

LE@RDI



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

ESAME DI STATO

Anno Scolastico 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE QUINTA SEZ. A

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO

INDIRIZZO: AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELL" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>

Riferimenti normativi

OM N. 55 del 22/03/2024

Articolo 10

(Documento del consiglio di classe)

1. Entro il 15 maggio 2024 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 apprendimento 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 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.

2. Per l'anno scolastico 2023/2024, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. 26 gennaio 2024, n. 10. 3. Negli istituti professionali del vigente 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 del vigente 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 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 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 predispongono la seconda prova sulla base della parte nazionale della stessa, che indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento, declinando le indicazioni ministeriali in relazione ai risultati di apprendimento specifici e caratterizzanti i piani di studio del corso annuale. La trasmissione della parte nazionale 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 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 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. In sede di riunione preliminare, le commissioni definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova; 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 siano dotate della capacità di elaborazione simbolica algebrica (CAS - Computer Algebra System o SAS - Symbolic Algebra System), cioè della capacità di manipolare espressioni matematiche, e non abbiano la disponibilità di connessione INTERNET, elencate in allegato alla nota del Ministero dell'istruzione e del merito - Direzione generale per gli ordinamenti scolastici la valutazione e l'internazionalizzazione del sistema nazionale di istruzione n. 9466 del 6 marzo 2024. 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 del rispettivo piano di studio, oggetto di tale prova ai sensi dell'allegato 1, al d. m. 10 del 26 gennaio 2024.

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 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 valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali, evitando una rigida distinzione tra le stesse e sottolineando in particolare la dimensione del dialogo pluri e interdisciplinare. 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 quale commissario interno. 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.

1. Storia della classe

1.1 Insegnanti

N.	MATERIA	CLASSE 3 ^A	CLASSE 4 ^A	CLASSE 5 ^A
1	ITALIANO	CASSANO ANGELO	CASSANO ANGELO	CASSANO ANGELO
2	STORIA	CASSANO ANGELO	CASSANO ANGELO	CASSANO ANGELO
3	INGLESE	PEDROLA MONICA	PEDROLA MONICA	PEDROLA MONICA
4	MATEMATICA	CALCAGNO CINZIA	CALCAGNO CINZIA	CALCAGNO CINZIA
5	BIOTECNOLOGIE AGRARIE	/	PERRACINO GUIDO	/
6	ECONOMIA, ESTIMO, LEGISLAZIONE E MARKETING	RAVERA MADDALENA	PERRACINO GUIDO (ITP BATTAGLIA FERRUCCIO)	CAPRA EUGENIO (ITP CONTI LUCIANO)
7	PRODUZIONI VEGETALI	CAPRA EUGENIO (ITP ACCONCIA FRANCESCO)	TAVERNA DANIELE (ITP GALLO ANDREA)	/
8	PRODUZIONI ANIMALI	RENDO EMANUELE	RACIOPPI VIRGINIA (ITP SCIFO PIETRO)	TAVERNA DANIELE (ITP CONTI LUCIANO)
9	TRASFOR. PRODOTTI	DAPIAGGI ANTONELLA (ITP SCIFO PIETRO)	DAPIAGGI ANTONELLA (ITP SCIFO PIETRO)	/
10	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	/	/	MUTTI RICCARDO (ITP CONTI LUCIANO)
11	ENOLOGIA	/	/	DAPIAGGI ANTONELLA (ITP CONTI LUCIANO)
12	BIOTEC. VITIVINICOLE	/	/	CAPRA EUGENIO (ITP BATTAGLIA FERRUCCIO)
13	GENIO RURALE	MUTTI RICCARDO e COPPO PAOLA	MUTTI RICCARDO e COPPO PAOLA	/
14	GESTIONE DELL'AMBIENTE	/	/	CASTRO GIUSY (ITP BATTAGLIA FERRUCCIO)
15	ED. FISICA	FUNDARO' CORRADO	MONACO FRANCESCO	DEVASINI IVAN

16	RELIGIONE	SCAGLIOTTI SERGIO	SCAGLIOTTI SERGIO	SCAGLIOTTI SERGIO
17	ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	GIANCHINO ANTONELLA	GIANCHINO ANTONELLA	MARINO MARIA LETIZIA
18	SOSTEGNO	CARPARI SERAFINA	/	/

Nota: se l'insegnante della materia non è cambiato segnalare con la dizione CONTINUITA', se in un a.s. si succedono più insegnanti indicare per ognuno il periodo.

1.2 studenti

STUDENTI	INIZIO ANNO			FINE ANNO			
	DA CLASSE	RIPETENTI	TOTALE	PROMOSSI		NON	RITIRATI
	PRECED.			senza deb.	con debito	PROMOSSI	
classe 3 ^	14	0	17*	10	4	1	2
classe 4 ^	14	0	14	11	1	0	2
classe 5 ^	10**	0	10		/		

NOTA: riportare per ogni anno il numero di studenti.

*Inserimento di tre alunni da altro Istituto

** Due ragazze hanno cambiato articolazione

1.3 risultato dello scrutinio finale della classe III

(esclusi non promossi e ritirati)

	fra 8 e 10	7	6 senza debito formativo	6 con debito formativo
N. STUDENTI con voto	2	4	4	4

1.4 risultato dello scrutinio finale della classe IV

(esclusi non promossi e ritirati)

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

2. Informazioni sul curriculum

ISTITUTO TECNICO PER IL SETTORE TECNOLOGICO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Il diplomato è un esperto 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.

OBIETTIVI DEL CORSO

Si intende fornire agli studenti tutti gli strumenti, culturali e tecnologici, al fine di formare tecnici altamente specializzati e preparati, in relazione alle esigenze delle realtà territoriali, sia per un diretto inserimento nel mondo del lavoro che per la prosecuzione degli studi a livello universitario. Le caratteristiche generali che si vogliono conferire attraverso il corso sono le seguenti: versatilità e propensione al continuo aggiornamento; ampio ventaglio di competenze nonché capacità di orientamento di fronte a problemi nuovi e di adattamento alla evoluzione della professione; capacità di cogliere la dimensione economica dei problemi utilizzando strumenti di comunicazione efficace e team working per operare in contesti organizzati.

Gli obiettivi vengono perseguiti sia attraverso la didattica scolastica e le attività di laboratorio, sia con: progetti di approfondimento sia teorico, che pratico in collaborazione con esperti di Università e Aziende del settore agroalimentare e agroambientale;

- partecipazione a concorsi e gare nazionali; attività di stages estivi della durata di 3 settimane presso aziende del settore;
- attività progettuali extrascolastiche in collaborazione con il convitto e tenute da docenti interni e/o docenti del settore;
- partecipazione a fiere e manifestazioni sul territorio per incrementare le capacità gestionale e di marketing degli studenti.

PROSPETTIVE DOPO IL DIPLOMA

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

Il diploma di Perito Agrario consente l'accesso a tutti i corsi universitari. La preparazione specifica orienta gli allievi verso i corsi di studio del settore, quali i corsi di laurea in Enologia, Scienze Agrarie, Scienze Forestali, Scienze Ambientali e Medicina Veterinaria. Il diplomato può inoltre frequentare corsi post-diploma di specializzazione.

ACCESSO AL MONDO DEL LAVORO

Le competenze raggiunte al termine del corso di studi consentono al Diplomato di svolgere le seguenti attività professionali:

- tecnico addetto ad organizzare e gestire attività produttive, di trasformazione dei prodotti e di valorizzazione del settore con attenzione alla qualità della produzione agricola rispetto dell'ambiente;
- tecnico addetto alla progettazione di interventi in tema di difesa ambientale, protezione del suolo e valorizzazione del paesaggio;
- tecnico addetto a redigere stime di terreni e fabbricati e svolgere attività di controllo nelle attività agroindustriali;
- operatore di rilievi topografici e catastali;
- operatore nell'attività di produzione, promozione e commercializzazione dei prodotti agricoli ed agroindustriali tecnico specializzato in aziende agricole, agroalimentari, e agroindustriali, cooperative agricole, di produzione e servizi tecnico presso Amministrazioni pubbliche: Comuni, Province, Regione, ASL, Ufficio del Territorio, Parchi e Consorzi agrari e consorzi di bonifica, Corpo forestale dello Stato; libera professione di Perito Agrario.

Traguardi attesi in uscita

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica:

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

In particolare, 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 del 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
Viticultura 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

In applicazione del DPR 275/99 – Regolamento recante norme in materia di Autonomia delle istituzioni scolastiche ai sensi dell'art. 21, della legge 15 marzo 1999, N. 59, per mantenere continuità rispetto al vecchio ITAS e per dare agli studenti contenuti specialistici, sin dal 1° anno, è stata introdotta la disciplina Esercitazioni Agrarie, che diversifica il biennio ITAS Luparia dagli altri bienni dei percorsi tecnici agrari.

Nella classe terza sono previste n. 5 ore di compresenza. Nella classe quarta sono previste n. 8 ore di compresenza. Nella classe quinta sono previste n. 11 ore di compresenza.

2.1 Tempi del percorso formativo

DISCIPLINA	ORE ANNUALI PREVISTE	ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO ALLA REDAZIONE DEL PRESENTE DOCUMENTO
ITALIANO	132	120
STORIA	66	61
INGLESE	99	90
MATEMATICA	99	90
ECONOMIA, ESTIMO, LEGISLAZIONE E MARKETING	66	60
BIOTEC. VITIVINICOLE	99	74
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	132	116
PRODUZIONI ANIMALI	66	60
ENOLOGIA	132	117
GESTIONE DELL'AMBIENTE	66	65
ED. FISICA	66	33
RELIGIONE	33	33
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	30	16
ED. 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:

- contenuti

1. ampiezza
2. coerenza
3. collegamenti
4. precisione
5. focalizzazione
6. problematizzazione

- competenze comunicative

1. chiarezza espositiva
2. precisione linguistica
3. fluidità, scioltezza

- strategie

1. Pianificazione
2. Flessibilità

3.2 tipologie prevalentemente usate

MATERIE	ORALI	SCRITTE
ITALIANO	1	3, 8, 9
STORIA	1	
INGLESE	1	11,5 e domande aperte
MATEMATICA	1,2	15
ECONOMIA, ESTIMO, LEGISLAZIONE E MARKETING	1,3,10,11	1,3,10,11
BIOTEC. VITIVINICOLE	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	
ENOLOGIA	1,3,10,11	1,3,10,11 ,16
GESTIONE DELL'AMBIENTE	1	

ED.FISICA	1, 18 (domande aperte ed esercizi pratici)	/
RELIGIONE	/	11
ED. CIVICA	1, 2	10, 11
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	1, 2	10, 11

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

- | | |
|--|--|
| 1. Interrogazione | 10. Quesiti vero/falso con obiettivi predefiniti |
| 2. Interrogazione semistrutturata | 11. Quesiti a scelta multipla |
| 3. Tema | 12. Integrazioni/complementamenti |
| 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.

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).

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 PROVE SCRITTE E ORALE (Allegato A: indicazioni e/o esempi di griglie che il Consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno nel rispetto delle griglie di cui al DM 769/2018)

Le griglie di valutazione della Prima prova (Tipologie A, B, C) e della II Prova, predisposte secondo gli Indicatori forniti dal MIUR (DM 769/2018), già utilizzate nelle correzioni delle simulazioni e anche in prove ordinarie, sono riportate in allegato al presente Documento.

Viene altresì allegata la griglia di valutazione del colloquio (OM 55/2024 Allegato A).

4.4. ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO (es. simulazioni colloquio)

Il giorno 22 maggio 2024 verrà svolta una simulazione del colloquio, che coinvolgerà 2 allievi della classe, 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 in carico"** 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

6.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento – NESSUN DOCENTE E' IN POSSESSO DI CERTIFICAZIONE LINGUISTICA, CHE PERMETTA LO SVOLGIMENTO DI TALE ATTIVITA'

6.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività del TRIENNIO

I moduli svolti dall'intera classe riguardano:

Sicurezza 12 ore (4 ore base + 12 specifiche rischio medio)

Primo Soccorso 5 ore

Stages 120 ore

Conferenza Langhe Roero e Monferrato - Dall'economia circolare alla crisi ambientale

Incontri Associazione Paesaggi Vitivinicoli

Convegno AGRICOLTURA 4.0

Visita a Carrù (Centro Genetico Anaborapi e Birrificio Baladine)

Incontro ITS

Visita enologica Castello d'Uviglie

Tutor Orientamento: Prof.ssa Pedrola Monica

Attività (30 ore):

- 12 h tenute dal Tutor;
- Progetto Regione Piemonte;
- Incontri con Università (Grugliasco);
- Incontro con il Collegio degli Agrotecnici;
- Più uscite didattiche con doppia valenza PCTO-ORIENTAMENTO.

SI RINVIA AL CERTIFICATO DELLE COMPETENZE DI OGNI SINGOLO ALUNNO

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

Simulazioni I (22/02/2024) e II (18/04/2024) della Prima Prova

Simulazioni I (29/02/2024) e II (22/04/2024) della Seconda Prova

Simulazione (22/05/2024) dell'orale

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

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"

VEDI: 8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

7.3. Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Visite fatte durante la classe Quinta: Bue Grasso di Moncalvo, Torchio d'Oro, Fiera di San Giuseppe, Distilleria Magnoberta a Casale (preparazione vermouth) e Colle Manora a Quargnento (cantina)

In Quarta

- Convegno sulla vite: "Vigne vecchie e Vigne nuove" ad Asti
- Mondo del vino, a Priocca (CN)
- Stalla di Rosignano
- Patentini

In Terza:

- PON Birra (Sagra di San Michele più birrificio annesso, Operetta a Casale)
- PON Bollicine (cantine BAVA)
- Paesaggi Vitivinicoli UNESCO

Viaggio di Istruzione a Trieste e Lubiana, di 4 giorni (in Quinta)

Viaggio di Istruzione a Barcellona, 4 giorni (in Quarta)

7.4 Percorsi interdisciplinari (/nodi concettuali/ A CURA DEI SINGOLI CDC)

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	Capacità di lavorare produttivamente sia in modo autonomo che in gruppo

		applicandolo ai diversi contesti	
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 "Viticultura ed Enologia" vengono approfondite le tematiche inerenti la coltivazione e la difesa della vite, la trasformazione e commercializzazione del prodotto ottenuto.

7.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari (se presenti in aggiunta ai percorsi in alternanza)

VEDI 7.3

7.6. Eventuali attività specifiche di orientamento

VEDI 6.3

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per ogni disciplina)

MATERIA Italiano
DOCENTE Angelo Cassano

TESTI ADOTTATI

Giorgio Bàrberi Squarotti, Giordano Genghini, Autori e opere della letteratura
 -Volumi A e B- Bergamo, ATLAS

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024

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

120 su 132

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

- Conoscenza dei linguaggi specifici
- Conoscenza dei testi letterari più rappresentativi del patrimonio italiano (v. programma)

COMPETENZE:

- Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

- Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo.
- Dimostrare consapevolezza della storicità della Letteratura.
- Saper stabilire nessi tra la letteratura e altre discipline o domini espressivi.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
- Collegare tematiche letterarie a fenomeni della contemporaneità.

CAPACITA':

- Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi letterari più rilevanti
- Affrontare la lettura diretta di testi di varia tipologia.
- Cogliere l'influsso che il contesto storico, sociale e culturale esercita sugli autori e sui loro testi.
- Comprendere il messaggio contenuto in un testo orale.
- Inserire i testi letterari e i dati biografici degli autori nel contesto socio-politico e culturale di riferimento.
- Acquisire alcuni termini specifici del linguaggio letterario
- Sintetizzare gli elementi essenziali dei temi trattati operando influenze e collegamenti tra i contenuti
- Cogliere la relazione tra forma e contenuto.
- Svolgere l'analisi linguistica, stilistica, retorica del testo.
- Esporre oralmente i contenuti appresi rispettando il limite di tempo indicato.
- Interpretare correttamente i brani analizzati
- Svolgere per iscritto la sintesi del contenuto di un testo attenendosi alle consegne.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Discussione guidata con gli allievi

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- Libro di testo
- Appunti
- Utilizzo di computer, LIM, ecc.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per (I) trimestre e (II) 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)

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA Storia
DOCENTE Angelo Cassano
TESTI ADOTTATI

Vittoria Calvani, Una storia per il futuro -seconda edizione- Il Novecento e oggi, A. Mondadori Scuola

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024

N. ORE SU N. ORE PREVISTE

61 su 66

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

- Conoscenza dei linguaggi specifici
- Conoscenza del periodo storico oggetto di programma (v. programma)

COMPETENZE:

- usare fonti e documenti per comprendere gli eventi storici
- riconoscere una tesi storiografica e le sue argomentazioni
- confrontare le tesi storiografiche
- comprendere il cambiamento storico in relazione agli usi, ai costumi, alle tradizioni, al vivere quotidiano, al pensiero simbolico in relazione con la propria esperienza personale
- conoscere l'evoluzione storica e le caratteristiche essenziali dei sistemi socio-economici
- guardare alla storia come a una dimensione significativa per comprendere le radici del presente, le istituzioni statali e internazionali e i sistemi politici, giuridici, sociali e culturali

CAPACITA':

- Collocare un evento nella giusta successione cronologica
- Usare le periodizzazioni e le classificazioni storiche
- Utilizzare in modo appropriato il lessico disciplinare

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale
- Confronto e discussione guidata con gli allievi

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- Libro di testo
- Appunti
- Utilizzo di computer, LIM, ecc.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per (I) trimestre e (II) pentamestre
(v. scansione dei programmi)

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

(eventuali allegati in appendice)

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

8. 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. 2023/2024: N. ORE 90 SU N. ORE 99
PREVISTE**

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Modulo Invalsi:

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

Modulo 1: Vineyards - Unit 11 (New Agriways)

Grape varieties

The winegrowers' calendar

Pruning and other maintenance activities

Training systems

Dangers in the vineyards

Module 2: The modern winery - Schede integrative

The winery

Automation and technology in the modern winery

Winery tools and equipment

Risks in wineries

Module 3: Oenology - Unit 15 (New Agriways) e schede integrative

The wine-making process

The winemaker's tricks

Wine maturation and ageing

Module 4: The world of wine – Unit 15 (New Agriways) e schede integrative

Wine classification and wine labels

How to describe wines

Module 5: Progetto interdisciplinare (inglese-italiano) W.B. Yeats tradotto da E.

Montale: schede integrative

Cenni sulla vita e sulla poetica di Yeats

Lettura e breve analisi della poesia *When You Are Old*, con testo a fronte in italiano (nella traduzione di Eugenio Montale)

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 PERIODI:

Modulo Invalsi: Settembre-Febbraio

1° Trimestre

Modulo 1 – Vineyards: Ottobre-Dicembre

2° Pentamestre

Modulo 2 – The modern winery: Gennaio-Febbraio

Modulo 3 – Oenology: Marzo

Modulo 4 – The world of wine: Aprile

Modulo 5 – Progetto interdisciplinare (inglese-italiano):

W.B. Yeats tradotto da E. Montale: 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: listening activity (scheda integrativa)

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

Wine maturation and ageing: schede integrative

Modulo 4 – The world of wine

Wine classification and wine labels: scheda integrativa

How to describe wines: schede integrative

- Breve presentazione di un vino di propria scelta

Module 5: Progetto interdisciplinare (inglese-italiano) W.B. Yeats tradotto da E.

Montale – Schede integrative:

Cenni sulla vita e sulla poetica di Yeats

Lettura e breve analisi della poesia *When You Are Old*, con testo a fronte in italiano (nella traduzione di Eugenio Montale)

OBIETTIVI MINIMI

Module 1: Vineyards

Saper esporre oralmente e in termini generali:

- Caratteristiche delle uve (cenni)
- Le principali attività del viticoltore
- I principali sistemi di allevamento
- Le principali malattie (cenni)

Module 2: The modern winery

Saper esporre oralmente e in termini generali:

- Gli ambienti della moderna azienda vitivinicola
- I principali macchinari e strumenti del viticoltore
- I maggiori rischi del lavoro del viticoltore

Module 3: Oenology

Breve descrizione delle varie fasi della vinificazione

Module 4: The world of wine

Saper nominare le principali informazioni riportate su un'etichetta di bottiglia

Breve descrizione di un vino di propria scelta

Module 5: Progetto interdisciplinare (inglese-italiano) W.B. Yeats tradotto da E. Montale –

Schede integrative:

Brevi cenni sulla poetica di Yeats

Lettura e traduzione della poesia *When You Are Old*

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. 2023/2024
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.

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) (MARZO - APRILE)

UNITA' 5: INTEGRALI (APRILE - 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
Funzione continua in un punto ed in un intervallo Funzioni discontinue Calcolo limiti con forme di indeterminazione Asintoto verticale e Asintoto orizzontale
UNITA' 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)
Studio di funzioni, con i limiti e gli asintoti
UNITA' 3: DERIVATE
Derivata Regole di derivazione Applicazione allo studio di funzioni
UNITA' 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)
Studio di funzioni (come parte seconda), con le derivate

UNITA' 5: INTEGRALI

Definizione di integrali, come inverso della derivata

Calcolo dell'integrale di una funzione

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.

I recuperi si sono svolti in itinere.

Gli alunni BES hanno seguito il normale svolgimento del programma della classe, per obiettivi minimi e sono state adottate le misure compensative e dispensative, previste in ciascun PDP.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA

Produzioni Animali

DOCENTE

Taverna Daniele Luigi con ITP Conti Luciano

TESTI ADOTTATI

Allevamento, alimentazione, igiene e salute

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024

N. 60 ORE SU N. 66 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Le conoscenze si riferiscono a quanto esposto nei contenuti.

COMPETENZE:

Lo studente acquisisce competenze approfondite inerenti la nutrizione comparata fra le diverse specie utilizzate per la produzione di alimenti per l'uomo.

In particolare lo studente è in grado di gestire le diete e i nutrienti per modificare la risposta fisiologica e produttiva degli animali.

Saranno analizzati i rapporti tra produzioni foraggere ed alimentazione, tra aspetti quantitativi e qualità dei prodotti animali.

CAPACITA':

Conoscere i principi della alimentazione animale, conoscere i sistemi di valutazione degli alimenti, l'alunno dovrà inoltre conoscere i principi di razionamento e le diverse tecniche di produzione e conservazione dei foraggi oltre che saper calcolare i fabbisogni energetici e proteici per una vacca da latte e un toro da carne

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontali con schemi ed illustrazioni , discussione guidata, visite in campo.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Dispense universitarie e appunti del docente.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione:

1° Trimestre

Il concetto di energia; dall'energia lorda a quella netta.

La digeribilità, i fattori che influenzano la digeribilità degli alimenti e i metodi per stimarla.

I ruoli che hanno le proteine, i lipidi e i carboidrati nella dieta dell' animale; la classificazione della fibra e i suoi metodi di determinazione, ruoli nutrizionali e dietetici della fibra.

Anatomia apparato digerente monogastrico e poligastrico ; attività fermentativa ruminale e microflora batterica.

I macro e microelementi minerali: ruoli biologici, stati di carenza e eventuali rischi di tossicità.

2° Pentamestre

I metodi di conservazione degli alimenti zootecnici: Insilamento, fienagione e disidratazione.

Classificazione dei foraggi e dei mangimi concentrati e loro ruoli nutrizionali.

Metodo di alimentazione bovina unifeed.

Razionamento pratico che consiste nella formulazione di diete per vacche da latte in lattazione e in asciutta e formulazione di diete per vitelli a carne bianca e vitelloni.

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

(eventuali allegati in appendice)

Libro di testo, videoproiettore, personal computer. Materiali didattici utilizzati: appunti di lezione tabelle e schemi. Verifiche orali, verifiche scritte a tipologia mista (domande aperte, domande a risposta multipla, vero / falso, completamenti).

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

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

La fibra.

I minerali essenziali.

Attività fermentativa ruminale e ciecale.

Metodi conservazione degli alimenti zootecnici.

Il razionamento bovino pratico.

Razionamento bovini da latte in gravidanza e non in gravidanza.

Razionamento bovini da carne Tori e Torelli

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

DOCENTE CAPRA EUGENIO con ITP CONTI LUCIANO

MATERIA ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

TESTI ADOTTATI CORSO DI ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE – VOL. 2

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

- Conoscenze basilari di criteri, metodi e procedimenti di valutazione dei beni.
- Conoscenze basilari su funzioni e competenze del Consulente Tecnico d'Ufficio e di Parte.
- Conoscenza dei diversi aspetti e procedimenti di stima applicabili caso per caso.
- Conoscenza delle norme giuridiche e delle procedure in materia di espropriazioni per pubblica utilità, di servitù prediali, di diritto di usufrutto, di successioni ereditarie e di risarcimento dei danni.
- Conoscenze basilari della legislazione catastale, delle fasi del Catasto, dei documenti catastali e delle procedure.
- Principi di stima secondo IVS e MCA.
- Conoscenze basilari delle specifiche normative di Estimo ambientale. Conoscere le metodologie di valutazione dei beni ambientali. Conoscere le metodologie di analisi costi-benefici.
- Conoscenze basilari delle politiche comunitarie. Caratteristiche dei mercati dei prodotti agrari. Forme integrazione tecniche di marketing.

COMPETENZE:

- Applicare strumenti e metodi di valutazione a beni e diritti individuali e di interesse collettivo.
- Valutare i beni avendo riguardo alle dinamiche di domanda ed offerta e le conseguenti variazioni dei prezzi di mercato applicando il procedimento idoneo ai diversi casi.
- Redigere la relazione di stima completa dei dati essenziali.
- Individuare gli aspetti economici che si devono considerare per fare la valutazione di beni, diritti e servizi. Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti al settore.
- Individuare gli elementi utili alla stima dei diritti reali e degli indennizzi per servitù prediali, personali e per espropriazioni per pubblica utilità.
- Individuare i documenti catastali da ricercare nelle diverse situazioni. Acquisire le competenze basilari per compiere le operazioni di conservazione del Catasto Terreni e Fabbricati. Saper affrontare e risolvere le principali problematiche relative alla conservazione del Catasto Terreni e Fabbricati.
- Riconoscere le finalità della valutazione di impatto ambientale e dell'analisi costi/benefici.
- Identificare i metodi più adatti per la commercializzazione dei prodotti agroalimentari.
- Individuare le Norme da applicare nelle varie fasi delle filiere produttive.

CAPACITA':

- Applicare in modo proprio metodi e linguaggio della matematica finanziaria.
- Sapere applicare le procedure inerenti i vari aspetti economici secondo i quali, di volta in volta, si può valutare un bene. Sapere utilizzare le conoscenze apprese per risolvere semplici casi applicativi.
- Compiere semplici operazioni estimative in ambito prettamente agricolo.

- Applicare le competenze minime acquisite per esprimere giudizi di stima relativi alle colture erbacee ed arboree ed ai loro prodotti, alle componenti del capitale fondiario ed alle scorte.
- Essere in grado di valutare semplici casi di miglioramenti attuati ed esprimere giudizi di convenienza in merito.
- Essere in grado di ripartire i costi delle opere consortili.
- Essere in grado di valutare per sommi capi i danni alle colture.
- Essere in grado di risolvere i principali quesiti inerenti i diritti e gli indennizzi per espropriazioni per pubblica utilità, per servitù prediali, per i diritti reali e per le successioni ereditarie.
- Sapere redigere i principali atti di aggiornamento catastale, interpretare i certificati catastali e la relativa cartografia. Saper eseguire la misura, la stima dei valori economici, la divisione di fondi rustici.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Si è fatto **uso guidato del libro di testo**, abituando i ragazzi a prendere **appunti**; in contesto dialogato si è fatta giustificare la risposta data, individuando e correggendo l'errore. **E' stata proposta l'elaborazione di relazioni su temi vari allo scopo di stimolare la riflessione ed al contempo di sviluppare la capacità di scrittura corretta, indispensabile nell'attività professionale.** Si è privilegiato il "metodo scientifico" nelle sue diverse fasi di lavoro (raccolta di dati, osservazioni, ipotesi da verificare sperimentalmente, enunciazione di un principio e di una regola). Si è favorita l'attività di gruppo per stimolare la collaborazione, si è stimolato il lavoro individuale per la verifica dell'apprendimento e l'attività di ricerca per stimolare l'approfondimento e l'approccio multidisciplinare. **Si sono utilizzate LIM, computer, audiovisivi per integrare, qualora opportuno, alcuni argomenti.**

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo, LIM, computer, audiovisivi per integrare, qualora opportuno, alcuni argomenti.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per PERIODI:

1° TRIMESTRE

UD 1 –

ESTIMO GENERALE. OGGETTO DELL'ESTIMO.

ASPETTI ECONOMICI E VALORI DI STIMA DEI BENI.

IL METODO DI STIMA: COMPARAZIONE, PRINCIPIO DELL'ORDINARIETÀ E CORREZIONI AL VALORE ORDINARIO.

I PROCEDIMENTI DI STIMA SINTETICI ED ANALITICI.

CENNI SULL'ATTIVITÀ PROFESSIONALE DEL PERITO: CTP, CTU, ARBITRATO, STIME CAUZIONALI. RELAZIONE DI STIMA

UD 2 –

STIMA DEI FRUTTI PENDENTI E DELLE ANTICIPAZIONI COLTURALI.

STIMA DEI FABBRICATI RURALI.

STIMA DELLE SCORTE AZIENDALI.

STIMA DEI FRUTTETI

UD 3 –

MIGLIORAMENTI FONDIARI E RIPARTO DELLE OPERE E SPESE CONSORTILI.

STIMA DEI DANNI

2° PENTAMESTRE

UD 4 –

ESTIMO LEGALE:

STIMA IN MATERIA DI ESPROPRIAZIONI PER PUBBLICA UTILITÀ.

STIME RELATIVE ALLE SERVITÙ PREDIALI.

STIMA DEL DIRITTO DI USUFRUTTO.

STIMA PER SUCCESSIONI EREDITARIE.

UD 5 –

ESTIMO CATASTALE:

IL CATASTO DEI TERRENI.

IL CATASTO DEI FABBRICATI RURALI.

UD 6 –

ESTIMO AMBIENTALE:

CENNI DI ESTIMO TERRITORIALE ED AMBIENTALE. STIMA DEI BENI AMBIENTALI. LA

VALUTAZIONE DI IMPATTO AMBIENTALE.

UD 7 –

MARKETING

COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI AGRARI E ZOOTECNICI.

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

La valutazione dei risultati formativi sarà affidata ad un minimo di tre 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), relazioni su tematiche specifiche atti a valutare le conoscenze, le competenze acquisite e le abilità acquisite

8.6 CONTENUTI

Aspetti economici dei beni. Concetto di ordinarietà.

Parametri di confronto tra beni.

Comodi e scomodi.

Attività del perito (cenni).

Sima fondi rustici: introduzione.

Stima comparativa. Valore unitario medio. Fonti.

Stima per valori unitari.

Incidenza dei fabbricati.

Fondi affittati.

Valore di trasformazione.

Arboreti.

Frutti pendenti ed anticipazioni colturali.

Stima scorte.

Stima analitica di azienda agraria. Produzione lorda vendibile. Utile lordo di stalla.

Stima dei fabbricati rurali.

Consorzi di bonifica e miglioramento fondiario. Riparti.

Boschi.

Danni. Sinistro. Illecito. Assicurazione. Gestione del rischio in agricoltura.

Servitù prediali.

Usufrutto.

Giudizio di convenienza sui miglioramenti fondiari.

Miglioramenti fondiari.
Redditi permanenti e transitori.
Esproprio.
Successioni.
Introduzione al Catasto.
Catasto.
Marketing (cenni).
Valutazioni ambientali (cenni).
IVS (cenni).

8.7 ALTRO

MODALITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO

Sostegno e recupero curricolare

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

DOCENTE CAPRA EUGENIO con ITP BATTAGLIA FERRUCCIO
MATERIA BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE
TESTI ADOTTATI ENOLOGIA E BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE
GUZZON-MATTIVI-FERRARI-MENTA - HOEPLY
ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024
N. ORE 74 SU N. ORE 83 (PREVISTE AL 15 MAGGIO)

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

- Conoscenze basilari delle caratteristiche di batteri e lieviti.
- Conoscenze basilari dei processi di fermentazione.
- Conoscenza delle principali metodiche di laboratorio e dell'uso degli strumenti disponibili.

COMPETENZE:

- Utilizzare gli strumenti di uso in laboratorio: microscopi, attrezzature, e le procedure di sicurezza
- Riconoscere da materiale di laboratorio e bibliografico i principali lieviti di interesse enologico.
- Individuare gli aspetti che influiscono sullo sviluppo dei microbi in laboratorio ed in ambiente enologico.
- Scegliere procedure, materiale e mezzi per procedere a semplici prove di laboratorio.

CAPACITA':

- Organizzare materiale e mezzi per procedere a semplici prove di laboratorio.
- Organizzare prove di laboratorio più articolate in grado evidenziare l'influenza di certi fattori sullo sviluppo del processo e trarne le necessarie conclusioni operative.
- Predisporre materiale esplicativo delle esperienze svolte a fini didattici.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Si è fatto uso guidato del libro di testo, abituando i ragazzi a prendere appunti; in contesto dialogato si è fatta giustificare la risposta data, individuando e correggendo l'errore. E' stata proposta l'elaborazione di relazioni su temi vari allo scopo di stimolare la riflessione ed al contempo di sviluppare la capacità di scrittura corretta, indispensabile nell'attività professionale. Si è privilegiato il "metodo scientifico" nelle sue diverse fasi di lavoro (raccolta di dati, osservazioni, ipotesi da verificare sperimentalmente, enunciazione di un principio e di una regola). Si è favorita l'attività di gruppo per stimolare la collaborazione, si è stimolato il lavoro individuale per la verifica dell'apprendimento e l'attività di ricerca per stimolare l'approfondimento e l'approccio multidisciplinare. Si sono utilizzate LIM, computer, audiovisivi per integrare, qualora opportuno, alcuni argomenti e si è integrata la trattazione, per ampliare l'offerta di contenuti ed al tempo saggiare la risposta degli studenti si è deciso di utilizzare materiale, opportunamente rielaborato e sintetizzato, proveniente anche dal testo seguente libro di testo:

Microbiologia e biotecnologie dei vini – Carlo Zambonelli – Edagricole.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo, testo "*Microbiologia e biotecnologie dei vini*", LIM, computer, audiovisivi per integrare, qualora opportuno, alcuni argomenti.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per PERIODI:

1° TRIMESTRE

UD 1 –

BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE: OGGETTO DELLA MATERIA.

I MICROBI: LORO CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE E FUNZIONALI. I BATTERI IMPORTANTI IN ENOLOGIA: CLASSIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI BATTERI DI INTERESSE ENOLOGICO

I LIEVITI IMPORTANTI IN ENOLOGIA: CLASSIFICAZIONE E DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI LIEVITI DI INTERESSE ENOLOGICO

UD 2 –

FATTORI CHE INFLUISCONO SULLO SVILUPPO DEI MICROBI

RESPIRAZIONE E FERMENTAZIONE

ATTIVITA' DI LABORATORIO

2° PENTAMESTRE

UD 3 –

FATTORI NUTRIZIONALI

TERRENI E SUBSTRATI DI CRESCITA

ATTIVITA' DI LABORATORIO

UD 4 –

BATTERI IMPORTANTI IN AMBITO ENOLOGICO: LATTICI ED ACETICI

MALATTIE PROVOCATE DAI BATTERI: AGRODOLCE, FILANTE, GIRATO

ATTIVITA' DI LABORATORIO

UD 5 –

ECOLOGIA DEI LIEVITI

SACCHAROMYCES CEREVISIE

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE DEI LIEVITI

FERMENTAZIONI SCALARI E LIEVITI SELEZIONATI

ATTIVITA' DI LABORATORIO

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

La valutazione dei risultati formativi sarà affidata ad un minimo di tre 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), relazioni su tematiche specifiche atti a valutare le conoscenze, le competenze acquisite e le abilità acquisite

8.6 CONTENUTI

Il microbiota.

Marciumi dell'uva e loro influenza sulla vinificazione.

Marciume acido e botrite.

Marciume acido e oidio tardivo.

Requisiti e organizzazione del laboratorio: ripartizione spazi, attrezzature, analisi. Sicurezza.

I microbi importanti in vinificazione: loro caratteristiche morfologiche e funzionali.

Fattori che influiscono sullo sviluppo dei microbi.

Respirazione e fermentazione.

I lieviti importanti in enologia: classificazione e descrizione dei principali lieviti di interesse enologico. Loro esigenze.

I lieviti: azione dell'ossigeno, composti del carbonio, fattori di accrescimento ed elementi nutritivi, prodotti secondari della fermentazione.

Fermentazione alcolica, alcoli superiori.

I batteri importanti in enologia: classificazione e descrizione dei principali batteri di interesse enologico. Batteri lattici e acetici.

Malattie provocate dai batteri: agrodolce, filante, girato.

Ecologia dei lieviti.

Fermentazioni spontanee e scalari. Lieviti selezionati

Saccharomyces cerevisie.

Caratteristiche enologiche dei lieviti.

Vigore fermentativo

Potere alcoligeno

Resistenza agli antisettici

Azione dell'ossigeno

Temperatura

Potere schiumogeno e filmogeno

Dispensa

8.7 ALTRO

MODALITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO

Sostegno e recupero curricolare

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA:

Viticultura e Difesa della Vite

DOCENTE:

Riccardo Dott. Agr. Mutti

ITP:

Luciano Conti

TESTI ADOTTATI:

Viticoltura e Difesa della Vite – Mario Ferrari, Andrea Menta, Tonio Di Pace

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024:

N. ORE 116 SU N. ORE 132 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 che permetta loro, una volta diplomati, l'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 agrario 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 e portinnesti della vite;
- Concimazione d'impianto e di produzione;
- Gestione del suolo (lavorazione, irrigazione di soccorso, 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 nell'azienda scolastica.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo e articoli 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

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

1° Trimestre

- Origini, diffusione e botanica della vite
 - Le origini della viticoltura
 - La diffusione della vite
 - La sistematica del genere *Vitis*

- Caratteristiche botaniche e morfologiche della vite
- Biologia ed esigenze pedoclimatiche della vite
 - Il ciclo vegetativo e il ciclo vitale della vite
 - Il ciclo vegetativo annuale
 - Il ciclo biennale
 - Il clima
 - I cambiamenti climatici
 - Il suolo
- Scelta varietale e portainnesti
 - I criteri che guidano la scelta varietale
 - La scelta dei vitigni in base alla tolleranza
 - La propagazione della vite
 - La scelta dei portainnesti
- Allevamento della vite
 - I criteri di scelta del sistema di allevamento
 - I sistemi di allevamento (Guyot, Capovolto, Cordone Speronato approfonditi)
 - I sistemi di allevamento (Silvoz e Variante Casarsa, Pergola, GDC cenni)

2° Pentamestre

- Impianto del vigneto
 - La preparazione dell'impianto
 - L'impianto del vigneto
 - I materiali e le strutture portanti
- Gestione della chioma
 - Aspetti generali della potatura
 - La potatura invernale
 - La gestione del verde
- Gestione del suolo e fertilizzazione
 - La gestione del suolo e del vigneto
 - La gestione dell'interfila
 - La gestione del sottofila

- La gestione della fertilizzazione
- Gli elementi nutritivi
- Le tecniche di concimazione
- Gestione della vendemmia
 - L'evoluzione dei composti dell'uva nel corso della maturazione
 - L'epoca di vendemmia
 - La realizzazione della vendemmia
- Fitopatie della vite e viticoltura integrata
 - La difesa della vite
 - Agenti di malattia (Peronospora, Oidio, Botrite, Marciume Acido, Mal dell'Esca, Giallumi della Vite)
 - Agenti di danno (Cicalina della Flavescenza Dorata, Fillossera della Vite, Tignoletta della Vite, Bostrichi, Popillia.
 - Fisiopatie (Disseccamento del Rachide della Vite, Clorosi Ferrica della Vite)

8.0 ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA ENOLOGIA

DOCENTI: PROF.SSA DAPIAGGI ANTONELLA

PROF.RE CONTI LUCIANO

TESTI ADOTTATI

- Libri di testo: Titolo: ENOLOGIA E BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE

Autori: RAFFAELE GUZZON FULVIO MATTIVI MARIO FERRARI

ANDREA MENTA

Casa Editrice: ZANICHELLI

- Dispense

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024

N. 117 ORE SU N. 124 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 colmature 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 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 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>Ottobre -Dicembre</p>

<p>I lieviti: i saccaromiceti i non saccaromiceti, la fermentazione spontanea o naturale.</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 glicero-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
UD4 Il vino: composizione, analisi e degustazione	

<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, tre/ quattro verifiche orali .

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 in 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 , 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 hanno seguito il normale svolgimento del programma della classe, per obiettivi minimi.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA: GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

DOCENTE: GIUSY CASTRO con ITP BATTAGLIA FERRUCCIO

TESTO ADOTTATO:

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

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024 N. 65 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 del governo dei boschi

Conoscenze basilari delle cause del dissesto idrogeologico

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 scegliere la tecnica di ingegneria naturalistica più adatta al problema.

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

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo e slide

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per periodi:

1° Trimestre

Concetto di ambiente

Impronta ecologica

Stato dell'ambiente, sviluppo e sostenibilità

Concetto di territorio, valutazione territoriale, pianificazione e assetto territoriale

Parchi e riserve naturali

Gestione delle aree protette e gestione della fauna selvatica

Concetto di paesaggio

Classificazione del paesaggio

Studio del paesaggio

Urbanizzazione

2° Pentamestre

Ecologia del paesaggio

Ecotono, ecotopo e unità di paesaggio

Reti ecologiche: elementi

Rete Natura 2000: direttive, SIC e ZPS

Concetto di inquinamento

Tipi di inquinamento

Inquinamento di origine agricola

Gestione, progetto e tipologie di discarica
 Bioindicatori
 Governo e programmazione del territorio
 VIA, VAS, VINCA, AIA
 Piani e strumenti di analisi
 Pianificazione forestale
 Tipologie di agricoltura
 Selvicoltura
 Tipologie di suolo
 Piante: classificazione in base al pH e clima
 Benefici e funzioni del bosco
 Certificazioni forestali
 Gestione dei boschi
 Impianto del bosco
 Definizione di governo di un bosco, trattamento e turno
 Forme di governo: fustaia e ceduo
 Dissesto idrogeologico

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

Interrogazioni orali

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA Educazione fisica
DOCENTE Devasini Ivan Piero
TESTI ADOTTATI Training4life (CLIO)
ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024
N. ORE
 33 di lezione

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE: Conoscenza essenziale dei contenuti minimi. Si muove e svolge gli esercizi con sufficiente abilità. Ha una conoscenza minima dei termini sportivi

COMPETENZE: Ascolta e partecipa alle lezioni. Accettabile la coordinazione spazio-temporale e oculo manuale, rispetto alle capacità condizionali e di livello di padronanza dei gesti tecnici deve superare l'obiettivo minimo in condizione di livello facile. Rispetta le regole, gli insegnanti, le attrezzature e l'ambiente in cui si lavora. L'impegno è sufficiente nell'area relazionale comportamentale: è puntuale, collabora e una parte della classe si impegna per raggiungere obiettivi di alto livello. Cerca di affermare una certa autonomia attraverso una maggiore conoscenza e consapevolezza di sé. Ha conoscenze essenziali, e fornisce risposte in ambito teorico se incentivato al ragionamento e assistito dall'insegnante.

CAPACITA': Sa analizzare, sintetizzare e riflettere discretamente sui contenuti appresi e li mette in pratica con buona percentuale di successo.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Il metodo di lavoro sarà legato al particolare periodo dell'età evolutiva degli alunni e mirerà a produrre spinte motivazionali, mettendo i ragazzi di fronte a situazioni problematiche che suscitino la loro curiosità. Si schematizzerà il percorso didattico utilizzando la lezione breve di introduzione per fornire un quadro d'insieme dell'argomento; si utilizzerà la discussione guidata, collettiva, con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. Il metodo di lavoro, tenuto conto della realtà della classe, tenderà a stimolare l'interesse dell'alunno ed avrà come obiettivo l'acquisizione dell'autonomia e dell'operatività. Il lavoro didattico sarà adeguato alle capacità d'apprendimento dei singoli alunni e sarà rispettato il grado di ricezione ed il ritmo della classe.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Le attività sono svolte in aula, fuori dall'istituto e al campo sportivo della scuola.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

Per programmazione più dettagliata vedere 8.6 contenuti.

1° trimestre

Educazione civica e atletica leggera.

2° pentamestre

Educazione civica, calcio e beach volley.

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

Vengono effettuati quasi esclusivamente test pratici, tranne nel caso di educazione civica o recuperi delle insufficienze che possono avvenire tramite verifica orale o scritta. La scala di valutazione e i relativi criteri indicatori sono quelli deliberati nella riunione dei dipartimenti disciplinari.

8.6 CONTENUTI

L'atletica leggera: Conoscere le specialità principali del atletica leggera, test di resistenza, forza e velocità

Calcio : Conoscere le regole e i fondamentali del gioco, saper gestire la palla in maniera situazionale.

Educazione civica: Alimentazione, metabolismo, nutrienti, IMC, La salute, I pilastri del benessere.

Beach volley: Conoscere le regole e i fondamentali del gioco, saper gestire la palla in maniera situazionale.

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. 2023/2024
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 periodi:

1° TRIMESTRE

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° PENTAMESTRE

UNA SOCIETA' 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 Educazione Civica: "Salute e Benessere"

DOCENTE Angelo Cassano, Riccardo Mutti e Ivan Devasini

TESTI ADOTTATI: NESSUNO

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024

N. ORE SU N. ORE PREVISTE

33 su 33

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Conoscere le qualità degli alimenti

Conoscere gli stili di vita sani

Conoscere le diverse opinioni sul corretto uso alimentare

Conoscere gli apporti culturali e gastronomici della cucina locale

Conoscenza essenziale dei contenuti minimi. Si muove e svolge gli esercizi con sufficiente abilità.
Ha una conoscenza minima dei termini sportivi

COMPETENZE:

Sapersi alimentare in modo corretto

Saper distinguere le proposte nutrizionalmente sane da quelle di moda non scientificamente provate

Saper confrontare modelli alimentari diversi individuando punti di forza e/o di debolezza

Saper comprendere l'importanza della biodiversità, funzione ecologica ed ambientale dei pronubi

Esprimersi in maniera fluida, chiara e corretta e utilizzare il lessico specifico; collegare i vari contenuti anche a livello interdisciplinare

Ascolta e partecipa alle lezioni. Accettabile la coordinazione spazio-temporale e oculo manuale, rispetto alle capacità condizionali e di livello di padronanza dei gesti tecnici deve superare l'obiettivo minimo in condizione di livello facile. Rispetta le regole, gli insegnanti, le attrezzature e l'ambiente in cui si lavora. L'impegno è sufficiente nell'area relazionale comportamentale: è puntuale, collabora e una parte della classe si impegna per raggiungere obiettivi di alto livello. Cerca di affermare una certa autonomia attraverso una maggiore conoscenza e consapevolezza di sé. Ha conoscenze essenziali, e fornisce risposte in ambito teorico se incentivato al ragionamento e assistito dall'insegnante.

CAPACITA':

Distinguere alimenti "buoni" da alimenti "cattivi"

Saper combinare correttamente alimentazione e stile di vita

Acquisire un corretto "stile di vita"

Sa analizzare, sintetizzare e riflettere discretamente sui contenuti appresi e li mette in pratica con buona percentuale di successo.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

-Lezione frontale

-Confronto e discussione guidata con gli allievi

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- Appunti

-Utilizzo di computer, LIM, ecc.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione:

I Trimestre:

-Corretta Alimentazione

-Dieta mediterranea

- Definizione e individuazione degli insetti pronubi

- Biodiversità, funzione ecologica ed ambientale dei pronubi

- Alimentazione, metabolismo, nutrienti

Il Pentamestre:

-Educazione alimentare

-Cibi km zero, slow food, ecc.

-Storia dell'alimentazione

- Attività agricole volte al benessere e alla salvaguardia della fauna entomologica utile

- Azioni da intraprendere, tipologia di azioni applicabili nel contesto agricolo.
- Tecniche da adottare per la salvaguardia della biodiversità, collegare le varie pratiche a livello interdisciplinare
- IMC, La salute, I pilastri del benessere

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

Verifiche scritte ed orali

8.6 CONTENUTI

(vedi SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO)

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA : ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE : M. LETIZIA MARINO

TESTI ADOTTATI: nessuno

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024

N. ORE 16 SU N. 30 ORE (PREVISTE AL 15 MAGGIO)

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Agenda 2030 con particolare riferimento agli obiettivi:

OBIETTIVO 12: CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILE

OBIETTIVO 16: PACE GIUSTIZIA ED ISTITUZIONI SOLIDE

COMPETENZE:

Imparare ad adottare uno stile di vita in armonia con la natura

Collegare i vari contenuti a livello interdisciplinare.

Saper costruire un documento in Word o Power Point in maniera coerente e completa e saperlo argomentare

CAPACITA':

Produrre un documento in Word o in Power Point

Collegare i vari contenuti a livello interdisciplinare.

Riflettere sui contenuti elaborati e saper cogliere il nesso con la realtà che ci circonda

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lavoro individuale

Discussione dell'elaborato da parte dell'alunno

Ricerca sul web

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Utilizzo del web

Power point

Word

Schede grafiche

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per PERIODI:

1° TRIMESTRE

- L'Agenda 2030 ed i suoi obiettivi
- Obiettivo 12
conoscere la gestione e l'uso efficiente delle risorse naturali e degli strumenti volti alla riduzione della produzione di rifiuti.

2° PENTAMESTRE

- Obiettivo 16:
promuovere società pacifiche e inclusive orientate allo sviluppo sostenibile, garantire a tutti l'accesso alla giustizia e costruire istituzioni efficaci, responsabili e inclusive a tutti i livelli

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

Produzione di un documento in Word o in Power Point

8.6 CONTENUTI

- L'Agenda 2030 ed i suoi obiettivi
- Obiettivo 12 :
conoscere la gestione e l'uso efficiente delle risorse naturali e degli strumenti volti alla riduzione della produzione di rifiuti.
- Conoscere le politiche adottate dalle imprese per favorire la sostenibilità
- Obiettivo 16 :
promuovere società pacifiche e inclusive orientate allo sviluppo sostenibile, garantire a tutti l'accesso alla giustizia e costruire istituzioni efficaci, responsabili e inclusive a tutti i livelli.
- Conoscere le istituzioni nazionali ed internazionali più importanti e la cooperazione internazionale con particolare riferimento ai paesi in via di sviluppo.

- Conoscere le politiche di sviluppo sostenibile al fine di prevenire la violenza e il terrorismo.

ALLEGATI

- A: Griglie di valutazione prove scritte e colloquio
- B: Testi Simulazioni scritte
- C: Programmi svolti
- D: Documenti alunni BES

Il presente documento è costituito da N. 58 fogli (compreso il presente) il cui retro è lasciato completamente bianco

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	
CASSANO ANGELO	ITALIANO - STORIA - ED.CIVICA	Uelle
PEDROLA MONICA	INGLESE	Monica Pedrola
CALCAGNO CINZIA	MATEMATICA	Cinzia Calcagno
TAVERNA DANIELE	PRODUZIONI ANIMALI	Dan Taverna
CASTRO GIUSY	GESTIONE AMBIENTE	Giusy Castro
DAPIAGGI ANTONELLA	ENOLOGIA	Antonella Dapiaggi
CAPRA EUGENIO	ECONOMIA-BIOTEC. VITIVINICOLE	Eugenio Capra
MUTTI RICCARDO	VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE - ED. CIVICA	Riccardo Mutti
DEVASINI IVAN	SCIENZE MOTORIE - ED. CIVICA	Ivan Devasini
SCAGLIOTTI SERGIO	RELIGIONE	Sergio Scagliotti
CONTI LUCIANO,	ITP	Luciano Conti
BATTAGLIA FERRUCCIO		Ferruccio Battaglia
MARINO MARIA LETIZIA	ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	Maria Letizia Marino

Rappresentanti di Classe Alunni


 Ruggiero Ederia

San Martino di Rosignano, 15 maggio 2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
 (Prof.ssa Nicoletta BERRONE)

