

LE@RDI



**TEST
CENTER**
Accreditato



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

ESAME DI STATO

Anno Scolastico 2023/2024

ALLEGATO C: PROGRAMMI SVOLTI

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 MORBELLI" - 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>



PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE: *prof. Angelo Cassano*

MATERIA: *Italiano*

CLASSE: *V A*

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Modulo: Tra Ottocento e Novecento	
Contenuti: Carducci: vita e opere (semplificato) Lettura e analisi di -San Martino -Pianto Antico -Funere mersit acerbo (non in antologia) Verga e il verismo -Verga: vita e opere (con cenni all' Amante di Gramigna) Lettura e commento (con analisi in alcuni casi anche molto dettagliate, in altri più semplificate) di -Fantasticherie (con qualche semplificazione) -Rosa Malpelo -La roba Il ciclo dei vinti. -Trama e caratteristiche stilistiche dei Malavoglia con lettura di -L'incipit del romanzo -I funerali di Bastianazzo -Il ritorno di 'Ntoni e la conclusione (semplificato)	Tempi: I metà del I trimestre
Modulo: Verso il Novecento	
Contenuti: Decadentismo e poesia	Tempi: I metà del I trimestre

Introduzione con semplificazioni al decadentismo (Definizione da Verlaine "Languore" – "Io sono l'impero alla fine della decadenza")

Il poeta come disadattato e antieroe:

Baudelaire

-lettura di "L'Albatro"

-lettura di "Perdita d'aureola". (nella sez. Percorso I-L' antieroe, il male di vivere, il disagio. In questo percorso si è fatto cenno a Kafka: "Il messaggio dell'imperatore" e, in un percorso più ampio, di disagio e di estraneità, a "I passanti" -non in antologia)

Verso il simbolismo

-Baudelaire. Corrispondenze

Simbolismo con cenni a

-Verlaine: Arte poetica

N.B. Si è sviluppato un discorso che premettesse attraverso i diversi poeti e le concezioni "decadenti" del loro pensiero di meglio comprendere il fenomeno di un Novecento antieroeico, decadente, ecc.

Giovanni Pascoli

-Vita e opere

-La poetica del fanciullino

-Caratteristiche della poesia pascoliana: innovazioni, fonosimbolismo, polisemia, ecc.

Le Myricae

-Lettura e commento molto dettagliato delle seguenti poesie:

-Arano

-Lavandare

-X agosto

-Il lampo

-Il tuono

-L'assiuolo

-Novembre

-Fides (non presente in antologia)

-Orfano (non presente in antologia)

-Sera d'ottobre (non presente in antologia)

-I Canti di Castelvecchio

Lettura e analisi di

-La mia sera

-Nebbia (con riferimenti anche alla nebbia confrontata con il Carducci di S. Martino)

-Il gelsomino notturno (non presente in antologia)

N.B. Il valore e l'importanza della poesia pascoliana sono stati oggetti di particolare attenzione.

Gabriele D'Annunzio

Vita e opere

Stile, estetismo, panismo, superomismo

Superuomo esteta:

Il piacere e ritratto di Andrea Sperelli (semplificato)

Aleyone

Lettura e commento di

-La sera fiesolana

-La pioggia nel pineto

e
(da Pascoli in poi)
II metà del I trimestre

ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" – codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060
Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it - e-mail istituto: istitutoleardi@istitutoleardi.it
VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - FAX 014276136

ISTITUTO TECNICO PER L'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "Venezio LUPARIA" codice ministeriale ALTA01301L
Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: segreteria@luparia.it
VIA LUPARIA, 14 - SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) - TEL. 0142/488151-488214 - FAX 0142/488748

Modulo: La letteratura del primo Novecento	
<p>Cenni al futurismo</p> <p>Poesia crepuscolare -Il superamento della poesia tradizionale: la prosasticità di Corazzini, l'uso delle citazioni in Gozzano</p> <p>La figura del poeta -Il poeta fanciullo che piange: -Lettura e commento di Corazzini: Desolazione del povero poeta sentimentale Guido Gozzano -Il poeta disadattato, malato, antidannunziano: conoscenza e riflessione dei seguenti concetti -"vergognarsi di essere poeta" (da "La signorina felicità") -meglio "scimunito, ma greggio" che "gabrieldannunziano" (da "L'altro") -sentirsi "vile" (da "Invernale") -Lettura e commento di "Totò Merumeni" -Cenni a "L'amica di Nonna Speranza" (non in antologia)</p> <p><i>N.B. Si è sviluppato un discorso che premettesse attraverso i diversi poeti e le concezioni "decadenti" del loro pensiero di meglio comprendere il fenomeno di un Novecento antieroeico, decadente, ecc.</i></p> <p>Italo Svevo Vita e opere Trieste e la psicanalisi. Sano, malato, ultime sigarette Lettura e commento di -Il gabbiano e l'inetto (da Una vita) "Senilità" e l'antieroe -Il capolavoro: La Coscienza di Zeno Lettura di -L'ultima sigaretta -Lo schiaffo del padre Tematiche e caratteristiche dell'opera.</p> <p>Luigi Pirandello Vita e opere -Novelle per un anno Commento e caratteristiche di -Il treno ha fischiato (non in antologia) -La patente Cenni A "La giara" Il fu Mattia Pascal: trama e caratteristiche del romanzo -Mattia Pascal e la lanterninosofia Essere "uno, nessuno e centomila"</p> <p>Da "La signora Frola e il signor Ponza, suo genero" a "Così se vi pare"</p> <p>Il teatro pirandelliano Relatività e pazzia -Trama e riflessioni su</p>	<p>II metà e del I trimestre e (da Svevo in poi) I metà del II pentamestre</p>

-Tutto per bene (non in antologia) -Il berretto a sonagli	
--	--

Modulo: Età contemporanea: La letteratura tra le due guerre (I parte)	
Contenuti: Giuseppe Ungaretti -Vita e opere L' allegria con lettura e commento di -Allegria di naufragi (non in antologia) -In memoria -Il porto sepolto (non in antologia) -I fiumi -S. Martino del Carso -Veglia -Sono una creatura (non in antologia -con semplificazioni-) -Italia (non in antologia -con semplificazioni-) -Soldati (confronto tra due versioni) -Fratelli (confronto tra due versioni) -Peso (per confronto con Montale) In modo più semplificato si sono effettuate lettura ed analisi di -Mattina -Commiato -Vanità (non in antologia) Da Sentimento del tempo lettura e analisi di -La madre (con confronto con "A mia madre" di Montale) <i>Si è suggerito come approfondimento (non obbligatorio) il caso di Ungaretti e Vinicius De Moraes nell'opera "La vita, amico, è l'arte dell'incontro"</i> Vita e opere -Novelle	Tempi: I metà del I pentamestre

Modulo: Età contemporanea: La letteratura tra le due guerre (II parte)	
Contenuti: Salvatore Quasimodo Vita e opere da "Ed è subito sera" Letture di "Ed è subito sera" "Vento a Tindari" La poesia civile Da giorno dopo giorno Letture di Alle fronde dei salici Uomo del mio tempo <i>N.B. Lettura e conoscenza del poeta e della sua opera sono state affrontate in modo semplificato</i>	Tempi: II metà II pentamestre

ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" – codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060
 Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it - e-mail istituto: istitutoleardi@istitutoleardi.it
 VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) TEL. 0142452031 - FAX 014276136

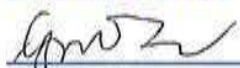
ISTITUTO TECNICO PER L'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "Vinenezzo LUPARIA" codice ministeriale ALTA01301L
 Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: segreteria@luparia.it
 VIA LUPARIA, 14 - SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) - TEL. 0142/488151-488214 - FAX 0142/488748

<p>Umberto Saba Vita e opere Da "Il canzoniere" Lettura di -La capra -Trieste -A mia moglie -Goal -Amai</p> <p>Eugenio Montale -La poetica montaliana e il correlativo oggettivo -Ossi di Seppia. Lettura, commento ed analisi di -In limine (non in antologia) -I limoni -A mia madre (con confronto con "La madre" di Ungaretti) -non in antologia- -Non chiederci la parola -Spesso il male di vivere ho incontrato (con confronti con "Peso" di Ungaretti) -Le Occasioni. Lettura, commento ed analisi di -La casa dei doganieri -La bufera e altro. Lettura e analisi di -La primavera hitleriana (con qualche semplificazione) -Il sogno del prigioniero (non in antologia, con qualche semplificazione) Cenno a "Piccolo testamento" -Satura (Xenia). Lettura ed analisi di -Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale</p>	
---	--

Modulo: Dal secondo dopoguerra ad oggi	
Contenuti: Cesare Pavese -Vita e opere La luna e i falò (in generale)	Tempi: II metà del II pentamestre

Modulo:	
Contenuti:	Tempi:

FIRME ALUNNI



 Elia Ruggero

FIRMA DOCENTE



ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" – codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060
 Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it - e-mail istituto: istitutoleardi@istitutoleardi.it
 VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) TEL. 0142452031 - FAX 014276136

ISTITUTO TECNICO PER L'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "Vincenzo LUPARIA" codice ministeriale ALTA01301L
 Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: segreteria@luparia.it
 VIA LUPARIA, 14 - SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) - TEL. 0142/488151-488214 - FAX 0142/488748

PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE:**prof. Angelo Cassano****MATERIA:****Storia****CLASSE:****V A**

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Modulo: UdA 1**La Belle Époque e la Grande Guerra****Contenuti:**

- Breve introduzione generale storico-storiografica.
- La Società di massa
- L'età giolittiana
- Venti di guerra
- La Prima guerra mondiale

Tempi:**I metà del I
trimestre****Modulo: UdA 2****La notte della democrazia (parziale)**

Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> -Una pace instabile -La Rivoluzione russa e lo stalinismo -Il fascismo 	Tempi: II metà del I trimestre
--	---

Modulo: UdA 2 <u>La notte della democrazia</u> (a completamento dell'unità iniziata nel I quadrimestre)	
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> -La crisi del ventinove -Il nazismo -Preparativi di guerra 	Tempi: I metà del II quadrimestre

Modulo: UdA 3 <u>I giorni della follia</u>	
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> -La Seconda Guerra Mondiale -La Guerra Parallela dell'Italia e la Resistenza -Il mondo del dopoguerra 	Tempi: I metà del II quadrimestre

Modulo: UdA 4 <u>L'equilibrio del terrore</u> (parziale)	
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> -La "Guerra fredda" in Occidente e in Oriente (con semplificazioni) -La decolonizzazione (solo accennata nelle sue linee essenziali) -Il periodo della distensione (semplificato) 	Tempi: II metà del II quadrimestre

Modulo: UdA 5
L' Italia in Europa (parziale)

Contenuti:

- L'Italia della ricostruzione
- Gli anni del "boom"

Tempi:

**II metà del II
quadrimestre**

FIRME ALUNNI



Elira Pucino

FIRMA DOCENTE



ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" – codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060
Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it – e-mail istituto: istitutoleardi@istitutoleardi.it
VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) TEL. 0142452031 - FAX 014276136

ISTITUTO TECNICO PER L'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "Vincenzo LUPARIA" codice ministeriale ALTA013011
Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: segreteria@luparia.it
VIA LUPARIA, 14 – SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) – TEL. 0142/488151-488214 – FAX 0142/488748



PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE:

prof.ssa Pedrola Monica

MATERIA:

Lingua Inglese

CLASSE:

VA

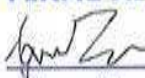

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Modulo 1: Vineyards	
Contenuti: 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	Tempi: Ottobre-Dicembre
Modulo 2: The Modern Winery	
Contenuti: SCHEDE INTEGRATIVE The winery Automation and technology in the modern winery Winery tools and equipment Risks in wineries	Tempi: Gennaio-Febbraio
Modulo 3: Oenology	
Contenuti: The wine-making process: New Agriways p. 200 The winemaker's tricks: schede integrative Wine maturation and ageing: schede integrative	Tempi: Marzo
Modulo 4: The world of wine	
Contenuti: Wine classification and wine labels: scheda integrativa	Tempi:

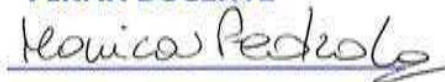
How to describe wines: schede integrative - Breve presentazione di un vino di propria scelta	Aprile
---	---------------

Modulo 5: Progetto interdisciplinare (inglese-italiano) W.B. Yeats tradotto da E. Montale	
Contenuti: schede integrative Cenni sulla vita e sulla poetica di Yeats Lettura e breve analisi della poesia <i>When You Are Old</i> , con testo a fronte in italiano (nella traduzione di Eugenio Montale)	Tempi: Maggio

FIRME ALUNNI

FIRMA DOCENTE



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

Modulo 1: FUNZIONI CONTINUE	
Contenuti: Funzione continua in un punto ed in un intervallo Funzioni discontinue Funzioni limitate in un intervallo Calcoli di liti con forme di indeterminazione Asintoto verticale e Asintoto orizzontale	Tempi: SETTEMBRE-OTTOBRE
Modulo 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)	
Contenuti: Studio di funzioni, con i limite e gli asintoti	Tempi: NOVEMBRE-GENNAIO
Modulo 3: DERIVATE	
Contenuti: Derivata Regole di derivazione Applicazione alle funzioni	Tempi: FEBBRAIO-MARZO
Modulo 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)	
Contenuti: Studio di funzioni (come seconda parte), con le derivate	Tempi: APRILE-MAGGIO

Modulo 5: INTEGRALI	
Contenuti: Definizione di integrali, come inverso della derivata Calcolo dell'integrale di una funzione	Tempi: APRILE- MAGGIO

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

OBIETTIVI SPECIFICI

MODULO 1: FUNZIONI CONTINUE

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

Conoscere la definizione di Funzioni limitate in un intervallo: Saper stabilire massimi e minimi di una funzione; Saper riconoscere le forme indeterminate e saperli risolvere (forma indeterminata

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

Conoscere la definizione di asintoto verticale e asintoto orizzontale: Saper individuare la loro posizione.

MODULO 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)

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

MODULO 3: DERIVATE

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

Conoscere le regole di derivazione di funzioni razionali ed esponenziali: Saper calcolare la derivata prima di una funzione in un punto specifico.

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

MODULO 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)

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

MODULO 5: INTEGRALI

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

Saper calcolare l'integrale indefinito e definito.

OBIETTIVI MINIMI DELLA CLASSE.

MODULO 1: FUNZIONI CONTINUE

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

Conoscere la definizione di Funzioni limitate in un intervallo.

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

$$\frac{\infty}{\infty} \text{ e } \frac{0}{0}$$

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

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

MODULO 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)

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

MODULO 3: DERIVATE

Conoscere la definizione di derivata.

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

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

MODULO 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)

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

MODULO 5: INTEGRALI

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

Saper calcolare l'integrale indefinito e definito, solo nei casi più semplici..

PER GLI ALUNNI BES: sono stati raggiunti gli obiettivi minimi della classe e sono state adottate le misure compensative e dispensative, previste nei vari PDP.

FIRME ALUNNI


Elina Ricagni

FIRMA DOCENTE



PROGRAMMA DISCIPLINARE CONTENUTI SVOLTI

Classe Alunni BES 5°Sezione A

Corso di ENOLOGIA.

a.s.: 2023/24

Prof. ssa: ANTONELLA DAPIAGGI

Prof.re LUCIANO CONTI (ITP)

I'INDUSTRIA ENOLOGICA

UD1 L'uva: produzione, raccolta, composizione

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

Componenti chimici (cenni)

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

I fattori che incidono sulla maturazione

Maturazione e vendemmia

UD2 Il mosto: aspetti microbiologici e chimici

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

Trattamenti di chiarifica

Il diossido di zolfo libero e combinato.

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

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

Gli agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri

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

La fermentazione guidata

I batteri lattici ed i fattori che influenzano la crescita.

I batteri acetici e le caratteristiche fisiologiche e nutrizionali.

Il catabolismo degli zuccheri: respirazione e fermentazione alcolica.

La fermentazione glicero-piruvica (cenni)

La fermentazione malolattica

UD3 La vinificazione

La vinificazione in rosso
 Il trasferimento in vasca
 L'avvio del processo fermentativo
 I rimontaggi
 La macerazione
 La svinatura: i distillati di vinaccia.
 La fermentazione malolattica.
 La pressatura delle vinacce.
 La macerazione carbonica.
 La vinificazione in bianco e dei vini rosati

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

Il vino: una miscela idroalcolica complessa
 Il colore del vino i pigmenti del vino
 I flavonoidi
 I tannini
 Il colore del vino rosso, la variazione del colore con l'invecchiamento
 Il colore nei vini bianchi
 Degustazione vini

UD5 Cure e correzioni al vino

Colmature e travasi
 Le fecce
 L'affinamento del vino sur lies
 Le correzioni al vino.
 L'illimpidimento dei vini mediante filtrazione e centrifugazione
 La chiarifica mediante collaggio e la stabilizzazione dei vini

UD 6 Invecchiamento e vini speciali

Gli aspetti di invecchiamento dei vini rossi
 L'invecchiamento a carattere ossidativo e riduttivo
 La normativa sulla etichettatura e sulla denominazione
 La tecnologia dei vini speciali: spumanti (Metodo Classico e Martinotti), vini liquorosi (Marsala) e dei vini passiti.
 Tipologie differenti di tappi.

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

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

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

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

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI MINIMI DELLA CLASSE.

L'INDUSTRIA ENOLOGICA

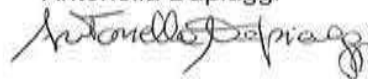
- Conoscere quali sono i principali costituenti dell'uva e i suoi componenti
- Conoscere i processi relativi alla vinificazione in bianco, in rosato e in rosso
- Conoscere i processi di distillazione delle vinacce.
- Conoscere ciò che avviene durante la fermentazione alcolica e malolattica.
- Conoscere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

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

San Martino di Rosignano, li 03/05/24

Gli Insegnanti.

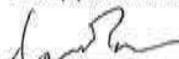
Antonella Dapiaggi



Luciano Conti



I Rappresentanti di Classe:



 Elia Picogni

PROGRAMMA DISCIPLINARE CONTENUTI SVOLTI

Classe 5° Sezione A

Corso di ENOLOGIA.

a.s.: 2023/24

Prof. ssa: ANTONELLA DAPIAGGI

Prof.re LUCIANO CONTI (ITP)

L'INDUSTRIA ENOLOGICA

UD1 L'uva: produzione, raccolta, composizione

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

Componenti chimici.

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

Degustazione uve

I fattori che incidono sulla maturazione

Maturazione e vendemmia

UD2 Il mosto: aspetti microbiologici e chimici

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

Trattamenti di chiarifica

Il diossido di zolfo libero e combinato.

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

Sostanze e trattamenti che coadiuvano l'azione del diossido di zolfo.

Gli agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri

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

La fermentazione guidata

I batteri lattici ed i fattori che influenzano la crescita.

I batteri acetici e le caratteristiche fisiologiche e nutrizionali.

Il catabolismo degli zuccheri: respirazione e fermentazione alcolica.

La fermentazione glicero-piruvica

La formazione di acido acetico.

La produzione di acidi organici ed altri composti secondari.
Le trasformazioni dei composti azotati.
La fermentazione malolattica

UD3 La vinificazione

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

UD4 Il vino: composizione, analisi e degustazione

Il vino: una miscela idroalcolica complessa
Il colore del vino i pigmenti del vino
Gli acidi fenolici
I flavonoidi
I tannini
Il colore del vino rosso, la variazione del colore con l'invecchiamento
Il colore nei vini bianchi
Degustazione vini

UD5 Cure e correzioni al vino

Colmature e travasi
Le fecce
L'affinamento del vino sur lies
Le correzioni al vino.
L'illimpidimento dei vini mediante filtrazione e centrifugazione
La chiarifica mediante collaggio e la stabilizzazione dei vini

UD 6 Invecchiamento e vini speciali

Gli aspetti di invecchiamento dei vini rossi
La maturazione del vino
L'invecchiamento a carattere ossidativo e riduttivo
La normativa sulla etichettatura e sulla denominazione
Le principali alterazioni del vino.



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

Tipologie differenti di tappi.

UD 7 Difetti, alterazioni e malattie dei vini

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'accescenza, lo spunto lattico, il girato, l'amaro ed il filante

San Martino di Rosignano, li 03/05/24

Gli Insegnanti.

Antonella Dapiaggi

Luciano Conti

I Rappresentanti di Classe:



PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE: Taverna Daniele

**prof. Taverna Daniele con ITP
Conti Luciano**

MATERIA: PRODUZIONI ANIMALE

CLASSE: 5 A


CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Modulo: FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	
Contenuti: Comprensione dei principali meccanismi digestivi dei principali animali di interesse zootecnico.	Tempi: Settembre-Novembre
Modulo: FABBISOGNI NUTRITIVI DEGLI ANIMALI	
Contenuti: Comprensione delle necessità nutrizionali-energetiche nelle diverse fasi di sviluppo.	Tempi: Novembre- Dicembre
Modulo: RAZIONAMENTO BOVINO DA LATTE E DA CARNE	
Contenuti: Saper formulare un piano di alimentazione per bovini in base alla razza e alla tipologia dell'animale	Tempi: Febbraio- Aprile
Modulo: METODI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI	
Contenuti: Insilamento, fienagione, classificazione dei foraggi e dei concentrati e il loro ruolo nutrizionale	Tempi: Maggio- Giugno

FIRME ALUNNI


Elisa Pignone

FIRMA DOCENTE


Lohi

ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" - codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060
Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it - e-mail istituto: istitutoleardi@istitutoleardi.it
VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) TEL. 0142452031 - FAX 014276136

ISTITUTO TECNICO PER L'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "Vincenzo LUPARIA" codice ministeriale ALTA01301L
Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: segreteria@luparia.it
VIA LUPARIA, 14 - SAN MARTINO DI ROSSIGNANO M.TO (AL) - TEL. 0142/488151-488214 - FAX 0142/488748

PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE:**prof. Riccardo Mutti con ITP
LUCIANO CONTI****MATERIA:****Viticoltura e Difesa della Vite****CLASSE:****5°A**

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

1°Trimestre

Modulo: Origini, diffusione e botanica della vite		
Contenuti:		Tempi:
<ul style="list-style-type: none">• Le origini della viticoltura• La diffusione della vite• La sistematica del genere <i>Vitis</i>• Caratteristiche botaniche e morfologiche della vite		Settembre
• Modulo: Biologia ed esigenze pedoclimatiche della vite		
Contenuti:		Tempi:
<ul style="list-style-type: none">• I ciclo vegetativo e il ciclo vitale della vite• Il ciclo vegetativo annuale• Il ciclo biennale• Il clima• I cambiamenti climatici• Il suolo		Ottobre
• Modulo: Scelta varietale e portainnesti		
Contenuti:		Tempi:
<ul style="list-style-type: none">• I criteri che guidano la scelta varietale• La scelta dei vitigni in base alla tolleranza• La propagazione della vite• La scelta dei portainnesti		Novembre

• Modulo: Allevamento della vite		
<ul style="list-style-type: none"> • Contenuti: 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) • 		Tempi: Dicembre

2°Pentamestre

• Modulo: Impianto del vigneto		
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> • La preparazione dell'impianto • L'impianto del vigneto • I materiali e le strutture portanti 		Tempi: Gennaio

• Modulo: Gestione della chioma		
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> • Aspetti generali della potatura • La potatura invernale • La gestione del verde 		Tempi: Febbraio

• Modulo: Gestione del suolo e fertilizzazione		
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> • 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 		Tempi: Marzo

• Modulo: Gestione della vendemmia		
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> • L'evoluzione dei composti dell'uva nel corso della maturazione • L'epoca di vendemmia • La realizzazione della vendemmia 		Tempi: Aprile

• Modulo: Fitopatie della vite e viticoltura integrata		
Contenuti: <ul style="list-style-type: none"> • La difesa della vite • Agenti di malattia (Peronospora, Oidio, Botrite, Marciume Acido, Mal dell'Esca, Giallumi della Vite) 		Tempi: Maggio

ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" – codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060
 Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it - e-mail istituto: istitutoleardi@istitutoleardi.it
 VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) TEL. 0142452031 - FAX 014276136

ISTITUTO TECNICO PER L'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "Vincenzo LUPARIA" codice ministeriale ALTA01301L
 Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: segreteria@luparia.it
 VIA LUPARIA, 14 - SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) - TEL. 0142/488151-488214 - FAX 0142/488748

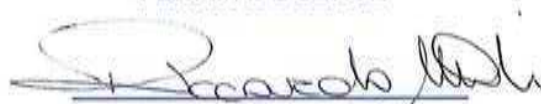
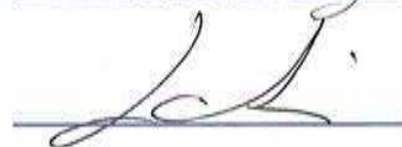
<ul style="list-style-type: none"> • Agenti di danno (Cicalina della Flavescenza Dorata, Fillossera della Vite, Tignoletta della Vite, Bostrichi, Popillia. • Fisiopatie (Disseccamento del Rachide della Vite, Clorosi Ferrica della Vite) 	
---	--

FIRME ALUNNI



Elira Rucagno

FIRMA DOCENTE

ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" - codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060
 Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it - e-mail istituto: istitutoleardi@istitutoleardi.it
 VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - FAX 014276136

ISTITUTO TECNICO PER L'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "Vincenzo LUPARIA" codice ministeriale ALTA01301L
 Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: segreteria@luparia.it
 VIA LUPARIA, 14 - SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) - TEL. 0142/488151-488214 - FAX 0142/488748

PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE:**prof. CAPRA EUGENIO con ITP
CONTI LUCIANO****MATERIA:****ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E
LEGISLAZIONE****CLASSE:****V sez. A**

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Modulo:	
Contenuti: Aspetti economici dei beni. Concetto di ordinarietà. Parametri di confronto tra beni. Comodi e scomodi.	Tempi: Settembre
Modulo:	
Contenuti: 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.	Tempi: Ottobre
Modulo:	
Contenuti: Arboreti. Frutti pendenti ed anticipazioni colturali. Stima scorte. Stima analitica di azienda agraria. Produzione lorda vendibile. Utile lordo di stalla.	Tempi: Novembre
Modulo:	
Contenuti: Stima dei fabbricati rurali.	Tempi: Dicembre

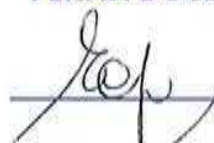
Modulo:		
Contenuti: Consorzi.		Tempi: Gennaio
Modulo:		
Contenuti: Consorzi di bonifica e miglioramento fondiario, Riparti.		Tempi: Febbraio
Modulo:		
Contenuti: Boschi. Danni, Sinistro, Illecito, Assicurazione, Gestione del rischio in agricoltura. Servitù prediali.		Tempi: Marzo
Modulo:		
Contenuti: Usufrutto. Giudizio di convenienza sui miglioramenti fondiari. Miglioramenti fondiari. Redditi permanenti e transitori. Esproprio. Successioni. Introduzione al Catasto.		Tempi: Aprile
Modulo:		
Contenuti: Catasto. Marketing (cenni). Valutazioni ambientali (cenni). IVS (cenni).		Tempi: Maggio

FIRME ALUNNI



 Elina Ricagno

FIRMA DOCENTE



ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" - codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060
 Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it - e-mail istituto: istitutoleardi@istitutoleardi.it
 VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - FAX 014276136

ISTITUTO TECNICO PER L'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "Vincenzo LUPARIA" codice ministeriale ALTA01301L
 Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: segreteria@luparia.it
 VIA LUPARIA, 14 - SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) - TEL. 0142/488151-488214 - FAX 0142/488748

PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE:**prof. CAPRA EUGENIO con ITP
BATTAGLIA FERRUCCIO****MATERIA:****BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE****CLASSE:****V sez A**

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Modulo:	
Contenuti: Il microbiota. Marciumi dell'uva e loro influenza sulla vinificazione. Marciume acido e botrite. Marciume acido e oidio tardivo. Attività di laboratorio	Tempi: Settembre Ottobre
Modulo:	
Contenuti: 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. Attività di laboratorio	Tempi: Ottobre Novembre
Modulo:	
Contenuti: I lieviti importanti in enologia: classificazione e descrizione dei principali lieviti di interesse enologico. Loro esigenze. Attività di laboratorio: titolazione acidità.	Tempi: Novembre Dicembre
Modulo:	
Contenuti: I lieviti: azione dell'ossigeno, composti del carbonio, fattori di accrescimento ed elementi nutritivi, prodotti secondari della fermentazione. Fermentazione alcolica, alcoli superiori.	Tempi: Dicembre Gennaio

Attività di laboratorio: titolazione acidità.	
---	--

Modulo:	
Contenuti: 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. Attività di laboratorio: preparazione capsula Petri con agar ed inoculo; determinazione acidità volatile su vino acidificato con madre.	Tempi: Febbraio

Modulo:	
Contenuti: Ecologia dei lieviti. <i>Saccharomyces cerevisiae</i> . Caratteristiche enologiche dei lieviti. Fermentazioni scalari. Lieviti selezionati. Attività di laboratorio: anidride solforosa. Degustazione vini: procedure.	Tempi: Marzo

Modulo:	
Contenuti: Caratteristiche enologiche dei lieviti. Potere schiumogeno e filmogeno. Attività di laboratorio: degustazione vini, esempio.	Tempi: Aprile

Modulo:	
Contenuti: Caratteristiche enologiche dei lieviti. Descrizione dispensa. Attività in laboratorio.	Tempi: Maggio

FIRME ALUNNI





FIRMA DOCENTE




ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" - codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060
Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it - e-mail istituto: istitutoleardi@istitutoleardi.it
VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) TEL. 0142452031 - FAX 014276136

ISTITUTO TECNICO PER L'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "VENEZIO LUPARIA" codice ministeriale ALTA01301L
Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: segreteria@luparia.it
VIA LUPARIA, 14 - SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) - TEL. 0142/488151-488214 - FAX 0142/488748

PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE:**prof. ssa Giusy Castro con ITP
Ferruccio Battaglia****MATERIA:****Gestione ambiente e territorio****CLASSE:****V°A**

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Modulo 1: Ambiente e agricoltura	
Contenuti: Ambiente e attività umane, Impronta ecologica, Stato dell'ambiente, Ambiente e produttività, Sviluppo sostenibile, Agricoltura sostenibile	Tempi: Settembre- Ottobre
Modulo 2: Territorio e agroruralità	
Contenuti: Concetto di territorio, Attitudine territoriale, I terroir, Valutazione del territorio, Metodologia della land evaluation, Pianificazione d'uso del territorio, Assetto territoriale,	Tempi: Ottobre -Novembre

PAT, Principi di sostenibilità, prevenzione e precauzione, Teorie della pianificazione, Parchi e riserve, Turismo sostenibile.	
---	--

Modulo 3: Paesaggio naturale e agrario	
Contenuti: Definizione di paesaggio, Tipologie di paesaggio italiani, Studio e tematizzazione del paesaggio, Quattro fasi dell'urbanizzazione, Erosione del paesaggio rurale, Verde pubblico, Arredi urbani, Ecologia del paesaggio, Reti ecologiche, Rete natura 2000	Tempi: Dicembre

Modulo 4: Inquinamento e ambiente	
Contenuti: Definizione di inquinamento, Biomagnificazione Inquinamento atmosferico Inquinamento delle acque Inquinamento del suolo Gestione dei rifiuti agricoli Indicatori chimico-fisici e biologici dei fenomeni di inquinamento Servizi di controllo qualità: aria, acqua, suolo	Tempi: Gennaio- Febbraio

Indici di qualità ambientale	
------------------------------	--

Modulo 5: Pianificazione territoriale e strumenti di valutazione

Contenuti: Pianificazione territoriale VIA (definizione e analisi delle fasi) VAS (definizione e fasi) VINCA , AIA, AUA(definizioni e compiti) Piani e strumenti di analisi Piano Paesaggistico Regionale Piano di bacino distrettuale (definizione e compiti principali) Piano di tutela delle acque (definizione e compiti principali) Contratti di fiume (definizione e compiti principali) Piano per l'assetto idrogeologico Pianificazione Forestale (definizione e obiettivi principali)	Tempi: Marzo
--	-------------------------------

Modulo: Sistemi agricoli e promozione territoriale

Contenuti: Tipologie di agricoltura Agricoltura multifunzionale Sostenibilità aziendale	Tempi: Marzo -Aprile
---	---------------------------------------

<p>Sistemi agricoli in Italia</p> <p>Ricerca e innovazione agricola</p>	
<p>Modulo: Agricoltura, aree montane e boschive</p>	
<p>Contenuti:</p> <p>Agroforestazione</p> <p>Agricoltura montana</p> <p>Alpicoltura</p> <p>Il bosco: aspetti ambientali e selvicoltura</p> <p>Il bosco e l'ambiente</p> <p>Zone climatico-forestali</p> <p>Benefici, funzioni e classificazione del bosco</p> <p>Certificazione forestale</p> <p>Criteri di gestione forestale sostenibile</p> <p>Prevenzione dagli incendi</p> <p>Gestione dei boschi</p> <p>Funzione ricreativa e protettiva del bosco</p> <p>Impianto del bosco</p>	<p>Tempi:</p> <p>Aprile</p>
<p>Modulo: Elementi di selvicoltura: governo e trattamento del bosco</p>	
<p>Contenuti:</p> <p>Definizione di governo di un bosco</p> <p>Definizione di trattamento e turno (distinzione tra turno nei boschi coetanei e disetanei)</p> <p>Forme di governo : differenza tra ceduo e fustaia</p>	<p>Tempi:</p> <p>Aprile</p>

ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" – codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060
 Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it – e-mail istituto: istitutoleardi@istitutoleardi.it
 VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) TEL. 0142452031 - FAX 014276136

ISTITUTO TECNICO PER L'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "Vincenzo LUPARIA" codice ministeriale ALTA01301L
 Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: segreteria@luparia.it
 VIA LUPARIA, 14 – SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) – TEL. 0142/488151-488214 – FAX 0142/488748

Modulo: Territorio problematiche e tecniche di difesa	
Contenuti: Risorse naturali e difesa del territorio Ruolo dei boschi per la stabilità del territorio Dissesto idrogeologico, incendi boschivi e rischio sismico Ingegneria naturalistica	Tempi: Maggio

PROGRAMMA SVOLTO PER BES E OBIETTIVI MINIMI

1. Concetto di ambiente
 - Aspetti introduttivi sull'ambiente
 - Impronta ecologica
0. Concetto di territorio
 - Aspetti e caratteri del territorio
 - I terroir italiani
 - La valutazione del territorio
 - Parchi e riserve naturali
0. Concetto di paesaggio
 - Analisi e classificazione del paesaggio
 - Tipologie dei paesaggi italiani
 - L'ecologia del paesaggio
0. Tipi di inquinamento
 - Inquinamento dell'aria
 - Inquinamento dell'acqua
 - Inquinamento del suolo
0. Inquinamento di origine agricola
0. Bioindicatori
 - Bioindicatori per la qualità dell'aria
 - Bioindicatori per la qualità dell'acqua
 - Bioindicatori per la qualità del suolo

ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" – codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060
Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it – e-mail istituto: istitutoleardi@istitutoleardi.it
VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) TEL. 0142452031 - FAX 014276136

ISTITUTO TECNICO PER L'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "Venezio LUPARIA" codice ministeriale ALTA01301L
Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: segreteria@luparia.it
VIA LUPARIA, 14 – SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) – TEL. 0142/488151-488214 – FAX 0142/488748

- 0. Rifiuti
- 0. Tecniche di arboricoltura da legno
 - Sesti d'impianto
 - Definizione di governo di un bosco: fustaia e ceduo
- 0. Dissesto idrogeologico
 - Erosione
 - Lisciviazione

FIRME ALUNNI



Elena Rungaro

FIRMA DOCENTE





PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

A.S. 2023/2024

CLASSE: 5 A agr

DOCENTE: IVAN PIERO DEVASINI

CONTENUTI

Programmazione dettagliata:

TEORIA:

- Conoscenza della terminologia specifica;
- Ricerche individuali di approfondimento su tematiche sportive;
- L'apparato scheletrico;
- L'apparato muscolare;
- Alimentazione, metabolismo, nutrienti, pilastri del benessere;
- IMC

PRATICA:

- Corse lente e prolungate;
- Camminate all'esterno della scuola;
- Esercizi a corpo libero (destrezza, elasticità, potenziamento, coordinazione, multilateralità);
- Esercizi di velocità e resistenza;
- L'atletica leggera: presentazione di alcune specialità (salto in lungo, 1000 m);
- Sport di squadra: calcio a 11, beach volley (incluse regole e fondamentali);

Casale Monferrato, 15 Maggio 2024

FIRME ALUNNI



Elia Pirogno

FIRMA DOCENTE



PROGRAMMA DI : RELIGIONE

A.S. 2023/24

UNITA' 1	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.
UNITA' 2	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 agape; 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.
UNITA' 3	UNA SOCIETA' FONDATA SUI VALORI CRISTIANI
	1. Una politica per l'uomo: politica e moralità; la politica della solidarietà; una filosofia della politica.
	2. Un ambiente per l'uomo: la creazione affidata all'uomo; sviluppo sostenibile; solidali con la natura e con gli altri; perché l'ecologia; il rispetto per la natura.
	3. Un economia per l'uomo: economia e sviluppo sostenibile; economia e globalizzazione; restituire saggezza alla crescita economica; l'economia non ha anima.
	4. Una scienza per l'uomo: la bioetica; il campo d'indagine della bioetica; vita ed esistenza; convenienza e morale.
	5. 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?
	6. Biotecnologie e OGM: il DNA; le manipolazioni genetiche.
	7. 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?
	8. La fecondazione assistita: le tecniche per combattere l'infertilità; la vita è sacra; il rispetto della vita umana; desiderare un figlio.
	9. L'aborto: lo statuto dell'embrione; il diritto alla vita; responsabilità nella difesa della vita umana.
	10. 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.

Casale Monferrato, 9 maggio 2024

L'Insegnante.

Stefano F. P.

I Rappresentanti di Classe:

[Signature]

Elisa Pirogna



**PROGRAMMA SVOLTO
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA
CLASSE V A**

DOCENTE:**prof. M. Letizia Marino****MATERIA:****Alternativa alla Religione cattolica****CLASSE:****V A Luparia****CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE**


Modulo: CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILE	
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	Tempi: primo trimestre

Modulo: PACE GIUSTIZIA ED ISTITUZIONI SOLIDE**Contenuti:****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.

Tempi:**Secondo
pentamestre****FIRME ALUNNI**
Elina Ricagno**FIRMA DOCENTE****Prof.ssa Maria Letizia Marino**

ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" - codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060
Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it - e-mail istituto: istitutoleardi@istitutoleardi.it
VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) TEL. 0142452031 - FAX 014276136

ISTITUTO TECNICO PER L'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "Vincenzo LUPARIA" codice ministeriale ALTA01301L
Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: segreteria@luparia.it
VIA LUPARIA, 14 - SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) - TEL. 0142/488151-488214 - FAX 0142/488748

PROGRAMMA SVOLTO

DOCENTE:**Prof. Angelo Cassano, Riccardo Mutti e Ivan Devasini****MATERIA:****Educazione Civica: "Salute e Benessere"****CLASSE:****5^A**

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Modulo:	
Contenuti: Corretta Alimentazione Dieta mediterranea	Tempi: I Trimestre
Modulo:	
Contenuti: Definizione e individuazione degli insetti pronubi Biodiversità, funzione ecologica ed ambientale dei pronubi	Tempi: I Trimestre
Modulo:	
Contenuti: Alimentazione, metabolismo, nutrienti	Tempi: I Trimestre
Modulo:	
Contenuti: Educazione alimentare	Tempi: II Pentamestre

Cibi km zero, slow food, ecc.	
Storia dell'alimentazione	

Modulo:	
Contenuti: 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	Tempi: Il Pentamestre

Modulo:	
Contenuti: IMC, La salute, I pilastri del benessere	Tempi: Il Pentamestre

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

ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" – codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060
Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it - e-mail istituto: istitutoleardi@istitutoleardi.it
VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) TEL. 0142452031 - FAX 014276136

ISTITUTO TECNICO PER L'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "Vincenzo LUPARIA" codice ministeriale ALTA01301L
Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: segreteria@luparia.it
VIA LUPARIA, 14 - SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) - TEL. 0142/488151-488214 - FAX 0142/488748

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.

FIRME ALUNNI


Elisa Ruggiero

FIRMA DOCENTE


Roberto Ruggiero