

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

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 "**Viticultura 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 stato il seguente:

Discipline specifiche dell'articolazione "Viticultura ed enologia			
Discipline	III	IV	V
Produzioni animali	3	3	2
Complementi di matematica	1	1	
Produzioni vegetali	5	4	
Viticultura 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 SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di classe

Cognome Nome	Ruolo	Disciplina
Prof. Polzinetti Claudio	Docente	Religione
Prof.ssa Baricelli Maria Paola	Docente	Italiano
Prof.ssa Baricelli Maria Paola	Docente	Storia
Prof.ssa Paola Scifo	Docente	Lingua straniera
Prof.ssa Ravera Francesca	Docente	Matematica
Prof. Tedesco Paolo	Docente	Gestione dell'Ambiente e del Territorio
Prof.ssa De Benedetto Tiziana	Docente	Enologia
Prof.ssa Cavalleri Irene	Docente	Biotecnologie Vitivinicole
Prof. Crea Riccardo	Docente	Viticoltura 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 Biotecnologie Vitivinicole

3.2 Continuità 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 Viticoltura 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	BARUZZI	Maria Vittoria	10	PICCINELLI	Marco
02	DECCA	Sabrina	11	PISEDDU	Leonardo
03	DORE	Sebastiano	12	RAINERI	Lorenzo
04	FACCOLI	Giorgio	13	SETTI	Alice
05	FAVERZANI	Lorenzo	14	TAMENI	Nicolò
06	GAROSIO	Gabriele	15	TURRINI	Riccardo
07	LAVELLO	Andrea	16	VERTUA	Giulia
08	PERIN	Mattia	17	ZANARDELLI	Martina
09	PIANTA	Matteo			

La classe V Bv è costituita da 17 alunni di cui 5 femmine e 12 maschi; per due alunni è stato redatto PDP.

Nel corso del triennio si può sostenere che gli studenti abbiano sviluppato in maniera adeguata le abilità logiche, organizzative ed applicative dimostrando attitudine all'indirizzo di studi scelto. Si evince un quadro della classe adeguato e in possesso di un livello di competenze che può ritenersi sufficiente; a livello relazionale la classe appare nel complesso amalgamata. Relativamente agli obiettivi trasversali definiti dal Consiglio di Classe, gli alunni hanno maturato nel loro percorso triennale, un comportamento corretto, rispettoso delle norme della vita scolastica, dei compagni e del personale, mostrandosi partecipi al dialogo educativo e disponibili alla collaborazione favorendo così un clima di lavoro sereno. Il livello di competenze acquisito può ritenersi sufficiente, nonostante la maggior parte degli studenti mostri una maggiore attitudine per le discipline di indirizzo, piuttosto che per quelle di studio. La propensione allo studio è stata, durante i vari anni scolastici, complessivamente accettabile nonostante alcuni alunni abbiano mostrato talvolta discontinuità e un impegno limitato e/o settoriale. La partecipazione è stata adeguata.

Per quanto concerne il metodo di lavoro e di studio, in alcuni casi non sono state maturate metodiche efficaci ed autonome; lo stile di apprendimento è in alcuni casi nozionistico e mnemonico, l'esposizione non per tutti risulta sicura, scorrevole con un uso appropriato del linguaggio. La capacità di riflessione critica e la competenza di analisi e sintesi sono per alcuni ancora poco sviluppate.

Nella produzione scritta alcuni alunni evidenziano ancora fragilità nella fase di pianificazione e rielaborazione con rilevanti difficoltà a livello sintattico, ortografico e morfologico.

Le competenze disciplinari sono state conseguite dai singoli gli alunni in modo diversificato, mentre gli obiettivi comportamentali fissati dal Consiglio di Classe sono stati totalmente raggiunti .

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E 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 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	■	■		■		■
Viticoltura 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 ASL):

attività svolte nel 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 estern	80 ore alternanza esterna	80 ore alternanza esterna + 36 ore a disposizione del C.d.C. (tabella B)
Totale 483 ore:	185	182	116

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 il seguente elenco (tabella B) di attività svolte nell'ambito dell' ex-alternanza scuola lavoro

Tabella B	Attività indicata da Consiglio di Classe	
25 Ottobre 2018	<i>Rappresentazione teatrale "Operette morali" a Brescia c/o teatro S.Afra</i>	4 ore
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
Novembre 2018	<i>Partecipazione in qualità di uditori ad alcune udienze di procedimenti penali presso il Tribunale di Brescia con interlocuzione con il Giudice</i>	6 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: strumenti-mezzi-spazi-tempi del percorso formativo

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 curriculari.

6. ATTIVITA' E PROGETTI specificare i principali elementi didattici e organizzativi-tempi-spazi-metodologie, partecipanti e obiettivi raggiunti)

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
“Il Tribunale di Brescia”	Presenza ad udienze di procedimenti di natura penale, con interlocuzione fra una udienza e l'altra con il Giudice.	attività coordinata dal prof. Crea	1 uscita novembre 2019 6 ore
“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

6.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Alcuni ragazzi della classe hanno approfittato delle offerte formative proposte dall'Istituto Pastori e hanno conseguito

- Patentino di guida dei trattori;
- Patentino per l'utilizzo dei Prodotti Fitosanitari;
- Certificazione Cambridge B1
- Progetto musicale in lingua inglese Join us – the English choir

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)

Sono presenti in Istituto progetti a cui gli alunni possono partecipare e che costituiscono una opportunità di esplorare e approfondire ambiti e situazioni.

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

6.6 Eventuali attività specifiche di orientamento

Durante l'anno scolastico si sono effettuate le seguenti attività specifiche di orientamento in uscita alle quali hanno partecipato tutti gli alunni:

- 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 (competenze-contenuti-obiettivi raggiunti)

Lingua e letteratura italiana	
Prof.ssa Mariapaola Baricelli	
COMPETENZE DISCIPLINARI PROGRAMMATE per l'anno scolastico 2018-2019	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Storico – letteraria</u>: Saper orientare idee, cultura e contesto letterario nella storia. - <u>Analitica</u>: Comprensione e analisi di testi scritti di vario genere. - <u>Critica</u>: Confronto, interpretazione e commento di testi in relazione a epoche, movimenti, autori, generi e opere. Rielaborazione di idee e conoscenze. - <u>Testuale</u>: Impostazione e articolazione complessiva del testo. - <u>Grammaticale</u>: Utilizzo consapevole delle strutture grammaticali e del sistema ortografico e interpuntivo. - <u>Lessicale - semantica</u>: Disponibilità e scelta consapevole di risorse lessicali e interlessicali. - <u>Ideativa</u>: Capacità di elaborazione e riordino di contenuti e conoscenze. - <u>Metodologica</u>: elaborazione e uso di un metodo di studio personale ed efficace. - <u>Contenutistica</u>: Possesso e fruizione dei contenuti. - <u>Espositiva</u>: Impostazione e articolazione del discorso.

PRINCIPALI CONOSCENZE CONTENUTI SVOLTI PROGRAMMATI	<p>Giacomo Leopardi: biografia e opere. Il pensiero e la poetica. Pessimismo storico e cosmico. La poetica del vago e dell'indefinito.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>"Zibaldone"</u>: temi e idee. Lettura ed analisi: <i>Il piacere, ossia la felicità, Il vago e l'indefinito</i>. • <u>"Canti"</u>: genesi, temi e struttura dell'opera: Lettura ed analisi dei testi: <i>L'Infinito, A Silvia, Il sabato del villaggio, La quiete dopo la tempesta</i>. • <u>"Operette morali"</u>: temi e struttura. Lettura ed analisi: <i>Dialogo della natura e di islandese, Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggiere</i>. <p>L'Età del Positivismo:</p> <p>Il Positivismo e la sua diffusione: la fiducia nella scienza e nel progresso e l'esigenza di realismo. La filosofia positiva di Comte, Taine e Durkheim. La nascita dell'evoluzionismo: le teorie di Darwin e il darwinismo sociale</p> <p>Dal Realismo al Naturalismo: Il Realismo alle origini del Naturalismo, Flaubert tra Realismo e Naturalismo, le tematiche del Naturalismo (classi sociali rappresentate, metodo scientifico applicato alla letteratura; impersonalità)</p> <ul style="list-style-type: none"> • E. Zola: da "Il romanzo sperimentale": <i>"Osservazione e sperimentazione"</i>, da "L'Assomoir": <i>"Gervasia all'Assomoir"</i> <p>Il Verismo: L'influenza del Naturalismo, Naturalismo e verismo a confronto</p> <p>Giovanni Verga: biografia ed opere</p> <p>La fase preverista; L'adesione al Verismo e Il "ciclo dei Vinti"; l'approdo al Verismo: da Nedda a Rosso Malpelo I principi della poetica verista (I manifesti del verismo verghiano: " <i>Fantasticherie</i>"; prefazione a " <i>l'Amante di Gramigna</i>", " <i>La prefazione dei Malavoglia</i>") e le tecniche narrative (canone dell'impersonalità, eclissi dell'autore, regressione, straniamento; il discorso indiretto libero)</p>
--	---

La visione della vita nella narrativa di Verga: pessimismo, religione della famiglia e "ideale dell'ostrica"

- *"Vita dei campi"*: i contenuti della raccolta, i temi. Lettura ed analisi: *La Lupa; Fantasticheria*
- *"Novelle rusticane"*: contenuti della raccolta, i temi. Lettura ed analisi: *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, La famiglia Malavoglia, la tempesta in mare, L'arrivo e l'addio di N'Toni*.
- *"Mastro don Gesualdo"*: la genesi del romanzo, trama e temi; analisi dei testi: *L'addio alla roba, La morte di Gesualdo*

Poesia e prosa in Italia nel secondo Ottocento

La Scapigliatura: caratteri generali ed esponenti

- Iginio Ugo Tarchetti da Fosca *"Il primo incontro con Fosca"*

Giosuè Carducci: biografia e opere. Il classicismo di Carducci, il "poeta vate"

- *Da Rime Nuove*: Lettura ed analisi *"Pianto Antico"*
- *Da Odi Barbare*: Lettura ed analisi, *"Nevicata"*

La fine del positivismo: Simbolismo, Estetismo, Decadentismo

Il superamento del Positivismo e l'avvio al Decadentismo (temi, figure letterarie ricorrenti, stile), Filosofia e scienza: Bergson, Nietzsche e Freud.

Simbolismo: critica del Positivismo e della società borghese, esaltazione della soggettività, ruolo dell'intellettuale e del poeta, i "poeti maledetti".

Estetismo: l'arte per l'arte e la figura dell'esteta; la diffusione dell'estetismo in Gran Bretagna

- **Charles Baudelaire**, da *"I fiori del male"*: *Spleen, Corrispondenze*
- **Oscar Wilde**, lettura autonoma *"Il ritratto di Dorian Gray"*

Giovanni Pascoli: biografia, opere, il pensiero, la poetica; temi e stile (poetica del fanciullino, il nido, la morte, la natura; lo stile impressionistico e l'uso dell'analogia, il significato simbolico della parola poetica)

- da *"Il fanciullino"*: *È dentro di noi un fanciullino*
- *"Myrica"*: edizioni, la struttura, il titolo, i temi, lo stile. Lettura ed analisi di: *Lavandare, L'assiuolo, X Agosto*
- *"Canti di Castelvecchio"*: il titolo ed i temi. Lettura ed analisi: *Nebbia, Il gelsomino notturno, La mia Sera*

Gabriele D'Annunzio: biografia, dagli esordi all'estetismo decadente, la fase della bontà, panismo, superomismo, fase notturna

- *"Laudi"*: struttura, i temi e lo stile. Lettura ed analisi di: *"La sera fiesolana", "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 verso è tutto*.
- *L'Innocente* la trama, il protagonista; lettura e analisi *La rigenerazione spirituale*
- Da Notturmo *"Deserto di cenere"*

Poesia e prosa italiana tra Ottocento e Novecento

Il Crepuscolarismo, caratteri, temi e stile, principali esponenti

- Guido Gozzano, lettura *“La signorina Felicita ovvero la Felicità”*

La narrativa della crisi caratteri del romanzo novecentesco, l’influenza della psicoanalisi, la crisi dell’uomo moderno. Principali autori stranieri ed opere.

- Franz Kafka *“La metamorfosi”* (contenuti e trama)
- James Joyce *“Ulisse”* (contenuti e trama)

Il Futurismo: principi dell’ideologia futurista.

Italo Svevo e la figura dell’inetto la biografia, le opere, il pensiero e la poetica. L’incontro con la psicoanalisi, La figura dell’ inetto , il rapporto con Joyce.

- Una vita: La trama, la figura dell’inetto, l’ambientazione della vicenda, gli influssi letterari ed ideologici, le tecniche narrative e la struttura. Lettura di :*“ L’insoddisfazione di Alfonso”*.
- *“Senilità”*. La trama, la figura dell’inetto e il sistema dei personaggi, le tecniche narrative. Lettura di *“ Amalia muore”*.
- *“La coscienza di Zeno”* (lettura integrale autonoma)
Struttura e contenuti, narratore e punto di vista; il monologo interiore; il “tempo misto”; lo stile; l’ironia. Lettura *“Prefazione e Preambolo”*

Luigi Pirandello e la crisi dell’individuo: biografia e opere. Pensiero e poetica. La formazione verista. La difficile interpretazione della realtà. La maschera e la crisi dei valori.

I personaggi pirandelliani: crisi d’identità, alienazione, follia; lo stile.

- da *“Novelle per un anno”*: genesi, struttura, temi e tecniche narrative.
“La patente”, “Il treno ha fischiato”
- 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 di *“Salute!”*
- *“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”*

La poesia italiana fra le due guerre mondiali: Ermetismo

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

- “L’Allegria”: Titolo, temi, struttura, poetica; lettura di *Veglia, Mattina, Soldati, Fratelli, San Martino del Carso*

Ad inizio anno è stato predisposto un piano di lavoro che prevedeva la trattazione di altri autori del Novecento, tuttavia non è stato possibile rispettare quanto preventivato per vari motivi quali l’elevato numero di ore di lezione che, nel corso dell’anno scolastico, sono state dedicate ad altre attività legate all’indirizzo di studi (conferenze, uscite didattiche, stages ecc..)

Educazione linguistica: produzione scritta

a) Procedura e metodologia per la stesura dell’analisi di un testo letterario :

- 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
ABILITA'		<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 rielaborare le conoscenze per esprimere commenti e valutazioni personali motivati. ▪ <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 Lezione partecipativa Confronto e dialogo</p>
CRITERI VALUTAZIONE	DI	<p><u>Valutazioni</u>: trimestre: un orale + due scritti</p>

	<p>pentamestre: tre scritti + due orali.</p> <p><u>Criteri di valutazione della prova scritta:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -Ideaione, 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><u>Criteri di valutazione delle prove orali</u></p> <p>Utilizzo del linguaggio specifico e qualità espositiva Livello di conoscenza dei contenuti Comprensione e analisi testuale Analisi critica</p>
<p>TESTI MATERIALI o STRUMENTI ADOTTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Testo in adozione: “ Visibile parlare” di Marta Sanguar 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

Storia	
Prof.ssa Mariapaola Baricelli	
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.</p> <p>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>
ABILITA'	<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</u> confronti 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</u> confronti 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>
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali di esposizione • Lezioni frontali di sintesi e sistematizzazione • Didattica multimediale
CRITERI VALUTAZIONE	<p>DI</p> <p><u>Verifiche:</u> trimestre: un orale e uno scritto pentamestre: uno scritto e due orali</p> <p><u>Il Livello di sufficienza sarà raggiunto in base ai seguenti criteri:</u> -Conoscenza e comprensione, anche se non approfondite, dei contenuti</p>

	<p>disciplinari.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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><u>Valutazione</u> Livello complessivo (contenutistico, espressivo e lessicale): voti da 1 a 10.</p> <p><u>Criteri valutazione finale</u> Livello di partenza Conoscenze/competenze raggiunte Evoluzione del processo di apprendimento Metodo di lavoro Impegno</p>
<p>TESTI MATERIALI o STRUMENTI ADOTTATI</p>	<p>Fossati/Luppi/Zanette, "Stori concetti e connessioni", Bruno Mondadori, vol III</p> <p>Materiali multimediali: File, Ppt, Video, Sintesi, Mappe</p> <p>Materiali cartacei: Documenti approfondimento, Sintesi, Mappe</p>

LINGUA STRANIERA - INGLESE

PROF. SCIFO

<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 ad 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 CONTENUTI SVOLTI PROGRAMMATI</p>	<p>(Anche attraverso UDA o moduli)</p> <p>Nel corso dell'anno l'attività svolta ha rispettato il piano di lavoro previsto. L'attività di ripasso delle principali strutture e di alcune funzioni comunicative e morfosintattiche è stata svolta in relazione ai contenuti di microlingua.</p> <p>Literature</p> <p>"The Picture of Dorian Gray" by Oscar Wilde</p> <p>Aestheticism in England.</p> <p> </p> <p>Microlingua</p> <p>Grapes.</p> <p>Grapes Cultivation.</p> <p>Grapes Cultivation Practices.</p> <p>Vine Growing Phases.</p> <p>Pests and Diseases.</p> <p>The Winery.</p> <p>The Winery Equipment.</p> <p>The White Wine Making – Process.</p> <p> </p> <p>The Red Wine Making – Process.</p> <p>The Rosè Wine Making –Process.</p> <p>Special Wines.</p> <p>Sparkling Wines. The Traditional Method and Charmat Method.</p> <p>Raisins Wines.</p> <p><u>Aromatized Wines.</u></p> <p><u>Ice Wines.</u></p> <p><u>Kosher Wines.</u></p> <p><u>The Organoleptic Characteristics of Wine.</u></p> <p><u>The Italian Wines: Wines and Grapes in Trentino Alto Adige, Valpolicella, Emilia Romagna, Umbria, Toscana and Lazio.</u></p> <p><u>The Wines of Garda Lake and Franciacorta.</u></p> <p>The International Wines : Champagne, Burgundy Wines, Porto and Madeira Wines, Californian Wines.</p> <p>Wine and Health.</p> <p>The Defects and Diseases of Wines.</p>

<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Comprendere idee principali e dettagli specifici in testi inerenti la sfera personale, l'attualità o il settore di indirizzo. • Distinguere l'idea principale dai dettagli secondari. • Produrre in forma orale brevi sintesi su esperienze relative al settore di indirizzo. • Produrre brevi relazioni, anche con l'ausilio di strumenti multimediali, utilizzando il lessico di settore più comune. • Scrivere con sufficiente correttezza ortografica e grammaticale e precisione lessicale. • Utilizzare i dizionari per operare scelte lessicali adeguate.
<p>METODOLOGIE</p>	<p>Il metodo di insegnamento, finalizzato al potenziamento delle abilità di comprensione e a produzione, ha cercato di guidare gli alunni nel lavoro di lettura/ascolto, analisi contenutistica e lessicale, riflessione e rielaborazione attraverso lezione dialogate di esposizione e sintesi, momenti di apprendimento cooperativo e momenti di discussione e confronto.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE</p>	<p>La verifica degli apprendimenti si è avvalsa di procedure sistematiche, comprendenti prove di tipo oggettivo e soggettivo. La valutazione formativa è stata integrata dalla osservazione costante dell'impegno, dell'interesse e della partecipazione al dialogo educativo. La valutazione sommativa si è avvalsa di 5 verifiche orali e 6 verifiche scritte (prove semistrutturate, domande di comprensione del testo, quesiti a risposta singola), tesse all'accertamento della correttezza linguistica, della padronanza del lessico specifico e dell'efficacia comunicativa, nonché della correttezza dei contenuti e della capacità rielaborativa, utilizzando la scala dei voti 1-10 deliberata dal Collegio Docenti.</p>
<p>TESTI MATERIALI o STRUMENTI ADOTTATI Materiale per esercitazioni Materiale per prove INVALSI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Farming the Future</i> – Trinity Whitebridge <p>Materiale per esercitazioni prove INVALSI Materiale di approfondimento fornito dall'insegnante</p>

Matematica	
Prof.ssa Francesca Ravera	
Competenze disciplinari programmate per l'anno scolastico 2018-2019	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i metodi e gli strumenti dell'analisi matematica; • Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative; • Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni; • Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; • 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, calcolo di semplici volumi di solidi di rotazione attorno all'asse delle ascisse (dimostrazione del volume del cono, cilindro 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. • 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 e con ripetizione.

	<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, soggettivista. • 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>Principali conoscenze e contenuti programmati</p>	<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, calcolo di semplici volumi di solidi di rotazione attorno all'asse delle ascisse (dimostrazione del volume del cono, cilindro 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. • 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 e con ripetizione.

Abilità	<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. Utilizzare metodi statistici per l'analisi di tabelle di dati. 4. Riconoscere i raggruppamenti tipici del calcolo combinatorio e saper utilizzare le relative formule; 5. 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.
Metodologie	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.
Criteri di valutazione	<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 Docenti. In particolare il voto 10 è stato assegnato in presenza di una completa conoscenza di argomenti che richiedono particolari abilità.</p>
Testi materiali e strumenti utilizzati	<p>L. Sasso "LA matematica a colori" vol. 4 Petrini Editore</p> <p>M. Bergamini A. Trifone G. Barozzi "Fondamenti di probabilità e statistica descrittiva" Zanichelli Editore</p> <p>Appunti ed esercizi forniti dalla docente</p>

GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

prof. Paolo Tedesco

OBIETTIVI DIDATTICI

Competenze da raggiungere

1	Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali ST6
2	Essere in grado di organizzare attività produttive ecocompatibili, saper gestire attività produttive e trasformative valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e saper realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali e alla qualità dell'ambiente ST1, ST2, ST7
3	Saper interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative al settore ambientale ST3

Abilità da raggiungere

1	Rilevare le strutture ambientali e territoriali
2	Individuare le diverse attitudini territoriali mediante idonei sistemi di classificazione
3	Individuare interventi di difesa dell'ambiente e della biodiversità
4	Individuare e interpretare le normative ambientali e territoriali
5	Individuare i canali di collaborazione con enti e uffici territoriali
6	Utilizzare linguaggio tecnico adeguato

CONTENUTI

Ambiente – territorio - paesaggio: definizioni

Territorio:

- **Caratteristiche dell'ambiente del territorio e del paesaggio** (Ambiente, territorio e insostenibilità dei modelli di crescita iniziati con la "Rivoluzione Verde"; Il clima e il suolo come agenti delle potenzialità produttive di un territorio; biomi, habitat e nicchia ecologica, Fasce Climatiche del Pavari e Classificazione di V. Koppen; Direttiva Rete Natura 2000, Convenzione Europea del Paesaggio del 2000 e D. Lgs.157/2006; i sistemi agricoli bresciani: la colonizzazione della pianura e il governo delle aree boscate; Terroir e sue potenzialità)
- **Risorse e problemi ambientali** (acqua: water footprint e gestione sostenibile dell'acqua in agricoltura, ruolo e problematiche dei fontanili, principali fonti d'inquinamento dell'acqua, eutrofizzazione e risalita del cuneo salino;

aria: effetto serra e gas climalteranti, Protocollo di Kyoto, Carbon footprint, inquinamento atmosferico su piccola scala, piogge acide, gas climalteranti di origine agricola;

suolo: degrado, sequestro del carbonio atmosferico, indici di fertilità;

Uso appropriato della terminologia: sostenibilità, sensibilità e resilienza. Principi di economia ambientale (green economy); Agricoltura marginale; Paesaggio agrario padano.

- **Pedologia** (definizione, proprietà fisiche, fattori pedogenetici e pedogenesi, suolo naturale e agrario, classificazione dei suoli secondo la Soil Taxonomy)

- **Paesaggistica e classificazione dei territori** (cenni sulla carta pedologica; territorio e suoi aspetti climatici, La Land Evaluation: Land suitability, Land capability classification, Uso del suolo: caratterizzazione della regione Lombardia per uso del suolo; I suoli del bresciano nella classificazione Ersaf; Piani di Assetto del Territorio-PAT; Verde urbano: legge 10/2013, censimento del verde Regolamento e Piano del verde; principio di sussidiarietà; Progettazione del verde urbano e dei giardini (stile italiano, francese, inglese e giapponese); cenni di dissesto idrogeologico e di ingegneria naturalistica, cenni sulle principali tecniche di recupero di aree compromesse)
- **Valutazioni ambientali** (principi e differenze degli studi VIA, VAS,)
- **Sostenibilità** (agricoltura sostenibile: integrata, biologica e biodinamica)
- **Enti e istituzioni per la tutela dell'ambiente:** La Politica Agricola Comunitaria, i pilastri attuativi con speciale riferimento ai Piani di Sviluppo Rurale, Rete Rurale, programma LEADER e Greening. Principio di condizionalità.

METODI

Nella trattazione dei contenuti sono stati utilizzati strumenti quali riviste tecniche, pubblicazioni specializzate, articoli di giornale, siti istituzionali e specializzati al fine di implementare e aggiornare i contenuti stessi e di orientare gli studenti nella comprensione delle tendenze e problematiche nei rapporti tra agricoltura e ambiente e nel dibattito nazionale.

VERIFICHE

Nel corso dell'anno sono state svolte sia verifiche scritte che relazioni tecniche. Le verifiche scritte sono state finalizzate alla trattazione di problematiche territoriali, ambientali e paesaggistiche legate al ruolo dell'agricoltura come oggetto di analisi con l'obiettivo di cogliere le capacità di analisi delle problematiche stesse, collegarle ed interpretarle. Le relazioni tecniche hanno riguardato lo studio della pianificazione territoriale dei comuni di residenza degli studenti.

VALUTAZIONE

E' stata utilizzata la gamma di valutazione compresa tra 1 e 10 con voti interi senza frazioni, con riferimento agli indicatori previsti dal POF e deliberati.

MEZZI E STRUMENTI

Libro di testo: Elena Stoppioni Gestione dell'ambiente e del territorio - Zanichelli
 Riviste e pubblicazioni specializzate
 Siti specializzati

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe nel suo complesso ha seguito il programma con interesse e impegno raggiungendo in modo adeguato gli obiettivi prefissati. Si segnala che alcuni allievi scarsamente motivati si sono impegnati in modo adeguato solo in corrispondenza delle verifiche raggiungendo una preparazione complessiva mnemonica quindi sufficiente dal punto di vista delle conoscenze ma insufficiente per quanto riguarda le competenze e non hanno quindi sviluppato una capacità di giudizio autonomo rispetto ai temi trattati.

ENOLOGIA

PROF. SSE **DE BENEDETTO - ZANIBONI**

COMPETENZE DISCIPLINARI PROGRAMMATE per l'anno scolastico 2018-2019	<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
---	---

PRINCIPALI CONOSCENZE CONTENUTI SVOLTI PROGRAMMATI	<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 ▪ Polifenoli ▪ Analisi sensoriale ▪ Analisi completa su campione proprio (DA SVOLGERE NEL MESE DI MAGGIO)
ABILITA'	<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
METODOLOGIE	<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), - "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"> - <i>"Cantina Petra"</i> – SUVERETO DOCG - <i>"Decugnano dei Barbi"</i> – ORVIETO CLASSICO DOC - <i>"Cantina Mazziotti"</i> – EST EST EST MONTEFIASCONE DOC - <i>"Antica Cantina Leonardi"</i> - EST EST EST MONTEFIASCONE DOC - <i>"Cantina Cooperativa di Pitigliano"</i> – BIANCO DI PITIGLIANO DOC - <i>"Cantina Tenuta di Salviano"</i> – ORVIETO CLASSICO DOC
CRITERI DI VALUTAZIONE		<p>Sono state svolte 2 verifiche scritte nel 1° quadrimestre, 1 verifica scritta nel 2° quadrimestre e 2 prove simulate dell'esame di stato; 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>
TESTI MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	o	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo (<i>"Enologia"</i> di P. Cappelli, V. Vannucchi) ▪ Materiale multimediale e schede estratti da altri testi (in particolare <i>"Chimica viticolo - enologica"</i> di M. Fregoni, C. Fregoni, R. Ferrarini, F. Spagnoli e <i>"Trattato di enologia"</i> 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.

BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE

Prof.ssa Cavalleri Irene

COMPETENZE DISCIPLINARI	<ul style="list-style-type: none">• Individuare ed applicare le opportune tecniche di indagine per poter effettuare una corretta diagnosi fitopatologica.• 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• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
PRINCIPALI CONOSCENZE CONTENUTI SVOLTI PROGRAMMATI	<p>PATOGENESI DELLE MALATTIE INFETTIVE:</p> <ul style="list-style-type: none">• Classificazione delle fitopatie.• Concetto di malattia e di danno.• Diagnostica fitopatologica.• Sintomatologia: fasi pre-infezionali, fasi post-infezionali, manifestazione dei sintomi ed esito della malattia. Endemia, epidemia e pandemia. <p>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

BATTERIOLOGIA:

- Classificazione dei batteri.
- Morfologia e riproduzione dei batteri.
- Batteri di interesse enologico: classificazione - batteri acetici e batteri lattici (caratteristiche generali delle specie d'interesse enologico, fattori condizionanti il loro sviluppo, mezzi nutritivi artificiali, biochimismo della fermentazione acetica, e di quella malo-lattica).

MICROBI:

- Definizione di microbo.
- Struttura 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.

LIEVITI:

- 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.

ESERCITAZIONI DI LABORATORIO:

- Analisi microscopica dei lieviti, batteri e muffe d'interesse enologico: preparazione dei vetrini, osservazione delle cellule.
- Analisi microbiologica del mosto non in fermentazione su piastra per la ricerca dei lieviti indigeni.
- Analisi microbiologica del mosto in fermentazione su piastra per evidenziare la purezza dei lieviti selezionati.
- Analisi microbiologica dei vini: determinazione del contenuto di lieviti, batteri acetici e batteri lattici.
- Impiego delle membrane filtranti nell'analisi microbiologica dei vini e dell'acqua potabile della cantina.

	<ul style="list-style-type: none"> • Determinazione dell'indice microbico dell'aria(IMA) dei vari locali scolastici. • Colorazione di Gram. • Preparazione di terreni di coltura.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Produrre diagnosi sulla base delle sintomatologie conosciute. • Utilizzare il microscopio a fini diagnostici. • 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. • Individuare gli agenti delle alterazioni al microscopio.
METODOLOGIE	<p>Si è proceduto proponendo agli alunni gli argomenti inizialmente dal punto di vista teorico e in un secondo momento pratico cercando di stimolare gli alunni stessi in un processo interattivo con il docente al fine di potenziare le capacità percettive, orientando l'apprendimento verso l'individuazione e risoluzione delle più comuni problematiche legate a ciascun argomento trattato.</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> <p>Si è pertanto sfruttato il criterio della lezione frontale, Lezione partecipata, confronto e dialogo nonché il lavoro di gruppo per lo svolgimento di ricerche e per l'attività laboratoriale.</p>
CRITERI DI	Le valutazioni fanno riferimento al POFT d'Istituto e sono state articolate in:

VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • verifiche scritte distribuite tra il trimestre ed il pentamestre; • verifiche orali in caso di necessità recupero insufficienza nelle verifiche scritte <p>Ai fini della formulazione del giudizio è stata misurato il livello raggiunto nella conoscenza, comprensione ed applicazione degli argomenti proposti e delle competenze acquisite in ciascun argomento trattato in classe.</p>
TESTI MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> • Appunti e schede riassuntive fornite dal docente; • Riviste di settore • Laboratorio di chimica

VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE

PROF. RICCARDO CREA

COMPETENZE DISCIPLINARI PROGRAMMATE per l'anno scolastico 2018-2019	<ul style="list-style-type: none">• 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• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
---	--

PRINCIPALI CONOSCENZE CONTENUTI SVOLTI PROGRAMMATI	<ul style="list-style-type: none">▪ IMPORTANZA ECONOMICA E DIFFUSIONE<ul style="list-style-type: none">▪ - Origine e diffusione in Italia e nel mondo.▪ - Destinazione del prodotto.▪ CLASSIFICAZIONE BOTANICA<ul style="list-style-type: none">▪ - Caratteristiche e suddivisione del genere Vitis▪ - Classificazione della vite europea.▪ ANATOMIA<ul style="list-style-type: none">▪ - Radice▪ - Fusto▪ - Gemme▪ - Infiorescenza e fiore▪ - Frutto.▪ CICLI E FASI FENOLOGICHE<ul style="list-style-type: none">▪ - Ciclo vitale▪ - Ciclo annuale▪ - Vegetativo: pianto, germogliamento, accrescimento germogli, formazione foglie e gemme, maturazione dei tralci e caduta delle foglie.▪ - Riproduttivo: differenziazione gemme, macro e microsporogenesi, fioritura, impollinazione, fecondazione, allegagione, accrescimento del frutto e maturazione.▪ PROPAGAZIONE DELLA VITE<ul style="list-style-type: none">▪ - Problematiche legate all'arrivo della Fillossera.▪ - I portinnesti della vite- Requisiti di un portinnesto ideale.▪ - Requisiti di un portinnesto ideale.▪ ESIGENZE PEDOCLIMATICHE<ul style="list-style-type: none">▪ - Zone viticole▪ - 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, messa a dimora e cura delle piantine.
- - Senescenza del vigneto, espianto e problematiche relative al reimpianto
- - Normativa vigente

- 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:
- - Guyot.
- - Cordone speronato.
- - Sylvoz e Casarsa.

- 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.
- - Potatura verde:- Finalità degli interventi.
- - Finalità degli interventi.
- - Interventi: cimatura, scacchiatura, sfemminellatura, legature, sfogliature, diradamento dei grappoli e incisioni anulari.
- - 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.

- IRRIGAZIONE
- - Sintomi da carenze ed eccessi idrici
- - Consumo idrico unitario.
- - Esigenze fisiologiche.
- - Metodi irrigui utilizzati.

- GESTIONE DEL SUOLO
- - Vantaggi e svantaggi delle seguenti tecniche di controllo delle erbe

	<p>infestanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Lavorazioni meccaniche. ▪ - Diserbo chimico totale e parziale. ▪ - Pacciamatura. ▪ - Inerbimento. <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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: ▪ - Influenza del tipo di raccolta sulla qualità delle uve conferite. <p>.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ DIFESA DELLA LA VITE ▪ RICHIAMI DI FITOIATRIA ▪ - Mezzi e metodologie di lotta: ▪ - Interventi agronomici. ▪ - Interventi con mezzi fisici e meccanici. ▪ - Interventi con mezzi legislativi. ▪ - Lotta biologica, microbiologica e biotecnologica. ▪ - Interventi con mezzi chimici: ▪ - Caratteristiche dei prodotti fitosanitari. ▪ - Classificazione dei Prodotti Fitosanitari ▪ - Principali fungicidi e insetticidi usati in viticoltura ▪ - Macchine per la distribuzione dei fitofarmaci. ▪ AVVERSITA' ▪ . ▪ - Classificazione: ▪ - Principali avversità abiotiche (cause, sintomi ed eventuali rimedi): ▪ - Gelate tardive ▪ - Grandine ▪ - Clorosi ferrica. ▪ - Principali avversità biotiche: ▪ - Agenti di malattia (identificazione e sintomi, ciclo biologico ed epidemiologia, tecniche e metodologie di lotta): ▪ - Funghi: ▪ - Peronospora della vite. ▪ - Oidio o Mal bianco della vite ▪ - Muffa grigia o Botrite ▪ - Mal dell'esca o Apoplessia. ▪ - Agenti di danno (identificazione e danno, ciclo biologico e lotta): ▪ - Insetti: ▪ - Tignoletta della vite. ▪ - Tignola della vite. ▪ - Fillossera della vite.
<p>ABILITA'</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.

METODOLOGIE	Principalmente si è trattata la disciplina attraverso la lezione frontale privilegiando la trattazione discussa dei principali argomenti, attualizzando il tutto con esempio di natura professionale. Numerose uscite didattiche nel vigneto della azienda agraria della scuola, visite in alcune aziende agricole insieme alla docente di Enologia
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 STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo ("Produzioni Vegetali – Coltivazioni Arboree, di Autori Vari – Poseidonia Scuola)

PRINCIPALI
CONOSCENZE
CONTENUTI
SVOLTI
PROGRAMMATI

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

- PROPAGAZIONE DELLA VITE**
- - Problematrice legate all'arrivo della Fillossera.
- - I portinnesti della vite- Requisiti di un portinnesto ideale.
- - Requisiti di un portinnesto ideale.

- **ESIGENZE PEDOCLIMATICHE**
- - Zone viticole
- - 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, messa a dimora e cura delle piantine.
- - Senescenza del vigneto, espianto e problematiche relative al reimpianto
- - Normativa vigente

- 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:
 - - Guyot.
 - - Cordone speronato.
 - - Sylvoz e Casarsa.

- **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.
 - - Potatura verde:- Finalità degli interventi.
 - - Finalità degli interventi.
 - - Interventi: cimatura, scacchiatura, sfemminellatura, legature, sfogliature, diradamento dei grappoli e incisioni anulari.
 - - 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.

- **IRRIGAZIONE**
 - - Sintomi da carenze ed eccessi idrici
 - - Consumo idrico unitario.
 - - 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:
 - - Influenza del tipo di raccolta sulla qualità delle uve conferite.

- **DIFESA DELLA LA VITE**
- **RICHIAMI DI FITOIATRIA**

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ - Mezzi e metodologie di lotta: ▪ - Interventi agronomici. ▪ - Interventi con mezzi fisici e meccanici. ▪ - Interventi con mezzi legislativi. ▪ - Lotta biologica, microbiologica e biotecnologica. ▪ - Interventi con mezzi chimici: ▪ - Caratteristiche dei prodotti fitosanitari. ▪ - Classificazione dei Prodotti Fitosanitari ▪ - Principali fungicidi e insetticidi usati in viticoltura. ▪ - Macchine per la distribuzione dei fitofarmaci. ▪ - AVVERSITA' ▪ - AVVERSITA' ▪ - Classificazione: ▪ - Principali avversità abiotiche (cause, sintomi ed eventuali rimedi): ▪ - Gelate tardive ▪ - Grandine ▪ - Clorosi ferrica. ▪ - Principali avversità biotiche: ▪ - Agenti di malattia (identificazione e sintomi, ciclo biologico ed epidemiologia, tecniche e metodologie di lotta): ▪ - Funghi: ▪ - Peronospora della vite. ▪ - Oidio o Mal bianco della vite ▪ - Muffa grigia o Botrite ▪ - Mal dell'esca o Apoplessia. ▪ - Agenti di danno (identificazione e danno, ciclo biologico e lotta): ▪ - Insetti: ▪ - Tignoletta della vite. ▪ - Tignola della vite. ▪ - Fillossera della vite.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
METODOLOGIE	Principalmente si è trattata la disciplina attraverso la lezione frontale privilegiando la trattazione discussa dei principali argomenti, attualizzando il tutto con esempio di natura professionale. Numerose uscite didattiche nel vigneto della azienda agraria della scuola, visite in alcune aziende agricole insieme alla docente di Enologia
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 STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo ("Produzioni Vegetali – Coltivazioni Arboree, di Autori Vari – Poseidonia Scuola)

<p>PRINCIPALI CONOSCENZE CONTENUTI SVOLTI PROGRAMMATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ IMPORTANZA ECONOMICA E DIFFUSIONE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Origine e diffusione in Italia e nel mondo. ▪ - Destinazione del prodotto. ▪ CLASSIFICAZIONE BOTANICA <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Caratteristiche e suddivisione del genere Vitis ▪ - Classificazione della vite europea. ▪ - ANATOMIA <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Radice ▪ - Fusto ▪ - Gemme ▪ - Infiorescenza e fiore ▪ - Frutto. CICLI E FASI FENOLOGICHE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Ciclo vitale ▪ - Ciclo annuale ▪ - Vegetativo: pianto, germogliamento, accrescimento germogli, formazione foglie e gemme, maturazione dei tralci e caduta delle foglie. ▪ - Riproduttivo: differenziazione gemme, macro e microsporogenesi, fioritura, impollinazione, fecondazione, allegagione, accrescimento del frutto e maturazione. PROPAGAZIONE DELLA VITE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Problematiche legate all'arrivo della Fillossera. ▪ - I portinnesti della vite- Requisiti di un portinnesto ideale. ▪ - Requisiti di un portinnesto ideale. ▪ ESIGENZE PEDOCLIMATICHE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Zone viticole ▪ - Esigenze foto- termiche ed idriche. ▪ - Esigenze pedologiche. ▪ IMPIANTO DEL VIGNETO <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Analisi del terreno e correzioni delle eventuali anomalie rilevate. ▪ - Scelta della varietà e del portinnesto. ▪ - Epoca d'impianto. ▪ - Operazioni d'impianto: <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Livellamento del terreno. ▪ - Ripuntatura o scasso. ▪ - Concimazione di fondo. ▪ - Affossatura o drenaggio. ▪ - Affinamento del terreno. ▪ - Squadatura e picchettamento, messa a dimora e cura delle piantine. ▪ - Senescenza del vigneto, espianto e problematiche relative al reimpianto ▪ - Normativa vigente
---	--

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:
 - - Guyot.
 - - Cordone speronato.
 - - Sylvoz e Casarsa.

- 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.
 - - Potatura verde:- Finalità degli interventi.
 - - Finalità degli interventi.
 - - Interventi: cimatura, scacchiatura, sfemminellatura, legature, sfogliature, diradamento dei grappoli e incisioni anulari.
 - - 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.

- IRRIGAZIONE
 - - Sintomi da carenze ed eccessi idrici
 - - Consumo idrico unitario.
 - - 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:
 - - Influenza del tipo di raccolta sulla qualità delle uve conferite.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DIFESA DELLA LA VITE ▪ RICHAMI DI FITOIATRIA ▪ - Mezzi e metodologie di lotta: ▪ - Interventi agronomici. ▪ - Interventi con mezzi fisici e meccanici. ▪ - Interventi con mezzi legislativi. ▪ - Lotta biologica, microbiologica e biotecnologica. ▪ - Interventi con mezzi chimici: ▪ - Caratteristiche dei prodotti fitosanitari. ▪ - Classificazione dei Prodotti Fitosanitari ▪ - Principali fungicidi e insetticidi usati in viticoltura ▪ - Macchine per la distribuzione dei fitofarmaci. ▪ AVVERSITA' ▪ AVVERSITA' ▪ - Classificazione: ▪ - Principali avversità abiotiche (cause, sintomi ed eventuali rimedi): ▪ - Gelate tardive ▪ - Grandine ▪ - Clorosi ferrica. ▪ - Principali avversità biotiche: ▪ - Agenti di malattia (identificazione e sintomi, ciclo biologico ed epidemiologia, tecniche e metodologie di lotta): ▪ - Funghi: ▪ - Peronospora della vite. ▪ - Oidio o Mal bianco della vite ▪ - Muffa grigia o Botrite ▪ - Mal dell'esca o Apoplessia. ▪ - Agenti di danno (identificazione e danno, ciclo biologico e lotta): ▪ - Insetti: ▪ - Tignoletta della vite. ▪ - Tignola della vite. ▪ - Fillossera della vite.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
METODOLOGIE	<p>Principalmente si è trattata la disciplina attraverso la lezione frontale privilegiando la trattazione discussa dei principali argomenti, attualizzando il tutto con esempio di natura professionale. Numerose uscite didattiche nel vigneto della azienda agraria della scuola, visite in alcune aziende agricole insieme alla docente di Enologia</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>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.</p>
TESTI MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo ("Produzioni Vegetali – Coltivazioni Arboree, di Autori Vari – Poseidonia Scuola)

PRINCIPALI
CONOSCENZE
CONTENUTI
SVOLTI
PROGRAMMATI

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

- PROPAGAZIONE DELLA VITE**
- - Problematiche legate all'arrivo della Fillossera.
- - I portinnesti della vite- Requisiti di un portinnesto ideale.
- - Requisiti di un portinnesto ideale.

- **ESIGENZE PEDOCLIMATICHE**
- - Zone viticole
- - 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, messa a dimora e cura delle piantine.
- - Senescenza del vigneto, espianto e problematiche relative al reimpianto
- - Normativa vigente

- SISTEMI DI ALLEVAMENTO DELLA VITE**
- - Fattori che influenzano la scelta della forma di allevamento.
- - Fertilità delle gemme e carica.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ - Densità d'impianto. ▪ - Tipi di impalcature e relativi materiali. ▪ - Principi generali sulla potatura di allevamento. ▪ - Classificazione e caratteristiche delle principali forme di allevamento: <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Guyot. ▪ - Cordone speronato. ▪ - Sylvoz e Casarsa. ▪ POTATURA DI PRODUZIONE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Potatura invernale o secca: ▪ - Periodo di esecuzione. ▪ - Tipi di intervento in funzione della forma di allevamento adottata.- Potatura verde:- Finalità degli interventi. <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Potatura verde:- Finalità degli interventi. ▪ - Finalità degli interventi. ▪ - Interventi: cimatura, scacchiatura, sfemminellatura, legature, sfogliature, diradamento dei grappoli e incisioni anulari. ▪ - Utilizzo dei sarmenti. ▪ CONCIMAZIONE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Concimazione d'impianto. ▪ - Concimazione di produzione: <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Macroelementi principali: effetti fisiologici sullo sviluppo della vite. ▪ - Esigenze nutritive: analisi del terreno e diagnostica fogliare. ▪ - Modalità e tipi di concimi. ▪ IRRIGAZIONE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Sintomi da carenze ed eccessi idrici ▪ - Consumo idrico unitario. ▪ - Esigenze fisiologiche. ▪ - Metodi irrigui utilizzati. ▪ GESTIONE DEL SUOLO <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Vantaggi e svantaggi delle seguenti tecniche di controllo delle erbe infestanti: <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Lavorazioni meccaniche. ▪ - Diserbo chimico totale e parziale. ▪ - Pacciamatura. ▪ - Inerbimento. ▪ VENDEMMIA <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Epoca di raccolta: ▪ - Indici pratici e indici scientifici per la valutazione del grado di maturazione. <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Differenza tra maturazione fisiologica e maturazione tecnologica ▪ - Raccolta e conferimento in cantina: <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Vendemmia manuale e/o agevolata. ▪ - Vendemmia meccanica: <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Influenza del tipo di raccolta sulla qualità delle uve conferite. ▪ DIFESA DELLA LA VITE ▪ RICHIAMI DI FITOIATRIA <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Mezzi e metodologie di lotta: <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Interventi agronomici.
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ - Interventi con mezzi fisici e meccanici. ▪ - Interventi con mezzi legislativi. ▪ - Lotta biologica, microbiologica e biotecnologica. ▪ - Interventi con mezzi chimici: ▪ - Caratteristiche dei prodotti fitosanitari. ▪ - Classificazione dei Prodotti Fitosanitari ▪ - Principali fungicidi e insetticidi usati in viticoltura ▪ - Macchine per la distribuzione dei fitofarmaci. <p>AVVERSITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Classificazione: ▪ - Principali avversità abiotiche (cause, sintomi ed eventuali rimedi): ▪ - Gelate tardive ▪ - Grandine ▪ - Clorosi ferrica. ▪ - Principali avversità biotiche: ▪ - Agenti di malattia (identificazione e sintomi, ciclo biologico ed epidemiologia, tecniche e metodologie di lotta): ▪ - Funghi: ▪ - Peronospora della vite. ▪ - Oidio o Mal bianco della vite ▪ - Muffa grigia o Botrite ▪ - Mal dell'esca o Apoplessia. ▪ - Agenti di danno (identificazione e danno, ciclo biologico e lotta): ▪ - Insetti: ▪ - Tignoletta della vite. ▪ - Tignola della vite. ▪ - Fillossera della vite.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
METODOLOGIE	Principalmente si è trattata la disciplina attraverso la lezione frontale privilegiando la trattazione discussa dei principali argomenti, attualizzando il tutto con esempio di natura professionale. Numerose uscite didattiche nel vigneto della azienda agraria della scuola, visite in alcune aziende agricole insieme alla docente di Enologia
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 STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo ("Produzioni Vegetali – Coltivazioni Arboree, di Autori Vari – Poseidonia Scuola)

<p>PRINCIPALI CONOSCENZE CONTENUTI SVOLTI PROGRAMMATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ IMPORTANZA ECONOMICA E DIFFUSIONE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Origine e diffusione in Italia e nel mondo. ▪ - Destinazione del prodotto. ▪ CLASSIFICAZIONE BOTANICA <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Caratteristiche e suddivisione del genere Vitis ▪ - Classificazione della vite europea. ▪ ANATOMIA <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Radice ▪ - Fusto ▪ - Gemme ▪ - Infiorescenza e fiore ▪ - Frutto. CICLI E FASI FENOLOGICHE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Ciclo vitale ▪ - Ciclo annuale ▪ - Vegetativo: pianto, germogliamento, accrescimento germogli, formazione foglie e gemme, maturazione dei tralci e caduta delle foglie. ▪ - Riproduttivo: differenziazione gemme, macro e microsporogenesi, fioritura, impollinazione, fecondazione, allegagione, accrescimento del frutto e maturazione. PROPAGAZIONE DELLA VITE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Problematiche legate all'arrivo della Fillossera. ▪ - I portinnesti della vite- Requisiti di un portinnesto ideale. ▪ - Requisiti di un portinnesto ideale. ▪ ESIGENZE PEDOCLIMATICHE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Zone viticole ▪ - Esigenze foto- termiche ed idriche. ▪ - Esigenze pedologiche. ▪ IMPIANTO DEL VIGNETO <ul style="list-style-type: none"> ▪ - 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. ▪ - Squadatura e picchettamento, messa a dimora e cura delle piantine. ▪ - Senescenza del vigneto, espianto e problematiche relative al reimpianto ▪ - Normativa vigente
---	--

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:
 - - Guyot.
 - - Cordone speronato.
 - - Sylvoz e Casarsa.

- 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.
 - - Potatura verde:- Finalità degli interventi.
 - - Finalità degli interventi.
 - - Interventi: cimatura, scacchiatura, sfemminellatura, legature, sfogliature, diradamento dei grappoli e incisioni anulari.
 - - 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.

- IRRIGAZIONE
 - - Sintomi da carenze ed eccessi idrici
 - - Consumo idrico unitario.
 - - 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:
 - - Influenza del tipo di raccolta sulla qualità delle uve conferite.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DIFESA DELLA LA VITE ▪ RICHAMI DI FITOIATRIA ▪ - Mezzi e metodologie di lotta: ▪ - Interventi agronomici. ▪ - Interventi con mezzi fisici e meccanici. ▪ - Interventi con mezzi legislativi. ▪ - Lotta biologica, microbiologica e biotecnologica. ▪ - Interventi con mezzi chimici: ▪ - Caratteristiche dei prodotti fitosanitari. ▪ - Classificazione dei Prodotti Fitosanitari ▪ - Principali fungicidi e insetticidi usati in viticoltura ▪ - Macchine per la distribuzione dei fitofarmaci. ▪ AVVERSITA' ▪ AVVERSITA' ▪ - Classificazione: ▪ - Principali avversità abiotiche (cause, sintomi ed eventuali rimedi): ▪ - Gelate tardive ▪ - Grandine ▪ - Clorosi ferrica. ▪ - Principali avversità biotiche: ▪ - Agenti di malattia (identificazione e sintomi, ciclo biologico ed epidemiologia, tecniche e metodologie di lotta): ▪ - Funghi: ▪ - Peronospora della vite. ▪ - Oidio o Mal bianco della vite ▪ - Muffa grigia o Botrite ▪ - Mal dell'esca o Apoplessia. ▪ - Agenti di danno (identificazione e danno, ciclo biologico e lotta): ▪ - Insetti: ▪ - Tignoletta della vite. ▪ - Tignola della vite. ▪ - Fillossera della vite.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
METODOLOGIE	<p>Principalmente si è trattata la disciplina attraverso la lezione frontale privilegiando la trattazione discussa dei principali argomenti, attualizzando il tutto con esempio di natura professionale. Numerose uscite didattiche nel vigneto della azienda agraria della scuola, visite in alcune aziende agricole insieme alla docente di Enologia</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>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.</p>
TESTI MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo ("Produzioni Vegetali – Coltivazioni Arboree, di Autori Vari – Poseidonia Scuola)

PRINCIPALI
CONOSCENZE
CONTENUTI
SVOLTI
PROGRAMMATI

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

- **PROPAGAZIONE DELLA VITE**
- - Problematiche legate all'arrivo della Fillossera.
- - I portinnesti della vite- Requisiti di un portinnesto ideale.
- - Requisiti di un portinnesto ideale.

- **ESIGENZE PEDOCLIMATICHE**
- - Zone viticole
- - 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, messa a dimora e cura delle piantine.
- - Senescenza del vigneto, espianto e problematiche relative al reimpianto
- - Normativa vigente

- **SISTEMI DI ALLEVAMENTO DELLA VITE**
- - Fattori che influenzano la scelta della forma di allevamento.
- - Fertilità delle gemme e carica.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ - Densità d'impianto. ▪ - Tipi di impalcature e relativi materiali. ▪ - Principi generali sulla potatura di allevamento. ▪ - Classificazione e caratteristiche delle principali forme di allevamento: <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Guyot. ▪ - Cordone speronato. ▪ - Sylvoz e Casarsa. ▪ POTATURA DI PRODUZIONE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Potatura invernale o secca: ▪ - Periodo di esecuzione. ▪ - Tipi di intervento in funzione della forma di allevamento adottata.- Potatura verde:- Finalità degli interventi. ▪ - Potatura verde:- Finalità degli interventi. ▪ - Finalità degli interventi. ▪ - Interventi: cimatura, scacchiatura, sfemminellatura, legature, sfogliature, diradamento dei grappoli e incisioni anulari. ▪ - Utilizzo dei sarmenti. ▪ CONCIMAZIONE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - 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. ▪ IRRIGAZIONE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Sintomi da carenze ed eccessi idrici ▪ - Consumo idrico unitario. ▪ - Esigenze fisiologiche. ▪ - Metodi irrigui utilizzati. ▪ GESTIONE DEL SUOLO <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Vantaggi e svantaggi delle seguenti tecniche di controllo delle erbe infestanti: <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Lavorazioni meccaniche. ▪ - Diserbo chimico totale e parziale. ▪ - Pacciamatura. ▪ - Inerbimento. ▪ VENDEMMIA <ul style="list-style-type: none"> ▪ - 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: ▪ - Influenza del tipo di raccolta sulla qualità delle uve conferite. ▪ DIFESA DELLA LA VITE ▪ RICHIAMI DI FITOIATRIA <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Mezzi e metodologie di lotta: ▪ - Interventi agronomici.
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ - Interventi con mezzi fisici e meccanici. ▪ - Interventi con mezzi legislativi. ▪ - Lotta biologica, microbiologica e biotecnologica. ▪ - Interventi con mezzi chimici: ▪ - Caratteristiche dei prodotti fitosanitari. ▪ - Classificazione dei Prodotti Fitosanitari ▪ - Principali fungicidi e insetticidi usati in viticoltura ▪ - Macchine per la distribuzione dei fitofarmaci. ▪ AVVERSITA' ▪ . ▪ - Classificazione: ▪ - Principali avversità abiotiche (cause, sintomi ed eventuali rimedi): ▪ - Gelate tardive ▪ - Grandine ▪ - Clorosi ferrica. ▪ - Principali avversità biotiche: ▪ - Agenti di malattia (identificazione e sintomi, ciclo biologico ed epidemiologia, tecniche e metodologie di lotta): ▪ - Funghi: ▪ - Peronospora della vite. ▪ - Oidio o Mal bianco della vite ▪ - Muffa grigia o Botrite ▪ - Mal dell'esca o Apoplessia. ▪ - Agenti di danno (identificazione e danno, ciclo biologico e lotta): ▪ - Insetti: ▪ - Tignoletta della vite. ▪ - Tignola della vite. ▪ - Fillossera della vite.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
METODOLOGIE	Principalmente si è trattata la disciplina attraverso la lezione frontale privilegiando la trattazione discussa dei principali argomenti, attualizzando il tutto con esempio di natura professionale. Numerose uscite didattiche nel vigneto della azienda agraria della scuola, visite in alcune aziende agricole insieme alla docente di Enologia
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 STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo ("Produzioni Vegetali – Coltivazioni Arboree, di Autori Vari – Poseidonia Scuola)

<p>PRINCIPALI CONOSCENZE CONTENUTI SVOLTI PROGRAMMATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ IMPORTANZA ECONOMICA E DIFFUSIONE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Origine e diffusione in Italia e nel mondo. ▪ - Destinazione del prodotto. ▪ CLASSIFICAZIONE BOTANICA <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Caratteristiche e suddivisione del genere Vitis ▪ - Classificazione della vite europea. ▪ - ANATOMIA <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Radice ▪ - Fusto ▪ - Gemme ▪ - Infiorescenza e fiore ▪ - Frutto. ▪ CICLI E FASI FENOLOGICHE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Ciclo vitale ▪ - Ciclo annuale ▪ - Vegetativo: pianto, germogliamento, accrescimento germogli, formazione foglie e gemme, maturazione dei tralci e caduta delle foglie. ▪ - Riproduttivo: differenziazione gemme, macro e microsporogenesi, fioritura, impollinazione, fecondazione, allegagione, accrescimento del frutto e maturazione. ▪ PROPAGAZIONE DELLA VITE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Problematiche legate all'arrivo della Fillossera. ▪ - I portinnesti della vite- Requisiti di un portinnesto ideale. ▪ - Requisiti di un portinnesto ideale. ▪ ESIGENZE PEDOCLIMATICHE <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Zone viticole ▪ - Esigenze foto- termiche ed idriche. ▪ - Esigenze pedologiche. ▪ IMPIANTO DEL VIGNETO <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Analisi del terreno e correzioni delle eventuali anomalie rilevate. ▪ - Scelta della varietà e del portinnesto. ▪ - Epoca d'impianto. ▪ - Operazioni d'impianto: <ul style="list-style-type: none"> ▪ - Livellamento del terreno. ▪ - Ripuntatura o scasso. ▪ - Concimazione di fondo. ▪ - Affossatura o drenaggio. ▪ - Affinamento del terreno. ▪ - Squadatura e picchettamento, messa a dimora e cura delle piantine. ▪ - Senescenza del vigneto, espianto e problematiche relative al reimpianto ▪ - Normativa vigente
---	--

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:
 - - Guyot.
 - - Cordone speronato.
 - - Sylvoz e Casarsa.

- 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.
 - - Potatura verde:- Finalità degli interventi.
 - - Finalità degli interventi.
 - - Interventi: cimatura, scacchiatura, sfemminellatura, legature, sfogliature, diradamento dei grappoli e incisioni anulari.
 - - 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.

- IRRIGAZIONE
 - - Sintomi da carenze ed eccessi idrici
 - - Consumo idrico unitario.
 - - 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:
 - - Influenza del tipo di raccolta sulla qualità delle uve conferite.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DIFESA DELLA LA VITE ▪ RICHAMI DI FITOIATRIA ▪ - Mezzi e metodologie di lotta: ▪ - Interventi agronomici. ▪ - Interventi con mezzi fisici e meccanici. ▪ - Interventi con mezzi legislativi. ▪ - Lotta biologica, microbiologica e biotecnologica. ▪ - Interventi con mezzi chimici: ▪ - Caratteristiche dei prodotti fitosanitari. ▪ - Classificazione dei Prodotti Fitosanitari ▪ - Principali fungicidi e insetticidi usati in viticoltura ▪ - Macchine per la distribuzione dei fitofarmaci. ▪ AVVERSITA' ▪ AVVERSITA' ▪ - Classificazione: ▪ - Principali avversità abiotiche (cause, sintomi ed eventuali rimedi): ▪ - Gelate tardive ▪ - Grandine ▪ - Clorosi ferrica. ▪ - Principali avversità biotiche: ▪ - Agenti di malattia (identificazione e sintomi, ciclo biologico ed epidemiologia, tecniche e metodologie di lotta): ▪ - Funghi: ▪ - Peronospora della vite. ▪ - Oidio o Mal bianco della vite ▪ - Muffa grigia o Botrite ▪ - Mal dell'esca o Apoplessia. ▪ - Agenti di danno (identificazione e danno, ciclo biologico e lotta): ▪ - Insetti: ▪ - Tignoletta della vite. ▪ - Tignola della vite. ▪ - Fillossera della vite.
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
METODOLOGIE	<p>Principalmente si è trattata la disciplina attraverso la lezione frontale privilegiando la trattazione discussa dei principali argomenti, attualizzando il tutto con esempio di natura professionale. Numerose uscite didattiche nel vigneto della azienda agraria della scuola, visite in alcune aziende agricole insieme alla docente di Enologia</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>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.</p>
TESTI MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo ("Produzioni Vegetali – Coltivazioni Arboree, di Autori Vari – Poseidonia Scuola)

ESTIMO

ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

<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 CONTENUTI SVOLTI 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 ▪ La stima delle scorte aziendali ▪ La stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali ▪ La stima dei danni (cenni) ▪ 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 ▪ La successione per causa di morte ▪ Successione legittima, testamentaria e necessaria ▪ La comunione e la divisione ereditaria
<p>ABILITA'</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 esempi 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 STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Libro di testo ("Corso di Estimo, Economia e Marketing" di A. Amicabile)

<p>COMPETENZE DISCIPLINARI PROGRAMMATE per l'anno scolastico 2018-2019</p>	<p style="text-align: center;">PRODUZIONI ANIMALI PROF. Aurelio Alfano</p> <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.
--	---

<p>PRINCIPALI CONOSCENZE o CONTENUTI SVOLTI</p>	<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 cellulosolitici • Batteri amilolitici • Funghi • protozoi • pH ruminale: <ul style="list-style-type: none"> ○ fisiologico ○ parafisiologico: acidosi ruminali clinica e subclinica • cicli motori ruminali <ul style="list-style-type: none"> ○ primario ○ secondario <p>UDA 1.2: Biosintesi ruminali</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

UDA 4.4: RAZIONAMENTO DELLA VACCA PER FASI

- 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)

	<ul style="list-style-type: none"> - 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
ABILITA'	<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.
METODOLOGIE	<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
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>Nel corso dell'anno scolastico sono state effettuate cinque prove di valutazione, tre scritte e due orali.</p> <p>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>
TESTI MATERIALI o STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazioni Power Point e audiovisivi proiettati in classe. • Stalla per l'osservazione di animali. • Riviste specializzate. • Siti web delle associazioni nazionali degli allevatori di bestiame.

- | | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">• Testi di zootecnia. |
|--|---|

SCIENZE MOTORIE

PROF.SSA Licitra Maria degli Angeli

COMPETENZE
DISCIPLINARI
PROGRAMMATE
per l'anno
scolastico
2018-2019

OBIETTIVI EDUCATIVI:

- in riferimento a sé stessi: saper valutare il proprio comportamento, saper utilizzare modalità comportamentali corrette;
- in riferimento ai compagni: saper rispettare le opinioni altrui, saper collaborare e cooperare per il raggiungimento di un fine comune;
- in riferimento al personale: riconoscere e rispettare il ruolo del personale docente e non docente;
- in riferimento al bene comune: rispettare l'ambiente scolastico, non danneggiare arredi/strutture/attrezzature.

OBIETTIVI DISCIPLINARI:

Competenze:

- 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.

Abilità:

- 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.

Conoscenze:

- 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.
- Riconoscere le differenze tra movimento funzionale e movimento espressivo, nonché cogliere le interazioni con altri linguaggi.

	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
--	---

<p>PRINCIPALI CONOSCENZE CONTENUTI SVOLTI PROGRAMMATI</p>	<p>Il programma svolto ha riguardato in maniera variamente approfondita i seguenti temi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La struttura della lezione di Educazione Fisica. • I principi del movimento razionale e loro applicazione. • La coordinazione dinamica generale a corpo libero e con piccoli attrezzi. • La postura corretta. • 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. • La forza dei vari distretti corporei. • Pre-atletica: andature, propedeutici salti e corse. • La pre-sciistica. • La ginnastica dolce. • Il ballo latino. • Il Karate. • La ginnastica artistica. • Giochi di squadra: Tecnica dei fondamentali e situazioni di gioco di: Pallavolo, Pallacanestro, Pallamano, Calcetto, Badminton, Tennistavolo. <p>9) Teoria:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le posizioni e i movimenti fondamentali - La forza: aspetti teorici relativi ai vari tipi di forza (massima, resistente e veloce), ai vari regimi di contrazione (concentrico, eccentrico, isometrico e isotonico), ai vari metodi di allenamento (sforzi massimali, sforzi ripetuti, piramidale); la respirazione negli esercizi di forza. - Il taping: applicazioni varie. - Il regolamento dei vari sport 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 nelle singole classi, adottando stimoli variati e difficoltà crescenti, secondo il principio della varietà e della progressività.</p>
<p>ABILITA' ACQUISITE</p>	<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. ▪ Elaborare risposte motorie adeguate secondo i principi del movimento razionale, in situazioni semplici e complesse dal

	<p>punto di vista coordinativo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 per periodo, sia sul giudizio relativo all'intervento individuale teorico/pratico su un tema specifico assegnato a ciascun studente e sia sull'osservazione dei seguenti parametri: frequenza, impegno, interesse, partecipazione al dialogo educativo, progressione nell'apprendimento rispetto ai livelli di partenza.</p>
TESTI MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<p>Tutti i materiali presenti nella palestra dell'Istituto. Rete internet. Libro di testo.</p>

IRC	
PROF POLZINETTI	
COMPETENZE DISCIPLINARI PROGRAMMATE per l'anno scolastico 2018-2019	<p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica.</p> <p>Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica.</p>
PRINCIPALI CONOSCENZE CONTENUTI SVOLTI PROGRAMMATI	<p>(Anche attraverso UDA o moduli)</p> <ul style="list-style-type: none"> o Dottrina sociale della Chiesa o La famiglia nella dottrina sociale della Chiesa o Il matrimonio nella dottrina sociale della chiesa o La soggettività sociale della famiglia o Dottrina sociale e inculturazione della fede o Visione del film "Sdraiati" - conflitto generazionale o Oscar Romero o Visione di Forza Venite Gente e il messaggio di Francesco d'Assisi o Concilio Vaticano II o Morale sessuale o Visione Lady bird - scelte di vita o Che cosa è la bioetica
ABILITA'	<p>Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.</p> <p>Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.</p> <p>Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.</p> <p>Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiana-cattolica.</p>
METODOLOGIE	<p>Didattica tutoriale</p> <p>Libri di testo</p> <p>Lezione frontale di esposizione</p> <p>Lettura diretta di testi/documenti</p> <p>Lezione frontale di sintesi/sistematizzazione</p> <p>Supporti audiovisivi</p> <p>Problem solving Laboratori</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Didattica laboratoriale</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>La valutazione viene realizzata sulla base della partecipazione al dialogo, alla conoscenza degli argomenti e alla pertinenza degli interventi durante le lezioni.</p>
TESTI MATERIALI STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> o Testo in adozione LE VIE DEL MONDO di Solinas ed. SEI o Fonti estrapolate dal web o Riviste o Quotidiani o Video o Film

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

Candidato/a _____ classe V Bv		
INDICATORI	DESCRITTORI	punti
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale.	<ul style="list-style-type: none"> • Imprecisa ed incompleta -1 • Appropriata -2 • Pertinente alla traccia -3 • Completa ed esauriente -4 	___/4
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<ul style="list-style-type: none"> • Numerosi errori grammaticali e uso impreciso e generico del lessico -1 • Forma accettabile -2 • Forma corretta, lievi imprecisioni grammaticali e lessicali -3 • Forma corretta, lessico ricco, uso efficace della punteggiatura -4 	___/4
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<ul style="list-style-type: none"> • Imprecisa e frammentaria -1 • Semplice e lineare -2 • Logica e coerente -3 • Esauriente e originale -4 	___/4
INDICATORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA A		
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 nodi tematici e stilistici	<ul style="list-style-type: none"> • Imprecisa e frammentaria -1 • Semplice lineare -2 • Completa e attinente -3 • Esauriente e originale -4 	___/4
-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta). -Interpretazione corretta e articolata del testo	<ul style="list-style-type: none"> • Imprecisa e frammentaria -1 • Semplice lineare -2 • Completa e attinente -3 • Esauriente e originale -4 	___/4

Totale ___/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Candidato/a _____ classe V Bv		
INDICATORI	DESCRITTORI	punti
<p>-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo.</p> <p>-Coesione e coerenza testuale.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Imprecisa ed incompleta – Insufficiente/gravemente insufficiente 1 • Appropriata – sufficiente 2 • Pertinente alla traccia – buono 3 • Completa ed esauriente – ottimo 4 	___/4
<p>-Ricchezza e padronanza lessicale.</p> <p>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Numerosi errori grammaticali e uso impreciso e generico del lessico – insufficiente/gravemente insufficiente 1 • Forma accettabile- sufficiente 2 • Forma corretta, lievi imprecisioni grammaticali e lessicali - buono 3 • Forma corretta, lessico ricco, uso efficace della punteggiatura 4 	___/4
<p>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.</p> <p>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e gravemente insufficiente 1 • Semplice e lineare –sufficiente 2 • Logica e coerente 3 • Esauriente e originale 4 	___/4
INDICATORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA B		
<p>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Imprecisa e frammentaria – Insufficiente/gravemente insufficiente 1 • Semplice lineare - Sufficiente 2 • Completa e attinente - buono 3 • Esauriente e originale - Ottimo 	___/4
<p>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Imprecisa e frammentaria – Insufficiente/gravemente insufficiente 1 • Semplice lineare - Sufficiente 2 • Completa e attinente - buono 3 • Esauriente e originale - Ottimo 	___/4

Totale ___/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

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

Candidato/a _____ classe V Bv		
INDICATORI	DESCRITTORI	punti
-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale.	<ul style="list-style-type: none"> • Imprecisa ed incompleta – Insufficiente/gravemente insufficiente 1 • Appropriata – sufficiente 2 • Pertinente alla traccia – buono 3 • Completa ed esauriente – ottimo 4 	___/4
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	<ul style="list-style-type: none"> • Numerosi errori grammaticali e uso impreciso e generico del lessico – insufficiente/gravemente insufficiente 1 • Forma accettabile- sufficiente 2 • Forma corretta, lievi imprecisioni grammaticali e lessicali - buono 3 • Forma corretta, lessico ricco, uso efficace della punteggiatura 4 	___/4
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<ul style="list-style-type: none"> • Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e gravemente insufficiente 1 • Semplice e lineare –sufficiente 2 • Logica e coerente 3 • Esauriente e originale 4 	___/4
INDICATORI SPECIFICI DELLA TIPOLOGIA C		
-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e paragrafazione. -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> • Imprecisa e frammentaria – Insufficiente/gravemente insufficiente 1 • Semplice lineare - Sufficiente 2 • Completa e attinente - buono 3 • Esauriente e originale - Ottimo 	___/4
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	<ul style="list-style-type: none"> • Imprecisa e frammentaria – Insufficiente/gravemente insufficiente 1 • Semplice lineare - Sufficiente 2 • Completa e attinente - buono 3 • Esauriente e originale - Ottimo 	___/4

Totale ___/20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Candidato/a _____ classe V Bv		
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 Bv		
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

ITAS G. PASTORI
ANNO SCOLASTICO 2018/2019
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA A TIPOLOGIA A – ANALISI TESTUALE
ALUNNI DSA

Alunno/a..... Classe.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI				
INDICATORI	DESCRITTORI	100	20	Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale	Completa ed esauriente- Ottimo	20	4	
	Pertinente alla traccia – Buono	15	3	
	Appropriata - Sufficiente	12	2,5	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente/Gravemente insufficiente	5	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (morfologia e sintassi)	Lessico preciso e puntuale; sintassi corretta e fluida	15	3	
	Forma accettabile - Sufficiente	12	2,5	
	Uso impreciso e generico del lessico; sintassi inadeguata	5	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esauriente e originale- Ottimo	25	5	
	Logica e coerente- Buono	20	4	
	Semplice e lineare- Sufficiente	15	3	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	8	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A				
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	20	4	
	Completa e attinente- Buono	15	3	
	Semplice e lineare- Sufficiente	12	2,5	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente/ Gravemente insufficiente	5	1	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) -Interpretazione corretta e articolata del testo	Esaustiva e precisa- Ottimo	20	4	
	Completa e attinente- Buono	15	3	
	Semplice e lineare- Sufficiente	12	2	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente/grevemente insufficiente	5	1	
	PUNTEGGIO ASSEGNATO	/20		

ITAS G. PASTORI
ANNO SCOLASTICO 2018/2019

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA-
TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO
ALUNNI DSA

Alunno/a..... Classe

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI				
INDICATORI	DESCRITTORI	100	20	Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale	Completa ed esauriente- Ottimo	20	4	
	Pertinente alla traccia – Buono	15	3	
	Appropriata - Sufficiente	12	2,5	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente/Gravemente insufficiente	1-10	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (morfologia e sintassi)	Lessico preciso e puntuale; sintassi corretta e fluida	15	3	
			2	
	Forma accettabile - Sufficiente	12		
	Uso impreciso e generico del lessico; sintassi inadeguata	5	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esauriente e originale- Ottimo	25	5	
	Logica e coerente- Buono	20	4	
	Semplice e lineare- Sufficiente	12	3	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	8	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B				
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	20	4	
	Completa e attinente- Buono	15	3	
	Semplice e lineare- Sufficiente	10	2	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	5	1	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	Esauritiva e precisa- Ottimo	20	4	
	Completa e attinente- Buono	15	3	
	Semplice e lineare- Sufficiente	10	2	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	5	1	
	PUNTEGGIO ASSEGNATO			

ITAS G. PASTORI - ANNO SCOLASTICO 2018/2019
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA C RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-
ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ - ALUNNI DSA

Alunno/a..... Classe.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE- INDICATORI GENERALI				
INDICATORI	DESCRITTORI	100	20	Attribuito
-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo. -Coesione e coerenza testuale	Completa ed esauriente- Ottimo	20	4	
	Pertinente alla traccia – Buono	15	3	
	Appropriata - Sufficiente	12	2,5	
	Imprecisa ed incompleta- Insufficiente/Gravemente insufficiente	5	1	
-Ricchezza e padronanza lessicale. -Correttezza grammaticale (morfologia e sintassi)	Lessico preciso e puntuale; sintassi corretta e fluida	15	3	
	Forma accettabile - Sufficiente	12	2,5	
	Uso impreciso e generico del lessico; sintassi inadeguata	5	1	
-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Esauriente e originale- Ottimo	25	5	
	Logica e coerente- Buono	20	4	
	Semplice e lineare- Sufficiente	15	3	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente e scarso	8	2	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C				
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione. -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	Esauriente e originale- Ottimo	20	4	
	Completa e attinente- Buono	15	3	
	Semplice e lineare- Sufficiente	12	2,5	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente/ Gravemente insufficiente	5	1	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaustiva e precisa- Ottimo	20	4	
	Completa e attinente- Buono	15	3	
	Semplice e lineare- Sufficiente	12	2	
	Imprecisa e frammentaria- Insufficiente/grevemente insufficiente	5	1	
	PUNTEGGIO ASSEGNATO		/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*	Allegato 1
Simulazione della seconda prova scritta d'indirizzo (prima)	28 Febbraio 2019	Allegato 2
Simulazione della seconda prova scritta d'indirizzo (seconda)	5 Aprile 2019	Allegato 3

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

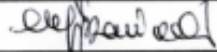
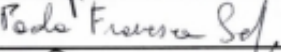

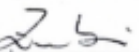
8.6 Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di Stato (simulazione colloquio)

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 macroargomenti 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 dedicato 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.

Firme dei docenti

COGNOME NOME	DISCIPLINA	FIRMA
Maria Paola Baricelli	ITALIANO	
Maria Paola Baricelli	STORIA	
Paola Francesca Scifo	LINGUA STRANIERA (INGLESE)	
Riccardo Crea	Economia-Estimo-Marketing-Legislazione	
Riccardo Crea	Viticoltura	
Aurelio Alfano	Zootecnia	
Paolo Tedesco	Gestione Ambiente e Territorio	
Francesca Ravera	Matematica	
Licitra Maria degli Angeli	Educazione fisica	
Tiziana De Benedetto	Enologia	
Franca Zaniboni	Enologia - Biotecnologie vitivinicole	
Irene Cavalleri	Biotecnologie vitivinicole	
Claudio Polzinetti	Religione	

Brescia, 09.05.2019

Il Dirigente Scolastico
Prof. Augusto Belloni

