in un intervallo.

Saper riconoscere le forme indeterminate e saperli risolvere (forma indeterminata $+\infty - \infty$, con

$\frac{\infty}{\infty}$ e $\frac{0}{0}$, con funzione razionale fratta) nei casi più semplici.

Conoscere la definizione di asintoto verticale e asintoto orizzontale: Saper individuare la loro posizione (nei casi più facili).

MODULO 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)

Saper trasformare tutte le informazioni (dominio, codominio, positività, intersezioni assi, limiti, asintoti), su di un diagramma cartesiano (per funzioni algebriche razionali, irrazionali, intere e fratte), solo nei casi più facili.

MODULO 3: DERIVATE

Conoscere la definizione di derivata.

Conoscere le regole di derivazione di funzioni razionali: Saper calcolare la derivata prima di una funzione in un punto specifico, nei casi più facili.

Saper applicare il metodo della derivata prima per stabilire crescita o decrescenza, punti di massimo e di minimo di una funzione in un intervallo assegnato, solo nei casi più facili.

MODULO 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)

Saper trasformare tutte le informazioni (dominio, codominio, positività, intersezioni assi, limiti, asintoti, derivate, massimi e minimi), su di un diagramma cartesiano (per funzioni algebriche razionali, irrazionali, intere e fratte), solo nei casi più facili.

UNITA' 5: INTEGRALI

Conoscere la definizione di integrale, come funzione inversa della derivata.

Significato di integrale: Saper calcolare, dal grafico, l'area del sotto-grafico di una funzione limitata, in un intervallo limitato (solo nei casi più facili).

MISURE COMPENSATIVE: sono state adottate, in base ai PDP.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA Produzioni animali

DOCENTE Virginia Racioppi e Vittorio Barone

TESTI ADOTTATI Libri di testo : *“Allevamento, alimentazione, igiene e salute”*

Volume B. Autori: D. Balasini, F. Follis, F. Tesio.

Casa Editrice: EDAGRICOLE Scolastico

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/23

N. ORE 63 SU N. ORE 99 PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

- UDA Fisiologia digestiva: Richiami di anatomia dell'apparato gastro-enterico; Fisiologia apparato digerente nelle specie monogastriche e poligastriche; Attività fermentativa microbica.
- UDA Alimenti e principi nutritivi: Generalità sugli alimenti; Composizione chimica delle sostanze, Acqua e sua funzione ; I GLUCIDI ; I LIPIDI ; I PROTIDI: N non proteico e PROTEINE ; VITAMINE: Liposolubili (A, D, E) , Idrosolubili (PP, C); MINERALI: Ca e P. ;
- UDA Valutazione degli alimenti: La digeribilità, i fattori che influenzano la digeribilità degli alimenti e i metodi per stimarla. Utilizzazione dell'energia degli alimenti: Metodo SCANDINAVO per la determinazione dell'UF. Metodo FRANCESE per la determinazione delle UFL e UFC.
- UDA La fibra: La fibra grezza Cos'è la fibra grezza; Le frazioni fibrose degli alimenti : NDF, ADF, ADL.
- UDA Benessere animale (CLIL) Criteri del benessere e principali leggi di riferimento a livello Europeo. Controlli sul benessere. Sostenibilità ambientale. Diritti degli animali.
- UDA Dismetabolie: Patogenesi, sintomi, prevenzione e gestione delle dismetabolie: Collasso -puerperale, Chetosi, Dislocazione dell'abomaso, Acidosi Meteorismo. Gestione del periodo di transizione delle bovine.
- UDA Alimenti per il razionamento: Foraggio fresco : l'erba, Fieno e tecniche di fienagione, Fieno silo, Erba silo. Concentrati: mangimi, nuclei, integratori. Mais, soia, pisello, orzo, crusca e tritello, polpe di barbabietola, fieno di medica, fieno di loiessa, fieno di prato stabile. Metodo di alimentazione bovina unifeed. Formulazione diete in base alle diverse categorie produttive bovine da latte (da svolgere dopo il 15 maggio).

COMPETENZE:

*UDA Fisiologia digestiva:

- Comprendere come le modifiche alimentari influiscono sulla normale fisiologia digestiva
- Comprende la nutrizione comparata fra le diverse specie utilizzate per la produzione di alimenti per l'uomo.

*UDA Alimenti e principi nutritivi/ Valutazione degli alimenti/ La fibra grezza/ Alimenti per il razionamento/ Dismetabolie/ Benessere animale (CLIL):

- Gestire le diete e i nutrienti per modificare la risposta fisiologica e produttiva degli animali.
- In base all'attitudine produttiva degli animali proporre le soluzioni ottimali per i capi allevati

*UDA Dismetabolie

- Evidenziare le manifestazioni e i sintomi dei principali errori alimentari
- Proporre soluzioni agli errori alimentari

*UDA Alimenti per il razionamento:

- Saper formulare una dieta corretta in funzione dei diversi fabbisogni produttivi

*COMPETENZE INDICATE NELLE LINEE GUIDA PER LA DISCIPLINA

1. organizzare attività produttive ecocompatibili;
2. gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
3. interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate;
4. realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;
5. identificare ed applicare le metodologie e le tecniche per la gestione per progetti;
6. analizzare il valore, i limiti ed 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;
7. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

CAPACITA':

- UDA Fisiologia digestiva: Differenziare le specie e necessità alimentari in base alla particolarità specie-specifiche del loro apparato gastro-enterico.
- UDA Alimenti e principi nutritivi: Saper indicare le sostanze più facilmente utilizzabili. Distinguere i principali componenti degli alimenti e la loro funzione nutritiva.
- UDA Valutazione degli alimenti: Sapere individuare le adeguate unità foraggiere in funzione della utilizzazione degli alimenti, Evidenziare le diverse forme di energia fornite dagli alimenti. Saper individuare i fattori che influenzano la digeribilità degli alimenti.
- UDA La fibra: Distinguere gli alimenti ricchi di fibra e quelli poveri. Spiegare come si determinano le frazioni fibrose di un alimento.
- UDA Benessere animale (CLIL): Saper individuare le condizioni di benessere ottimali per gli animali allevati.
- UDA Dismetabolie: Saper riconoscere l'errore alimentare/gestionale causa delle dismetabolie. Saper correlare il sintomo alla malattia.
- UDA Alimenti per il razionamento: Assegnare il sistema di foraggiamento più idoneo anche in funzione dell'età degli animali. Acquisire le informazioni utili per differenziare i diversi foraggi. In base all'attitudine produttiva degli animali proporre le soluzioni ottimali per i capi allevati. Distinguere i concentrati in base alle loro caratteristiche nutrizionali. Evidenziare le caratteristiche salienti dei vari concentrati.
- UDA Razionamento pratico bovine Utilizzare i giusti alimenti per coprire i fabbisogni. Sapere formulare una dieta corretta

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale e lezione di tipo partecipato con schemi ed illustrazioni , discussione guidata, visite in campo.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo. Dispense universitarie e appunti del docente.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

- UDA Fisiologia digestiva,
- UDA Alimenti e principi nutritivi,
- UDA Valutazione degli alimenti
- UDA La fibra grezza.

2° Pentamestre

- UDA Benessere animale (UDA C.L.I.L.)
- UDA Dismetabolie
- UDA Alimenti per il razionamento
- UDA Razionamento pratico bovine

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

Verifiche orali, verifiche scritte a tipologia mista (domande aperte, domande a risposta multipla, vero / falso).

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

Aspetti dell'alimentazione animale e fisiologia della nutrizione.

L'energia digeribile, le proteine, i lipidi e i carboidrati digeribili, la fibra e i minerali.

Metodi conservazione degli alimenti zootecnici. Il benessere animale e le malattie dismetaboliche.

Criteri e metodi di valutazione degli alimenti. Metodi di razionamento.

8.7 ALTRO

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

DOCENTE:

Prof. VIRGINIA RACIOPPI e VITTORIO BARONE

MATERIA:

PRODUZIONI ANIMALI

CLASSE:

Alunni BES 5A

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

1° Trimestre

Fisiologia della nutrizione:

- Ingestione e masticazione degli alimenti
- Ruminazione
- Fisiologia della digestione nei monogastrici
- particolarità della digestione negli erbivori monogastrici (cavallo, coniglio)
- Fisiologia della digestione dei poligastrici adulti e lattanti
- Cenni di Motilità dei prestomaci e dell'intestino
- Fermentazioni nel Rumine: Protidi, glicidi e lipidi; formazione e utilizzo di AGV e NH₃
- Assorbimento principi nutritivi, defecazione e urinazione

Composizione degli alimenti e principi nutritivi:

- Generalità sugli alimenti e composizione chimica
- Acqua e sua funzione, Carboidrati strutturali (FG), Proteine grezze (PG), Lipidi (LG), Valore nutritivo (UFC e UFL). Cenni su vitamine idrosolubili e liposolubili: integrazione vitaminica nelle razioni. Minerali: integrazione minerale nelle razioni; Calcio, Fosforo, Sodio, Cloro e Ferro.
- Differenza additivi, integratori.

Benessere animale (CLIL):

- Definizione del Benessere e delle “Cinque libertà”
- Benessere animale e inquadramento normativo europeo e nazionale (cenni)
- Parametri relativi al Benessere nelle diverse specie zootecniche (anche vitelli)
- Problematiche principali da verificare negli allevamenti
- Ruolo dei Veterinari ufficiali, Ministero della salute, Commissione Europea
- Controlli e sanzioni
- Diritti degli animali

Valutazione degli alimenti:

- La digeribilità, i fattori che influenzano la digeribilità degli alimenti e i metodi per stimarla.
- Utilizzazione dell'energia degli alimenti
- Metodo SCANDINAVO per la determinazione dell'UF.
- Metodo FRANCESE per la determinazione delle UFL e UFC

- La fibra grezza: Le frazioni fibrose degli alimenti NDF, ADF, ADL.

2° Pentamestre

Malattie dismetaboliche delle bovine ad alta produzione. Gestione del periodo di transizione delle bovine. Patogenesi, sintomi, prevenzione di: Collasso puerperale, Chetosi, Dislocazione dell'abomaso, Acidosi, Meteorismo.

Alimenti per il razionamento: Foraggio fresco (l'erba, Fieno e tecniche di fienagione, Fieno silo, Erba silo) e concentrati: mangimi, nuclei, integratori.

Metodo di alimentazione bovina unifeed.

Razionamento pratico bovine: Formulazione diete in base alle diverse categorie produttive bovine da latte (ancora da svolgere dopo il 15 maggio).

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI MINIMI DELLA CLASSE.

Conoscenze

Conoscere concetti, meccanismi essenziali e in modo manualistico

- Conosce la fisiologia dell'apparato digerente, dismetabolie, principi nutritivi degli alimenti e le tipologie di alimenti, benessere animale, concetto di razionamento.

Abilità

Esporre i contenuti con lessico corretto ed in modo comprensibile.

- Sa descrivere le funzioni dei principi nutritivi.
- Rilevare i caratteri degli alimenti per razioni equilibrate.
- Sa distinguere i diversi foraggi e concentrati.
- Individua i parametri per il rispetto del benessere animale.
- Sa scegliere gli alimenti per la formulazione di una dieta.

Competenze

- Individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali.
- Definire razioni alimentari in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici (ancora da svolgere dopo il 15 maggio).

MISURE COMPENSATIVE: sono state adottate, in base ai PDP.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA RELIGIONE

DOCENTE SCAGLIOTTI SERGIO

TESTI ADOTTATI LUIGI SOLINAS "TUTTI I COLORI DELLA VITA" ED. SEI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023

N. ORE 32 SU N. ORE 33 PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

L'alunno coglie la complessità, l'attualità e l'urgenza della riflessione morale nei suoi principali enunciati e sa inserirli in un contesto problematico come quello della bioetica.

COMPETENZE:

Sa affrontare un percorso di ricerca. L'alunno è capace di porsi in dialogo. Sa discutere motivando la propria posizione sui temi principali della morale, sa inserirli in un contesto dialogico sociale e individuare la loro collocazione nel sistema della bioetica.

CAPACITA':

Conosce alcuni aspetti del rapporto tra fede e scienza. Conosce i fondamenti antropologici della morale e i fondamenti antropologici e la portata scientifica della bioetica.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale e dialogata.

Verifiche orali.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Utilizzo del libro di testo, affiancato da fotocopie esplicative e più esaurienti. Utilizzo di Documenti della Dottrina Sociale della Chiesa.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° QUADRIMESTRE

IL MISTERO DELL'ESISTENZA: LA RISPOSTA DEL CRISTIANESIMO

1. **Perché il dolore:** in Dio la chiave dell'esistenza umana; nell'uomo la chiave del dolore e del male; dal male può nascere una bene?; la felicità è una questione morale.
2. **Libertà e peccato:** l'uomo può compiere il male perché è libero; il peccato è l'anti-esodo.
3. **La Legge:** un Dio che punisce ma non abbandona; una legge per Dio e per l'uomo; una definizione dei valori umani; il significato del decalogo per i cristiani; i comandamenti che regolano il rapporto con Dio; i comandamenti che regolano il rapporto con il prossimo; la legge ci aiuta a prenderci cura di noi.
4. **Il nuovo decalogo, il discorso della montagna:** Gesù è la legge; il progetto di vita proposto da Gesù; un nuovo ordine di valori; Gesù-Mosè: il nuovo Sinai.
5. **Le beatitudini.**
6. **Il comandamento dell'amore:** mettere in pratica l'insegnamento di Gesù "Amerai..." (Mc 12,30); chi è profeta oggi; la casa sulla roccia; amare il proprio nemico; testimonianze profetiche.

I VALORI CRISTIANI

1. **La libertà responsabile:** liberi di scegliere il bene e il male; le scelte responsabili; la persona umana tra libertà e valori; il concetto cristiano di libertà; responsabili verso se stessi; se siamo liberi tutto è permesso?
2. **La coscienza morale:** libertà e coscienza; le virtù per realizzare la libertà; riconoscere le verità morali; da dove viene la legge morale; il tribunale della coscienza.
3. **La dignità della persona:** l'individuo per la società; la società per la persona; la dignità umana; che cos'è la persona; la verità per realizzare la persona.
4. **L'amore come amicizia:** la vita come amore; i vari volti dell'amore; l'amore come amicizia;
5. **L'amore come eros:** l'innamoramento; il desiderio sessuale; l'amore coniugale come agàpe; il corpo che siamo; la castità.
6. **L'amore come carità:** l'amore come carità; Deus caritas est; la risposta dell'amore umano; carità cristiana e carità laica.

2° QUADRIMESTRE

UNA SOCIETÀ FONDATA SUI VALORI CRISTIANI

1. **Una scienza per l'uomo:** la bioetica; il campo d'indagine della bioetica; vita ed esistenza; convenienza e morale.
2. **Principi di bioetica cristiana:** gli orientamenti in bioetica; la sacralità della vita; la dignità della persona; una scienza a servizio della persona; quando si è persona?
3. **Biotecnologie e OGM:** il DNA; le manipolazioni genetiche.

4. **La clonazione:** la riproduzione asessuata; scenari inquietanti: effetti imprevedibili, unicità e irripetibilità individuale, eugenetica, cellule staminali e clonazione terapeutica; se la vita è sacra, la clonazione è lecita?
5. **La fecondazione assistita:** le tecniche per combattere l'infertilità; la vita è sacra; il rispetto della vita umana; desiderare un figlio.
6. **L'aborto:** lo statuto dell'embrione; il diritto alla vita; responsabilità nella difesa della vita umana.
7. **La morte e la buona morte:** un destino ineluttabile; l'eutanasia; l'eternità non si compra in farmacia; l'eutanasia: disponibilità e indisponibilità della vita.

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

(eventuali allegati in appendice)

I criteri adottati per le verifiche sono i seguenti:

1. misurare competenze, conoscenze e abilità cognitive
3. verificare l'impegno (continuità nello studio domestico)
4. osservare la partecipazione e l'attenzione (in classe)
5. analizzare l'organicità del metodo di studio
6. valutare il progresso nell'apprendimento degli obiettivi didattici trasversali e degli obiettivi educativi fissati dal Consiglio di classe, in particolare rispetto ai livelli di partenza.

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

8.7 ALTRO

Il programma svolto coincide con il piano di lavoro di inizio anno; il ripasso degli argomenti trattati si è svolto costantemente e ripetutamente lungo l'arco dell'anno soprattutto in vista delle interrogazioni.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA: SCIENZE MOTORIE

DOCENTE: MONACO FRANCESCO

TESTI ADOTTATI: NESSUNO

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023

N. ORE 44 SU N. ORE 54 PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

- Conoscenza dei basilari principi fisiologici del movimento
- Le qualità condizionali: Resistenza, Velocità, Forza, Mobilità articolare.
- Tecnica e tattica (principali) dei giochi sportivi attivati a scuola
- Il corpo umano: riassunto e ripasso di tutto l'argomento, in riferimento alle scienze motorie e allo sport.

In particolare la classe nel corso dell'anno ha affrontato i seguenti argomenti:

- Terminologia specifica della materia
- Il doping: sostanze proibite e NSA (norme sportive antidoping).
- Nozioni teoriche su terminologia specifica e un argomento di anatomia e fisiologia
- Studio dei principi dell'allenamento sportivo

CAPACITA'

- Corretta applicazione dei principi appresi.
- Rielaborazione delle esperienze pratiche e delle conoscenze a livello concettuale.
- Applicazione di alcune tecniche di allenamento.
- Coordinazione di azioni efficaci in situazioni complesse
- Uso di una terminologia adeguata

COMPETENZE

- Gli allievi dovranno dimostrare di aver assimilato e automatizzato al meglio le competenze per poterle utilizzare ed applicare nelle varie attività sportive con efficacia a seconda della situazione contingente.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Insegnamento tradizionale di tipo espositivo mediante lezione frontale con l'utilizzo delle TIC e dimostrazione pratica del lavoro o esercizio da apprendere specialmente per gli argomenti riguardante la tecnica di un gesto atletico. Utilizzazione di una metodologia di tipo problem solving e insegnamento personalizzato, quando il caso lo ha richiesto e ve ne sia stata la possibilità. Si è utilizzato sia il metodo analitico che sintetico secondo l'argomento svolto ed il momento didattico (fase di apprendimento e fase di applicazione) , favorendo comunque una fase di rielaborazione specifica per ogni allievo. Per le lezioni pratiche si utilizzeranno soprattutto esercitazioni a corpo libero e ai piccoli attrezzi (palle mediche, clavette, palloni di vario genere,....) di cui la palestra è dotata .

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Palestra, e talvolta spazi esterni alla palestra, quali campi da gioco all'aperto adiacenti alla palestra, piccoli attrezzi, esercitazioni a coppie e in piccoli gruppi. Per la parte teorica sono state utilizzate presentazioni power point, riviste specializzate e documentazioni reperite in rete.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per trimestre e pentamestre:

Gli argomenti e le attività sono state poste e riproposte durante il trimestre ed il pentamestre in modo ciclico.

Gli argomenti suddivisi per moduli:

1. I MODULO : POTENZIAMENTO CAPACITA' CONDIZIONALI

Parte pratica:

- esercizi di preatletica generale
- esercizi per la mobilità
- esercizi di resistenza
- esercizi per la forza
- esercizi per la velocità

2. II MODULO : MIGLIORAMENTO CAPACITA' COORDINATIVE

Parte pratica:

- esercizi di combinazione motoria
- esercizi di differenziazione spazio-tempo
- esercizi di orientamento
- esercizi di equilibrio
- esercizi di reazione

3. *III MODULO : ATLETICA LEGGERA*

Parte pratica:

- preatletica specifica
- corsa veloce

4. *IV MODULO: ARGOMENTI TEORICI*

- Terminologia specifica della materia
- Il doping: sostanze proibite e NSA (norme sportive antidoping).
- Nozioni teoriche su terminologia specifica e un argomento di anatomia e fisiologia

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

Osservazione costante in itinere, test su qualità motorie di base , prove su gesti tecnici specifici;come enunciato nel programma del dipartimento di Scienze Motorie, oltre alla valutazione oggettiva e quantitativa si è tenuto conto dell'interesse della partecipazione e del comportamento.

8.6 **CONTENUTI** (vedi allegati degli argomenti svolti)

8.7 **ALTRO**

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

DOCENTE:

Prof. MONACO FRANCESCO

MATERIA:

SCIENZE MOTORIE

CLASSE:

Alunni BES 5^

CONTENUTI DISCIPLINARI

1 . I MODULO : POTENZIAMENTO CAPACITA' CONDIZIONALI

Parte pratica:

- esercizi di preatletica generale
- esercizi per la mobilità
- esercizi di resistenza
- esercizi per la forza
- esercizi per la velocità

2. II MODULO : MIGLIORAMENTO CAPACITA' COORDINATIVE

Parte pratica:

- esercizi di combinazione motoria
- esercizi di differenziazione spazio-tempo
- esercizi di orientamento
- esercizi di equilibrio
- esercizi di reazione

3. III MODULO : ATLETICA LEGGERA

Parte pratica:

- preatletica specifica
- corsa veloce

4. IV MODULO: ARGOMENTI TEORICI

- Terminologia specifica della materia
- Il doping: sostanze proibite e NSA (norme sportive antidoping).
- Nozioni teoriche su terminologia specifica e un argomento di anatomia e fisiologia
- Studio dei principi dell'allenamento sportivo

OBIETTIVI RAGGIUNTI

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA:

Viticoltura e Difesa della Vite

DOCENTE:

Prof . Riccardo. Mutti

TESTI ADOTTATI:

Coltivare la Vite – Enzo Corazzina

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023: N. ORE 102 SU N. ORE
__PREVISTE**

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

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

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

CONOSCENZE:

Gli obiettivi, in termini di CONOSCENZE che l'alunno deve raggiungere alla fine dell'anno sono:

- Classificazione botanica
- Le caratteristiche morfologiche della pianta
- I cicli di sviluppo: annuale, biennale, vitale
- Esigenze pedoclimatiche
- Le operazioni di impianto del vigneto

- Propagazione della vite. I portinnesti della vite
- Concimazione d'impianto e di produzione
- Gestione del suolo (lavorazione, irrigazione, pacciamatura, diserbo)
- Potatura e principali forme di allevamento
- I principali vitigni
- Ampelopatie e difesa della vite
- Raccolta e utilizzazione

COMPETENZE:

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

CAPACITA':

- Saper descrivere i caratteri ampelografici dei vitigni presenti in azienda e riconoscere il vitigno dalle caratteristiche ampelografiche;
- Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite e collegarle alla fisiologia della pianta;
- Riconoscere le diverse tecniche di propagazione, individuandone le particolarità ed i campi di applicazione, e riconoscere le diverse modalità di esecuzione dell'innesto;
- Essere in grado di raccogliere dati sulle caratteristiche pedologiche e climatiche di un territorio attingendo alle fonti ufficiali;
- Essere in grado di analizzare le diverse problematiche connesse all'impianto, al fine di adottare soluzioni tecniche adeguate;
- Sapere individuare le diverse operazioni colturali ed i materiali necessari per la realizzazione di un impianto di vigneto

- Sapere riconoscere le diverse forme di allevamento;
- Individuare le modalità e i tempi di potatura e di concimazione;
- Individuare la serie ottimale di operazioni colturali relativa alla gestione del suolo del vigneto;
- Conoscere i metodi di difesa e di gestione della vite e saperli applicare nei contesti adeguati;
- Conoscere le norme per l'acquisto, il trasporto, la conservazione e l'impiego dei prodotti fitosanitari;
- Conoscere i sintomi delle principali avversità della vite.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

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

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo e riviste del settore.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione

1° Trimestre

- Origini, diffusione e botanica della vite
- Biologia ed esigenze pedoclimatiche della vite
- Scelta varietale e portainnesti
- Allevamento della vite

2° Pentamestre

- Impianto del vigneto
- Gestione della chioma
- Gestione del suolo e fertilizzazione
- Gestione della vendemmia
- Fitopatie della vite e viticoltura integrata

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

(eventuali allegati in appendice)

Per la verifica e la valutazione si è fatto riferimento al PTOF triennale.

La valutazione dei risultati formativi sarà affidata ad un numero congruo verifiche per periodo didattico per ciascun allievo tramite interrogazioni orali, test scritti (quesiti vero/falso, quesiti a scelta multipla, quesiti a risposta singola, completamento di tabelle, trattazione sintetica) atti a valutare le competenze.

La scala di valutazione e i relativi criteri indicatori sono quelli deliberati nella riunione dei dipartimenti disciplinari

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

1° Trimestre

- Classificazione botanica della vite
- Caratteri morfologici
 - Apparato radicale
 - Fusto
 - Foglie
 - Gemme
 - Fiori
 - Frutto
- Ciclo biologico
 - Le fasi del ciclo annuale
 - Ciclo biennale: la differenziazione e la dormienza
 - Ciclo vitale: fase giovanile, di maturità e di senescenza
- Esigenze pedoclimatiche
 - Clima: temperature, piovosità,
 - Terreno: caratteristiche fisico chimiche
- Impianto del vigneto
 - Operazioni preliminari
 - Operazioni di impianto: sistemazione della superficie
 - Lavorazioni e concimazioni di impianto
 - Le strutture di sostegno
 - La messa a dimora delle barbatelle

2° Pentamestre

- Propagazione e portinnesti
 - L'innesto
 - Classificazione dei principali portinnesti della vite
- Gestione del vigneto

- Lavorazioni, inerbimento
- La concimazione annuale
- Il fabbisogno idrico e gli impianti di irrigazione
- La potatura
 - Potatura di allevamento e di produzione
 - Interventi di potatura secca e potatura verde
- Forme di allevamento
 - Classificazione delle forme di allevamento della vite
 - Descrizione delle principali forme di allevamento (alberello, forme a spalliera, forme a cortina)
- Principali vitigni
 - Descrizione delle caratteristiche dei principali vitigni da vino (bianchi e rossi) e da tavola
-
- Ampelopatie e difesa
 - Avversità di natura climatica (gelate, grandine, colpi di sole, pioggia, inquinanti atmosferici)
 - Carenze ed eccessi di elementi nutritivi (azoto, fosforo, potassio e microelementi)
 - Avversità di natura crittogamica (oidio, peronospora, botrite, escoriosi, eutipiosi, mal dell'esca)
 - Avversità di origine animale (fillossera, tignole, cicaline, erinosi, acariosi, nematodi)
- Raccolta
 - Determinazione dell'epoca di raccolta
 - Modalità di raccolta: raccolta manuale e meccanica

8.7 ALTRO

Nonostante questo risulti l'insegnamento cardine di questo indirizzo di studi, a causa di fattori organizzativi, non è stato possibile svolgere il corso in modo dettagliato ed approfondito. Il libro adottato, è stato scelto da una precedente collega, probabilmente senza appurarne i contenuti. Infatti il testo si presenta non pienamente congruo con il nostro territorio, ma soprattutto gli argomenti sono stati sviluppati in modo eccessivamente prolisso.

Inoltre la classe non ha potuto usufruire delle competenze dell'IPT, rendendo difficile l'instaurarsi di un modello di crescita tra i concetti teorici e quelli pratici.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

DOCENTE:*Riccardo Dott. Agr. Mutti*

DISCIPLINA:*Educazione Civica*

CLASSE:*Quinta Sezione A - Articolazione Viticoltura ed Enologia*

Ore di Lezione Compresi progetti curriculari	Teorica - Tradizionale (A)	Laboratorio (B)	Totale
	11	0	11
	Curricolare (C)	Extra Curricolare (D)	Totale
	0	0	0
Totale Ore di Attività Svolte (A)+(B)+(C)+(D)			11

COMPETENZE dell'AREA COMUNE

COMPETENZE DISCIPLINARI RAGGIUNTE DA TUTTA LA CLASSE O PARTE DI ESSA (secondo le UdA del piano di lavoro)

COMPORTAMENTALI	SI	NO	IN PARTE
Maturazione dei rapporti sociali ed affettivi (rispetto reciproco, collaborazione nel gruppo e con gli insegnanti nel lavoro di classe)	x		
Potenziamento del senso di responsabilità personale			x
Consapevolezza del proprio ruolo di studente (rispetto di tutto il personale docente e non, dell'ambiente in cui si opera, del regolamento di istituto, capacità concentrazione, impegno nello studio, rispetto delle scadenze).	x		
COGNITIVE			
Acquisizione di un adeguato metodo di studio			x
Sviluppo e potenziamento della capacità di comunicazione.			x
Sviluppo delle capacità di analisi e sintesi in modo sufficientemente autonomo	x		
Acquisizione della capacità di analizzare criticamente la realtà.	x		
Acquisizione di autonomia operativa			x
Acquisizione della professionalità di base	x		

IL PIANO STRATEGICO DELLA PAC 2023 - 2027

Competenze raggiunte (tutta la classe, parte della classe)

Il PSP (Piano Strategico della PAC) dopo le osservazioni ricevute dai servizi della Commissione Europea è stato riformulato ed è stato così reso conforme ai Regolamenti UE. Le scelte italiane per i Pagamenti diretti, PSR e OCM per il periodo 2023 – 2027 sono oggi definiti in un unico “corposo” documento il PSP che, in attesa dei Decreti Ministeriali attuativi, costituisce il riferimento indispensabile per le scelte la programmazione delle aziende agricole nazionali. Le questioni trattate hanno compreso le norme per le definizioni di superficie agricola, attività agricola, agricoltore vero e proprio e giovane agricoltore oltre che gli obblighi in materia di “condizionalità rafforzata” fornendo una descrizione di tutte le BCAA, ed una interpretazione sulla BCAA 7 e BCAA 8 anche in ragione della deroga concessa per l’anno 2023. È stata poi approfondita la scelta nazionale sui titoli PAC, sugli ecoschemi e sui premi accoppiati. Infine è stato fatto un quadro di riferimento per il nuovo PSR.

METODI-MEZZI-STRUMENTI UTILIZZATI

ACCOGLIENZA

Esplicitazione obiettivi educativi

Esplicitazione obiettivi didattici

Esplicitazione criteri di verifica e valutazione

Indagine su se stessi

METODO DIDATTICO

Lezione frontale

Attività guidate

DIDATTICA PER LA METACOGNIZIONE

Discussione interattiva

USO DEI LABORATORI

Audiovisivi

Multimediale

MEZZI-STRUMENTI

Strumenti multimediali

Lavagna luminosa

Fonti e documenti

VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI

Quesiti Vero- Falso/Quesiti a risposta multipla

NUMERO VERIFICHE SVOLTE		
	I QUADRIMESTRE	II QUADRIMESTRE
SCRITTE/GRAFICHE	1	1
ORALI	0	0
PRATICHE	0	0

ATTIVITA' INTEGRATIVE DI POTENZIAMENTO

TIPOLOGIE ATTIVITÀ SVOLTE DURANTE L'ANNO	SI	NO
<input type="checkbox"/> Visione di films di rilevanza culturale		X
<input type="checkbox"/> Visione di spettacoli teatrali		X
<input type="checkbox"/> Corsi di formazione e potenziamento organizzati dalla Scuola o da Enti preposti		X
<input type="checkbox"/> Gite di istruzione e aziendali		X
<input type="checkbox"/> Partecipazione a manifestazioni programmate nell'ambito dell'attività sportiva		X
<input type="checkbox"/> Partecipazione a incontri, convegni, conferenze con esperti		X
<input type="checkbox"/> Partecipazione a progetti		X
<input type="checkbox"/> Attività di recupero e sostegno		X
<input type="checkbox"/> Altro		X

Rosignano Monferrato, 15 Maggio 2023	Riccardo Prof. Mutti
---	----------------------

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA:

ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE classe 5 °A

DOCENTE:

SCIFO PIETRO

TESTI ADOTTATI:

INTERNET, RIVISTE, INSERTI STAMPA

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023: N. ORE _17_ SU N. ORE
__33 PREVISTE**

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

**ORIENTAMENTO SULLA SITUAZIONE TECNICO AMBIENTALE ED EVENTUALI
PROBLEMATICHE E STRATEGIE**

COMPETENZE:

**UNA MAGGIORE CONOSCENZA DELLE DINAMICHE E L'IMPATTO DELLE
ATTIVITA' AGRICOLE SULL'INQUINAMENTO AGRO-ALIMENTARE**

CAPACITA':

**MIGLIORE COMPrensione DEI FATTORI INQUINANTI E LE POSSIBILI
STRATEGIE**

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

VISIONE VIDEO, LETTURA ARTICOLI, RIVISTE DEL SETTORE

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

PC, VIDEO LAVAGNE, LABORATORIO

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

**CIBO DEL FUTURO, SOCIOLOGIA RURALE, INQUINAMENTO AMBIENTALI NELLE
PERIFERIE URBANE**

2° Pentamestre

**RISPETTO AMBIENTALE, IMPATTO DELLE CENTRALI A CARBONE, LA CRISI
IDRICA E SUE RIPERCUSSIONE SUL SISTEMA AGRICOLO**

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

(eventuali allegati in appendice)

BREVI RELAZIONI ,CONVERSAZIONE CONTINUE SUGLI ARGOMENTI TRATTATI
INTERROGAZIONI ORALI

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

AGENDA 2030, OBIETTIVO,7 ENERGIA PULITA E ACCESSIBILE,13 LOTTA
CONTRO CAMBIAMENTO CLIMATICO,OBIET.14, OBIET.15.

8.7 ALTRO

PRODZIONE DI UN DOCUMENTO DIGITALE IN POWER POINT

ALLEGATI

ALLEGATO A

- Griglie di valutazione colloquio (Allegato A OM 45/2023)

ALLEGATO B

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

Il presente documento è costituito da N. 1 fogli (compreso il presente) il cui retro è lasciato completamente bianco

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Firma
Prof.ssa BUFFA GIUSEPPINA	
Prof.ssa PEDROLA MONICA	
Prof.ssa CALCAGNO CINZIA	
Prof.ssa RACIOPPI VIRGINIA	
Prof.ssa DAPIAGGI ANTONELLA	
Prof. MUTTI RICCARDO	
Prof. CAPRA EUGENIO	
Prof. BAJ CORRADO	
Prof. BAGLIANI STEFANO	
Prof. SCAGLIOTTI SERGIO	
Prof. MONACO FRANCESCO	
Prof. ssa CANTAMESSA PIERA	
Prof.ssa MANZO GABRIELLA	
Prof. BATTAGLIA FERRUCCIO	
Prof. SCIFO PIETRO	
Prof. CONTI LUCIANO	
Prof. BARONE VITTORIO	

San Martino di Rosignano, 15 maggio 2023

Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Nicoletta BERRONE)

