

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE **QUINTA Sez. AV**

INDIRIZZO: Agraria, Agroalimentare e Agroindustria

ARTICOLAZIONE: Viticoltura ed Enologia

ELABORATO nella seduta del 9 Maggio 2019

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1. Breve descrizione del contesto

Nell'ultimo rapporto di autovalutazione, che si è concluso nel luglio 2017, è stato messo in evidenza che l'istituto è ben inserito nel territorio e mantiene numerosi rapporti con gli Enti locali quali: Istituzioni Agrarie Riunite, Unione Agricoltori, Istituto Zooprofilattico, Slow food, Associazione florovivaisti e altre del settore.

Le numerose aziende agricole presenti nella provincia (10.000 secondo un'elaborazione della Camera di commercio di Milano, Monza Brianza e Lodi con Coldiretti Lombardia) hanno anche costituito una adeguata risorsa per l'ex-attività di Alternanza Scuola Lavoro.

1.2. Presentazione dell'Istituto

L'Istituto Tecnico Agrario “Giuseppe Pastori”, nato a Brescia nel 1875 come *Scuola Pratica di Agricoltura*, ha celebrato nel 2017 i propri 140 anni di storia. Nel corso degli anni ha subito varie trasformazioni e attuato alcuni progetti sperimentali tra i quali, a partire dal 1994, il Progetto Cerere Unitario Agro Ambientale.

Dal 2010, con il riordino della scuola superiore, sono state attivate le tre articolazioni attualmente presenti:

- Viticoltura ed enologia;
- Produzioni e trasformazioni,
- Gestione dell'ambiente e del territorio.

La popolazione scolastica dell'Istituto Pastori è costituita da circa 1100 studenti provenienti da tutta la provincia di Brescia. Attualmente la popolazione scolastica si compone per il 60% da maschi e per il 40% da femmine. La motivazione verso l'istruzione tecnico agraria da parte delle famiglie è elevata. Alcuni studenti sono figli o nipoti di ex allievi e la famiglia ripone grande fiducia nell'Istituzione scolastica.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

Il Diplomato in **Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, 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;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- 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.

A conclusione del percorso quinquennale, **il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:**

1. Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
2. Organizzare attività produttive ecocompatibili.
3. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
4. Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
5. Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
6. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
7. Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
8. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

2.2 Quadro orario settimanale

Nell'articolazione "**Viticoltura ed enologia**" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti e all'utilizzazione delle biotecnologie.

Il quadro orario settimanale è il seguente:

Discipline specifiche dell'articolazione "Viticoltura ed enologia"			
Discipline	III	IV	V
Produzioni animali	3	3	2
Complementi di matematica	1	1	
Produzioni vegetali	5	4	
Viticoltura e difesa della vite			4
Trasformazione dei prodotti	2	2	
Enologia			4
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	2
Genio rurale	3	2	
Biotecnologie agrarie		3	
Biotecnologie vitivinicole			3
Gestione dell'ambiente e del territorio			2
A.S.L. 400 ore triennali			

3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di classe

Cognome Nome	Ruolo	Disciplina
Prof. Civettini Stefano	Docente	Religione
Prof.ssa Brambilla Nadia	Docente	Italiano
Prof.ssa Brambilla Nadia	Docente	Storia
Prof.ssa Molinari Patrizia	Docente	Lingua straniera
Prof.ssa Ferrari Sara	Docente	Matematica
Prof.ssa De Benedetto Tiziana	Docente	Gestione dell'Ambiente e del Territorio
Prof.ssa De Benedetto Tiziana	Docente	Enologia
Prof. Gerbino Antonio	Docente	Biotechnologie Vitivinicole
prof. Gerbino Antonio	Docente	Viticultura e Difesa della Vite
Prof. Crea Riccardo	Docente	Economia Estimo Marketing Legislazione.
Prof. Alfano Aurelio	Docente	Produzioni Animali
Prof.ssa Licitra Maria degli Angeli	Docente	Scienze motorie
Prof.ssa Zaniboni Franca	Codocente	Enologia e Biotechnologie Vitivinicole

3.2 Continuità dei docenti

DOCENTE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Docente di Religione	■	■	■
Docente di Italiano		■	■
Docente di Storia		■	■
Docente di Lingua straniera	■	■	■
Docente di Matematica	■	■	■
Docente di Gest. Amb.Territorio			■
Docente di Enologia			■
Docente di Biotecnologie Vitivinicole			■
Docente di Vit. e Difesa della Vite			■
Docente di Economia Est. Mark. Leg.			■
Docente di Produzioni Animali			■
Docente di Scienze motorie			■
Codocente di Enologia e Biotecnologie Vit.			■

3.3 Composizione e storia della classe

ALUNNI					
01	Baiguera	Matteo	12	Pasetti	Lorenzo
02	Beccalossi	Michele	13	Pezzali	Marco
03	Businaro	Davide	14	Piardi	Giovanni
04	Consolini	Marco	15	Rizzetti	Linda
05	Costa	Marco	16	Rosa	Marco
06	Dotti	Francesco	17	Russo	Michele
07	Gerardi	Clara	18	Signoria	Fabio
08	Maffioli	Laura	19	Singia	Riccardo
09	Martinelli	Sara	20	Tonelli	Luca
10	Migliorati	Lorena	21	Vitali	Paolo
11	Pagani	Veronica	22	Zubani	Simone

La classe è attualmente composta da 22 alunni, 6 ragazze e 16 ragazzi, di cui uno proveniente dalla classe 5 Av dell'anno scorso; il gruppo classe, ex III Av, in origine

di 27 studenti, si formò nell'anno scolastico 2016-2017, anno in cui i ragazzi scelsero l'articolazione specifica di viticoltura e enologia.

Nell'arco del triennio il Consiglio di Classe ha compilato e rimodulato annualmente due Piani Didattici Personalizzati.

Al termine di un percorso formativo triennale, la classe appare vivace, collaborativa, sincera e sostanzialmente corretta: la frequenza è stata fino ad oggi decisamente regolare. A fronte di questo clima positivo instauratosi in classe l'atteggiamento verso lo studio rimane, mediamente, un po' superficiale e a volte mnemonico; solo in alcune discipline spiccano risultati complessivamente più che discreti.

Si evidenziano tre fasce di livello:

- la prima è caratterizzata da pochi alunni metodici, autonomi e interessati che possiedono una buona preparazione in tutte le discipline.
- La seconda fascia, alla quale appartiene la maggioranza, è composta da allievi che hanno frequentato le lezioni con regolarità ma con un impegno e una partecipazione meno entusiasta, ed è caratterizzata da una sufficiente conoscenza dei contenuti disciplinari e competenze diversificate nelle varie materie.
- La terza fascia, composta da alunni che hanno avuto difficoltà di metodo e di motivazione allo studio, è caratterizzata da conoscenze disciplinari e competenze che risultano quindi, ad oggi, lacunose.

Se le competenze disciplinari sono state conseguite in modo diversificato, invece gli obiettivi comportamentali fissati dal Consiglio di Classe sono stati raggiunti in pieno. Inoltre decisamente incoraggianti sono stati i giudizi espressi dai tutor durante i periodi di Alternanza Scuola Lavoro per i quali, globalmente, la classe raggiunge livelli più che buoni di interesse, autonomia e capacità.

Il triennio d'indirizzo ha consentito a buona parte degli studenti di apprezzare la scelta fatta e conseguentemente di prefigurare un futuro in un settore attinente: una parte vuole cercare di inserirsi immediatamente nella realtà lavorativa del territorio, un secondo gruppo desidera iscriversi all'anno integrativo del corso Superiore di Specializzazione Enotecnico che verrà attivato dall'anno scolastico 2019 2020 presso il nostro Istituto mentre un terzo vorrebbe iscriversi al corso universitario di Enologia.

4. INDICAZIONI INERENTI LE STRATEGIE E I METODI PER L'INCLUSIONE

L'Istituto adotta da anni, in osservanza alla vigente normativa, strategie per l'inclusione di alunni con difficoltà certificate.

Durante il primo consiglio di classe viene esaminato il materiale riguardante l'allievo/a. Gli insegnanti provvedono a redigere, a seconda delle situazioni, un Piano Didattico Personalizzato o un Piano Educativo Individualizzato articolato nelle varie discipline, per mettere lo studente nelle condizioni di poter affrontare con profitto l'anno scolastico. Le strategie inserite nel PDP possono essere divise, a titolo esemplificativo, in tre categorie:

- Riduzioni, semplificazioni, dispense (riduzione di formule o definizioni da memorizzare, riduzione qualitativa della richiesta, riduzione quantitativa della richiesta: minor numero di esercizi o tempi più lunghi, riduzione dei compiti a casa, dispensa dallo studiare su propri appunti o dal copiare esercizi);
- Strumenti alternativi o aggiuntivi (utilizzo del computer personale, del tablet, della calcolatrice, di formulari, schemi e mappe);
- Accorgimenti metodologici riguardo ai materiali e alle lezioni (lavori di gruppo cooperativo, interrogazioni programmate, particolare formattazione delle verifiche).

5. INDICAZIONI GENERALI INERENTI L'ATTIVITA' DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Tipologia Disciplina	Lezioni frontali	Strumenti multimediali	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Simulazione	Recupero e sostegno
IRC	■	■		■		
Italiano	■	■	■	■	■	■
Storia	■	■		■		■
Inglese	■	■		■		■
Matematica	■	■		■		■
Gestione dell'Ambiente e del Territorio	■	■	■	■	■	■
Enologia	■	■	■	■	■	■
Biotechnologie Vitivinicole	■	■		■		■
Viticultura e Difesa della Vite	■	■		■	■	■
Economia Estimo Marketing. Legislazione	■	■		■	■	■
Produzioni Animali	■	■		■		■
Scienze motorie	■		■			■

5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento

Non sono state adottate metodologie d'insegnamento CLIL.

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e orientamento (ex AS-L): attività triennio

Al fine di incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti l'art. 1 comma 33 della legge 107/2015 prevedeva l'attuazione di percorsi di alternanza scuola-lavoro, di cui al decreto legislativo 15 aprile 2015, per una durata complessiva di almeno 400 ore nel secondo biennio e nell'ultimo anno del percorso di studi degli istituti tecnici.

Queste disposizioni si applicano a partire dalle classi terze attivate nell'anno scolastico 2015/2016. Il comma 35 prevedeva che lo svolgimento di tale attività potesse essere svolto anche durante la sospensione delle attività didattiche e che potesse anche realizzarsi all'estero. Il comma 37 prevedeva la possibilità, da parte dello studente, di

esprimere una valutazione dell'efficacia e della coerenza dei percorsi proposti con il proprio indirizzo di studio.

La legge 30 dicembre 2018, n.145, relativa al "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2019 e bilancio pluriennale per il triennio 2019-2021" apporta modifiche alla disciplina dei percorsi di alternanza scuola lavoro di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 77, che vanno ad incidere sulle disposizioni contenute nell'articolo 1, commi 33 e seguenti, della legge 13 luglio 2015, n. 107.

Tali modifiche, contenute nell'articolo 1, commi da 784 a 787, della citata legge, comportano, tra l'altro, che già a partire dal corrente a.s. gli attuali percorsi di alternanza scuola-lavoro siano ridenominati "*Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento*" e che il monte ore obbligatorio, per gli Istituti Tecnici passi da 400 a 150 ore.

A partire dall'a.s. 2015-2016 l'Istituto Pastori ha messo in atto quanto previsto dalla Legge 107.

Il raggiungimento di tale obiettivo è stato garantito mediante una ripartizione fra ore obbligatorie da svolgersi presso realtà esterne nel periodo scolastico, ore facoltative da svolgersi in realtà esterne durante la sospensione delle attività didattiche, ore svolte in periodo curricolare (attività nell'azienda dell'Istituto, visite didattiche di settore, formazione sicurezza, didattica propedeutica all'attività in azienda).

Mentre in un primo momento il periodo di svolgimento dell'alternanza è coinciso con l'inizio e la fine dell'anno scolastico (mesi di giugno e di settembre) negli a.s. 2017/18 e 2018-2019 le esperienze di alternanza esterna si sono svolte nel corso dell'anno scolastico.

Le realtà esterne sono state prevalentemente coerenti con l'indirizzo di studio frequentato dallo studente, ed è stata prevista una valutazione da parte del tutor esterno sulle competenze raggiunte con ricadute sulla valutazione didattica.

Nell'anno scolastico 2017-2018 è stata avviata la costruzione di un modello di progettazione triennale d'Istituto dei percorsi di alternanza scuola lavoro d'Istituto, declinati per articolazione e per disciplina ed è stata rimodulata nel corso dell'anno scolastico la scansione temporale dei percorsi di alternanza scuola lavoro interna all'istituto e presso realtà esterne.

Il prospetto sotto riportato (tabella A) rappresenta la sintesi delle ore di alternanza effettuate dalla classe nel corso del triennio:

Tabella A	a.s. 2016-2017 CLASSE III	a.s. 2017-2018 CLASSE IV	a.s. 2018-2019 CLASSE V
AS-L interna	3 settimane ASL interna 35 ore/settimana (105 ore)	3 settimane ASL interna 34 ore/settimana (102 ore)	
AS-L esterna	80 ore alternanza esterna	80 ore alternanza esterna	80 ore alternanza esterna + 36 ore a disposizione del C.d.C. (tabella B)
Totale 483 ore:	185	182	116

In sintesi i percorsi di alternanza esterna effettuate dalla classe nel corso del triennio:

Tabella B Alunni	anno scolastico 2016/17	anno scolastico 2017/18	a. scolastico 2018/19
Baiguera	Cascina "La Benedetta"- Rod. Saiano	Cantina "Majolini" - Ome	Cantina "Majolini" - Ome
Beccalossi	Az. Agr. "San Michele" – Capriano d.C.	Az. Agr. "San Michele" – Capriano d.C.	Soc. agr. "Pratum Coller"- Castelmella
Businaro	Cantina "1701"– Cailino Vivai Leonessa – Travagliato	A.S.L. interna	"Tenuta Ambrosini"- Cazzago S. Martino
Consolini	Az. Agr. "Il frutto"- Collebeato	Az. " I Giardini di Marzo"- Collebeato	Az. " I Giardini di Marzo"- Collebeato
Costa	Az. Agr. "Delai"- Puegnago	Az. Agr. "Delai"- Puegnago	Az. Agr. "Delai"- Puegnago
Dotti	Cantina "Ca' dei Frati" - Sirmione	"Ca' del Vent" S.r.l. - Cellatica	"Ca' del Vent" S.r.l. - Cellatica
Gerardi	Cantina "Pasini"- Raffa di Puegnago	Agri 2B - Brescia	Cantina "Riccifana" - Cologne
Maffioli	Cantina "Berlucchi" - Borgonato	Coldiretti - Brescia	Cantina "Ca' dei Frati" - Sirmione
Martinelli	Az. Agr. Vivaio "Cammarata"- Nave	Ambulatori. Pavoni e Paroli - Nave	Az. Agr. "Famiglia Olivini"- Desenzano
Migliorati	Amb. Vet "San Rocco"- Ghedi	Amb. Vet "San Rocco"- Ghedi	Amb. Vet "San Rocco"- Ghedi
Pagani	Az. Agr. "Bellavista"- Erbusco	Az. Agr. "Bariselli Gabriella"-Erbusco	Az. Agr. "Bellavista"- Erbusco
Pasetti	Cantina "Ca' dei Frati" - Sirmione	Az. Agr. "Le Quadrelle"- Calvagese Riviera	Az. Agr. "Selva Capuzza"- Desenzano
Pezzali	Confederazione Italiana Agricoltori - Brescia	Confederazione Italiana Agricoltori - Brescia	Cantina "Le Cantorie"- Gussago"
Piardi	Az. Agr. "Castello di Gussago"- Gussago	"Ca' del Vent" S.r.l. - Cellatica	"Ca' del Vent" S.r.l. - Cellatica
Rizzetti	Cantina "Ca' dei Frati" - Sirmione	Coldiretti - Lonato	Az. Agr. "Selva Capuzza"- Desenzano
Rosa	Az. Vit. "Antico Attico Milesi" - Cellatica	Az. Agr. " I Giardini di Marzo"- Collebeato	Az. Agr. " I Giardini di Marzo"- Collebeato
Russo	Az. Agr. "Cascina Valle"- Rezzato	Soc. coop "Caseificio LAIT"- Bagnolo Mella	Az. Agr. "Colline della Stella" - Gussago
Signoria	Agriturismo Loconovo - Montirone	Az."Bersi Serlini" – Provaglio d'Iseo	Cantina "Majolini" - Ome
Singia	Cantina "Berlucchi" - Borgonato	Az. Agr. "Millenium Giardini" - Nuvolento	Cantina "Ca' dei Frati" - Sirmione
Tonelli	Soc. Agr. "Castelveder"- Monticelli Brusati	Soc. Agr. "Castelveder"- Monticelli Brusati	Soc. Agr. "Castelveder"- Monticelli Brusati
Vitali	Az. Vit. "Lazzari"- Capriano del colle	Az. Agr. "Bettigardini" – Bagnolo Mella	Az. Vit. "San Bernardo" - Poncarale
Zubani	Az. Agr. "Colline della Stella" - Gussago	Az. Agr. "Castello di Gussago"	"Ca' del Vent" S.r.l. - Cellatica

Nell'a.s. 2017/18 l'Istituto ha ottenuto l'autorizzazione alla realizzazione di progetti PON FSE per percorsi di alternanza scuola lavoro. Uno di essi, nazionale, è stato realizzato nell'a.s. 2017/18.

Propedeutica all'esperienza dell'alternanza scuola-lavoro è stata la formazione sulla sicurezza sia di base che specifica. A tal fine l'Istituto ha aderito al Protocollo tecnico sottoscritto da ASL, UST, DTL e Provincia concernente l'erogazione della formazione sulla salute e sicurezza sul lavoro, nel rispetto del D.lgs. 81/2008 e dell'accordo CSR 21/12/2011, a cura degli istituti di istruzione secondaria di II° grado. A partire dall' a.s. 2015-16 docenti interni al Consiglio di Classe hanno provveduto all'erogazione delle quattro ore previste per la formazione di base sulla sicurezza agli studenti del secondo anno del primo biennio (classi seconde) e delle otto ore della formazione specifica (agricoltura, rischio medio) agli studenti del primo anno del secondo biennio (classi terze).

Inoltre il Consiglio di Classe, per l'anno 2018-2019, ha deliberato di riconoscere (tabella C) le seguenti attività svolte nell'ambito del ex-alternanza scuola-lavoro

Tabella C	Attività indicata da Consiglio di Classe	
10 Novembre 2018	<i>"Tornate all'antico e sarà un successo. Agricoltura biologica, moda e/o opportunità?" Convegno a San Barnaba, Brescia in occasione del XIV premio Pastori</i>	5 ore
8 Gennaio 2019	<i>"Dr Jekyll and Mr Hyde", teatro Gloria di Montichiari (Brescia)</i>	3 ore
18 Febbraio 2019	<i>Visita Cantina Petra, Suvereto (Livorno)</i>	4 ore
19 Febbraio 2019	<i>Visita tenuta Decugnano dei Barbi, Fossatello, Orvieto (Terni)</i>	3 ore
20 Febbraio 2019	<i>Visita cantina Mazziotti, Bolsena (Viterbo) Visita antica Cantina Leonardi, Montefiascone (Viterbo)</i>	4 ore
21 Febbraio 2019	<i>Visita cantina Cooperativa di Pitigliano, Pitigliano (Grosseto)</i>	3 ore
22 Febbraio 2019	<i>Visita Tenuta di Salviano, Civitella del Lago (Terni)</i>	4 ore
6 Marzo 2019	<i>Visita alle Cantine di Franciacorta: Barone Pizzini, Provaglio d'Iseo (Brescia) Faccoli Franciacorta, Coccaglio (Brescia) Cascina Carretto, Erbusco (Brescia)</i>	8 ore
3 Maggio 2019	<i>Visita alle Cantine Colli Morenici del Lago di Garda e Valpolicella: Azienda Agricola Ricchi F.lli Stefanoni s.s., Monzambano (Mantova) Azienda Agricola Boscaini Carlo, Sant'Ambrogio di Valpolicella (Verona)</i>	8 ore

5.4 Ambienti di apprendimento.

Nel corso di tutta l'azione formativa triennale sono stati utilizzati "supporti fisici" quali il vigneto, l'azienda, i laboratori, la palestra, l'aula con proiettore e biblioteca, e supporti didattici quali i testi in adozione, fotocopie di articoli tratti da riviste e quotidiani,

materiale vario allegato alla didattica del registro elettronico Classeviva, documentazioni tecniche di approfondimento, software, App e sussidi audiovisivi. Per la declinazione dei tempi si fa riferimento alle programmazioni curricolari.

6. ATTIVITA' E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Strategie di recupero:

- Recupero all'interno dell'attività curricolare da parte di ogni insegnante;
- Indicazioni e suggerimenti metodologici per superare difficoltà nelle singole discipline;
- Attivazioni di *corsi di recupero* (al termine di ciascun periodo valutativo) e di *sportelli didattici* (da novembre a giugno, su richiesta del singolo allievo) per recuperare lacune pregresse.

La verifica del recupero delle lacune è stata effettuata, per quanto riguarda il primo periodo valutativo (trimestre), nel periodo dal 7 al 19 gennaio 2019 e ha coinvolto al massimo quattro discipline.

Per le lacune relative al secondo periodo valutativo (pentamestre) il recupero è stato fatto in itinere.

Potenziamento

I progetti di potenziamento sono realizzati nell'ambito delle risorse PON e come tali rivolti ad una trentina di studenti iscritti su base volontaria.

Progetto "Pastori, prima e dopo"

Il progetto si pone l'obiettivo di offrire agli alunni di quarta e quinta un supporto nel momento della scelta degli studi universitari, aiutandoli ad individuare il legame fra le conoscenze acquisibili in un determinato percorso accademico, le aree professionali e gli sbocchi lavorativi.

Modulo di Fisica

Il modulo, della durata di 30 ore, si basa sulla necessità evidenziata dagli studenti di completare la conoscenza degli argomenti di fisica poiché la materia viene trattata solo nel primo biennio.

Modulo di Orientamento in uscita

Il corso, della durata di 30 ore, è rivolto agli studenti di quarta e quinta che desiderano approfondire argomenti scientifici in previsione dei test di ammissione alle facoltà a numero chiuso, facendo riferimento soprattutto alla logica, alla cultura generale, alla comprensione di testi e alle discipline scientifiche.

6.2 Attività e progetti attinenti a “Cittadinanza e Costituzione”

Il Consiglio di Classe, nella riunione del 4 Aprile 2019, ha indicato come attività riconoscibili per l'anno scolastico 2018-2019, nell'ambito delle attività di Cittadinanza e Costituzione, le seguenti:

Titolo	Descrizione	Tipologia intervento	Durata
“Suffragette”	Nell'ambito del progetto di Istituto sui diritti umani, nello specifico per il diritto di voto alle donne in occasione del settantesimo anniversario della Dichiarazione dei diritti dell'Uomo 1948, visione del film Suffragette.	proiezione del film	2 ore
“Principi della Costituzione”	Incontri in classe con la prof.ssa Moschini, docente di Diritto, inerenti i diritti e doveri principali sanciti dalla Costituzione e in particolare art. 13, 26 e 27.	presentazione PowerPoint	3 ore
“Il Tribunale di Brescia”	Presenza ad udienze di procedimenti di natura penale, con interlocuzione fra una udienza e l'altra con il Giudice.	attività in loco coordinata dal prof. Crea	2 uscite 8/05/2019 22/05/2019
“Autonomia dello Stato”	Incontro in classe con la prof.ssa Schiffo, docente di Diritto, inerente l'autonomia del potere giudiziario e potere politico: la funzione della magistratura.	lezione frontale	1 ora
“Costituzione - salute e sicurezza sul lavoro”	Incontro in classe con la prof.ssa Schiffo, docente di Diritto, inerente la tutela della salute dei lavoratori sancita dalla Costituzione.	lezione frontale	1 ora
“Agro-mafie”	Incontro sull'educazione alla legalità con gli agenti della Polizia Locale dal titolo: “Il fenomeno della criminalità organizzata sul territorio cittadino”.	conferenza	2 ore
“Allarmi ambientali”	Lettura del libro di Luca Mercalli “ <i>Non c'è più tempo. Come reagire agli allarmi ambientali</i> ” Einaudi Editore.	attività autonoma coordinata dalla prof.ssa Brambilla	

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Alcuni ragazzi della classe hanno approfittato delle offerte formative proposte dall'Istituto Pastori e hanno seguito corsi e/o conseguito:

- Patentino di guida dei trattori;
- Patentino per il trattamento dei prodotti fitosanitari;
- Corso per certificazione Cambridge B1 e B2.

6.4 Percorsi interdisciplinari

Nel corso dell'anno scolastico sono stati individuati due macro percorsi interdisciplinari:

- La Costituzione (E.E.M.L., Storia e Italiano)
- Uscite sul territorio: viaggio d'istruzione in Umbria, Toscana e Lazio, uscita in Franciacorta e uscita Valpolicella e Lugana (Enologia, Viticoltura e Difesa della Vite, Biotecnologie, G.A.T. e E.E.M.L.)

6.5 Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi in alternanza)

I progetti presenti in Istituto, ai quali tutti gli alunni possono partecipare, sono numerosi; quelli più frequentati e che costituiscono un'opportunità per esplorare e approfondire ambiti e situazioni sono:

- Sicurezza stradale
- Gruppo sportivo
- Fattoria didattica e risveglio di primavera
- Fantaband.

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

Durante l'anno scolastico sono state effettuate, rivolte a tutti gli alunni, le seguenti attività specifiche di orientamento in uscita:

- Laboratorio di ricerca attiva di lavoro a cura di *Informagiovani* del Comune di Brescia;
- Incontri-seminari a cura dell'Università Cattolica del Sacro Cuore sede di Piacenza (Agraria) sede di Cremona (Tecnologia alimentare).

Gli studenti interessati hanno potuto, inoltre, iscriversi e partecipare ai seguenti incontri:

- la presentazione della nuovo corso di studi ad indirizzo Sistemi agricoli Sostenibili da parte dell'Università di Brescia;
- Un incontro con un rappresentante del collegio dei periti agrari;
- La presentazione della Facoltà di agraria dell'Università di Milano.

7. INDICAZIONI DISCIPLINARI

7.1 Schede informative inerenti le singole discipline

Insegnamento Religione Cattolica - Prof. Stefano Civettini	
Competenze disciplinari programmate per l'anno scolastico 2018-2019	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano •Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche • Utilizzare le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti
Principali conoscenze e contenuti programmati	<ul style="list-style-type: none"> • Specifico della morale Cristiana • L'etica della vita • La bioetica: epistemologia del sapere • Il problema dei modelli di riferimento morale • I principi della bioetica cattolica • I principi della bioetica laica • Inizio vita: le risposte della scienza; la scelta cattolica • Eutanasia • L'etica delle relazioni: io e gli altri • La morale sessuale: il valore del rispetto • La contraccezione • La maturazione psico-sessuale • La ragionevolezza dei valori cattolici nella morale sessuale • La famiglia ieri e oggi • La famiglia nella visione cristiana • Il matrimonio laico e il divorzio • Il matrimonio cristiano: significato valoriale e religioso; i casi di nullità • La dottrina sociale della chiesa e il Concilio Vaticano II
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Il motivare in un contesto multiculturale le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana; • Il riconoscere il valore morale delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo; • L'usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiana-cattolica.
Metodologie	Lavori individuali e di gruppo, riflessioni personali, discussione e confronto, esposizione di approfondimenti tematici.
Criteri di valutazione	Interesse, partecipazione, approfondimenti, produzione di materiale scritto.
Testi materiali e strumenti utilizzati	Testo in adozione, articoli da quotidiani, video, ricerche tematiche da internet

Italiano - Prof.ssa Nadia Brambilla	
Competenze disciplinari programmate per l'anno scolastico 2018-2019	<ul style="list-style-type: none"> •Storico – letteraria: Saper orientare idee, cultura e contesto letterario nella Storia. •Analitica: Comprensione e analisi di testi scritti di vario genere. •Critica: Confronto, interpretazione e commento di testi in relazione a epoche, movimenti, autori, generi e opere. Rielaborazione di idee e conoscenze. •Testuale: Impostazione e articolazione complessiva del testo. •Grammaticale: Utilizzo consapevole delle strutture grammaticali e del sistema ortografico e interpuntivo. •Lessicale - semantica: Disponibilità e scelta consapevole di risorse lessicali e interlessicali. •Ideativa: Capacità di elaborazione e riordino di contenuti e conoscenze. •Metodologica: elaborazione e uso di un metodo di studio personale ed efficace. •Contenutistica: Possesso e fruizione dei contenuti. •Espositiva: Impostazione e articolazione del discorso.
Principali conoscenze e contenuti programmati	<p>Giacomo Leopardi: biografia, il pensiero e la poetica. Pessimismo storico, cosmico ed eroico. La poetica del vago e dell'indefinito.</p> <p>”Epistolario” <i>Qui tutto è morte.</i></p> <p>“Zibaldone”: temi. Lettura ed analisi: <i>Il piacere, ossia la felicità, Il vago e l'indefinito.</i></p> <p>“ Canti”: genesi, temi e struttura dell'opera: Lettura ed analisi dei testi: <i>L'Infinito, A Silvia, La sera del dì di festa, Il sabato del villaggio, La quiete dopo la tempesta.</i></p> <p>Operette morali: temi e struttura. Lettura ed analisi: <i>Dialogo della natura e di islandese, Dialogo di un venditore di almanacchi.</i></p> <p>L'Età del Positivismo:</p> <p>Il positivismo e la sua diffusione: la fiducia nella scienza, nel progresso e l'esigenza di realismo. La filosofia positiva di Comte e Taine. La nascita dell'evoluzionismo: le teorie di Darwin e il darwinismo sociale</p> <p>Il naturalismo: il Realismo all'origine del Naturalismo.</p> <p>Le tematiche del Naturalismo, classi sociali rappresentate, metodo scientifico applicato alla letteratura; impersonalità E. Zola e il “romanzo sperimentale” Edmond e Jules de Goncourt, da “Germanie Lacertoux”: <i>Questo romanzo è un romanzo vero</i> E. Zola, Prefazione a “Thérèse Raquen” (brano antologico su file) “Il romanzo sperimentale”: <i>Osservazione e sperimentazione</i> “Assomoir”: <i>Gervasia All'Assomoir</i></p> <p>Il Verismo: L'influenza del Naturalismo, Naturalismo e verismo a confronto Giovanni Verga: biografia ed opere La fase preverista. L'approdo al Verismo: da Nedda a Rosso Malpelo La fase verista: I principi della poetica verista e le tecniche narrative. I manifesti del verismo verghiano: Fantasticheria; l'Amante di Gramigna, la</p>

prefazione dei Malavoglia
 Le tecniche narrative: canone dell'impersonalità, eclissi dell'autore, regressione, straniamento; il discorso indiretto libero
 La visione della vita nella narrativa di Verga: pessimismo, religione della famiglia e "ideale dell'ostrica"
 Prefazione a "L'amante di Gramigna"
 Novelle:
 "Vita dei campi": i contenuti della raccolta, i temi, le tecniche narrative.
 Lettura ed analisi: *Lupa; Rosso Malpelo; Fantasticheria*
 "Novelle rusticane: contenuti della raccolta, i temi, le tecniche narrative.
 Lettura ed analisi: *Libertà, La Roba*
 "I Malavoglia": la genesi del romanzo, la trama, la struttura, il tempo, la visione pessimistica, l'ideale dell'ostrica, lo scontro tra il vecchio e il nuovo, le tecniche narrative; analisi dei testi: *Prefazione, Come le dita di una mano* (dal Cap.1); *Lutto in casa Malavoglia* (dal Cap. 4), *L'arrivo e l'addio di N'Toni*
 "Mastro don Gesualdo": trama e personaggi principali, *L'addio alla roba* (Cap 4)

La Scapigliatura: caratteri generali

Giosuè Carducci: biografia e opere. Il classicismo, la concezione della poesia come arte fabbrile

Rime Nuove: Lettura ed analisi, *Pianto Antico*

Odi Barbare: Lettura ed analisi, *Alla stazione in una mattina d'autunno*

La fine del positivismo e il superamento delle certezze:

La crisi del Positivismo e la fine delle certezze scientifiche e filosofiche.

Simbolismo, Estetismo, Decadentismo caratteri essenziali: critica del Positivismo e della società borghese, esaltazione della soggettività, ruolo dell'intellettuale e del poeta; l' "arte per l'arte"

Charles Baudelaire, da "I fiori del male": *Spleen ; L'albatro*
Paul Verlaine, *Languore*
Oscar Wilde, da "Il ritratto di Dorian Gray": *Lo splendore della giovinezza*

Il Decadentismo: il termine, i temi, i caratteri della poesia. Filosofia e scienza: Bergson, Nietzsche e Freud.

Giovanni Pascoli: biografia, il pensiero, la poetica del fanciullino: poesia della meraviglia e dello stupore; lo stile impressionistico, l'uso dell'analogia. Temi, motivi e simboli: il nido, la morte, la natura. Il significato simbolico della parola poetica: Pascoli poeta evocativo.

"Il fanciullino": *È dentro di noi un fanciullino*

"Myracae": edizioni, la struttura, il titolo, i temi, lo stile. Lettura ed analisi di : *Lavandare L'assiuolo, X Agosto, Temporale, Il lampo*
 "Canti di Castelvecchio": il titolo ed i temi. Lettura ed analisi: *La mia Sera*

La grande proletaria si è mossa (brano antologico in fotocopia)

Gabriele D'Annunzio: Biografia, l'uomo e il suo tempo, il mito di una vita inimitabile; la poetica: estetismo, panismo, superomismo.

“Laudi”: struttura, i temi e lo stile. Lettura ed analisi di: “*La pioggia nel pineto*”.

“Il piacere” : la trama, il protagonista, il genere, le tecniche narrative.

Lettura ed analisi del testo: *Il ritratto di un esteta*

Il Futurismo: principi dell'ideologia futurista; i manifesti futuristi

Filippo Tommaso Marinetti, “Il manifesto futurista”: *Aggressività, audacia, dinamismo*

“Zang Tumb Tumb”, *Il bombardamento di Adrianopoli*

Guillame Apollinaire, “Calligrammi”: *Il pleut (Piove)*

La narrativa del Novecento: caratteri del romanzo novecentesco, l'influenza della psicoanalisi, la crisi dell'uomo moderno.

Italo Svevo: la biografia, la formazione culturale, l'incontro con la psicoanalisi. La figura dell'inetto nei primi romanzi: “Una vita” e “Senilità”,

Il pensiero e la poetica: il rapporto con Joyce; i primi due romanzi tra Realismo e Naturalismo; l'interesse per la psicanalisi e l'adozione di nuove tecniche narrative ne “La coscienza di Zeno”

“Una vita”: la trama, la figura dell'inetto, l'ambientazione della vicenda, gli influssi letterari ed ideologici, le tecniche narrative e la struttura. Lettura ed analisi di: *L'insoddisfazione di Alfonso*.

“Senilità”: la trama, la figura dell'inetto e il sistema dei personaggi, le tecniche narrative. Lettura ed analisi di : “*Amalia muore*”.

“La coscienza di Zeno” (lettura integrale autonoma): Struttura, contenuti narratore e punto di vista; il monologo interiore; il “tempo misto”; lo stile e la lingua non letteraria; l'ironia; la fortuna

Lettura ed analisi: *La prefazione del dottor S, Preambolo, L'ultima sigaretta, Un rapporto conflittuale*

Luigi Pirandello: biografia e opere principali.

Pensiero e poetica. La formazione verista. La difficile interpretazione della realtà: il relativismo conoscitivo. Crisi dell'individuo e disagio esistenziale: forme e vita. Il conflitto tra vita e teatro: le “maschere”; il “teatro nel teatro”.

La crisi dei valori e la “lanterninosofia”. I personaggi pirandelliani: crisi d'identità, alienazione, follia. Lo stile e la scelta di una lingua “media”

“L'Umorismo”: *Il sentimento del contrario*,

“Novelle per un anno”: genesi, struttura, temi e tecniche narrative; *La patente, Il treno ha fischiato*

Vita e teatro: le maschere; il teatro nel teatro

“Il fu Mattia Pascal”. La trama, la struttura e i temi, la visione del mondo, le tecniche narrative e lo stile. Lettura ed analisi di : “*Io e l'ombra mia*” (Cap XV)

“Uno, nessuno e centomila”. la composizione, la struttura, la vicenda, la lingua e lo stile. Lettura integrale autonoma dell'opera.

“Sei personaggi in cerca d'autore”: la composizione, la trama, i piani della vicenda, i temi, la novità drammaturgica, innovazioni scenografiche e di regia. Lettura ed analisi di : “*La condizione dei personaggi*”

	<p>La poesia italiana fra le due guerre mondiali: Ermetismo</p> <p>Giuseppe Ungaretti :biografia. La prima fase della produzione poetica di Ungaretti: lo sperimentalismo e le innovazioni stilistiche. La seconda fase: il recupero della tradizione. La terza fase: La compostezza formale <u>“L’Allegria”</u>: Titolo, temi, struttura, poetica; <i>Veglia, Mattina, Soldati, Fratelli, San Martino del Carso</i></p> <p>Eugenio Montale: biografia. L’inconciliabilità tra vita e parola. Poesia come testimonianza del disagio esistenziale Ossi di seppia: significato del titolo e temi, la poetica degli oggetti: il correlativo oggettivo. <u>“Ossi di seppia”</u>: <i>Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato</i></p> <p>Educazione linguistica: produzione scritta</p> <p>a) Procedura e metodologia per la stesura dell’analisi di un testo letterario</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comprensione complessiva: parafrasi e riassunto -Analisi del testo a livello contenutistico e formale -Interpretazione complessiva e approfondimenti -Revisione e correzione <p>b) Procedura e metodologia per la stesura dell’analisi di un testo argomentativo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Comprensione complessiva: riassunto -Individuazione ed analisi della: tesi, antitesi ed argomentazioni -Interpretazione complessiva e approfondimenti -Revisione e correzione
<p>Abilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> •<u>Storico- letteraria</u>: Saper selezionare e ricostruire gli eventi e i fenomeni significativi dei periodi storici; saper individuare e collocare i fenomeni culturali significativi sull’asse del tempo; saper riconoscere i luoghi del potere e della cultura; saper individuare il rapporto tra cultura e potere; saper individuare le caratteristiche dei generi; saper contestualizzare un movimento, un autore o un’opera; saper riconoscere il genere di •<u>Analitica</u>: Saper fare la parafrasi e il riassunto; saper utilizzare gli strumenti dell’analisi testuale; saper analizzare la molteplicità dei significati di un testo. •<u>Critica</u>: Saper individuare i caratteri specifici di un testo; saper contestualizzare un testo; saper spiegare la molteplicità dei significati di un testo; saper commentare gli aspetti di un testo; saper interpretare gli elementi caratterizzanti di un testo alla luce del pensiero e della poetica dell’autore; saper coglier le relazioni tra testi, movimenti, epoche, generi diversi; saper confrontare epoche, movimenti, autori, opere, testi; saper comprendere e utilizzare testi di critica ai fini di un giudizio critico personale •<u>Testuale</u>: Rispettare le consegne; saper scrivere un testo coeso e coerente in base alle consegne; saper organizzare un testo in capoversi e/o paragrafi; saper riassumere un testo; saper produrre testi di tipologie diverse. •<u>Grammaticale</u>: Saper scrivere in modo corretto dal punto di vista ortografico e morfosintattico; usare consapevolmente i segni di punteggiatura. •<u>Lessicale- semantica</u>: saper usare un lessico appropriato e, all’occorrenza, linguaggi settoriali; saper parafrasare un testo. •<u>Ideativa</u>: Saper selezionare gli argomenti in modo pertinente; saper organizzare gli argomenti intorno ad un’idea di fondo; saper organizzare la disposizione degli argomenti in maniera logica e consequenziale; saper

	<p>rielaborare le conoscenze per esprimere commenti e valutazioni personali motivati.</p> <ul style="list-style-type: none"> •<u>Metodologica</u>: Saper selezionare e gerarchizzare i contenuti in fase di lettura; saper riconoscere i concetti chiave; saper usare strumenti di schematizzazione e di sintesi; saper usare strategie di memorizzazione di informazioni e dati. •<u>Contenutistica</u>: Saper ricostruire momenti e fenomeni significativi della storia della letteratura; saper contestualizzare un movimento, un autore, un'opera, un testo; saper analizzare i livelli di un testo. •<u>Espositiva</u>: Saper rispondere in modo pertinente alle domande; saper esporre in modo coeso e coerente; saper articolare un discorso in base a un'organizzazione logica.
Metodologie	<p>Lezione frontale di esposizione Lezione partecipata di sintesi Confronto e dialogo Cooperative Learning Didattica multimediale</p>
Criteri di valutazione	<p>Verifiche: trimestre: un orale e due scritti pentamestre: tre scritti e tre orali.</p> <p><u>Criteri di valutazione prova scritta</u>: -Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale -Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura. -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. -Puntualità nell'analisi, sintattica, stilistica e retorica (Tip.A) -Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. (Tip. B) -Pertinenza del testo rispetto alla traccia, sviluppo lineare e corretta articolazione delle conoscenze (Tip C)</p> <p><u>Criteri valutazione prova orale</u> Utilizzo del linguaggio specifico e qualità espositiva Livello di conoscenza dei contenuti Comprensione e analisi testuale Analisi critica</p> <p><u>Criteri valutazione finale</u> Livello di partenza Conoscenze/competenze raggiunte Evoluzione del processo di apprendimento Metodo di lavoro Impegno</p> <p>La valutazione complessiva: scala da 1 a 10</p>
Testi materiali e strumenti utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> -Testo in adozione: "Visibile parlare" di Marta Sambugar e Gabriella Salà Ed : La Nuova Italia Vol. 3 A e 3B . -File di sintesi ed approfondimento condivisi con gli alunni tramite RE -Film o filmati inerenti poeti/opere -Fotocopie cartacee di approfondimento

Storia - Prof.ssa Nadia Brambilla	
Competenze disciplinari programmate per l'anno scolastico 2018-2019	<p>1 <u>Collocare</u> i principali eventi secondo le corrette coordinate spazio-temporali.</p> <p>2 <u>Usare</u> in modo appropriato il lessico e le categorie interpretative proprie della disciplina. 3 Rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni.</p> <p>4 <u>Ricostruire</u> processi di trasformazione cogliendo elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra civiltà diverse.</p> <p>5 <u>Leggere, valutare e confrontare</u> diversi tipi di fonti.</p> <p>6 <u>Guardare</u> alla storia come a una dimensione significativa per comprendere, attraverso la discussione critica e il confronto fra una varietà di prospettive e interpretazioni, le radici del presente.</p> <p>7 <u>Orientarsi</u> sui concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi giuridici e politici, ai tipi di società, alla produzione artistica e culturale.</p> <p>8 <u>Riconoscere</u> l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione globale.</p> <p>9 <u>Utilizzare</u> categorie, strumenti e metodi della ricerca storica per comprendere la realtà e operare in campi applicativi.</p> <p>10 <u>Correlare</u> la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>

Principali conoscenze e contenuti programmati	<p><u>L'Unificazione italiana.</u> Il '48 in Italia. Prima guerra di indipendenza. L'Italia dopo il'48. Cavour al Governo. La seconda guerra di indipendenza. Il raggiungimento dell'unità</p> <p><u>L'Età della destra storica.</u> Il nuovo stato unitario. Il completamento dell'unità e la questione romana. La politica economica della destra storica. Il Mezzogiorno e il brigantaggio</p> <p><u>La società industriale di massa.</u> La seconda rivoluzione industriale. La rivoluzione nei trasporti e le grandi migrazioni. La nascita della società di massa</p> <p><u>La spartizione imperialistica del mondo.</u> L'imperialismo. La spartizione dell'Africa (sintesi). La spartizione dell'Asia (sintesi). Nazionalismo, Razzismo e Darwinismo sociale.</p> <p><u>L'Italia liberale e la crisi di fine secolo.</u> La Sinistra Storica L'Età di Crispi. La crisi di fine secolo: L'uccisione di Umberto I</p> <p><u>Lo scenario di inizio secolo.</u> L'Europa della bella époque. L'Italia giolittiana.</p> <p><u>La prima guerra mondiale.</u> Cause ed inizio della guerra. L'Italia in guerra. La guerra di logoramento. I trattati di pace.</p> <p><u>La rivoluzione russa e lo Stalinismo.</u> Le radici della rivoluzione. Le rivoluzioni di febbraio e di ottobre. L'Unione Sovietica da Lenin a Stalin. Lo stalinismo</p> <p><u>Il primo Dopoguerra.</u> La pace. Il dopoguerra dei vinti e dei vincitori.</p> <p><u>Il Dopoguerra italiano e l'avvento del fascismo.</u> Le delusioni della pace. Il biennio rosso in Italia. La nascita e diffusione del fascismo. La marcia su Roma. La Dittatura totalitaria fascista. Politica economica e</p>
--	--

	<p>sociale del Fascismo.</p> <p><u>La crisi del 1929.</u> La cause della crisi del '29. Il crollo di Wall Street. Roosevelt e il "New Deal".</p> <p><u>La Germania fra le due guerra: Il Nazismo.</u> L'ideologia nazista. L'ascesa di Hitler. Il totalitarismo nazista: il III Reich. La violenza razziale</p> <p><u>Verso la guerra.</u> L'Europa degli autoritarismi: i fascismi iberici. L'Europa in frantumi: l'asse Roma-Berlino e il patto Ribbentrop Molotov</p> <p><u>La seconda guerra mondiale.</u> Le cause del conflitto e il primo anno di guerra. L'Italia in guerra. La sconfitta dell'Asse. La Resistenza in Italia dal 1943 al 1945. I trattati di pace</p> <p><u>Il Secondo Dopoguerra</u> <u>Il quadro politico: Est e Ovest negli anni Cinquanta e Sessanta.</u> La guerra fredda. Unione sovietica e USA negli anni sessanta. L'Europa occidentale e l'integrazione europea. (Tuto il capitolo in sintesi)</p> <p><u>L'Italia Repubblicana.</u> Dalla monarchia alla repubblica. (Sintesi)</p>
<p>Abilità</p>	<p>1 <u>Saper individuare</u> i principali eventi storici, collocandoli nella corretta dimensione geografica.</p> <p>2 <u>Saper usare</u> in modo corretto i testi, cogliendo i nodi salienti dell'interpretazione, dell'esposizione e i significati specifici del lessico disciplinare.</p> <p>3 <u>Saper operare confronti</u> tra le diverse realtà politiche attraversate.</p> <p>4 <u>Saper leggere</u> una fonte scritta (brani storici, testi letterari...) o iconografica (miniature, quadri, arazzi...) cogliendo la specificità del suo linguaggio.</p> <p>5 <u>Saper padroneggiare</u> gli elementi essenziali di alcune teorie storiografiche relative agli eventi trattati.</p> <p>6 <u>Saper individuare</u> gli elementi fondanti delle istituzioni, cogliendone i legami esistenti anche con il presente.</p> <p>7 <u>Saper operare confronti</u> tra le diverse realtà politiche.</p> <p>8 <u>Saper stabilire</u> relazioni di causa-effetto fra fenomeni naturali, economici, storici e politici, analizzando le principali conseguenze politiche ed economiche degli eventi trattati.</p> <p>9 <u>Saper stabilire</u> i collegamenti fra la storia e le altre discipline.</p> <p>10 <u>Saper riconoscere</u> i modi attraverso i quali gli storici costruiscono il racconto della storia, analizzando e confrontando testi di diverso orientamento storiografico.</p>
<p>Metodologie</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Lezioni frontali di esposizione •Lezioni frontali di sintesi e sistematizzazione •Cooperative learning •Didattica multimediale
<p>Criteri di valutazione</p>	<p><u>Verifiche:</u> trimestre: un orale e uno scritto pentamestre: uno scritto e due orali</p> <p><u>Livello di sufficienza:</u> - Conoscenza e comprensione, anche se non approfondite, dei contenuti disciplinari. - Capacità di cogliere i collegamenti tra i diversi contenuti con la guida dell'insegnante. - Esposizione semplice, ma sufficientemente chiara e corretta e uso adeguato della terminologia specifica della disciplina.</p> <p><u>Valutazione</u> Livello complessivo (contenutistico, espressivo e lessicale): voti da 1 a 10.</p>

	<u>Criteria valutazione finale</u> Livello di partenza Conoscenze/competenze raggiunte Evoluzione del processo di apprendimento Metodo di lavoro Impegno
Testi materiali e strumenti utilizzati	Fossati/Luppi/Zanette, " <i>Storia concetti e connessioni</i> ", Bruno Mondadori, vol III Materiali multimediali: File, Ppt, Video, Sintesi, Mappe Materiali cartacei: Documenti approfondimento, Sintesi, Mappe

Lingua Straniera: Inglese - Prof.ssa Patrizia Molinari

<p>Competenze disciplinari programmate per l'anno scolastico 2018-2019</p>	<p><u>Comprensione orale:</u> Comprende informazioni concrete e astratte su argomenti quotidiani o relativi al settore di indirizzo; segue il discorso purché sia relativamente familiare e la struttura sia indicata con segnali espliciti.</p> <p><u>Comprensione scritta:</u> Comprende in modo globale e analitico testi scritti di interesse generale su questioni di attualità o tematiche relative al proprio settore di indirizzo.</p> <p><u>Produzione orale:</u> Sa esporre con discreta scorrevolezza argomenti riguardanti la propria sfera di interesse; riesce a esprimere e ad argomentare le proprie idee su tematiche di attualità o professionali, utilizzando un lessico sufficientemente appropriato.</p> <p><u>Produzione scritta:</u> Sa redigere semplici e brevi relazioni su argomenti relativi al settore di indirizzo, utilizzando un lessico appropriato. Sa esprimere e argomentare le proprie opinioni.</p>
---	---

<p>Principali conoscenze e contenuti programmati</p>	<p>La fase iniziale dell'anno scolastico è stata dedicata all'analisi ed all'approfondimento di Five Short Stories by Edgar Allan Poe - Liberty, (lettura graduata), assegnato come attività di consolidamento estivo.</p> <p>Dal testo, Cult B2</p> <p>Unit 6 IDEAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fighting fires from a collage bedroom • Saving lives with a text message • Bringing train to a halt <p>Grammar Passive form: present and past passive constructions</p> <p>Cult Magazine</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Italian diaspora • From Melting pot to salad bowl <p>Unit 7 WONDER WORLD!</p> <ul style="list-style-type: none"> • How did they do? • Stonehenge • the Pyramids of Giza • Describing tourist sites • The blue stones in Stonehenge • Tips for first time travellers <p>Grammar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Present modal verbs of deduction • Past modal verbs of deduction • Modal verbs of deduction: continuous form <p>Cult Magazine</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Mystery of the TAJ MAHAL <p>Unit 8 WORLD FOOD</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dishes from around the world • How I went from a couch potato to a runner in 5 weeks
---	--

Grammar

- Verb patterns
 - Used to, Be/get used to
- ❖ **Vocabulary**: Food and Diet

Words in action

- Food for thoughts pag.267

Cult Magazine

- Comfort food
- Eating on the street
- Cowspiracy

Dal testo, **Modern Farming**

Module 4 HEALTHY EATING

- Nutrition
- Nutrients
- Carbohydrates
- Proteins
- Lipids
- Vitamins and Minerals
- Dietary Fibres
- My Plate
- Choose a variety of foods
- The foodies (materiale fornito dalla docente)
- We are what we eat (materiale fornito dalla docente)
- Vegan lifestyle: can cats and dogs be vegetarians? (materiale fornito dalla docente)
- Eating disorders: Marya Hornbacher Wasted
- The Mediterranean diet (materiale fornito dalla docente)
- The Mediterranean food Pyramid (materiale fornito dalla docente)
- Champagne making process

MODULE 6 WHERE DOES THE FOOD WE EAT COME FROM?

Viticulture

- Grapes
- Grapes and Wines
- Grape cultivation
- Grape cultivation in Lanzarote
- Grape cultivation Practices
- Pests and Diseases
- Major pests and diseases:
- Downy Mildew
- Powdery Mildew
- Grey Mould
- The winemaking Process
- Natural Wine (materiale fornito dalla docente)
- Vegan Wine (materiale fornito dalla docente)
- Biodynamic Wine(materiale fornito dalla docente)

Dal testo Claudia Gualandri, **WINEMAKING**:

The Modern Winery

- The Winery
- The winemaker's tricks

	<ul style="list-style-type: none"> • Earlier harvest vs later harvest • Extended maceration vs short skin contact • Punching down vs pumping over • Hot fermentation vs Cool fermentation • Oak ageing vs Steel tanks • Corks vs Screw caps <p><u>Wine Maturation and Ageing</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Light-struck Wines • Automation and Technology in the Modern Winery • Winery Equipment • Winery Tools and Equipment • Oak barrels for Ageing • The origin of the oak • The size and Shape of the cask • The age of the cask • The toasting Degree • Types of Bottles • Wine bottle Anatomy • Wine labels • To Cork or not to cork <p><u>The World of Wine</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wine Classification: • By Appellation • By Varietal or Vintage • By Vinification methods and style • Red, Rosé Wines and White wines • Sparkling and still wines • Dessert and fortified wines • Ice wines • Kosher Wines • Is Wine Good for your health? • What does "Moderate" wine consumption mean? <p>WINE TASTING</p> <ul style="list-style-type: none"> • Steps of Wine tasting • Wine Aromas • Wine Colours <p><u>WINE APPS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Wine Gets Social <p><u>WINE IN THE WORLD</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • DOCG wines • DOC wines • IGT wines • Italian wines
	<p>a. Comprendere globalmente idee principali e punti di vista in testi orali in lingua standard riguardanti argomenti noti e in filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.</p> <p>b. Comprendere idee principali e dettagli specifici in testi inerenti la sfera</p>

<p>Abilità</p>	<p>personale, l'attualità o il settore di indirizzo.</p> <p>c. Distinguere l'idea principale dai dettagli secondari.</p> <p>d. Produrre in forma orale brevi sintesi su esperienze relative al settore di indirizzo.</p> <p>e. Produrre brevi relazioni, anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico di settore più comune.</p> <p>f. Scrivere con sufficiente correttezza ortografica e grammaticale e precisione lessicale.</p> <p>g. Utilizzare i dizionari per operare scelte lessicali adeguate.</p>
<p>Metodologie</p>	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi stabiliti si è fatto costante ricorso ad attività di carattere comunicativo in cui le abilità linguistiche di base sono state usate realisticamente in varie situazioni. Si è privilegiato l'approccio basato sulla comprensione e si sono proposte attività linguistiche solamente nell'ambito di contesti e di situazioni significative.</p> <p>L'attività didattica è stata centrata sull'alunno cui si è data la più ampia opportunità di usare la lingua, privilegiando sempre l'efficacia della comunicazione e la fluenza del discorso, senza tuttavia perdere di vista la correttezza formale.</p> <p>Considerando il testo come minima unità comunicativa, si è teso a sviluppare nello studente una competenza testuale, per fargli acquisire la lingua in modo operativo. Si è privilegiata la lettura di materiale autentico.</p> <p>Nel momento irrinunciabile della riflessione sulla lingua non ci si è limitati alla presentazione di meccanismi formali ma si è cercato di far scoprire allo studente la strutturazione dei concetti che sottendono i meccanismi stessi. La grammatica nozionale centrata sul significato, che consente di spiegare tutta una serie di fenomeni difficilmente giustificabili in altro modo, ha integrato pertanto costantemente la grammatica formale.</p> <p>Si è cercato di stabilire raccordi possibili con le materie tecniche professionali, in modo che i contenuti proposti nella lingua inglese avessero carattere trasversale nel curriculum. La lingua settoriale è stata utilizzata in modo che lo studente la percepisse come strumento e non unicamente come fine immediato di apprendimento.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>La verifica si è avvalsa sia di procedure sistematiche e continue, sia di momenti più formalizzati con prove di tipo oggettivo (utili per la verifica di abilità ricettive) e soggettivo (necessarie alla verifica degli aspetti produttivi della competenza comunicativa). Prove di tipo discreto o fattoriale - necessarie nei primi tempi per la verifica dei singoli elementi della competenza linguistica - sono state successivamente integrate da altre di carattere globale, volte a verificare la competenza comunicativa dello studente in riferimento sia ad abilità isolate sia ad abilità integrate. L'analisi dell'errore ha costituito parte essenziale della verifica e rappresentato uno strumento diagnostico fondamentale per impostare attività di recupero; a tal proposito si è sempre avuto cura di distinguere tra semplice sbaglio (devianza non sistematica dalla norma ai vari livelli sul piano dell'esecuzione) ed errore (vera e propria lacuna nella competenza linguistica e comunicativa).</p>
<p>Testi materiali e</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Claudia Gualandri, Farming the Future, Trinity Whitebridge ➤ Broadhead, G.Light, M.K. Calzini, A. Seita, V. Heward, S. Minardi, Cult B2, Black Cat ➤ E.Jordan- P. Fiocchi, Grammar Files, Blue edition, Trinity

strumenti utilizzati	Whitebridge <ul style="list-style-type: none">➤ E.A. Poe, Five Short Stories, Liberty➤ Materiale per esercitazione prove Invalsi➤ Fotocopie fornite dalla docente
---------------------------------	--

Matematica - Prof.ssa Sara Ferrari	
Competenze disciplinari programmate per l'anno scolastico 2018-2019	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilizzare i metodi e gli strumenti dell'analisi matematica; 2. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; 3. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; 4. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; 5. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
Principali conoscenze e contenuti programmati	<p><u>Analisi Infinitesimale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L' integrale indefinito: primitive di una funzione, continuità e integrabilità, proprietà degli integrali indefiniti, integrali immediati, integrali per decomposizione, integrali delle funzioni composte, integrazione delle funzioni razionali fratte con denominatore I e II grado anche con il metodo dei fratti semplici e integrazione per parti. • L'integrale definito: definizione, proprietà, formula per il calcolo, calcolo di una regione finita di piano e di una regione di piano compresa tra due curve, valore medio, cenno agli integrali impropri, calcolo di semplici volumi di solidi di rotazione attorno all'asse delle ascisse (dimostrazione del volume del cono, tronco di cono e sfera). <p><u>Statistica descrittiva (cenni)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Istogramma delle frequenze. • Gli indici di sintesi: medie. • Gli indici di variabilità: campo di variazione, scarto semplice medio, varianza, scarto quadratico medio, formula pratica per il calcolo della varianza, coefficiente di variazione. • Retta di regressione. <p><u>Calcolo combinatorio</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Il fattoriale di un numero naturale. • Le permutazioni semplici e con ripetizione. • Le disposizioni semplici e con ripetizione. • Le combinazioni semplici. • Coefficienti binomiali e caratteristiche.

	<p><u>Probabilità</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eventi e spazio degli eventi: eventi certi, impossibili, casuali; eventi singoli e ripetibili, eventi compatibili ed incompatibili; eventi dipendenti e indipendenti. • Definizione di probabilità: definizione classica, statistica (in particolare il metodo Montecarlo), soggettivista; probabilità e frequenza; legge empirica del caso. • Teoremi fondamentali della teoria della probabilità: teorema della probabilità contraria, teorema della probabilità totale (per eventi compatibili e incompatibili), teorema della probabilità condizionata, teorema della probabilità composta (per eventi dipendenti e indipendenti), teorema di Bayes.
<p>Abilità</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saper applicare i teoremi e le regole di integrazione ad integrali immediati e di funzioni composte; saper applicare i vari metodi di integrazione; 2. Conoscere il significato dell'integrale definito ed utilizzarlo per il calcolo di aree e volumi; 3. Riconoscere i raggruppamenti tipici del calcolo combinatorio e saper utilizzare le relative formule; 4. Conoscere i vari tipi di probabilità e saper utilizzare e applicare le relative formule e i teoremi della probabilità totale, composta e condizionata e il teorema di Bayes.
<p>Metodologie</p>	<p>Per raggiungere le finalità suddette nella classe quinta si sono utilizzate alcune situazioni di apprendimento, quali la lezione frontale, soprattutto nella fase di razionalizzazione e formalizzazione dei concetti, ma anche le lezioni dialogate durante le quali gli allievi formulavano ipotesi di soluzione dei problemi proposti.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>Nel corso di ciascun periodo valutativo sono state effettuate almeno due prove scritte. Per la valutazione delle verifiche si è tenuto conto essenzialmente dei seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • conoscenza dei contenuti, delle procedure, delle regole; • capacità di esporre i contenuti con un linguaggio corretto e preciso e rigore formale; • capacità di applicare le regole e le procedure e organizzare le conoscenze; • padronanza del calcolo e la capacità di elaborare in modo critico i contenuti. <p>I criteri per l'attribuzione dei voti sono quelli deliberati dal Collegio</p>

	Docenti. In particolare il voto 10 è stato assegnato in presenza di una completa conoscenza di argomenti che richiedono particolari abilità.
Testi materiali e strumenti utilizzati	<p>L. Sasso <i>"LA matematica a colori"</i> vol. 4 Petrini Editore</p> <p>M. Bergamini A. Trifone G. Barozzi <i>"Fondamenti di probabilità e statistica descrittiva"</i> Zanichelli Editore</p> <p>Desmos, Geogebra, lezioni di E. Bombardelli (Internet)</p> <p>Appunti ed esercizi forniti dalla docente</p>

Gestione dell'Ambiente e del Territorio - Prof.ssa Tiziana De Benedetto	
Competenze disciplinari programmate per l'anno scolastico 2018-2019	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Descrivere le caratteristiche significative del territorio attraverso relativi strumenti di lettura. ▪ Organizzare attività produttive ecocompatibili con il territorio e l'ambiente circostante. ▪ Applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative al settore ambientale e territoriale in contesti pratici.
Principali conoscenze e contenuti programmati	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Caratteristiche dell'ambiente, del territorio e del paesaggio <ul style="list-style-type: none"> ○ Definizioni paesaggistiche di base ○ Cenni di ecologia del paesaggio ○ Criteri di classificazione (climatica, habitat, paesaggistica, uso del suolo) ○ Ecosistema ed agroecosistema ○ Strumenti di studio e Sistemi Informativi Territoriali (SIT) ▪ Risorse ambientali e ruolo dell'attività agricola <ul style="list-style-type: none"> ○ La tutela delle acque e gestione sostenibile nell'agroecosistema ○ La tutela del clima e dell'aria e ruolo dell'agricoltura ○ La tutela del suolo e la gestione sostenibile nell'agrosistema ○ La tutela della biodiversità e ruolo dell'agricoltura ○ La sostenibilità della filiera viti-vinicola ▪ Agro-ecosistema: caratteristiche e tecniche di gestione eco-compatibili <ul style="list-style-type: none"> ○ Agricoltura conservativa ○ Agricoltura Integrata ○ Agricoltura biologica e biodinamica (DA CONCLUDERE NEL MESE DI MAGGIO) ○ Applicazione alla filiera viti-vinicola (vini biologici, biodinamici e naturali) ▪ Normativa comunitaria, nazionale e regionale <ul style="list-style-type: none"> ○ PAC 2014-2020: la condizionalità, il greening e le misure agroambientali ○ Strumenti internazionali di tutela: Convenzione Europea del Paesaggio, Progetto Natura 2000, Protocollo di Kyoto, Protocollo Nagoya ○ Normative comunitarie: Direttiva Habitat, Direttiva uccelli, Direttiva nitrati, Reg. CE 834/2007, Reg. CE 203/2009
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Rilevare le strutture ambientali e territoriali. • Individuare le diverse attitudini territoriali mediante idonei sistemi di classificazione. • Individuare interventi di difesa dell'ambiente e della biodiversità.

	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare canali di collaborazione con enti e uffici territoriali. • Individuare ed interpretare le normative ambientali e territoriali. • Utilizzare un linguaggio tecnico adeguato.
Metodologie	<p>Lezione frontale di esposizione, di sintesi, di schematizzazione, con supporto multimediale.</p> <p>Utilizzo di tecniche di didattica breve (causa tempistica molto ridotta). La disciplina è stata affrontata riferendosi all'agro-sistema viticolo ed utilizzando esemplificazioni pratiche ed applicative sempre di settore (viti-vinicolo).</p> <p>Inoltre sono state effettuate delle uscite didattiche presso cantine (vedi Enologia) durante le quali sono state affrontate le tematiche ambientali di settore (inquadramento territoriale e tecniche di gestione sostenibili).</p>
Criteri di valutazione	<p>Sono state svolte complessivamente 4 verifiche scritte a domanda aperta (2 nel 1°quadrimestre e 2 nel secondo- LA SECONDA E' PROGRAMMATA PER MAGGIO); a seguito delle uscite didattiche sono state svolte delle relazioni tecniche di inquadramento territoriale e di valutazione della sostenibilità della cantina.</p> <p>Le verifiche orali sono state effettuate con modalità continua (time sharing) al fine di testare la conoscenza teorica degli argomenti.</p> <p>Nella valutazione finale concorre anche l'osservazione sistematica e continua dell'impegno, della partecipazione e dell'interesse.</p>
Testi materiali e strumenti utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo ("Gestione Ambientale Territoriale – M.N. FORGIARINI, L. DAMIANI, G. PUGLISI) ▪ Materiale multimediale e schede estratti da altri testi e/o portali specifici <p>Visite didattiche (vedi Enologia)</p>

Enologia - Proff. Tiziana De Benedetto e Franca Zaniboni	
<p>Competenze disciplinari programmate per l'anno scolastico 2018-2019</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire la vinificazione, valorizzando gli aspetti qualitativi e assicurando sicurezza e tracciabilità • Documentare le attività di cantina e redigere relazioni tecniche • Interpretare ed applicare le normative di settore, comunitarie, nazionali e regionali • Individuare interventi per la valorizzazione del prodotto • Analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche
<p>Principali conoscenze e contenuti programmati</p>	<p>MOD.1 (dall'uva al mosto)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Composizione chimica dell'uva ed evoluzione dei componenti dell'uva nella fase di maturazione; ▪ I parametri chimici della vendemmia; ▪ Composizione chimica del mosto; ▪ Riscontri chimico-analitici sul mosto; ▪ Tecniche di ammostamento; ▪ Trattamenti pre-fermentativi e correzioni del mosto; ▪ Anidride solforosa. <p>MOD.2 (le trasformazioni: dal mosto al vino)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspetti chimici e microbiologici delle attività fermentative; ▪ Controllo dei processi trasformativi e monitoraggio chimico-analitico; ▪ Principali tecnologie di vinificazione (v. in bianco, in rosso, rosato e con macerazione carbonica). <p>MOD.3 (la chimica del vino)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Processi di conservazione e affinamento: cure e correzioni, stabilizzazioni e chiarifiche; ▪ Composizione chimica finale e riscontro analitico dei principali costituenti del vino. ▪ Processo di invecchiamento (PROGRAMMATO PER MAGGIO) <p>MOD.4</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Classificazione dei vini; vini speciali (la spumantizzazione); ▪ Difetti, alterazioni e malattie dei vini. (PROGRAMMATO PER MAGGIO)

	<p>Analisi chimico-analitiche:</p> <p><u>a. Analisi del mosto</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zuccheri: metodi fisici (densimetrico e rifrattometrico), metodo chimico (zuccheri riduttori) ▪ Grado alcolico probabile ▪ Acidità totale ▪ Indice di maturazione ▪ Anidride solforosa totale ▪ Polifenoli <p><u>b. Analisi dei vini</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Grado alcolico: metodo ebulliometrico per distillazione e densimetria (Gibertini) ▪ Zuccheri totali ▪ Acidità totale, volatile e fissa ▪ pH ▪ Anidride solforosa totale e libera ▪ Estratto secco totale, netto e ridotto ▪ Ceneri ▪ Alcalinità delle ceneri ▪ Ferro e rame ▪ Analisi sensoriale
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Definire i rapporti tra qualità e tecnologie enologiche • Organizzare i controlli relativi alla raccolta e all'andamento delle fermentazioni e sul prodotto finito • Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento al fine del miglioramento qualitativo • Individuare le normative del settore enologico
	<p>Oltre alla lezione frontale (di esposizione, di sintesi e schematizzazione) sono state svolte (nel limite del quadro orario, cioè 2 ore settimanali) delle esercitazioni tecnico - laboratoriali "di analisi" e delle lezioni (occasionalmente, in concomitanza con alcune operazioni) di carattere applicativo presso la cantina dell'Istituto. Inoltre la classe è stata ospite di alcune cantine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - "Barone Pizzini" (Franciacorta) - "Cascina Carretto" (Franciacorta),

<p>Metodologie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - “Az. Ricchi” (Monzambano), - “Az. Boscaini Carlo” (Valpolicella). <p>Infine la classe ha partecipato, durante la gita scolastica, alla visita presso le seguenti cantine:</p> <ul style="list-style-type: none"> - “Cantina Petra” – SUVERETO DOCG - “Decugnano dei Barb” – ORVIETO CLASSICO DOC - “Cantina Mazziotti” – EST EST EST MONTEFIASCONE DOC - “Antica Cantina Leonardi” - EST EST EST MONTEFIASCONE DOC - “Cantina Cooperativa di Pitigliano” – BIANCO DI PITIGLIANO DOC - “Cantina Tenuta di Salviano” – ORVIETO CLASSICO DOC
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>Sono state svolte 2 verifiche scritte nel 1° quadrimestre, 2 verifiche scritte nel 2° quadrimestre e 2 prove simulate dell’esame di stato (PREVISTA ANCORA UNA VERIFICA SCRITTA FINALE); le prime due prove scritte sono state impostate come relazione tecnica al fine di valutare il livello di capacità ed abilità acquisito nell’interpretare i quesiti e nel valutare i processi di vinificazione. Sono state inoltre valutate le relazioni tecniche svolte in occasione delle visite aziendali. Di seguito la griglia di valutazione utilizzata.</p> <p>Le verifiche orali, finalizzate a verificare la conoscenza teorica delle nozioni, sono state svolte in continuo con modalità time sharing.</p> <p>Infine sono state svolte delle prove pratiche di laboratorio: 1 valutazione nel primo quadrimestre, 2 (SECONDA ANCORA DA EFFETTUARE) nel secondo quadrimestre e una parte specifica nella prova simulata.</p> <p>La valutazione finale scaturisce anche dall’osservazione continua e sistematica dell’impegno, dell’interesse, della partecipazione.</p>
<p>Testi materiali e strumenti utilizzati</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo (“Enologia” di P. Cappelli, V. Vannucchi) ▪ Materiale multimediale e schede estratti da altri testi (in particolare “Chimica viticolo - enologica” di M. Fregoni, C. Fregoni, R. Ferrarini, F. Spagnoli e “Trattato di enologia” di J. Ribereau – Gayon), da riviste di settore e portali web dedicati. ▪ Ovviamente sono stati utilizzati mezzi e strumenti del laboratorio di chimica e della cantina dell’Istituto.

Biotechnologie Vitivinicole- Proff. Antonio Gerbino e Franca Zaniboni	
Competenze disciplinari programmate per l'anno scolastico 2018-2019	<ul style="list-style-type: none"> • Gestire il processo di vinificazione dal punto di vista microbiologico sapendo discriminare tra microrganismi utili e quelli responsabili di alterazione dei mosti e dei vini. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>
Principali conoscenze e contenuti programmati	<p>I MICROBI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione di microbo. - Richiami sulla struttura di una cellula batterica e di una cellula di lievito. - Lo sviluppo dei microbi: cellule quiescenti, moltiplicazione cellulare, colture pure, i ceppi tipo e le collezioni. - Lo sviluppo delle colture pure e i fattori che lo influenzano. - La nutrizione dei microbi: composti essenziali, mezzi nutritivi artificiali. - Azione dell'aria sui microbi: respirazione e fermentazione. - Gli antifermentativi: definizione, principali antisettici, dosi d'impiego e relativa azione, tossicità, legislazione. <p>RICHIAMI DI MICOPATOLOGIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruolo dei funghi negli ecosistemi. - Classificazione dei funghi. - Morfologia e riproduzione dei funghi. - Patogenesi delle malattie fungine. - Caratteristiche e cicli biologici delle seguenti sottodivisioni: Mastigomycotina, Ascomycotina, Basidiomycotina e Deuteromycotina <p>I LIEVITI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definizione. - Classificazione: lieviti sporigeni e asporigeni, lieviti d'interesse

enologico.

- Fattori che influenzano lo sviluppo dei lieviti: temperatura, azione dell'ossigeno, sostanze nutritive, mezzi e terreni nutritivi.
- La fermentazione alcolica: biochimismo, prodotti secondari.
- Fermentazione spontanea dei mosti: lieviti interessati, andamento e successione delle fermentazioni.
- Interventi sulla fermentazione dei mosti: impiego dei lieviti selezionati, fermentazioni scalari, metodo super-quattro, pastorizzazione e impiego di anidride solforosa.
- Lieviti selezionati: definizione, miglioramento genetico e regolamentazione.
- Caratteristiche enologiche dei lieviti.

RICHIAMI DI BATTERIOLOGIA FITOPATOLOGICA

- Ruolo dei batteri negli ecosistemi.
- Classificazione dei batteri.
- Morfologia e riproduzione dei batteri.
- Patogenesi delle batteriosi.

I BATTERI DI INTERESSE ENOLOGICO

- Classificazione.
- Batteri acetici e batteri lattici: caratteristiche delle specie d'interesse enologico, fattori condizionanti il loro sviluppo, mezzi nutritivi artificiali, biochimismo della fermentazione acetica, e di quella malolattica.

ALTERAZIONE DEI VINI

- Principali alterazioni di origine microbica: aerobiche (fioretta e spunto-senescenza) e anaerobiche (girato, filante, amaro, agrodolce).

ESERCITAZIONI DI LABORATORIO

- Analisi microscopica dei lieviti: preparazione dei vetrini, osservazione delle colonie e, se possibile, loro conteggio.
- Analisi microbiologica su piastra di mosti non in fermentazione: conteggio dei lieviti totali, determinazione del contenuto di lieviti e

	<p>batteri acetici, ricerca dei lieviti dei generi Dekkera e Brettanomyces.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analisi microbiologica del mosto in fermentazione: stesse determinazioni del punto precedente. - Analisi microbiologica dei vini: determinazione del contenuto di lieviti, batteri acetici e batteri lattici. - Impiego delle membrane filtranti nell'analisi microbiologica dei vini. - Determinazione dell'indice microbico dell'aria della cantina. - Determinazione della carica batterica e fungina totale dell'acqua di lavaggio in cantina. <p>Colorazione di Gram</p>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Saper effettuare colture microbiche in laboratorio. • Saper determinare la carica microbica di un mosto. • Riconoscere gli agenti delle trasformazioni al microscopio. • Saper ottenere un mosto muto. • Saper preparare colture starter. <p>Individuare gli agenti delle alterazioni dei vini al microscopio.</p>
Metodologie	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi è stata privilegiata la lezione dialogata finalizzata ad abituare gli allievi, mediante uno studio ragionato e critico che non preveda la semplice memorizzazione e ripetizione di nozioni e concetti, ad arrivare alla soluzione dei problemi in modo autonomo.</p> <p>Di fondamentale importanza sono state le esercitazioni in laboratorio durante le quali gli allievi hanno potuto verificare, materialmente, la veridicità di quanto appreso in modo teorico.</p>
Criteri di valutazione	<p>Le verifiche del livello di apprendimento e del raggiungimento degli obiettivi sono state effettuate mediante verifiche scritte e pratiche, integrate da prove orali.</p> <p>Per la valutazione è stata utilizzata la griglia approvata dal C. d C.</p>
Testi materiali e strumenti utilizzati	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti e schede riassuntive fornite dal docente • Laboratorio di chimica

Viticoltura e Difesa della Vite - Prof. Antonio Gerbino	
Competenze disciplinari programmate per l'anno scolastico 2018-2019	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare e saper descrivere le principali differenze morfo-fisiologiche tra specie erbacee ed arboree da frutto. • Conoscere e saper scegliere la tecnica di moltiplicazione vegetativa più idonea in funzione della specie coltivata e delle condizioni pedoclimatiche e fitosanitarie. • Identificare e descrivere le caratteristiche significative di contesti ambientali vocati alla viticoltura. • Saper gestire un vigneto effettuando scelte colturali che valorizzano gli aspetti qualitativi dei prodotti nel rispetto dell'ambiente. • Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative al settore viticolo. • Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>
Principali conoscenze e contenuti programmati	ARBRICOLTURA GENERALE
	<ul style="list-style-type: none"> • MORFO-FISIOLOGIA DELLE SPECIE ARBOREE DA FRUTTO <ul style="list-style-type: none"> - I sistemi radicali: sviluppo e fisionomia dei sistemi radicali; competizioni ed antagonismi radicali; attività radicale. - Organi epigei: gemme; rami e branche; germogli e foglie; fiori, frutti e semi. - Attività vegetativa: attività cambiale; sviluppo delle gemme a legno e accrescimento dei germogli. - Attività riproduttiva: differenziazione delle gemme; quiescenza invernale delle gemme; micro e macro-sporogenesi; antesi; impollinazione; fecondazione e sterilità; partenocarpia ed apomissia; allegagione, cascola e sviluppo dei frutti; maturazione; alternanza di produzione. • PROPAGAZIONE DELLE PIANTE ARBOREE <ul style="list-style-type: none"> - Riproduzione sessuale: aspetti fisiologici; cure ai semenzali; uso dei semenzali. - Moltiplicazione vegetativa: aspetti generali; moltiplicazione per talea; aspetti anatomici e fisiologici della propagazione per talea di ramo; tecnica della propagazione per talea; radicazione delle talee; cura alle

barbatelle.

- Moltiplicazione per margotta e per propaggine.
- L'innesto: istogenesi degli innesti; disaffinità d'innesto; sovrainnesto e reinnesto; influenza reciproca tra i bionti; cura alle piante innestate. Struttura di un vivaio.

LA VITE

○ **IMPORTANZA ECONOMICA E DIFFUSIONE**

- Origine e diffusione in Italia e nel mondo.
- Destinazione del prodotto.

○ **CLASSIFICAZIONE BOTANICA**

- Caratteristiche e suddivisione del genere Vitis.
- Classificazione della vite europea.

○ **ANATOMIA**

- Radice.
- Fusto.
- Gemme.
- Infiorescenza e fiore.

Frutto.

○ **CICLI E FASI FENOLOGICHE**

- Ciclo vitale.
- Ciclo biennale di fruttificazione.
- Ciclo annuale:
 - Vegetativo: pianto, germogliamento, accrescimento germogli, formazione foglie e gemme, maturazione dei tralci e caduta foglie.
 - Riproduttivo: differenziazione gemme, macro e microsporogenesi, fioritura, impollinazione, fecondazione, allegagione, accrescimento del frutto e maturazione.

○ **PROPAGAZIONE DELLA VITE**

- Richiami di moltiplicazione vegetativa: talea ed innesto.
- Problematiche legate all'arrivo della Fillossera.
- Ibridi produttori.
- I portinnesti della vite:

- Requisiti di un portinnesto ideale.
- Nomenclatura e classificazione.
- Il vivaio specializzato in viticoltura:
 - Struttura.
 - Classificazione del materiale prodotto.
 - Procedura per ottenere barbatelle innestate certificate.
- **MIGLIORAMENTO GENETICO E PATRIMONIO VARIETALE**
 - Tecniche di miglioramento:
 - Autofecondazione.
 - Incrocio inter ed intraspecifico.
 - Selezione clonale.
 - Patrimonio varietale:
 - Caratteristiche e classificazione delle varietà in funzione della diffusione e dell'utilizzo del prodotto.
 - Registro Nazionale delle Varietà.
- **ESIGENZE PEDOCLIMATICHE**
 - Zone viticole e relativi requisiti minime delle uve in esse prodotte.
 - Esigenze foto- termiche ed idriche.
 - Esigenze pedologiche.
- **IMPIANTO DEL VIGNETO**
 - Analisi del terreno e correzioni delle eventuali anomalie rilevate.
 - Scelta della varietà e del portinnesto.
 - Epoca d'impianto.
 - Operazioni d'impianto:
 - Livellamento del terreno.
 - Ripuntatura o scasso.
 - Concimazione di fondo.
 - Affossatura o drenaggio.
 - Affinamento del terreno.
 - Squadratura e picchettamento piantamento e cura delle piantine.
 - Senescenza del vigneto, espianco e problematiche relative al reimpianto.
- **SISTEMI DI ALLEVAMENTO DELLA VITE**

- Fattori che influenzano la scelta della forma di allevamento.
- Fertilità delle gemme e carica.
- Densità d'impianto.
- Tipi di impalcature e relativi materiali.
- Principi generali sulla potatura di allevamento.
- Classificazione e caratteristiche delle principali forme di allevamento:
 - Alberello.
 - Guyot.
 - Capovolto.
 - Cordone speronato.
 - Sylvoz.
 - Pergole.
 - Tendone.
 - Forme idonee alla meccanizzazione integrale: G. D. C., cortina semplice.
- **POTATURA DI PRODUZIONE**
 - Potatura invernale o secca:
 - Periodo di esecuzione.
 - Tipi di intervento in funzione della forma di allevamento adottata.
 - Potatura verde:
 - Finalità degli interventi.
 - Interventi: cimatura, scacchiatura, sfemminellatura, legature, sfogliature, diradamento dei grappoli e incisioni anulari.
 - Potatura meccanica: caratteristiche e classificazione delle macchine utilizzate.
 - Utilizzo dei sarmenti.
- **CONCIMAZIONE**
 - Concimazione d'impianto.
 - Concimazione di produzione:
 - Macroelementi principali: effetti fisiologici sullo sviluppo della vite.
 - Esigenze nutritive: analisi del terreno e diagnostica fogliare.
 - Modalità e tipi di concimi.

- Norme che disciplinano l'uso dei concimi.

• **IRRIGAZIONE**

- Sintomi da carenze ed eccessi idrici
- Consumo idrico unitario.
- Irrigazione ordinaria per le uve da tavola:
 - Esigenze fisiologiche.
 - Metodi irrigui utilizzati.

• **GESTIONE DEL SUOLO**

- Vantaggi e svantaggi delle seguenti tecniche di controllo delle erbe infestanti:
 - Lavorazioni meccaniche.
 - Diserbo chimico totale e parziale.
 - Pacciamatura.
 - Inerbimento.

• **VENDEMMIA**

- Epoca di raccolta:
 - Indici pratici e indici scientifici per la valutazione del grado di maturazione.
 - Differenza tra maturazione fisiologica e maturazione tecnologica.
- Raccolta e conferimento in cantina:
 - Vendemmia manuale e/o agevolata.
 - Vendemmia meccanica:
 - Struttura e funzionamento di vendemmiatrici a scuotimento orizzontale e a scuotimento verticale.
 - Forme di allevamento adatte alla raccolta meccanica.
 - Caratteristiche varietali che agevolano la raccolta meccanica.
- Influenza del tipo di raccolta sulla qualità delle uve conferite.

DIFESA DELLA VITE

• **RICHIAMI DI FITOIATRIA**

- Mezzi e metodologie di lotta: agronomici, fisico- meccanici, legislativi, biologici, microbiologici, biotecnologici e chimici.
- Macchine per la distribuzione dei fitofarmaci.

	<ul style="list-style-type: none"> • AVVERSITA' <ul style="list-style-type: none"> - Classificazione: - Principali avversità abiotiche (cause, sintomi ed eventuali rimedi): <ul style="list-style-type: none"> - Grandine. - Clorosi ferrica. - Principali avversità biotiche: <ul style="list-style-type: none"> - Agenti di malattia (identificazione e sintomi, ciclo biologico ed epidemiologia, tecniche e metodologie di lotta): <ul style="list-style-type: none"> - Richiami di micopatologia. - Funghi: <ul style="list-style-type: none"> - Peronospora della vite. - Oidio o Mal bianco della vite - Muffa grigia o Botrite - Mal dell'esca o Apoplessia. - Fitoplasmi: <ul style="list-style-type: none"> - Flavescenza dorata. - Agenti di danno (identificazione e danno, ciclo biologico e lotta): <ul style="list-style-type: none"> - Richiami di entomologia generale - Insetti: <ul style="list-style-type: none"> - Tignoletta della vite. - Tignola della vite. - Cicalina della Flavescenza dorata. - Fillossera della vite.
<p>Abilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Saper associare l'organo della pianta alle funzioni svolte. • Saper eseguire semplici tecniche di moltiplicazione vegetativa (talea e innesto). • Descrivere, in ordine cronologico, le operazioni da effettuare per impiantare un arboreto. • Descrivere, in ordine cronologico, le operazioni da effettuare per gestire un arboreto in piena produzione. • Saper distinguere le finalità della potatura di allevamento da quella di produzione.

	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere le formazioni fruttifere di Pomacee e Drupacee • Rilevare le differenze ampelografiche fra specie e varietà di vite. • Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite. • Organizzare il calendario degli interventi colturali. • Identificare i sintomi relativi alle principali avversità biotiche e saper organizzare gli opportuni interventi di lotta. • Individuare le normative sulla sicurezza negli ambienti di lavoro e la tutela ambientale che riguardano il settore viticolo.
<p>Metodologie</p>	<p>Per il raggiungimento degli obiettivi è stata privilegiata la lezione dialogata finalizzata ad abituare gli allievi, mediante uno studio ragionato e critico che non preveda la semplice memorizzazione e ripetizione di nozioni e concetti, ad arrivare alla soluzione dei problemi in modo autonomo.</p> <p>Di fondamentale importanza sono state le esercitazioni nel vigneto e le visite didattiche, durante le quali gli allievi hanno potuto verificare, materialmente, la veridicità di quanto appreso in modo teorico.</p>
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>Le verifiche del livello di apprendimento e del raggiungimento degli obiettivi sono state effettuate mediante verifiche scritte integrate da prove orali.</p> <p>Per la valutazione delle verifiche si è tenuto conto della qualità della performance ottenuta dagli alunni ossia il livello raggiunto nella conoscenza, comprensione ed applicazione degli argomenti proposti e delle competenze acquisite in ciascun modulo di lezione svolto.</p> <p>La scala dei voti utilizzata è quella approvata in sede dipartimentale che prevede voti da 1 a 10.</p>
<p>Testi materiali e strumenti utilizzati</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti e schede riassuntive fornite dal docente. <p>Vigneto dell'Istituto.</p>

Economia Estimo Marketing e Legislatura- Prof. Riccardo Crea

<p>Competenze disciplinari programmate per l'anno scolastico 2018-2019</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare i procedimenti adeguati alla specificità dell'oggetto di stima ed elaborare i giudizi di valore del bene in oggetto • Applicare il giusto aspetto economico in funzione dello scopo della stima • Elaborare stime di valore di fondi e beni agricoli • Elaborare stime di valore dei diritti avvalendosi della normativa • Motivare le scelte compiute in modo che il giudizio di valore sia ritenuto giusto, equo e pienamente accettabile • Essere in grado di esprimere giudizi di stima su beni, diritti reali o servizi nell'ambito di interventi sia privati sia pubblici e ad applicare le informazioni disponibili e a ricercarne la fonte.
---	--

<p>Principali conoscenze e contenuti programmati</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli aspetti economici dei beni ▪ Lo scopo della stima ▪ I sei aspetti economici (o criteri di stima dei beni privati) ▪ Il metodo e il procedimento di stima ▪ La stima dei fondi rustici ▪ Le caratteristiche che influenzano il valore del fondo rustico ▪ Il valore di un fondo con fabbricati insufficienti o eccedenti ▪ La stima delle scorte aziendali ▪ La stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali ▪ La stima dei danni ▪ La stima dei miglioramenti fondiari ▪ Gli espropri per pubblica utilità ▪ Determinazione dell'indennità di esproprio ▪ I diritti reali sulla cosa altrui ▪ Usufrutto ▪ Valore del diritto di usufrutto ▪ Valore della nuda proprietà ▪ Le servitù prediali coattive ▪ Servitù di passaggio ▪ Servitù di acquedotto e scarico coattivo ▪ Servitù di elettrodotto e metanodotto ▪ La successione per causa di morte ▪ Successione legittima, testamentaria e necessaria ▪ La comunione e la divisione ereditaria
---	---

<p>Abilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i termini del linguaggio economico-estimativo • Giungere al valore ordinario del bene oggetto di stima • Distinguere il significato di comodi positivi e negativi, aggiunte e detrazioni • Calcolare il valore reale del bene oggetto di stima • Rilevare e descrivere gli elementi di un fondo rustico • Applicare i procedimenti sintetici e analitici alla stima dei fondi rustici • Applicare i procedimenti alla stima degli altri beni presenti all'interno dei fondi rustici • Esprimere giudizi di convenienza riguardanti i miglioramenti fondiari
-----------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Determinazione delle indennità di esproprio • Stimare il valore dei diritti reali • Calcolare le indennità relative alle servitù prediali • Distinguere i diversi tipi di successione ereditaria
Metodologie	Principalmente si è trattata la disciplina attraverso la lezione frontale privilegiando la trattazione discussa dei principali argomenti, aggiornando il tutto con esempio di natura professionale.
Criteri di valutazione	Sono state svolte verifiche scritte e alcune orali per quadrimestre. La valutazione finale scaturisce anche dall'osservazione continua e sistematica dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione
Testi materiali e strumenti utilizzati	Libro di testo ("Corso di Estimo, Economia e Marketing" di A. Amicabile)

Produzioni Animali - Prof. Aurelio Alfano	
Competenze disciplinari programmate per l'anno scolastico 2018-2019	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzare attività produttive ecocompatibili. • Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza. • Identificare ed applicare le metodologie e le tecniche per la gestione per progetti. • Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

Principali conoscenze e contenuti programmati	<p><u>MODULO 1: FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE</u></p> <p>UDA 1.1: Composizione della microflora ruminale e sue caratteristiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Batteri cellulolitici • Batteri amilolitici • Funghi • protozoi • pH ruminale: <ul style="list-style-type: none"> ○ fisiologico ○ parafisiologico: acidosi ruminale clinica e subclinica • cicli motori ruminali <ul style="list-style-type: none"> ○ primario ○ secondario <p>UDA 1.2: Biosintesi ruminale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sintesi di acidi grassi volatili: Ac. Acetico; Ac. Propionico; Ac. Butirrico • Sintesi proteica • Utilizzazione dell'N proteico e non proteico da parte dei batteri ruminali • Proteina microbica • Proteina by-pass • Gli Acidi Grassi Volatili come precursori della sintesi del grasso del latte • Come la dieta influenza la microflora ruminale • Rapporto ottimale foraggi concentrati per il mantenimento della normale fisiologia ruminale • Importanza della fibra nella dieta del poligastrico <p><u>MODULO 2: Analisi e composizione degli alimenti</u></p> <p>UDA 2.1: Analisi degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Umidità • Sostanza secca • Sostanza inorganica: <ul style="list-style-type: none"> ○ I minerali: macro e microelementi, a cosa servono, come si determinano analiticamente e modalità di integrazione nella razione. • Sostanza organica: <ul style="list-style-type: none"> ○ I glucidi: cosa sono, a cosa servono, in quali alimenti sono presenti, come si determinano analiticamente, la loro degradazione ruminale e il destino degli AGV. ○ Le proteine: cosa sono, a cosa servono, in quali alimenti sono presenti,
--	--

come si determinano analiticamente e la loro degradazione all'interno dell'apparato digerente

- I lipidi: cosa sono, a cosa servono, in quali alimenti sono presenti, come si determinano analiticamente e la loro degradazione all'interno dell'apparato digerente.
- Le vitamine: cosa sono, a cosa servono e modalità di integrazione nella razione.

UDA 2.2: Determinazione e importanza della fibra nella dieta del ruminante

- Metodo Weendy
- Metodo Van Soest : NDF, ADF, ADL
- I due metodi a confronto

MODULO 3 FORAGGI E CONCENTRATI

UDA 3.1: Foraggi

- Caratteristiche principali: umidità, s.s., valore nutritivo
- Tecniche di conservazione:
 - Fieno: tecniche di fienagione
 - Insilato: tecniche di insilamento
- Principali essenze impiegate:
 - Leguminose (Erba Medica)
 - Graminacee (Mais, Loietto, Orzo, Avena, Sorgo, Triticale)

UDA 3.2: Concentrati

- Caratteristiche principali: umidità, s.s., valore nutritivo
- Trattamenti per aumentarne la digeribilità: molitura, fiocatura, estrusione.
- Principali alimenti utilizzati: Mais, Soia, Orzo, Avena, semi di cotone, sottoprodotti

MODULO 4: RAZIONAMENTO

UDA 4.1: Valore nutritivo e digeribilità degli alimenti

- Concetti generali e definizioni
- Energia Lorda, Digeribile, Metabolizzabile, Netta (mantenimento, accrescimento, produzione e gestazione)
- Unità di misura del VN: UFL, UFC

UDA 4.2: FABBISOGNI

- Definizioni e concetti generali
- Calcolo dei fabbisogni di:
 - Mantenimento
 - Produzione
 - Accrescimento
 - Gestazione

UDA 4.3: CAPACITA' D'INGESTIONE

- Definizione e concetti generali
- Fattori che la influenzano
- Calcolo

	<p>UDA 4.4: RAZIONAMENTO DELLA VACCA PER FASI</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analisi delle curve dei fabbisogni nelle varie fasi del ciclo produttivo della bovina da latte • Prima fase (parto-picco di lattazione) • Seconda fase (picco – asciutta) • Asciutta • Streaming up • Vincoli del razionamento: F/C, C.I., NDF, Lipidi greggi, Proteine • Principali errori di razionamento e patologie correlate (Dislocazione dell'Abomaso, Meteorismo, Acidosi ruminale, patologie podaliche, Chetosi e Steatosi Epatica) • Modalità di somministrazione degli alimenti • Esempi di razionamento su vacche a diverso potenziale produttivo.
<p>Abilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere, esprimendo un giudizio di massima sulla qualità, gli alimenti impiegati nelle razioni dei bovini. • Saper commentare i dati dell'analisi chimica di un qualsiasi alimento zootecnico, esprimendo un giudizio qualitativo. • Saper interpretare i fenomeni alla base della digestione degli alimenti e come gli alimenti influenzano la qualità delle produzioni, in particolare quella di latte. • Saper calcolare i fabbisogni alimentari e la capacità d'ingestione di una bovina nelle varie fasi di produzione. • Formulare razioni alimentari in relazione all'età, alla razza, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici delle vacche in lattazione ed in asciutta. • Collegare gli errori alimentari alle relative dismetabolie.
<p>Metodologie</p>	<p>I contenuti disciplinari sono stati trasmessi attraverso la lezione frontale di tipo partecipato. Gli studenti sono stati costantemente sollecitati ad intervenire durante le lezioni e ad interagire con l'insegnante, ciò ha permesso di mantenere, per quanto possibile, un adeguato livello di attenzione. Inoltre, la continua interazione con la classe ha permesso al docente di ricevere dei feedback, quindi, di verificare se il messaggio fosse stato compreso correttamente e, in caso contrario, riformularlo. Le lezioni sono state svolte con l'ausilio di slide opportunamente preparate dal docente con lo scopo di schematizzare gli argomenti disciplinari.</p> <p>Sono state svolte, attività di laboratorio riguardanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - osservazione e riconoscimento presso l'azienda zootecnica dell'Istituto dei vari alimenti (fieni, insilati, concentrati) utilizzati nel razionamento della vacca da latte; - osservazione presso l'azienda dell'Istituto delle fasi di insilamento, della preparazione e distribuzione dell'unifeed; - simulazione di calcolo, tramite l'utilizzo di tablet, di razioni destinate a vacche da latte a diverso potenziale produttivo
<p>Criteri di valutazione</p>	<p>Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate cinque prove di valutazione, tre scritte e due orali. Le prove scritte sono state strutturate in modo misto, con domande a risposta multipla, a completamento e a risposta aperta, attribuendo, per la valutazione, un peso maggiore alle risposte aperte. Per i criteri di valutazione si è fatto ricorso alle griglie di valutazione previste dal P.T.O.F. Considerati i temi della disciplina in oggetto, sono stati presi in considerazione i seguenti criteri: coerenza con la richiesta del quesito; conoscenza dei contenuti disciplinari; acquisizione e utilizzo di un lessico specifico; rielaborazione dei contenuti.</p>
<p>Testi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazioni Power Point e audiovisivi proiettati in classe. • Stalla per l'osservazione di animali.

materiali e strumenti utilizzati	<ul style="list-style-type: none">• Riviste specializzate.• Siti web delle associazioni nazionali degli allevatori di bestiame.• Testi di zootecnia.
---	--

Scienze motorie - Prof.ssa Maria degli Angeli Licitra

Competenze disciplinari programmate per l'anno scolastico 2018-2019	<u>OBIETTIVI EDUCATIVI:</u>
	<ul style="list-style-type: none">✓ <u>in riferimento a sé stessi</u>: saper valutare il proprio comportamento, saper utilizzare modalità comportamentali corrette;✓ <u>in riferimento ai compagni</u>: saper rispettare le opinioni altrui, saper collaborare e cooperare per il raggiungimento di un fine comune;✓ <u>in riferimento al personale</u>: riconoscere e rispettare il ruolo del personale docente e non docente;✓ <u>in riferimento al bene comune</u>: rispettare l'ambiente scolastico, non danneggiare arredi/strutture/attrezzature.
	<u>OBIETTIVI DISCIPLINARI:</u>
	<u>Competenze:</u>
	<ul style="list-style-type: none">• Sviluppare una maggiore consapevolezza della propria corporeità e delle possibilità di benessere legate al movimento, attraverso la riflessione e l'elaborazione delle esperienze motorie.• Costruire tecniche e strategie personali, adattate alle proprie capacità ed all'ambiente fisico e sociale.• Saper controllare il proprio dispendio energetico e saper gestire la fatica.• Saper applicare correttamente le regole dei giochi di squadra e degli sport individuali.• Saper applicare correttamente le norme di sicurezza e le misure di prevenzione degli infortuni derivanti dalle attività motorie.• Saper elaborare in gruppo strategie di cooperazione/collaborazione in vista di un obiettivo comune, valorizzando le propensioni e le attitudini individuali.
<u>Abilità:</u>	
<ul style="list-style-type: none">• Assumere posture corrette nelle varie situazioni motorie, soprattutto in presenza di carichi.• Adattare le risposte motorie al contesto proposto e saper selezionare le risposte efficaci.• Ideare e realizzare semplici sequenze di movimento espressivo, situazioni mimiche e danzate e saperle eseguire con fluidità.• Elaborare risposte motorie adeguate secondo i principi del movimento razionale, in situazioni semplici e complesse dal punto di vista coordinativo.• Riprodurre la tecnica corretta ed il ritmo efficace dei gesti e delle azioni tipiche degli sport affrontati.• Migliorare l'efficienza fisica con l'allenamento.	
<u>Conoscenze:</u>	
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le capacità condizionali, le capacità coordinative e le relative metodologie di allenamento.• Conoscere le potenzialità del corpo umano e le modificazioni fisiologiche dell'organismo in relazione al movimento.• Percepire e riconoscere i segnali del corpo, la postura corretta ed il ritmo delle azioni motorie.• Riconoscere e confrontare i ritmi dei gesti e delle azioni tecniche specifiche.• Conoscere lo schema corporeo, la lateralità e l'ambito spazio-temporale.	

	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le differenze tra movimento funzionale e movimento espressivo, nonché cogliere le interazioni con altri linguaggi. • Conoscere la terminologia specifica della disciplina, la tecnica e le regole dei vari sport affrontati nel corso dell'anno. • Conoscere le norme di sicurezza e le misure di prevenzione degli infortuni.
--	--

Principali conoscenze e contenuti programmati	<p>Il programma svolto ha riguardato in maniera variamente approfondita i seguenti temi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) La struttura della lezione di Scienze Motorie e Sportive. 2) I principi del movimento razionale e loro applicazione. 3) La coordinazione dinamica generale a corpo libero e con piccoli attrezzi (palla, fune). 4) La postura corretta. 5) Il potenziamento fisiologico in ordine alle qualità fisiche di resistenza, forza, velocità e mobilità articolare, attraverso: <ul style="list-style-type: none"> - attività di resistenza in regime prevalentemente aerobico - attività di tonificazione muscolare - attività miranti all'incremento della rapidità d'azione e della velocità - attività di stretching e mobilità articolare. 6) Pre-atletica: andature, propedeutici salti e corse. 7) Giochi di squadra: Tecnica dei fondamentali e situazioni di gioco di: <ul style="list-style-type: none"> - Pallavolo - Pallacanestro - Calcetto - Badminton. 9) Teoria: <ul style="list-style-type: none"> - Le posizioni e i movimenti fondamentali. - Il regolamento dei giochi di squadra affrontati. <p>Il programma, nella sua applicazione pratica, è stato adattato al grado di maturazione psico-fisica dei singoli alunni e al livello di conoscenze, competenze e abilità presenti globalmente nella classe, adottando stimoli variati e difficoltà crescenti, secondo i principi della varietà e della progressività.</p>
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • Assumere posture corrette nelle varie situazioni motorie, soprattutto in presenza di carichi. • Adattare le risposte motorie al contesto proposto e saper selezionare le risposte efficaci.

	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare risposte motorie adeguate secondo i principi del movimento razionale, in situazioni semplici e complesse dal punto di vista coordinativo. • Riprodurre la tecnica corretta ed il ritmo efficace dei gesti e delle azioni tipiche degli sport affrontati. • Migliorare l'efficienza fisica con un piano di allenamento. • Avere consapevolezza delle proprie attitudini nell'attività motoria e sportiva. • Saper percepire, riprodurre e variare le azioni motorie in relazione all'obiettivo da raggiungere. • Realizzare comportamenti e mettere in atto condotte responsabili a tutela del bene comune. • Trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazione ed elaborazione dei risultati. • Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse situazioni. • Scegliere autonomamente di adottare corretti stili di vita.
Metodologie	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali - Lavoro di gruppo - Cooperative learning - Apprendimento reciproco. Lezione partecipata (discussione guidata, riflessione sul lavoro svolto).
Criteri di valutazione	<p>La valutazione finale si è basata sia sulle prove pratiche somministrate nel corso dell'anno scolastico, nella misura di due/ tre per periodo, sia sull'osservazione dei seguenti parametri: frequenza, impegno, interesse, partecipazione al dialogo educativo, progressione nell'apprendimento rispetto ai livelli di partenza.</p>
Testi materiali e strumenti utilizzati	<p>Tutti i materiali presenti nella palestra dell' Istituto.</p>

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

8.1 Criteri di valutazione

Al fine di consentire condizioni di omogeneità tra le diverse sezioni e pur nel rispetto dell'autonomia di ogni insegnante, il Consiglio di classe, in base agli obiettivi prefissati, ha fatto proprie le indicazioni del Collegio dei docenti adottando i seguenti criteri di valutazione e la corrispondenza tra i voti decimali e i livelli tassonomici:

Parametri	Voto	Parametri	Voto
Conoscenza di termini, contenuti, regole, principi:		Analisi:	
Nessuna:	1,2,3	Non sa analizzare:	1,2,3
Frammentaria e superficiale:	4,5	Effettua analisi parziali o imprecise:	4,5
Adeguate, ma limitata:	6	Analizza le conoscenze, ma deve essere guidato	6
Completa:	7-10	Analizza in modo autonomo le procedure acquisite	7-10
Comprensione:		Sintesi:	
Nessuna:	1,2,3	Non sa sintetizzare	1,2,3
Limitata e/o imprecisa:	4,5	Effettua sintesi parziali o imprecise:	4,5
Completa ma non approfondita:	6	Sintetizza le conoscenze, ma deve essere guidato	6
Completa e approfondita:	7-10	Sintetizza in modo autonomo:	7-10
Applicazione:		Valutazione (capacità di giudizio):	
Non sa applicare il metodo e/o le norme espresse:	1,2,3	Non sa esprimere giudizi:	1,2,3
Applica con incertezza il metodo e/o le norme espresse:	4,5	Esprime giudizi generici:	4,5
Applica con sufficiente sicurezza il metodo e/o le norme espresse:	6	Sa esprimere giudizi solo se guidato:	6
Applica in modo personale:	7-10	Esprime giudizi autonomi e motivati:	7-10

8.2 Criteri attribuzione crediti

Al termine dello scrutinio sulla base degli esiti del singolo studente vengono assegnati i punti di credito. Le modalità d'assegnazione del punteggio di credito scolastico sono fissate dalla Tab. A allegata al D.M. 42/2007 e successivi.

La fascia alta della banda di oscillazione viene assegnata agli alunni in possesso di almeno tre dei seguenti descrittori:

- regolarità della frequenza;
- impegno, interesse e partecipazione;
- partecipazione positiva ad attività integrative proposte dall'Istituto (tutte le attività aggiuntive certificate dalla scuola);
- media dei voti con parte decimale maggiore o uguale a 0,5.

8.3 Griglie di valutazione delle prove scritte

Griglie che il Consiglio di Classe ha sviluppato in occasione della pubblicazione degli esempi di prova nel rispetto delle griglie di cui DN 769

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA A – ANALISI TESTUALE

Alunno/a.....Classe V Av

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI				
INDICATORI	DESCRITTORI	100		punti
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale	Completa ed esauriente- Ottimo	19-20		
	Completa e appropriata-Buono	15-18		
	Completa e nel complesso appropriata - Sufficiente	12-14		
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente/gravemente insufficiente	5-11		
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma corretta, lessico ricco, uso efficace della punteggiatura - Ottimo	19-20		
	Forma corretta, Lievi imprecisioni grammaticali e lessicali- Buono	15-18		
	Forma accettabile - Sufficiente	12-14		
	Numerosi errori grammaticali e uso impreciso e generico del lessico-Insufficiente/gravemente insufficiente	5-11		
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esauriente e originale- Ottimo	19-20		
	Logica e coerente- Buono	15-18		
	Semplice e lineare- Sufficiente	12-14		
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e gravemente insufficiente	5-11		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione). Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	Esauriente e originale- Ottimo	19-20		
	Completa e attinente- Buono	15-18		
	Semplice e lineare- Sufficiente	12-14		
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente/ Gravemente insufficiente	5-11		
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) -Interpretazione corretta e articolata del testo	Esautiva e precisa- Ottimo	19-20		
	Completa e attinente- Buono	15-18		
	Semplice e lineare- Sufficiente	12-14		
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e gravemente insufficiente	5-11		
	PUNTEGGIO ASSEGNATO			
PUNTEGGIO ASSEGNATO			/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Alunno/a..... Classe V Av

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI				
INDICATORI	DESCRITTORI	100		punti
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale	Completa ed esauriente- Ottimo	19-20		
	Completa e appropriata-Buono	15-18		
	Completa e nel complesso appropriata - Sufficiente	12-14		
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente/gravemente insufficiente	5-11		
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma corretta, lessico ricco, uso efficace della punteggiatura - Ottimo	19-20		
	Forma corretta, Lievi imprecisioni grammaticali e lessicali- Buono	15-18		
	Forma accettabile - Sufficiente	12-14		
	Numerosi errori grammaticali e uso impreciso e generico del lessico-Insufficiente/gravemente insufficiente	5-11		
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esauriente e originale- Ottimo	19-20		
	Logica e coerente- Buono	15-18		
	Semplice e lineare- Sufficiente	12-14		
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e gravemente insufficiente	5-11		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Esauriente e originale- Ottimo	19-20		
	Completa e attinente- Buono	15-18		
	Semplice e lineare- Sufficiente	12-14		
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente/ Gravemente insufficiente	5-11		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Esauriente e precisa- Ottimo	19-20		
	Completa e attinente- Buono	15-18		
	Semplice e lineare- Sufficiente	12-14		
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e gravemente insufficiente	5-11		
		PUNTEGGIO ASSEGNATO		
		PUNTEGGIO ASSEGNATO		
	/100		
	/20		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

**TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI
ATTUALITA'**

Alunno/a..... Classe V Av

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI				
INDICATORI	DESCRITTORI	100		punti
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale	Completa ed esauriente- Ottimo	19-20		
	Completa e appropriata-Buono	15-18		
	Completa e nel complesso appropriata - Sufficiente	12-14		
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente/gravemente insufficiente	5-11		
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Forma corretta, lessico ricco, uso efficace della punteggiatura - Ottimo	19-20		
	Forma corretta, Lievi imprecisioni grammaticali e lessicali- Buono	15-18		
	Forma accettabile - Sufficiente	12-14		
	Numerosi errori grammaticali e uso impreciso e generico del lessico-Insufficiente/gravemente insufficiente	5-11		
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esauriente e originale- Ottimo	19-20		
	Logica e coerente- Buono	15-18		
	Semplice e lineare- Sufficiente	12-14		
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e gravemente insufficiente	5-11		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e paragrafazione. -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esauriente e originale- Ottimo	19-20		
	Completa e attinente- Buono	15-18		
	Semplice e lineare- Sufficiente	12-14		
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente/ Gravemente insufficiente	5-11		
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esauritiva e precisa- Ottimo	19-20		
	Completa e attinente- Buono	15-18		
	Semplice e lineare- Sufficiente	12-14		
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e gravemente insufficiente	5-11		
	PUNTEGGIO ASSEGNATO/100		
PUNTEGGIO ASSEGNATO/20			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Candidato/a _____ classe V Av		
INDICATORI	DESCRITTORI	punti
Padronanza delle conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Confusa e lacunosa 1 • Imprecisa 2 • Essenziale e nel complesso corretta 3 • Ordinata e precisa 4 • Efficace e appropriata 5 	__/5
Padronanza delle competenze tecnico-professionali, con particolare riferimento all'analisi e comprensione	<ul style="list-style-type: none"> • Pressoché nulla 1 • Decisamente lacunosa 2 • Confusa e con alcune lacune 3 • Imprecisa anche se nel complesso corretta 4 • Essenziale e nel complesso corretta 5 • Corretta ma non approfondita • Ordinata e precisa 7 • Efficace e appropriata 8 	__/8
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati	<ul style="list-style-type: none"> • Svolgimento frammentario e non coerente 1 • Svolgimento parziale ma coerente 2 • Svolgimento sostanzialmente completo con alcuni punti poco approfonditi 3 • Svolgimento completo e coerente della traccia 4 	__/4
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con	<ul style="list-style-type: none"> • Nessuna argomentazione 1 • Argomentazione generica / poco chiara/non esaustiva 2 • Argomentazione esaustiva, chiara e pertinente 3 	__/3
Totale		__/20

8.4 Griglia di valutazione del colloquio

Candidato/a _____ classe V Av		
INDICATORI	DESCRITTORI	punti
Individuazione e utilizzo dei contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Mancata individuazione dei contenuti proposti 1 • Parziale individuazione dei contenuti 2 • Individuazione dei principali contenuti tematici 3 • Soddisfacente individuazione dei contenuti 4 • Piena e esauriente individuazione dei contenuti 5 	___/5
Esposizione e comunicazione	<ul style="list-style-type: none"> • Confusa e lacunosa 1 • Imprecisa 2 • Essenziale e nel complesso corretta 3 • Ordinata e precisa 4 • Efficace e appropriata 5 	___/5
Identificazione di relazioni e collegamenti	<ul style="list-style-type: none"> • Mancata identificazione di collegamenti e relazioni 1 • Parziale identificazione di collegamenti e relazioni 2 • Identificazione delle principali relazioni e collegamenti 3 • Completa identificazione delle relazioni e collegamenti 4 • Completa identificazione delle relazioni e approfonditi collegamenti 5 	___/5
Comprensione, pertinenza e organizzazione del caso proposto	<ul style="list-style-type: none"> • Non sa comprendere e organizzare il caso proposto 1 • Solo in parte sa organizzare il caso proposto 2 • Sa organizzare, rispetto a percorsi di apprendimento, in modo generico il caso proposto 3 • Valuta correttamente il caso proposto 4 • Valuta correttamente e in modo autonomo il caso proposto 5 	___/5
Totale		___/20

8.5 Simulazioni delle prove scritte:

Le simulazioni delle due prove scritte sono state effettuate utilizzando le tracce fornite dal MIUR nelle giornate indicate

Prova	Data	Traccia
Simulazione della prima prova scritta di italiano	2 Aprile 2019*	MINISTERO
Simulazione della seconda prova scritta d'indirizzo (prima)	28 Febbraio 2019	MINISTERO
Simulazione della seconda prova scritta d'indirizzo (seconda)	5 Aprile 2019	MINISTERO

*Testi forniti dal MIUR in data 18 febbraio e 26 Marzo 2019

Per quanto riguarda la simulazione della prima prova scritta c'è da segnalare che l'analisi del testo letterario (tipologia A) era centrata sulla conoscenza di autori non ancora affrontati nel programma e conseguentemente non è stata scelta.

Nella correzione, invece, si sono evidenziate delle competenze ideative superficiali, alcune difficoltà di natura morfo-sintattica e un lessico generico.

Per quanto concernono le due simulazioni della seconda prove non si segnalano particolari difficoltà dovute alla formulazione delle tracce.

8.6 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di Stato (simulazione colloquio)

In preparazione del colloquio orale, l'Istituto ha deciso di organizzare delle simulazioni per tutte le classi. Al fine di concordare delle linee guida comuni è stata costituita una commissione formata dai docenti coordinatori di dipartimento che hanno definito le seguenti indicazioni generali per l'organizzazione delle simulazioni:

- prima del colloquio il consiglio di classe individua i blocchi tematici interdisciplinari dell'anno scolastico in corso e formula i quesiti da sottoporre agli studenti. Il Consiglio stenderà inoltre un elenco di macro-argomenti che saranno inseriti nel Documento del 15 maggio (insieme ai quattro trattati durante la simulazione del colloquio) e che potranno essere di spunto per la scelta dei testi e documenti da parte della Commissione d'Esame.
- Tali quesiti vengono espressi in forma sintetica, privilegiano le materie di indirizzo e non dovranno necessariamente coinvolgere tutte le altre discipline presenti nella simulazione. I docenti delle materie non coinvolte valutano le competenze complessive

dello studente e, se possibile, possono effettuare domande sulle prove scritte. Questa prima parte del colloquio si svolge in circa 30 minuti.

- Al candidato verrà chiesto di esporre, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento. Nella relazione e/o nell'elaborato, il candidato, oltre a illustrare natura e caratteristiche delle attività svolte e a correlarle alle competenze specifiche e trasversali acquisite, dovrà sviluppare una riflessione in un'ottica orientativa sulla significatività e sulla ricaduta di tali attività sulle opportunità di studio e/o di lavoro post-diploma, anche utilizzando la lingua straniera. Questa fase, comprendente anche eventuali domande da parte dei commissari, si svolgerà in circa 15 minuti.

- L'ultima parte del colloquio è dedicata alle attività, ai percorsi e ai progetti effettivamente svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione", che verranno indicati nel documento del 15 maggio. Tale fase si svolgerà in circa 10 minuti e potrà coinvolgere anche la lingua straniera se indicato nel programma svolto.

Nelle pagine successive sono stati riportati i materiali proposti.

Istituto Tecnico Agrario "Giuseppe Pastori"

SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO

Indirizzo: ITVE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA
V Av



Istituto Tecnico Agrario "Giuseppe Pastori"

SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO

Indirizzo: ITVE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED
ENOLOGIA
V Av



Istituto Tecnico Agrario "Giuseppe Pastori"

SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO

Indirizzo: ITVE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED
ENOLOGIA
V Av



Istituto Tecnico Agrario "Giuseppe Pastori"

SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO

Indirizzo: ITVE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA
V Av



Percorsi attesi della simulazione del colloquio	
1	<ul style="list-style-type: none"> • La raccolta: modalità operative e requisiti per una vendemmia di qualità; • Differenze tra raccolta manuale e meccanica; • Le macchine vendemmiatrici: tipologie e descrizione; • Le implicazioni del global warming sull'epoca di raccolta; • Harvesting; • Valore di trasformazione dell'uva; • Dopo aver definito la soglia massima tollerabile di botrite alla raccolta, applicare la formula di Bernoulli per individuare la probabilità di trovare 6 grappoli colpiti su 10.
2	<ul style="list-style-type: none"> • Differenze tra vino convenzionale, biologico, biodinamico, naturale e vegano; • Viticoltura biologica (principi e tecniche); • La sostenibilità della filiera viti-vinicola; • Voci di spesa formanti il costo d'impianto di un vigneto; • Volume della bottiglia e volume dei solidi di rotazione.
3	<ul style="list-style-type: none"> • Forme di allevamento; • Determinazione delle rese potenziali; • What does a vineyard consist of? • Determinazione del valore delle anticipazioni culturali.
4	<ul style="list-style-type: none"> • Peronospora: cause, sintomi, prevenzione e difesa; • Stima dei danni; • Major pests and diseases in a vineyard; • Formula di Bayes per determinare la probabilità che a sviluppare la malattia sia stato un vitigno tra due, sapendo che è malato; • Gestione di partite compromesse nella vinificazione.

I percorsi sono stati tratti dai 4 macro-argomenti individuati dal Consiglio di Classe:

- 1) coltivazione della vite;
- 2) vinificazione;
- 3) estimo rurale;
- 4) statistica matematica

Docente	Disciplina	Firma
Stefano Civettini	Religione	Stefano Civettini
Nadia Brambilla	Italiano	Nadia Brambilla
Nadia Brambilla	Storia	Nadia Brambilla
Patrizia Molinari	Lingua straniera	Patrizia Molinari
Sara Ferrari	Matematica	Sara Ferrari
Tiziana De Benedetto	Gestione dell'Ambiente e del Territorio	Tiziana De Benedetto
Tiziana De Benedetto	Enologia	Tiziana De Benedetto
Antonio Gerbino	Biotecnologie Vitivinicole	Antonio Gerbino
Antonio Gerbino	Viticultura e Difesa della Vite	Antonio Gerbino
Riccardo Crea	Economia Estimo Marketing Legislazione	Riccardo Crea
Aurelio Alfano	Produzioni Animali	Aurelio Alfano
Maria degli Angeli Licitra	Scienze motorie	Maria degli Angeli Licitra
Franca Zaniboni	Enologia e Biotecnologie Vitivinicole	Franca Zaniboni

Brescia, 9 Maggio 2019

Il Dirigente Scolastico
Prof. Augusto Bozzi

