



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO**

**“Umberto I” - A L B A**

*Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria*

*Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e*

*lo sviluppo rurale*



**ESAME DI STATO**

**Documento del Consiglio di Classe V sezione A**

*Prot. N. 2705/V4 del 15/05/2019*

*SEZIONE ASSOCIATA di ALBA*

**Settore tecnologico**

**Indirizzo Agraria, agroalimentare e agroindustria con articolazione**

**Viticoltura ed enologia**

*Redatto il 10 maggio 2019 Affisso all'albo il 15/05/2019*

*Docente coordinatore della classe: Giuseppe Dacomo*

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	Firma
Rainero Sergio	Religione	
Moretti Gianluca	Lingua e Letteratura italiana	
Ferrero Daniele	Lingua inglese	
Moretti Gianluca	Storia	
Caruso Anna Lucia	Matematica	
Grindatto Anna	Produzioni animali	
Reinotti Marco *	Viticultura e difesa della vite	
Barbaro Vincenzo		
Morcaldi Bruno *	Enologia	
Barbaro Vincenzo		
Dacomo Giuseppe *	Economia, Estimo, Marketing e legislazione	
Degiorgis Marco		
Morcaldi Bruno	Biotechnologie vitivinicole	
Nicolello Vincenzo		
Dacomo Giuseppe	Gestione dell'Ambiente e del Territorio	
Arcodia Burriolo Gabriele		
Porfido Cristina	Scienze motorie e sportive	

*\*Con l'asterisco sono contrassegnati i commissari interni*

*Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Antonella Germini*

*Anno Scolastico 2018 - 2019*

# SOMMARIO

1. Riferimenti normativi	pag. 4
2. Consiglio di Classe – Elenco candidati	pag. 6
3. Profilo della classe	pag. 8
4. Obiettivi conseguiti (abilità e competenze)	pag. 13
5. Programmazione svolta delle singole discipline e relazioni finali (contenuti– metodologie didattiche-tipologie di verifica-criteri di valutazione-interventi di recupero e potenziamento-sussidi didattici, tecnologie, materiali e spazi utilizzati)	pag. 19
6. «Cittadinanza e Costituzione»	pag. 83
7. PCTO ( <i>percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex asl</i> )	pag. 89
8. Progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa	pag. 105
9. Attività complementari ed integrative curriculari ed extracurriculari realizzate	pag. 105
10. Criteri per l'attribuzione del credito	pag. 106

## 1. RIFERIMENTI NORMATIVI

### OM 205 11/03/2019

#### Art. 6, c. 1

1. Ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d.lgs. n. 62 del 2017, il consiglio di classe elabora, entro il quindici di maggio di ciascun anno, un **documento** che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Il documento illustra inoltre le attività, i percorsi e i progetti svolti nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione», realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF, e le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL. Nella redazione di tale documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. L 0719. Al documento possono essere allegati eventuali atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, previsti dal d.lgs. n. 77 del 2005, e così ridenominati dall'art. 1, co. 784, della l. n. 145 del 2018, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi del d.PR. n. 249 del 1998. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.

### DM n.37/2019

#### Art. 2, cc. 2, 3, 4, 5, 6

2. Il colloquio si svolge a partire dai materiali di cui al comma 1 scelti dalla commissione, attinenti alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli Istituti tecnici e professionali, in un'unica soluzione temporale e alla presenza dell'intera commissione. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando però una rigida distinzione tra le stesse. Affinché tale coinvolgimento sia quanto più possibile ampio, i commissari interni ed esterni conducono l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati alle prove scritte.
3. La scelta da parte della commissione dei materiali di cui al comma 1 da proporre al candidato ha l'obiettivo di favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline. Nella predisposizione degli stessi materiali, da cui si sviluppa il colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti, e le esperienze svolte, sempre nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.
4. Per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, il colloquio può accertarle in lingua straniera qualora il docente della disciplina coinvolta faccia parte della commissione di esame in qualità di membro interno.
5. La commissione d'esame dedica un'apposita sessione alla preparazione del colloquio. Nel corso di tale sessione, la commissione provvede per ogni classe, in coerenza con il percorso didattico illustrato nel documento del consiglio di classe, alla predisposizione dei materiali di cui al comma 1 da proporre in numero pari a quello dei candidati da esaminare nella

- classe/commissione aumentato di due. Il giorno della prova orale il candidato sorteggerà i materiali sulla base dei quali verrà condotto il colloquio. Le modalità di sorteggio saranno previste in modo da evitare la riproposizione degli stessi materiali a diversi candidati.
6. Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n.62.

#### **NOTA MIUR 06.05.2019, PROT. N. 788**

Con riferimento ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento, l'esame di Stato è disciplinato, come è noto, dall'art. 20 del D.lgs. n. 62 del 2017, nonché dagli artt. 20 e 21 dell'O.M. n. 205 del 2019. In particolare, per lo svolgimento del colloquio trovano applicazione, rispettivamente, l'art. 20, comma 7, e l'art. 21, comma 5, dell'ordinanza ministeriale i quali prevedono che le commissioni d'esame sottopongano ai candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento i materiali di cui all'art. 19, comma 1, predisposti in coerenza con il PEI o il PDP di ciascuno. Pertanto, non trova applicazione per i candidati con disabilità o disturbi specifici dell'apprendimento la procedura di cui all'art. 19, comma 5, dell'O.M. n.205 del 2019.

## 2. CONSIGLIO DI CLASSE

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

COGNOME E NOME	MATERIA D'INSEGNAMENTO	FIRMA
Rainero Sergio	Religione	
Moretti Gianluca	Lingua e Letteratura italiana	
Ferrero Daniele	Lingua inglese	
Moretti Gianluca	Storia	
Caruso Anna Lucia	Matematica	
Grindatto Anna	Produzioni animali	
Reinotti Marco*	Viticultura e difesa della vite	
Barbaro Vincenzo		
Morcaldi Bruno *	Enologia	
Barbaro Vincenzo		
Dacomo Giuseppe *	Economia, Estimo, Marketing e legislazione	
Degiorgis Marco		
Morcaldi Bruno	Biotechnologie vitivinicole	
Nicolello Vincenzo		
Dacomo Giuseppe	Gestione dell'Ambiente e del Territorio	
Arcodia Burriolo Gabriele		
Porfido Cristina	Scienze motorie e sportive	

*\*Con l'asterisco sono contrassegnati i commissari interni*

*IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(f.to Antonella GERMINI)*

ELENCO DOCENTI E LORO STABILITA'

MATERIE	DOCENTI	Continuità didattica (SI/NO)	
		SI	NO
Rainero Sergio	Religione		X
Moretti Gianluca	Lingua e Letteratura italiana	X	
Ferrero Daniele	Lingua inglese		X
Moretti Daniele	Storia	X	
Caruso Anna Lucia	Matematica	X	
Grindatto Anna	Produzioni animali	X	
Reinotti Marco * Barbaro Vincenzo	Viticoltura e difesa della vite		X
Morcaldi Bruno * Barbaro Vincenzo	Enologia	X	
Dacomo Giuseppe * Degiorgis Marco	Economia, Estimo, Marketing e legislazione	X	
Morcaldi Bruno Nicoletto Vincenzo	Biotecnologie vitivinicole	X	
Dacomo Giuseppe Arcodia Burriolo Gabriele	Gestione dell'Ambiente e del Territorio	X	
Porfido Cristina	Scienze motorie e sportive	X	

1 *Con l'asterisco sono contrassegnati i commissari interni*

## ELENCO DEI CANDIDATI

N°	COGNOME E NOME
1	ADRIANO Andrea
2	AUDASSO Alessandro
3	BENEDETTO Killian
4	BERTOLINO Federica
5	BORGOGNO Fabio
6	DECAROLIS Daniele
7	FENOCCHIO Enrico
8	FENOCCHIO Fabio
9	GALLIANO Giovanni
10	GRASSO Alice
11	MALVICINO Silvio
12	MASSUCCO Alex
13	MAZZARELLO Matteo
14	OBERTO Luca
15	PINTO Alberto
16	PONTE Valentina
17	PULITANO Raffaele
18	SARACCO Andrea
19	SPERTINO Giulia
20	VINOTTO Andrea

### 3. PROFILO DELLA CLASSE 5^ SEZIONE A

La classe 5^ sezione A è composta da 20 studenti (16 maschi e 4 femmine), generalmente corretti dal punto di vista comportamentale. Anche per quanto concerne l'interesse nei confronti delle attività proposte, il giudizio del C.d.C. è complessivamente positivo. Il rendimento scolastico del singolo alunno è dipeso da diversi fattori individuali: efficacia del metodo di studio, assiduità nell'impegno, interesse maggiore o minore per la singola disciplina. Nella classe è possibile individuare tre gruppi di livello: Il primo, costituito da 6/7 studenti ha affrontato con metodo e serietà il progetto formativo ed educativo proposto dall'Istituto, facendo emergere un'eccellente preparazione in tutte le discipline, soprattutto in quelle di indirizzo. Il secondo gruppo, composto da 10/11 elementi si è impegnato, anche se talvolta in modo discontinuo, ottenendo risultati discreti. Il terzo gruppo, formato da 4/5 studenti, evidenzia una preparazione nel complesso sufficiente, nonostante permangano alcune lacune, specie nelle discipline di indirizzo.

Permangono per alcuni delle difficoltà nella produzione di elaborati scritti penalizzati da un lessico ridotto. Buono è il risultato derivante dalla partecipazione alle attività tecnico pratiche, svolto nel corso degli anni all'interno delle strutture della scuola (Cantina Sperimentale, azienda agraria,



laboratori vari); ai sopralluoghi, al viaggio d'istruzione, ai progetti intrapresi dalla classe quali: **“IL terreno: substrato nutritivo per le piante”**, svolto in classe III; nonché alle attività proposte all'esterno dell'Istituto con la partecipazione alle diverse manifestazioni sul territorio albese come: **Alba qualità** –Fiera del tartufo bianco d'Alba e **Vinum**; ed attività svolte negli eventi più rappresentativi del settore vitivinicolo nazionale come: **Vendemmia in città** a Torino, **Vinitaly** a Verona e al concorso riservato agli Istituti italiani produttori di vino denominato **“Bacco e Minerva”**. Molto stimolante è stata la partecipazione alle attività di **Alternanza Scuola Lavoro (P.C.T.O.)**, con ricadute positive per la formazione della figura professionale di Perito Agrario con competenze in viticoltura ed enologia.

Nella classe non sono presenti studenti D.S.A. , nè B.E.S.

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE E PROVENIENZA DEGLI ALLIEVI:

***N° allievi totale: 23***

**Maschi :16**

***Femmine: 4***

***PROVENIENZA:***

*Dalla classe I superiore*

<b>N°</b>	<b>COGNOME E NOME</b>
<b>1</b>	ADRIANO Andrea
<b>2</b>	AUDASSO Alessandro
<b>3</b>	BENEDETTO Killian
<b>4</b>	BERTOLINO Federica
<b>6</b>	DECAROLIS Daniele
<b>7</b>	FENOCCHIO Enrico
<b>8</b>	FENOCCHIO Fabio
<b>9</b>	GALLIANO Giovanni
<b>10</b>	GRASSO Alice
<b>11</b>	MALVICINO Silvio
<b>12</b>	MASSUCCO Alex
<b>13</b>	MAZZARELLO Matteo
<b>15</b>	PINTO Alberto
<b>16</b>	PONTE Valentina
<b>17</b>	PULITANO Raffaele
<b>18</b>	SARACCO Andrea
<b>19</b>	SPERTINO Giulia
<b>20</b>	VINOTTO Andrea

*Dalla classe II superiore*

**OBERTO Luca**

Nessun Ingresso

*Dalla classe III superiore*

*Dalla classe IV superiore*

**BORGOGNO Fabio**

*Dalla classe V stesso istituto*

Nessun Ingresso

SITUAZIONE IN INGRESSO DELLA CLASSE

*RISULTATI DELLO SCRUTINIO FINALE DELLA CLASSE IV SEZIONE A*

<i>M = media dei voti</i>	<i>n° Studenti</i>	<i>n° Studenti non Promossi</i>	<i>n° Studenti con sospensione del giudizio O.M. 92/2007 art 6 e 3-4</i>	<i>n° Studenti Promossi</i>
<i>M&lt;5</i>	-	-	-	-
<i>5≤M&lt;6</i>	2	2	-	-
<i>M=6</i>	-	-	-	-
<i>6&lt;M&lt;7</i>	13	-	14	1
<i>7≤M&lt;8</i>	7	-	4	3
<i>8≤M≤10</i>		-	-	

<i>Discipline</i>	<i>n° Studenti con sospensione del giudizio O.M. 92/2007 art 6 e 3-4</i>	<i>Debiti colmati</i>	<i>Alunni promossi a settembre</i>
<i>Religione cattolica</i>	-	-	-
<i>Lingua e lett. italiana</i>	-	-	
<i>Storia</i>	1	1	1
<i>Lingua Inglese</i>	-	-	
<i>Matematica</i>	2	2	2
<i>Economia, Estimo, Marketing e legislazione</i>	2	2	2
<i>Produzioni animali</i>	-	-	
<i>Trasformazione prodotti</i>	10	10	10
<i>Produzioni vegetali</i>	-	-	-
<i>Biotecnologie agrarie</i>	-	-	-
<i>Genio rurale</i>	-	-	-
<i>Scienze motorie e sportive</i>	-	-	-
<b>TOTALE</b>	<b>15</b>	-	<b>15</b>

**ATTIVITA' DI RECUPERO REALIZZATE NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO 2018/2019****OBIETTIVI:**

*Ampliamento e potenziamento delle competenze lessicali*

*Capacità di organizzare il lavoro individuando: problemi, obiettivi, soluzioni possibili e conseguenze*

*Produrre un lavoro compito*

*Acquisire le capacità di operare collegamenti tra l e discipline*

*Analizzare i quesiti proposti nelle verifiche e strutturazione delle fasi di lavoro successive*

**MODALITA' DIDATTICHE:**

*Uso di ordinatori di dati (tabelle, grafici, schemi strutturati) come punto di partenza per l'analisi di situazioni e come strumento di individuazione di collegamenti tra le varie discipline.*

*Sopralluoghi accompagnati da un lavoro di rielaborazione dei dati e produzione di relazioni tecniche e testi di vario tipo Uso di tematiche pluridisciplinari da sviluppare in classe e nel lavoro domestico.*

**CLIMA DELLA CLASSE, CONTINUITA' DIDATTICA E ASSIDUITA' DELLA FREQUENZA SCOLASTICA**

AGGIUNGERE RELAZIONE DELLA CLASSE

**SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO(ALLA DATA DELLA STESURA DEL DOCUMENTO)****TEMPI SCOLASTICI**

<b>MATERIA</b>	<b>N° ore previste</b>	<b>N° ore svolte</b>	<b>N° ore da svolgere</b>
<i>Religione cattolica</i>	33	30	2
<i>Lingua e lett.Italiana</i>	132	99	15
<i>Storia</i>	66	50	6
<i>Lingua Inglese</i>	99	84	10
<i>Matematica</i>	99	88	11
<i>Econ., Est., Marketing e Legislazione</i>	66	65	5
<i>Viticultura e difesa della vite</i>	164	114	18
<i>Enologia</i>	132	109	13
<i>Produzioni animali</i>	66	47	9
<i>Biotechnologie Vitivinicole</i>	99	78	10
<i>Gestione Ambiente e Territorio</i>	66	61	4
<i>Scienze motorie e sportive</i>	66	46	6

#### 4. OBIETTIVI CONSEGUITI (ABILITÀ E COMPETENZE)

##### OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI DELL'INTERO CORSO DI STUDI

##### **Organigramma del corso di studi e profilo professionale**

**Durata del corso: cinque anni**

**Titolo di studio: dopo cinque anni si consegue il Diploma di Istituto Tecnico ad indirizzo: agraria, agroalimentare e agroindustria**

**articolazione: viticoltura ed enologia**

##### ***COMPETENZE DEL PROFILO PROFESSIONALE DEL DIPLOMATO DI ISTITUTO TECNICO AD INDIRIZZO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA, ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA***

Il Tecnico diplomato nel settore agrario integrato dovrà acquisire un complesso di competenze relative a: organizzazione e gestione dei processi produttivi e trasformativi, attività di marketing, controllo e salvaguardia di situazioni ambientali e territoriali, giudizi di convenienza economica, valutazioni di beni, diritti e servizi, interventi per il miglioramento di assetti territoriali rurali, il tutto in un'ottica di sviluppo sostenibile e difesa dell'ambiente.

##### **Competenze relative al I biennio, al II biennio e V anno**

##### **Competenze del I BIENNIO**

##### **Asse dei linguaggi:**

Padroneggiare, gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti, leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo, produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi, utilizzare la lingua inglese per i principali scopi comunicativi ed operativi, utilizzare e produrre testi multimediali.

##### **Asse matematico:**

Utilizzare le tecniche di procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sottoforma grafica, confrontare ed analizzare figure geometriche individuando invarianti e relazioni, individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi, analizzare dati ed interpretarli usando strumenti di calcolo appropriati e applicazioni specifiche di tipo informatico.

##### **Asse scientifico-tecnologico:**

Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiali e riconoscere nelle varie forme i concetti di sistema e di complessità, analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza, essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

##### **Asse storico-sociale:**

comprendere il cambiamento e le diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali, collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente, riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

**Competenze del II BIENNIO E V ANNO****Competenze Lingua e letteratura italiana:**

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;

Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.

L'itinerario didattico prevede di far acquisire allo studente le linee di sviluppo del patrimonio letterario - artistico italiano e straniero nonché di utilizzare gli strumenti per comprendere e contestualizzare, attraverso la lettura e l'interpretazione dei testi, le opere più significative della tradizione culturale del nostro Paese e di altri popoli.

Particolare attenzione è riservata alla costruzione di percorsi di studio che coniugano saperi umanistici, scientifici, tecnici e tecnologici per valorizzare l'identità culturale.

Nel secondo biennio e nel quinto anno le conoscenze ed abilità consolidano le competenze in esito al primo biennio; si caratterizzano per una più puntuale attenzione ai linguaggi della scienza e della tecnologia, per l'utilizzo di una pluralità di stili comunicativi più complessi e per una maggiore integrazione tra i diversi ambiti culturali.

Nel quinto anno, in particolare, sono sviluppate le competenze comunicative in situazioni professionali relative ai settori e agli indirizzi e vengono approfondite le possibili integrazioni fra i vari linguaggi e contesti culturali di riferimento, anche in vista delle future scelte di studio e di lavoro.

**Competenze Lingua inglese:**

Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);

Utilizzare i sistemi informativi aziendali e gli strumenti di comunicazione integrata d'impresa, per realizzare attività comunicative con riferimento ai differenti contesti;

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

L'acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con approfondimenti sul lessico specifico e sulle particolarità del discorso tecnico, scientifico, economico. Per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro sono utilizzati anche gli strumenti della comunicazione multimediale e digitale.

**Competenze di Storia:**

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

I risultati di apprendimento nel secondo biennio e nel quinto anno consolidano le competenze acquisite al termine del primo biennio e si caratterizzano per una maggiore e progressiva complessità, per un sapere più strutturato in cui le grandi coordinate del quadro concettuale e cronologico dei processi di trasformazione sono collegate - in senso sincronico e diacronico - ai contesti locali e globali, al mutamento delle condizioni di vita e alle specificità dei settori e degli indirizzi.

In particolare, nel secondo biennio l'insegnamento si caratterizza per un'integrazione più sistematica tra le competenze di storia generale/globale e storie settoriali, per un'applicazione degli strumenti propri delle scienze storico-sociali ai cambiamenti dei sistemi economici e alle trasformazioni indotte dalle scoperte scientifiche e dalle innovazioni tecnologiche.

Nel secondo biennio e nel quinto anno il docente di Storia approfondisce ulteriormente il nesso presente - passato - presente, sostanziando la dimensione diacronica della storia con pregnanti riferimenti all'orizzonte della contemporaneità e alle componenti culturali, politico-istituzionali, economiche, sociali, scientifiche, tecnologiche, antropiche, demografiche.

Gli approfondimenti dei nuclei tematici sono individuati e selezionati tenendo conto della loro effettiva essenzialità e significatività per la comprensione di situazioni e processi del mondo attuale, su scala locale, nazionale e globale, secondo un approccio sistemico e comparato ai quadri di civiltà e ai grandi processi storici di trasformazione.

L'insegnamento della Costituzione Italiana, afferente a Cittadinanza e Costituzione, si realizza in rapporto alle linee metodologiche ed operative autonomamente definite dalle istituzioni scolastiche in attuazione della legge 30/10/2008, n. 169, che ha rilanciato la prospettiva della promozione di specifiche "conoscenze e competenze" per la formazione dell'uomo e del cittadino (art. 1), in collegamento con gli altri ambiti disciplinari.

**Competenze di Matematica e complementi di 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;

Progettare strutture, apparati e sistemi, applicando anche modelli matematici, e analizzarne le risposte alle sollecitazioni meccaniche, termiche, elettriche e di altra natura.

Le tematiche d'interesse professionale saranno selezionate e trattate in accordo con i docenti delle discipline tecnologiche

### **Competenze di Produzioni animali:**

Organizzare attività produttive ecocompatibili;

Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;

Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate;

Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;

Identificare ed applicare le metodologie e le tecniche per la gestione per progetti;

Analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

### **Competenze di Produzioni vegetali (secondo biennio) e Viticoltura (quinto anno):**

Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;

Organizzare attività produttive ecocompatibili;

Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;

Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agri cole integrate;

Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;

Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.



**Competenze di Trasformazione dei prodotti (secondo biennio) e di Enologia (quinto anno):**

Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;

Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agri cole integrate;

Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;

Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

**Competenze di Economia, Estimo, marketing e Legislazione:**

Organizzare attività produttive ecocompatibili;

Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;

Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza;

Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale;

Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agri cole integrate;

Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;

Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi;

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

**Competenze di Genio rurale (secondo biennio):**

Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;

Intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;

Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

### **Competenze di Biotecnologie agrarie (secondo biennio) e Biotecnologie vitivinicole (quinto anno):**

Organizzare attività produttive ecocompatibili.

Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.

Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

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.

Competenze: di Gestione dell'ambiente e del territorio (quinto anno):

Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;

Organizzare attività produttive ecocompatibili;

Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;

Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agri cole integrate;

Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Le competenze verranno successivamente declinate in conoscenze, distinte per Unità di apprendimento, ed abilità nei Piani di Lavoro delle singole discipline nell'ambito dei Consigli di Classe.

### **Programmazione didattica ed educativa**

*La programmazione didattico- educativa prevede due momenti: uno collegiale (obiettivi comuni) e l'altra disciplinare (obiettivi specifici)*

**Finalità ed obiettivi educativi**

Il Collegio dei Docenti indica le finalità primarie da perseguire:

**Conoscenze**, attraverso la relazione organica di ogni nuova informazione con le altre già possedute;

**Competenze**, attraverso la chiara comprensione di ciò che si fa sapendone dare conto, rifiutando operazioni meccaniche e automatiche;

**Formazione di comportamenti (capacità)**, attraverso gli strumenti del sapere e del "saper fare" si mira al "saper essere" del giovane cittadino responsabile, un professionista deontologicamente "corretto", una persona consapevole di sé e del suo rapporto con il contesto sociale in cui opera;

**Orientamento**, capacità di indirizzo professionale; allo scopo di:

**Educare** gli studenti al sapere della società in cui viviamo e alla cultura del lavoro;

**Far acquisire** metodologie ed abilità di tipo induttivo e di tipo deduttivo, nel biennio, che saranno potenziate e concluse nel quadriennio;

**Porre** come obiettivo-base trasversale a tutte le discipline l'educazione linguistica (linguaggio verbale e non verbale, processi di comprensione e produzione, specificità terminologiche, etc.) e l'attitudine/abitudine stabile alla lettura e alla produzione scritta;

**Far maturare** atteggiamenti e comportamenti improntati alla razionalità, responsabilità e solidarietà.

**b) Piano di lavoro dei docenti (programmazione didattico-educativa)**

E' lo strumento operativo del P.T.O.F. all'interno del quale ogni singolo docente definisce, per la propria materia, la progettualità, mirata alla classe, tenendo conto delle indicazioni definite dal C.D. e contenute nel P.T.O.F., nel rispetto sostanziale dei programmi vigenti e delle loro scansioni temporali e delle sperimentazioni in atto nell'Istituto. Va redatto su modelli predisposti

## 5. PROGRAMMAZIONE SVOLTA DELLE SINGOLE DISCIPLINE E RELAZIONI FINALI

(contenuti - metodologie didattiche- tipologie di verifica-criteri di valutazione-interventi di recupero e potenziamento-sussidi didattici, tecnologie, materiali e spazi utilizzati)

**Materia:** ITALIANO (scritto-orale) 4h. Prof. Gianluca Moretti **Classe:** V/A

**Libri di testo:**

- Baldi-Giusso-Razzetti-Zaccaria: *L'attualità della letteratura*, voll. 2-3.1.-3.2, Pearson-Paravia, Milano-Torino, 2012
- E. Degl'Innocenti: *Laboratorio delle competenze comunicative*, Pearson-Paravia, Milano-Torino, 2012
- A. Marchi (a cura di): *Antologia della Divina Commedia*, Pearson-Paravia, Milano-Torino, 2012

**CONOSCENZE E ABILITA' LINEE GUIDA MINISTERIALI  
(VEDI PAGINA SUCCESSIVA)**

CONOSCENZE	ABILITA'
<p><u>Lingua</u></p> <p>Processo storico e tendenze evolutive della lingua italiana dall'Unità nazionale ad oggi.</p> <p>Caratteristiche dei linguaggi specialistici e del lessico tecnico-scientifico.</p> <p>Strumenti e metodi di documentazione per approfondimenti letterari e tecnici.</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta.</p> <p>Repertori dei termini tecnici e scientifici relativi al settore d'indirizzo anche in lingua straniera.</p> <p>Software "dedicati" per la comunicazione professionale. Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo.</p> <p><u>Letteratura</u></p> <p>Elementi e principali movimenti culturali della tradizione letteraria dall'Unità d'Italia ad oggi con riferimenti alle letterature di altri paesi.</p> <p>Autori e testi significativi della tradizione culturale italiana e di altri popoli.</p> <p>Modalità di integrazione delle diverse forme di espressione artistica e letteraria.</p> <p>Metodi e strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari.</p> <p><u>Altre espressioni artistiche</u></p> <p>Arti visive nella cultura del Novecento.</p> <p>Criteri per la lettura di un'opera d'arte.</p> <p>Beni artistici ed istituzioni culturali del territorio.</p>	<p><u>Lingua</u></p> <p>Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana con particolare riferimento al Novecento.</p> <p>Individuare aspetti linguistici, stilistici e culturali dei / nei testi letterari più rappresentativi.</p> <p>Individuare le correlazioni tra le innovazioni scientifiche e tecnologiche e le trasformazioni linguistiche.</p> <p>Produrre relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico.</p> <p>Utilizzare termini tecnici e scientifici anche in lingue diverse dall'italiano.</p> <p>Interagire con interlocutori esperti del settore di riferimento anche per negoziare in contesti professionali.</p> <p>Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p> <p>Elaborare il proprio curriculum vitae in formato europeo.</p> <p><u>Letteratura</u></p> <p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</p> <p>Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature.</p> <p>Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di Identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi. Collegare i testi letterari con altri ambiti disciplinari.</p> <p>Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti d'analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico.</p> <p><u>Altre espressioni artistiche</u></p> <p>Leggere ed interpretare un'opera d'arte visiva e cinematografica con riferimento all'ultimo secolo.</p> <p>Identificare e contestualizzare le problematiche connesse alla conservazione e tutela dei beni culturali del territorio.</p>

A.S. 2018 /2019 Quinto Anno

Ordine Tecnico

Italiano

## SEZIONE 2 (A CURA DEL DOCENTE)

## Declinazione obiettivi in termini di Conoscenze e Abilità sulla base dell'analisi disciplinare

CONOSCENZE LINGUA	(da compilare a consuntivo)
Conoscere le radici storiche e l'evoluzione della lingua italiana dalla seconda metà dell' '800 alla seconda metà del '900.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere il rapporto tra lingua e letteratura dalla seconda metà dell' '800 alla seconda metà del '900.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere la lingua letteraria e linguaggi della scienza e della tecnologia dalla seconda metà dell' '800 alla seconda metà del '900.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le fonti dell'informazione e della documentazione.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le tecniche della comunicazione.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le tecniche di lettura coerenti agli scopi.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le tecniche di sintesi del testo (appunti, mappa, scaletta, riassunto).	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le tecniche di osservazione, descrizione, narrazione, esposizione.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le tecniche di esposizione, interpretazione, valutazione, argomentazione.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere i caratteri comunicativi di un testo multimediale.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
<b>CONOSCENZE LETTERATURA</b>	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere gli aspetti formali del testo letterario (narrativo, poetico, teatrale) dalla seconda metà dell' '800 alla seconda metà del '900.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere la storia della letteratura e della cultura italiana dalla seconda metà dell' '800 alla seconda metà del '900 e i suoi rapporti con le altre letterature e culture internazionali.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere i testi e gli autori fondamentali che caratterizzano l'identità nazionale dalla seconda metà dell' '800 alla seconda metà del '900.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori stranieri dalla seconda metà dell' '800 alla seconda metà del '900.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le fonti di documentazione letteraria; siti web dedicati alla letteratura.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le tecniche di ricerca, catalogazione e produzione multimediale di testi e documenti letterari.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
<b>CONOSCENZE ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICHE</b>	
<i>Conoscere i caratteri fondamentali delle arti e dell'architettura in Italia e in Europa dalla seconda metà dell' '800 alla seconda metà del '900.</i>	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
<i>Conoscere i rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche.</i>	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
<b>ABILITA' LINGUA</b>	
Saper riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana dalla seconda metà dell' '800 alla seconda metà del '900.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici dalla seconda metà dell' '800 alla seconda metà del '900.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento e la produzione linguistica.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici e scientifici e tecnologici.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> N.T.
<b>ABILITA' LETTERATURA</b>	

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

Saper riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana dalla seconda metà dell'800 alla seconda metà del '900.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano ed internazionale dalla seconda metà dell'800 alla seconda metà del '900.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea.	<input type="checkbox"/> Raggiunto X Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper contestualizzare testi e opere letterarie, artistiche e scientifiche di differenti epoche e realtà territoriali in rapporto alla tradizione culturale italiana e di altri popoli.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto X N.T.
<b>ABILITA' ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICHE</b>	
Saper analizzare il patrimonio artistico presente nei monumenti, siti archeologici, istituti culturali, musei significativi in particolare del proprio territorio.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto X N.T.
Contestualizzare ed identificare le relazioni tra le diverse espressioni culturali, letterarie ed artistiche del patrimonio italiano.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto X N.T.

## PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE V)

Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare effettuata dai dipartimenti  
(preventivo)Argomenti realmente svolti  
(consuntivo)

1) Storico-culturale: L'età del Realismo	si X	no <input type="checkbox"/>
2) Incontro con un'opera: I Malavoglia	si X	no <input type="checkbox"/>
3) Storico-culturale: Dalla crisi della cultura alla cultura della crisi	si X	no <input type="checkbox"/>
4) Ritratto di un autore: Giovanni Pascoli	si X	no <input type="checkbox"/>
5) Ritratto di un autore: Gabriele D'Annunzio	si X	no <input type="checkbox"/>
6) Genere letterario: Il teatro (Luigi Pirandello)	si X	no <input type="checkbox"/>
7) Genere letterario: La nuova tradizione lirica novecentesca	si X	no <input type="checkbox"/>

A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

**ORGANIZZAZIONE MODULARE DISCIPLINARE E PER UNITA' D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO  
QUINTO ANNO (CLASSE V)**

**MODULO N° 1 TITOLO: Storico-culturale: L'Età del Realismo****TEMPI: Settembre-Ottobre**

<p>Unità d'apprendimento</p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-conoscere i caratteri storici, politici, sociali e culturali fondamentali dell'epoca considerata;</li> <li>-conoscere i caratteri fondamentali del/i movimento/i o corrente/i culturale/i e letterario/i dell'epoca considerata;</li> <li>-conoscere le principali ideologie e/o correnti di pensiero dell'epoca considerata;</li> <li>-conoscere per linee generali la produzione letteraria e gli autori italiani e stranieri che hanno contrassegnato l'epoca considerata.</li> </ul> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-comprendere le idee dominanti che costituiscono il "clima" culturale di un'epoca;</li> <li>-comprendere l'intreccio di fattori materiali e spirituali che sottostanno a quelle idee;</li> <li>-riconoscere elementi di continuità e di innovazione nella storia delle idee;</li> <li>-correlare diversi ambiti di produzione artistica e culturale;</li> <li>-riconoscere tematiche comuni a testi letterari d'invenzione e saggistici o documentari;</li> <li>-comprendere la complessità dei quadri storico-culturali: presenza di elementi di continuità e di discontinuità;</li> <li>-riconoscere aspetti di attualità nelle tematiche culturali del passato.</li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-saper individuare i caratteri e le dinamiche dell'epoca considerata a livello storico, politico, sociale e culturale;</li> <li>-saper contestualizzare una corrente letteraria, un genere, un autore, un'opera, una tematica in relazione al periodo storico considerato;</li> <li>-saper individuare i centri, i luoghi e i protagonisti dell'elaborazione culturale;</li> <li>-saper confrontare i diversi modi con cui gli autori principali hanno partecipato all'elaborazione culturale e all'esperienza dei movimenti letterari della loro epoca;</li> <li>-saper cogliere gli elementi di continuità e/o di innovazione tra il/i movimento/i in esame e la tradizione precedente.</li> </ul>	<p><b><u>I-L'età postunitaria</u></b> 1. La cultura nell'età postunitaria (schema pag.17)</p> <p><b><u>II-La Scapigliatura</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La bohème parigina</li> <li>- Gli scapigliati e la modernità</li> <li>- Emilio Praga, La strada ferrata.</li> <li>- Arrigo Boito, Dualismo.</li> <li>- Igino Ugo Tarchetti, L'attrazione della morte (da Fosca).</li> </ul> <p><b><u>III-II Naturalismo francese</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I fondamenti teorici</li> <li>- I precursori</li> <li>- La poetica di Zola</li> <li>-Gustave Flaubert, trama di Madame Bovary.</li> <li>-Il discorso indiretto libero (microsaggio peg.)</li> <li>-Edmond e Jules de Goncourt. T17 La Prefazione a Germinie Lacerteux: un manifesto del Naturalismo.</li> <li>-Émile Zola, da L'assommoir:L'alcol inonda Parigi.</li> </ul>
------------------------------	---	---



**MODULO N ° 2 TITOLO: Incontro con un'opera: I Malavoglia****TEMPI: Ottobre-Novembre**

<p>Unità d'apprendimento</p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-conoscere i caratteri storici, politici, sociali e culturali fondamentali dell'epoca considerata;</li> <li>-conoscere i caratteri fondamentali del/i movimento/i o corrente/i culturale/i e letterario/i dell'epoca considerata;</li> <li>-conoscere le principali ideologie e/o correnti di pensiero dell'epoca considerata;</li> <li>-conoscere per linee generali la produzione letteraria e gli autori italiani e stranieri che hanno contrassegnato l'epoca considerata.</li> </ul> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-comprendere le idee dominanti che costituiscono il "clima" culturale di un'epoca;</li> <li>-comprendere l'intreccio di fattori materiali e spirituali che sottostanno a quelle idee;</li> <li>-riconoscere elementi di continuità e di innovazione nella storia delle idee;</li> <li>-correlare diversi ambiti di produzione artistica e culturale;</li> <li>-riconoscere tematiche comuni a testi letterari d'invenzione e saggistici o documentari;</li> <li>-comprendere la complessità dei quadri storico-culturali: presenza di elementi di continuità e di discontinuità;</li> <li>-riconoscere aspetti di attualità nelle tematiche culturali del passato.</li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-saper individuare i caratteri e le dinamiche dell'epoca considerata a livello storico, politico, sociale e culturale;</li> <li>-saper contestualizzare una corrente letteraria, un genere, un autore, un'opera, una tematica in relazione al periodo storico considerato;</li> <li>-saper individuare i centri, i luoghi e i protagonisti dell'elaborazione culturale;</li> <li>-saper confrontare i diversi modi con cui gli autori principali hanno partecipato all'elaborazione culturale e all'esperienza dei movimenti letterari della loro epoca;</li> <li>-saper cogliere gli elementi di continuità e/o di innovazione tra il/i movimento/i in esame e la tradizione precedente.</li> </ul>	<p><b><u>I-Giovanni Verga</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La vita</li> <li>2. La poetica di Verga e il Verismo italiano.</li> <li>3. La tecnica narrativa di Verga.</li> <li>4. L'ideologia verghiana.</li> <li>5. Il verismo di Verga e il naturalismo zoliano.</li> </ol> <p><b><u>II-Lettura e analisi guidata:</u></b></p> <p>-VERGA TEORICO DEL VERISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il ciclo dei Vinti; I «Vinti» e la «fiumana del progresso»; L'eclisse dell'autore e la regressione nel mondo rappresentato.</li> </ul> <p>-VERGA NARRATORE VERISTA</p> <p>da Vita de campi:</p> <p>Rosso Malpelo: guida all'analisi formale.</p> <p><b><u>III-I Malavoglia</u></b></p> <p>dai Malavoglia, lettura e analisi guidata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il mondo arcaico e l'irruzione della storia.</li> <li>- I Malavoglia e la comunità del villaggio: valori ideali e interesse economico.</li> <li>- La conclusione del romanzo: l'addio al mondo pre-moderno.</li> </ul> <p><b><u>IV-Le Novelle rusticane</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La roba.</li> </ul> <p><b><u>V- Il Mastro-don Gesualdo</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-La morte di Mastro-don Gesualdo.</li> </ul>
------------------------------	---	--

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

Unità d'apprendimento	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-conoscere la biografia dell'autore e l'insieme della sua opera;</li> <li>-conoscere il contesto storico, sociale e culturale in cui l'opera si inserisce;</li> <li>-conoscere gli elementi significativi della tradizione culturale in cui l'autore si inserisce;</li> <li>-conoscere i caratteri del genere letterario in cui l'opera si colloca;</li> <li>-conoscere il contenuto, la struttura, le tematiche dell'opera presa in esame.</li> </ul> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-rendersi conto del testo nella sua struttura complessiva e consistenza materiale;</li> <li>-esercitare attività di comprensione, analisi, interpretazione;</li> <li>-collocare l'opera nel suo contesto storico-culturale e specificamente letterario (genere e sue tradizioni formali, poetica dell'autore, ecc.);</li> <li>-saper formulare giudizi motivati in base al gusto personale e/o a un'interpretazione storico-critica.</li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-saper individuare il rapporto (di adeguamento, di opposizione, di innovazione) dell'opera con i canoni del genere letterario di appartenenza;</li> <li>-saper riconoscere i caratteri stilistici (ritmo, lessico, sintassi, apparato retorico), tematici e ideologici dell'opera;</li> <li>-saper individuare e interpretare il messaggio complessivo dell'opera;</li> <li>-saper confrontare l'opera con altre opere dello stesso autore o di autori a lui contemporanei, così da evidenziarne maggiormente analogie e differenze.</li> </ul>	
-----------------------	---	--

**MODULO N ° 3 TITOLO: Storico-culturale: Dala crisi della cultura alla cultura della crisi TEMPI: Dicembre-Gennaio**

Unità d'apprendimento	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-conoscere i caratteri storici, politici, sociali e culturali fondamentali dell'epoca considerata;</li> <li>-conoscere i caratteri fondamentali del/i movimento/i o corrente/i culturale/i e letterario/i dell'epoca considerata;</li> <li>-conoscere le principali ideologie e/o correnti di pensiero dell'epoca considerata;</li> <li>-conoscere per linee generali la produzione letteraria e gli autori italiani e stranieri che hanno contrassegnato l'epoca considerata.</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-comprendere le idee dominanti che costituiscono il "clima" culturale di un'epoca;</li> <li>-comprendere l'intreccio di fattori materiali e spirituali che sottostanno a quelle idee;</li> <li>-riconoscere elementi di continuità e di innovazione nella storia delle idee;</li> <li>-correlare diversi ambiti di produzione artistica e culturale;</li> <li>-riconoscere tematiche comuni a testi letterari d'invenzione e saggistici o documentari;</li> <li>-comprendere la complessità dei quadri storico-culturali: presenza di elementi di continuità e di discontinuità;</li> <li>-riconoscere aspetti di attualità nelle tematiche culturali del passato.</li> </ul> <p><b>Competenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-saper individuare i caratteri e le dinamiche dell'epoca considerata a livello storico, politico, sociale e culturale;</li> <li>-saper contestualizzare una corrente letteraria, un genere, un autore, un'opera, una tematica in relazione al periodo storico considerato;</li> <li>-saper individuare i centri, i luoghi e i protagonisti dell'elaborazione culturale;</li> <li>-saper confrontare i diversi modi con cui gli autori principali hanno partecipato all'elaborazione culturale e all'esperienza dei movimenti letterari della loro epoca;</li> <li>-saper cogliere gli elementi di continuità e/o di innovazione tra il/i movimento/i in esame e la tradizione precedente.</li> </ul>	<p><b>I-II Decadentismo</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Crisi del positivismo.</li> <li>2. L'origine del termine "Decadentismo".</li> <li>3. La visione del mondo decadente.</li> <li>4. La poetica del Decadentismo.</li> <li>5. Temi e miti della letteratura decadente.</li> <li>6. Coordinate storiche e radici sociali del Decadentismo:       <ol style="list-style-type: none"> <li>6.1 Decadentismo e Romanticismo (parti scelte)</li> <li>6.2 Decadentismo e Naturalismo.</li> </ol> </li> </ol>
-----------------------	--	---

**MOULO N° 4 TITOLO: Ritratto di un autore: Giovanni Pascoli****TEMPI: Febbraio****N° U. A. 1-2**

<p>Unità d'apprendimento</p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-conoscere i dati significativi della biografia dell'autore, con particolare riferimento alle esperienze che ne hanno maturato le scelte ideologiche e poetiche;</li> <li>-conoscere il contesto storico, sociale e culturale in cui l'opera dell'autore si inserisce;</li> <li>-conoscere gli elementi significativi della tradizione culturale in cui l'autore si inserisce, con particolare riferimento alla sua adesione a movimenti e scuole, o la sua predilezione per determinati modelli del passato (o contemporanei).</li> </ul> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-mettere in relazione l'opera con la biografia (nel suo intreccio di fattori psicologici, culturali e sociali);</li> <li>-confrontare il ritratto storico che noi ricostruiamo con l'autoritratto ideale che ogni scrittore presenta di sé;</li> <li>-mettere in relazione i testi letterari con le idee e la poetica dell'autore;</li> <li>-riconoscere le fasi evolutive nella produzione dell'autore;</li> <li>-contestualizzare l'opera dell'autore in rapporto ai precedenti e alle tendenze da cui è stato influenzato o da cui ha preso le distanze;</li> <li>-interpretare le opere sia in senso storicizzante (significati che attribuiamo all'opera nel suo contesto), sia in senso attualizzante (significati "per noi").</li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-saper analizzare le tematiche sviluppate dall'autore e la loro evoluzione da un'opera all'altra;</li> <li>-saper analizzare gli elementi stilistico-formali delle opere dell'autore nella loro evoluzione progressiva;</li> <li>-saper ricavare dalla lettura delle opere i fondamenti ideologici del pensiero dell'autore e i fondamenti estetici della sua opera;</li> <li>-saper ricavare dalla lettura delle opere dell'autore i caratteri del suo rapporto con la tradizione e i caratteri del suo rapporto con il pubblico e con la società a lui contemporanea.</li> </ul>	<p><b><u>I-Giovanni Pascoli</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La vita.</li> <li>2. Le idee       <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 La visione del mondo</li> <li>2.2 La poetica</li> <li>2.3 L'ideologia politica.</li> </ol> </li> <li>3. Le raccolte poetiche.</li> <li>4. I temi della poesia pascoliana.</li> <li>5. Le soluzioni formali.</li> </ol> <p><b><u>II-Lettura e analisi guidata:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-da I1 fanciullino: Una poetica decadente</li> <li>-da Myricae: Lavandare; X agosto; Temporale; Lampo, L'assiuolo.</li> <li>-da Poemetti: Italy.</li> <li>-dai Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno: guida all'analisi formale.</li> <li>- Autori a confronto: Pascoli e D'Annunzio</li> </ul>
------------------------------	--	--

**MODULO N° 5 TITOLO: Ritratto di un autore: Gabriele D'Annunzio TEMPI: Marzo N° U. A. 1-2**

<p>Unità d'apprendimento</p>	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-conoscere i dati significativi della biografia dell'autore, con particolare riferimento alle esperienze che ne hanno maturato le scelte ideologiche e poetiche;</li> <li>-conoscere il contesto storico, sociale e culturale in cui l'opera dell'autore si inserisce;</li> <li>-conoscere gli elementi significativi della tradizione culturale in cui l'autore si inserisce, con particolare riferimento alla sua adesione a movimenti e scuole, o la sua predilezione per determinati modelli del passato (o contemporanei).</li> </ul> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-mettere in relazione l'opera con la biografia (nel suo intreccio di fattori psicologici, culturali e sociali);</li> <li>-confrontare il ritratto storico che noi ricostruiamo con l'autoritratto ideale che ogni scrittore presenta di sé;</li> <li>-mettere in relazione i testi letterari con le idee e la poetica dell'autore;</li> <li>-riconoscere le fasi evolutive nella produzione dell'autore;</li> <li>-contestualizzare l'opera dell'autore in rapporto ai precedenti e alle tendenze da cui è stato influenzato o da cui ha preso le distanze;</li> <li>-interpretare le opere sia in senso storicizzante (significati che attribuiamo all'opera nel suo contesto), sia in senso attualizzante (significati "per noi").</li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-saper analizzare le tematiche sviluppate dall'autore e la loro evoluzione da un'opera all'altra;</li> <li>-saper analizzare gli elementi stilistico-formali delle opere dell'autore nella loro evoluzione progressiva;</li> <li>-saper ricavare dalla lettura delle opere i fondamenti ideologici del pensiero dell'autore e i fondamenti estetici della sua opera;</li> <li>-saper ricavare dalla lettura delle opere dell'autore i caratteri del suo rapporto con la tradizione e i caratteri del suo rapporto con il pubblico e con la società a lui contemporanea.</li> </ul>	<p><b><u>I-Gabriele D'Annunzio:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La vita.</li> <li>2. L'estetismo e la sua crisi       <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 Il piacere e la crisi dell'estetismo</li> </ol> </li> <li>3. I romanzi del superuomo       <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 L'ideologia superomistica</li> <li>3.2 I romanzi del superuomo</li> <li>3.3 Le nuove forme narrative.</li> </ol> </li> </ol> <p><b><u>II-Lettura e analisi guidata:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- da Il piacere: Un ritratto allo specchio: Andrea Sperelli ed Elena Muti; Una fantasia «in bianco maggiore».</li> <li>- dall'Alcyone: La pioggia nel pineto; Le stirpi canore.</li> </ul>
------------------------------	--	--

**MODULO N ° 6 TITOLO: Genere letterario: Il teatro (Luigi Pirandello) TEMPI: Aprile**

<p>Unità d'apprendimento</p>	<p><b>Conoscenze:</b>          -conoscere i caratteri peculiari che contraddistinguono il genere in questione;          -conoscere l'evoluzione formale, delle strutture e dei significati del genere considerato;          -conoscere lo sviluppo diacronico del genere e gli elementi di continuità e/o discontinuità o novità con la tradizione precedente.</p> <p><b>Abilità:</b>          -stabilire il rapporto tra generi e contesti socio-culturali (pubblico);          -comprendere la funzionalità delle scelte formali (rapporto tra forma e tematiche di un genere);          -identificare le scelte stilistiche individuali nell'ambito della codificazione del genere;          -confrontare testi di uno stesso genere distanti nel tempo e riconoscere persistenze e variazioni (storia dei temi, storia delle forme);          -riconoscere analogie tematiche e di funzione tra generi del passato e generi o prodotti della cultura attuale (inclusa la cultura di massa).</p> <p><b>Competenze:</b>          -saper riconoscere e analizzare le principali caratteristiche strutturali, stilistiche e linguistiche specifiche del genere in esame;          -saper riflettere sul rapporto esistente tra le caratteristiche del genere in esame e il contesto culturale dell'epoca;          -saper verificare se l'autore ha rispettato i caratteri del genere stesso o se ha introdotto novità rispetto alla tradizione;          -saper stabilire le ragioni che stanno alla base delle scelte dell'autore.</p>	<p><b>I-Luigi Pirandello:</b>          1. La vita.          2. La visione del mondo e la poetica            2.1 Il vitalismo            2.2 Il relativismo conoscitivo            2.3 La poetica: l'«umorismo» .          3. La trappola          4. I romanzi            4.1 Il fu Mattia Pascal            4.2 Uno, nessuno e centomila.          5. Il teatro (cfr. Il Teatro)</p> <p><b>II-Lettura e analisi guidata:</b>          -da L'umorismo:          Un'arte che scompone il reale.          -dalle Novelle per un anno:          La trappola;          -da Il fu Mattia Pascal:          La costruzione della nuova identità e la sua crisi; altre parti del romanzo selezionate e fornite dal docente.          -da Uno, nessuno e centomila:          "Nessun nome".</p> <p><b>III-Il teatro</b>          1. Gli esordi e il periodo «grottesco»          2. Il giuoco delle parti.          3. I1 "teatro nel teatro".          -da Sei personaggi cerca d'autore:          analisi guidata: La rappresentazione teatrale tradisce il personaggio.</p>
------------------------------	--	---

**MODULO N° 7 TITOLO: Genere letterario: La nuova tradizione lirica novecentesca TEMPI: Maggio-Giugno**

Unità d'apprendimento	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-conoscere i caratteri peculiari che contraddistinguono il genere in questione;</li> <li>-conoscere l'evoluzione formale, delle strutture e dei significati del genere considerato;</li> <li>-conoscere lo sviluppo diacronico del genere e gli elementi di continuità e/o discontinuità o novità con la tradizione precedente.</li> </ul> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-stabilire il rapporto tra generi e contesti socio-culturali (pubblico);</li> <li>-comprendere la funzionalità delle scelte formali (rapporto tra forma e tematiche di un genere);</li> <li>-identificare le scelte stilistiche individuali nell'ambito della codificazione del genere;</li> <li>-confrontare testi di uno stesso genere distanti nel tempo e riconoscere persistenze e variazioni (storia dei temi, storia delle forme);</li> <li>-riconoscere analogie tematiche e di funzione tra generi del passato e generi o prodotti della cultura attuale (inclusa la cultura di massa).</li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-saper riconoscere e analizzare le principali caratteristiche strutturali, stilistiche e linguistiche specifiche del genere in esame;</li> <li>-saper riflettere sul rapporto esistente tra le caratteristiche del genere in esame e il contesto culturale dell'epoca;</li> <li>-saper verificare se l'autore ha rispettato i caratteri del genere stesso o se ha introdotto novità rispetto alla tradizione;</li> <li>-saper stabilire le ragioni che stanno alla base delle scelte dell'autore.</li> </ul>	<p><b><u>I-Il primo Novecento: la nuova lirica</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La ricerca di nuove forme.</li> <li>2. I "crepuscolari".</li> <li>3. I futuristi (parti scelte).</li> </ol> <p><b><u>II-Giuseppe Ungaretti:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La vita.</li> <li>2. La ricerca ungarrettiana: dal Porto sepolto all' Allegria.</li> <li>3. Il Sentimento del tempo.</li> </ol> <p>- da L'allegria: San Martino del Carso; Veglia ; Soldati ; Mattina.</p> <p>-da Il dolore: Non gridare più.</p> <p><b><u>IV-Eugenio Montale:</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La vita</li> </ol> <p>-da Ossi di seppia: Non chiederci la parola; Meriggiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato.</p> <p>-da Le occasioni: Non recidere, forbice, quel volto.</p> <p>-da Satura: La storia; Xenia1</p>
-----------------------	--	---

Numero di verifiche formative e/o sommative effettuate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semi strutturata	Prova strutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
ITALIANO	4-5	3	/	/	/	/

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento: (da compilare a cura del docente)

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Discussione guidata in classe
- Lettura antologica ed integrale dei testi
- Analisi formale e contenutistica del testo
- Sviluppo per moduli e/o storicistico
- Visione di opere teatrali e cinematografiche relative a tematiche svolte
- Uso di materiale multimediale

Si tenderà ad una impostazione interdisciplinare dell'insegnamento e alla sperimentazione di metodologie alternative alla lezione frontale. Le proposte didattiche saranno commisurate alla capacità di apprendimento degli alunni e l'approccio alle conoscenze avverrà in forma problematica: l'alunno userà il procedimento d'indagine per verificare gli argomenti proposti, elaborarli ed organizzarli in sintesi organiche.

## Specchio Riassuntivo

Spazi utilizzati		Strumenti utilizzati		Metodologie utilizzate	
Aula di classe	x	Lucidi e lavagna luminosa	x	Lezioni frontali	x
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi	x	Lavoro individuale autonomo	x
Laboratorio		biblioteca: libri, riviste, quotidiani	x	Lavoro individuale guidato	x
Laboratorio		Apparecchiature tecniche		Lavori di gruppo	
Azienda Agraria		Sopralluoghi		Esercitazioni pratiche	
Palestra		Viaggi di istruzione		Ricerche	
Area sportiva esterna		atlanti storici e geografici		Applicazioni con uso di elaboratori	
Sede esterna di stage		dizionari monolingue			
ORE TOTALI	118				



**Materia:** STORIA (orale) 2h. Prof. Gianluca Moretti **Classe:** V/A

**Libro di testo:** G. De Luna-M. Meriggi, *Il segno della Storia*, voll. 2-3, Pearson-Paravia, Milano-Torino, 2012

### CONOSCENZE E ABILITA' LINEE GUIDA MINISTERIALI QUINTO ANNO

	CONOSCENZE	ABILITA'
<b>Periodizzazione</b>	La storia italiana, europea ed internazionale, dall'Ottocento ad oggi.	Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e di discontinuità.
<b>Storie settoriali</b>	Storia politica ed economica, sociale e culturale, ma anche della scienza e della tecnica.	Riconoscere lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici; individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.
<b>Territorio</b>	Il territorio come fonte storica (sul piano economico-sociale ma anche culturale ed artistico).	Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio collegandola al contesto nazionale ed internazionale e mettere la storia locale in relazione alla storia generale.
<b>Fonti</b>	L'analisi delle fonti come base del metodo storico.	Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi.
<b>Storiografia</b>	Le principali interpretazioni dei grandi fenomeni storici.	Analizzare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico.
<b>Lessico storico</b>	Il lessico tecnico della disciplina.	Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.
<b>Strumenti</b>	Cartine, mappe, dati e statistiche, materiali multimediali.	Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche.

#### SEZIONE 2 (A CURA DEL DOCENTE)

#### Declinazione obbiettivi in termini di Conoscenze e Abilità sulla base dell'analisi disciplinare

CONOSCENZE	(da compilare a consuntivo)
Conoscere le principali persistenze e i processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XX in Italia, in Europa e nel Mondo.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere l'evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le principali persistenze e mutamenti culturali in ambito religioso e laico.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le innovazioni scientifiche e tecnologiche: fattori e contesti di riferimento.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere il territorio come fonte storica: tessuto socio-economico e patrimonio ambientale, culturale e artistico.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto X N.T.
Conoscere gli aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le diverse interpretazioni storiografiche di grandi processi di trasformazione (es.: riforme e rivoluzioni).	<input type="checkbox"/> Raggiunto X Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere il lessico delle scienze storico-sociali.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le categorie e i metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione).	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

Conoscere gli strumenti della ricerca e della divulgazione storica (es.: vari tipi di fonti, carte geo-storiche e tematiche, mappe, statistiche e grafici, manuali, test divulgativi multimediali, siti Web ).	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
<b>ABILITA'</b>	
Saper ricostruire i processi di trasformazione, individuando elementi di persistenza e discontinuità.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.	<input type="checkbox"/> Raggiunto X Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali (es. in rapporto a rivoluzioni e riforme).	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper analizzare correnti di pensiero, contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper leggere ed interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper analizzare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto X N.T.
Saper utilizzare fonti storiche di diversa tipologia (es.: visive, multimediali e siti web dedicati) per produrre ricerche su tematiche storiche.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto X N.T.

## PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE V)

Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare effettuata dai dipartimenti (preventivo)

Argomenti realmente svolti (consuntivo)

0) L'Ottocento	si X	no <input type="checkbox"/>
1) Verso un nuovo secolo	si X	no <input type="checkbox"/>
2) La grande guerra e le sue conseguenze	si X	no <input type="checkbox"/>
3) L'età dei totalitarismi	si X	no <input type="checkbox"/>
4) La seconda guerra mondiale	si X	no <input type="checkbox"/>
5) Dalla guerra fredda alle svolte di fine Novecento	si X	no <input type="checkbox"/>

**ORGANIZZAZIONE MODULARE DISCIPLINARE E PER UNITA' D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO****MODULO N° 1****TITOLO: Verso un nuovo secolo****TEMPI: Novembre****N° U. A. 1-2**

Unità d'apprendimento	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i lineamenti generali della storia dell'Europa e dell'Italia del '900</li> <li>Saper contestualizzare gli eventi storici nel loro spazio-tempo e analizzarne i vari fattori (politico-economico-sociali e culturali)</li> <li>-Conoscere i termini storici in rapporto con i contesti specifici;</li> <li>-Conoscere i modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare i fenomeni storici locali, regionali, nazionali...;</li> <li>-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici</li> <li>-Conoscere le funzioni di musei, archivi, monumenti e centri storici;</li> <li>-conoscere i contesti sociali, istituzionali, economici, ambientali di un determinato fatto storico.</li> <li>-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico</li> </ul> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Essere in grado di svolgere una ricerca</li> <li>-Saper riconoscere cause e conseguenze della crisi economica e sociale e del XX secolo</li> <li>-Saper usare gli strumenti del lavoro storico: cronologie, tavole sinottiche, atlanti</li> <li>-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica</li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper confrontare la situazione dei traffici internazionali e dei contrasti tra i Paesi europei</li> <li>-Saper analizzare la complessità delle ricostruzioni e delle interpretazioni storiche;</li> <li>-Sviluppare la consapevolezza che ogni conoscenza storica è una costruzione alla cui origine ci sono processi di produzione nei quali lo storico vaglia, interpreta e selezione le fonti</li> <li>-Saper spiegare i problemi tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali dei fatti;</li> <li>-Sviluppare la capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La nascita della società di massa.</li> <li>2. L'età giolittiana.</li> </ol>
-----------------------	---	--

MODULO N° 2	TITOLO: La grande guerra e le sue conseguenze	TEMPI: Dicembre	N° U. A. 1-3
Unità d'apprendimento	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i lineamenti generali della storia del Mondo, dell'Europa e dell'Italia del '900</li> <li>Saper contestualizzare gli eventi storici nel loro spazio-tempo e analizzarne i vari fattori (politico-economico-sociali e culturali)</li> <li>-Conoscere i termini storici in rapporto con i contesti specifici;</li> <li>-Conoscere i modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare i fenomeni storici locali, regionali, nazionali...;</li> <li>-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici</li> <li>-Conoscere le funzioni di musei, archivi, monumenti e centri storici;</li> <li>-conoscere i contesti sociali, istituzionali, economici, ambientali di un determinato fatto storico.</li> <li>-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico</li> </ul> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Essere in grado di svolgere una ricerca</li> <li>-Saper riconoscere cause e conseguenze della rivoluzioni politiche e industriali del XX secolo</li> <li>-Saper usare gli strumenti del lavoro storico: cronologie, tavole sinottiche, atlanti</li> <li>-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica</li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper analizzare la complessità delle ricostruzioni e delle interpretazioni storiche;</li> <li>-Sviluppare la consapevolezza che ogni conoscenza storica è una costruzione alla cui origine ci sono processi di produzione nei quali lo storico vaglia, interpreta e selezione le fonti</li> <li>-Saper spiegare i problemi tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali dei fatti;</li> <li>-Sviluppare la capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La prima guerra mondiale.</li> <li>2. Il primo dopoguerra.</li> <li>3. La grande crisi.</li> </ol>	

MODULO N° 3	TITOLO: L'età dei totalitarismi	TEMPI: Gennaio	N° U. A. 1-4
Unità d'apprendimento	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i lineamenti generali della storia del Mondo, dell'Europa e dell'Italia del '900</li> <li>Saper contestualizzare gli eventi storici nel loro spazio-tempo e analizzarne i vari fattori (politico-economico-sociali e culturali)</li> <li>-Conoscere i termini storici in rapporto con i contesti specifici;</li> <li>-Conoscere i modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare i fenomeni storici locali, regionali, nazionali...;</li> <li>-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici</li> <li>-Conoscere le funzioni di musei, archivi, monumenti e centri storici;</li> <li>-conoscere i contesti sociali, istituzionali, economici, ambientali di un determinato fatto storico.</li> <li>-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico</li> </ul> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Essere in grado di svolgere una ricerca</li> <li>--Saper usare gli strumenti del lavoro storico: cronologie, tavole sinottiche, atlanti</li> <li>-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica</li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper analizzare la complessità delle ricostruzioni e delle interpretazioni storiche;</li> <li>-Sviluppare la consapevolezza che ogni conoscenza storica è una costruzione alla cui origine ci sono processi di produzione nei quali lo storico vaglia, interpreta e selezione le fonti</li> <li>-Saper spiegare i problemi tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali dei fatti;</li> <li>-Sviluppare la capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente</li> </ul>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le origini del Fascismo (1919-1926)</li> <li>2. La Russia dalla Rivoluzione allo Stalinismo.</li> <li>3. Il Nazionalsocialismo in Germania.</li> <li>4. Il regime fascista dal 1926 al 1939.</li> </ol>

**MODULO N° 4 TITOLO TEMPI: La seconda guerra mondiale TEMPI: Febbraio-Marzo N° U. A. 1-3**

Unità d'apprendimento		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il mondo alla vigilia della seconda guerra mondiale</li> <li>2. La seconda guerra mondiale(1939-1942).</li> <li>3. La seconda guerra mondiale (1942-1945)</li> </ol>
-----------------------	--	--

**MODULO N° 5 TITOLO: Dalla guerra fredda alle svolte di fine Novecento TEMPI: Aprile N° U. A. 1-3**

Unità d'apprendimento	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscere i lineamenti generali della storia mondiale della seconda metà dell' '900</li> <li>-Saper contestualizzare gli eventi storici nel loro spazio-tempo e analizzarne i vari fattori (politico-economico-sociali e culturali)</li> <li>-Conoscere i termini storici in rapporto con i contesti specifici;</li> <li>-Conoscere i modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare i fenomeni storici locali, regionali, nazionali...;</li> <li>-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici</li> <li>-Conoscere le funzioni di musei, archivi, monumenti e centri storici;</li> <li>-conoscere i contesti sociali, istituzionali, economici, ambientali di un determinato fatto storico.</li> <li>-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico</li> </ul> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Essere in grado di svolgere una ricerca</li> <li>-Saper usare gli strumenti del lavoro storico: cronologie, tavole sinottiche, atlanti</li> <li>-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica</li> </ul> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Saper analizzare la complessità delle ricostruzioni e delle interpretazioni storiche;</li> <li>-Sviluppare la consapevolezza che ogni conoscenza storica è una costruzione alla cui origine ci sono processi di produzione nei quali lo storico vaglia, interpreta e selezione le fonti</li> <li>-Saper spiegare i problemi tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali dei fatti;</li> <li>-Sviluppare la capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'inizio della guerra fredda.</li> <li>2. I due blocchi tra il 1950 ed il 1980</li> </ol>
-----------------------	---	---

A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

**Numero di verifiche formative e/o sommative preventivate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:**

Materia	Interrogazioni e (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
STORIA	3-4			2		

**Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento: (da compilare a cura del docente)**

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Discussione guidata in classe
- Lettura antologica ed integrale dei testi
- Analisi formale e contenutistica del testo
- Sviluppo per moduli e/o storicistico
- Visione di opere teatrali e cinematografiche relative a tematiche svolte
- Uso di materiale multimediale

Si tenderà ad una impostazione interdisciplinare dell'insegnamento e alla sperimentazione di metodologie alternative alla lezione frontale. Le proposte didattiche saranno commisurate alla capacità di apprendimento degli alunni e l'approccio alle conoscenze avverrà in forma problematica: l'alunno userà il procedimento d'indagine per verificare gli argomenti proposti, elaborarli ed organizzarli in sintesi organiche.

#### Specchio Riassuntivo

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati		Metodologie utilizzate	
Aula di classe	X	Lucidi e lavagna luminosa	X	Lezioni frontali	X
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi	X	Lavoro individuale autonomo	X
Laboratorio		biblioteca: libri, riviste, quotidiani		Lavoro individuale guidato	X
Laboratorio		Apparecchiature tecniche		Lavori di gruppo	
Azienda Agraria		Sopralluoghi		Esercitazioni pratiche	
Palestra		Viaggi di istruzione		Ricerche	
Area sportiva esterna		atlanti storici e geografici		Applicazioni con uso di elaboratori	
Sede esterna di stage		dizionari monolingue			
ORE TOTALI	60				

A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

**Materia: ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE 2h.****Prof. Dacomo Giuseppe Classi 5^ A****Proff. - Marco Degiorgis Classe 5^ A**CORSO DI ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING  
E LEGISLAZIONE - HOEPLI  
VOLUME 2 - Estimo e Marketin**ECONOMIA, ESTIMO MARKETING E LEGISLAZIONE**

2 ore settimanali di cui 1 di esercitazioni

Obiettivi disciplinari

<b>CONOSCENZE</b>	<b>(da compilare a consuntivo)</b>		
a) conoscere i beni rustici, la loro stima e quella delle scorte aziendali	<input type="checkbox"/> Raggiunto	<input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
b) conoscere gli aspetti caratterizzanti della libera professione in campo estimativo	<input type="checkbox"/> Raggiunto	<input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
c) conoscere i caratteri generali dell'impresa agricola	<input type="checkbox"/> Raggiunto	<input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
d) conoscere i caratteri generali della legislazione viticola			
e) conoscere i criteri di stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali, dei miglioramenti fondiari, della ripartizione delle spese consortili	<input type="checkbox"/> Raggiunto	<input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
f) conoscere i criteri di stima dei danni	<input type="checkbox"/> Raggiunto	<input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
<b>COMPETENZE</b>			
g) scegliere il procedimento estimativo adeguato alla situazione proposta	<input type="checkbox"/> Raggiunto	<input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
h) redigere in forma corretta e con l'utilizzo del linguaggio tecnico una relazione estimativa	<input type="checkbox"/> Raggiunto	<input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
i) esporre in modo chiaro e corretto i concetti acquisiti	<input type="checkbox"/> Raggiunto	<input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
j) applicare correttamente e coerentemente i concetti acquisiti rispettando la consegna assegnata	<input type="checkbox"/> Raggiunto	<input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto

**PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)**

Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare effettuata dai dipartimenti (preventivo)

Argomenti realmente svolti (consuntivo)

1) ESTIMO RURALE	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
2) ESTIMO CATASTALE E PROCEDURALE	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
3) LEGISLAZIONE VITICOLO ENOLOGICA	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
4) ESTIMO LEGALE	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
5) MARKETING		

**ORGANIZZAZIONE MODULARE DISCIPLINARE E PER U.D. DEL PERCORSO DIDATTICO**

<b>MODULO N. 1</b>	<b>TITOLO: ESTIMO RURALE</b>
<b>OBIETTIVI CONOSCENZE</b>	I beni rustici, stima dei fondi rustici ( stima sintetica parametrica, stima per valori tipici, stima storica, stima a vista), stima dei fondi affittati, stima dei piccoli appezzamenti non appoderati, stima delle scorte aziendali, stima dei fabbricati rurali stima dei frutti pendenti, delle



## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

	anticipazioni colturali e dei residui di fertilità, stima dei terreni sottoposti a particolari forme di sfruttamento.
<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	Saper scegliere ed applicare i procedimenti estimativi adeguati alle situazioni analizzate e proposte nel rispetto della normativa specifica di settore.
<b>CONTENUTI in U.D.</b>	U.D. 1 I beni rustici, stima dei fondi rustici U.D. 2 stima delle scorte aziendali; U.D. 3 stima dei fabbricati rurali; U.D. 4 Miglioramenti fondiari; U.D. 5 Costo di impianto di un vigneto; U.D. 6 Costo di produzione dell'uva da vino; U.D. 7 Stima del vigneto: valore terra nuda, momento intermedio al ciclo, valore del soprassuolo; U.D. 8 Stima dei danni al vigneto; U.D. 9 stima dei frutti pendenti, delle anticipazioni colturali e dei residui di fertilità;
<b>TEMPI</b>	

<b>MODULO N. 2</b>	<b>TITOLO: ESTIMO CATASTALE PROCEDURALE</b>
<b>OBIETTIVI CONOSCENZE</b>	La libera professione nel campo estimativo ed enologico, i rapporti di consulenza, le relazioni di stima. Conoscere le diverse fasi di formazione, attivazione e conservazione del catasto terreni; Conoscere i documenti del catasto terreni ed i collegamenti con il catasto fabbricati;
<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	Saper impostare correttamente una relazione tecnica estimativa anche nel rispetto della procedura. Saper utilizzare i dati catastali nelle diverse applicazioni pratiche;a legale.
<b>CONTENUTI in U.D</b>	U.D. 1 L'attività tecnico professionale U.D. 2 Il catasto terreni.
<b>TEMPI</b>	Ore

<b>MODULO N. 3</b>	<b>TITOLO: LEGISLAZIONE ENOLOGICA</b>
<b>OBIETTIVI CONOSCENZE</b>	Conoscere la normativa relativa al patrimonio viticolo nazionale e comunitario ( zone viticole, albi D.O.C. e D.O.C.G., dichiarazione superfici vitate, denuncia annuale di raccolta e produzione; Conoscere la normativa relativa alle pratiche enologiche ammesse ( arricchimenti, acidificazione, disacidificazione, demetalizzazione, uso di lieviti selezionati, uso di enzimi pectolitici). Conoscere i documenti di accompagnamento del settore viticolo-enologico; Conoscere i registri di cantina e gli adempimenti richiesti dalla normativa in vigore; Conoscere la normativa relativa alla figura "dell'imbottigliatore"; Conoscere le norme relative ai contenitori e alle chiusure di garanzia previste nel settore; Conoscere la normativa dei vini speciali;
<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	Saper utilizzare correttamente le diverse pratiche enologiche nel rispetto della normativa italiana e comunitaria; Essere in grado di assolvere agli obblighi formali previsti dalle diverse pratiche enologiche. Saper scegliere e compilare correttamente i documenti di trasporto del settore; Saper effettuare le registrazioni sui documenti ufficiali della cantina; Essere in grado di individuare i rischi connessi alle attività di produzione e commercializzazione.
<b>CONTENUTI in U.D.</b>	U.D. 1 Albi D.O.C. e D.O.C.G.
<b>TEMPI</b>	Ore

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

<b>MODULO N. 4</b>	<b>TITOLO: ESTIMO LEGALE</b>
<b>OBIETTIVI CONOSCENZE</b>	Conoscere le norme relative ai diritti di servitù personale e servitù prediale e i relativi procedimenti di stima; Conoscere i procedimenti di stima adottabili per il calcolo degli indennizzi relativi alle servitù prediali. Conoscere le norme in vigore per le espropriazioni per causa di pubblica utilità con le relative applicazioni, le procedure espropriative e i procedimenti di stima; Conoscere le norme in vigore per le successioni ereditarie con le relative applicazioni, gli aspetti economici ed i procedimenti interessati. Concetto di danno e relativa normativa di riferimento, danni da grandine, incendio, responsabilità civile.
<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	Saper impostare correttamente una relazione tecnico-estimativa, adottando le procedure adeguate. Saper scegliere una forma di contratto assicurativo funzionale alla situazione in analisi; Saper impostare correttamente una relazione tecnico-estimativa con relativa determinazione del danno. Essere in grado di calcolare gli indennizzi e i valori dei diritti per ciascuna figura interessata.
<b>CONTENUTI in U.D.</b>	U.D. 1 Stima dei danni. U.D. 1 Servitù personali e prediali; U.D. 2 Espropriazioni per causa di pubblica utilità; U.D. 3 Successioni ereditarie.
<b>TEMPI</b>	<b>Ore</b>

<b>MODULO N. 5</b>	<b>TITOLO: MARKETING</b>
<b>OBIETTIVI CONOSCENZE</b>	Conoscere le definizioni di marketing; Conoscere le tecniche di marketing utilizzabili nel settore vinicolo; Conoscere le procedure per la registrazione e la tutela di marchi e brevetti.
<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	Saper individuare le strategie di marketing utilizzabili in realtà aziendali diverse; Essere in grado di valutare la convenienza aziendale alla creazione di un marchio.
<b>CONTENUTI in U.D.</b>	U.D. 1 Marketing; U.D. 2 Marchi e brevetti.
<b>TEMPI</b>	<b>Ore</b>

**ORGANIZZAZIONE MODULARE PLURIDISCIPLINARE E PER U. D. DEL PERCORSO DIDATTICO**

**MODULO PL N°** ..... **Titolo** ..... **Tempi** ..... **N° U.D.**.....

U.D. PL n. 1	Obiettivi: (vedi ob. Disciplinari) - - Sotto Obiettivi: - - Prerequisiti: - ..... - .....	Contenuti (riferimento argomenti): - - Tempi: ..... Strumenti utilizzati: vedi specchio riassuntivo Metodologia adottata: vedi specchio riassuntivo Verifiche: vedi specchio riassuntivo
--------------	---	--

**Numero di verifiche formative e/o sommative preventivate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:**

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semistruttura ta	Prova stutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
---------	---	---	------------------------------	---------------------	------------------------------	----------

A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

Economia			5		2	
----------	--	--	---	--	---	--

**Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:**disciplina: **estimo**

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati		Metodologie utilizzate	
Aula di classe	x	Lucidi e lavagna luminosa		Lezioni frontali	x
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi	x	Lavoro individuale autonomo	
Laboratorio		Biblioteca: libri, riviste, quotidiani		Lavoro individuale guidato	
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	x	Lavori di gruppo	
Azienda Agraria		Sopralluoghi		Esercitazioni pratiche	x
Palestra		Viaggi di istruzione	x	Ricerche	
Area sportiva esterna		Atlanti storici e geografici		Applicazioni con uso di elaboratori	
Sede esterna di stage		Dizionari monolingue			
<b>ORE TOTALI</b>	<b>66</b>				

Materia: ENOLOGIA 4h. ( 3 codocenza)

Prof. MORCALDI Bruno – BARBARO Vincenzo Classe V sez. **A**

Testo: Patrizia Cappelli, Vanna Vannucchi “Enologia”, Zanichelli

**Dispense del docente****CONOSCENZE E ABILITA' LINEE GUIDA MINISTERIALI**

QUINTO ANNO	
CONOSCENZE	ABILITA'
Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi di maturazione. Linee di trasformazione.	Definire i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni e tecnologie trasformative.
Riscontri chimico-analitici sul mosto.	Organizzare controlli relativi all'andamento delle fermentazioni. Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità.
Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa. Controllo dei processi trasformativi.	Individuare le normative relative alle attività produttive del settore enologico
Processi di stabilizzazione.	Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive del settore enologico
Processi di conservazione e affinamento.	
Riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini	
Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale	

**SEZIONE 2 (A CURA DEL DOCENTE)****Declinazione obiettivi in termini di Conoscenze e Abilità sulla base dell'analisi disciplinare**

CONOSCENZE	(da compilare a consuntivo)
Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi di maturazione. Linee di trasformazione.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Riscontri chimico-analitici sul mosto.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa. Controllo dei processi trasformativi.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Processi di stabilizzazione.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Processi di conservazione e affinamento.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
<b>ABILITA'</b>	
Definire i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni e tecnologie trasformative.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Organizzare controlli relativi all'andamento delle fermentazioni. Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Individuare le normative relative alle attività produttive del settore enologico	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive del settore enologico	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> N.T.

## PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare effettuata dai dipartimenti (preventivo)	Argomenti realmente svolti (consuntivo)	
1. MATURAZIONE ( ASPETTI BIOCHIMICI)	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
2. RACCOLTA E RICEVIMENTO DELL'UVA IN CANTINA	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
3. OPERAZIONI PREFERMENTATIVE E CORREZIONE DEI MOSTI ASPETTI APPLICATIVI	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
4. VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE: TECNOLOGIA E CHIMISMO DELLA FERMENTAZIONE	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
5. VINIFICAZIONE IN BIANCO	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
6. VINIFICAZIONI IN ROSSO SPECIALIE ROSATI	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
7. CENNI SUI CONTENITORI DEL VINO (LEGNO, VETRO, SUGHERO E ACCESSORI ), PIGIATRICI, PRESSE , FLTRI ECC	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
8. TEORIA E PRATICA DELL'ANALISI SENSORIALE	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
9. FERMENTAZIONE MALOLATTICA E CORREZIONE AI VINI NUOVI	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
10. STABILIZZAZIONE DEI VINI	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
11. CONSERVAZIONE ,MATURAZIONE E AFFINAMENTO	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
12. SPUMANTIZZAZIONE – VINI SPECIALI CON SPUMA -	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>

## ORGANIZZAZIONE MODULARE DISCIPLINARE E PER U.D. DEL PERCORSO DIDATTICO

MODULO N. 1	TITOLO: MATURAZIONE RACCOLTA E RICEVIMENTO DELL'UVA IN CANTINA:
OBIETTIVI CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere i fattori che incidono sulla maturazione dell'uva e sulla evoluzione dei suoi costituenti nonché i parametri per stabilire e organizzare i cantieri di raccolta.</li> </ul>
OBIETTIVI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper analizzare in modo critico e razionale i dati necessari a stabilire il momento più adatto alla vendemmia e dare direttive circa l'organizzazione dei cantieri di raccolta.</li> </ul>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Costituenti dell'uva e loro evoluzione, fattori che influiscono sulla</b></li> </ul>

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

in U.D.	<p><b>maturazione, determinazione dell'epoca della raccolta (indici di maturazione).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Le zone viticole italiane</b></li> <li>• <b>Biosintesi dell'acido tartarico</b></li> <li>• <b>Valutazione del grado di maturazione delle uve attraverso la determinazione del pH, acidità e Babo</b></li> <li>• <b>Il chicco d'uva (buccia, polpa, vinaccioli)</b></li> <li>• <b>Organizzazione del cantiere di raccolta; vendemmia manuale, agevolata e meccanizzata.</b></li> <li>• <b>Organizzazione del ricevimento dell'uva.</b></li> <li>• <b>Analisi densimetriche e rifrattometriche (pH, acidità, Fehling)</b></li> <li>• <b>Tecniche di campionamenti ( Mattivi, Glories)</b></li> </ul>
TEMPI	10 Ore Compreso esercitazioni e verifiche

<b>MODULO N. 2</b>	<b>TITOLO: I CONTENITORI DEL VINO-ORGANIZZAZIONE DI UNA CANTINA</b>
OBIETTIVI CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere tutti i contenitori del vino, i materiali e le modalità di costruzione.</li> <li>• Conoscere i diagrammi di flusso delle diverse tipologie di vino</li> </ul>
OBIETTIVI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper dare indicazioni appropriate circa la scelta di un dato contenitore in base al processo produttivo</li> <li>• Saper organizzare una cantina in modo logico ed attinente alle produzioni da ottenere e nel rispetto della normativa</li> </ul>
CONTENUTI in U.D	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Caratteristiche tecniche dei locali afferenti alle diverse fasi del processo produttivo</b></li> <li>• <b>Vasi vinari: (botti, acciaio inox, vetro, alluminio, bag in box)</b></li> <li>• <b>Sughero e bottiglia</b></li> </ul>
TEMPI	8 Ore Compreso esercitazioni e verifiche.

<b>MODULO N. 3</b>	<b>TITOLO: CORREZIONE DEI MOSTI E DEI VINI</b>
OBIETTIVI CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'ideale composizione del mosto e del vino e i prodotti ammessi per effettuare eventuali correzioni della gradazione zuccherina, dell'acidità ecc.</li> </ul>
OBIETTIVI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sapere qual è il momento migliore per effettuare le correzioni, cosa stabilisce il legislatore e come deve essere materialmente eseguita l'operazione.</li> </ul>
CONTENUTI in U.D.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Disacidificanti /acedificanti del vino</b></li> <li>• <b>Stabilità Tartarica</b></li> <li>• <b>Regola del taglio dei vini.</b></li> </ul>
TEMPI	10 Ore Compreso esercitazioni e verifiche

<b>MODULO N. 4</b>	<b>TITOLO: ANIDRIDE SOLFOROSA</b>
OBIETTIVI CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le azioni della solforosa in relazione al processo di elaborazione del vino</li> </ul>
OBIETTIVI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper stabilire la giusta dose di SO<sub>2</sub> da aggiungere in funzione del prodotto e nel rispetto della salute dell'uomo.</li> </ul>
CONTENUTI in U.D.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Modalità d'impiego</b></li> <li>• <b>Azioni esplicate nel mosto e nel vino,</b></li> <li>• <b>Dosi modalità e tempi di somministrazione.</b></li> </ul>
TEMPI	5 Ore Compreso esercitazioni e verifiche

<b>MODULO N. 5</b>	<b>TITOLO: VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE</b>
OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le fasi del processo di elaborazione e le modalità di conduzione.</li> </ul>

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

CONOSCENZE	
OBIETTIVI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper gestire in modo organico una vinificazione e saper eseguire ed interpretare i monitoraggi necessari</li> </ul>
CONTENUTI in U.D	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Vinificazione per macerazione</b></li> <li><b>Fermentazione alcolica (Glicolisi, Ciclo di Krebs)</b></li> <li><b>Conduzione della macerazione: cappello emerso e sommerso.</b></li> <li><b>Conduzione della fermentazione con particolare riferimento al controllo della temperatura e della densità (salasso).</b></li> <li><b>Follature e rimontaggi: modalità di esecuzione, numero e tempi.</b></li> <li><b>Fattori che influenzano e/o determinano la macerazione.</b></li> <li><b>Svinatura, travasi, torchiatura e destinazione dei torchiati.</b></li> </ul>
TEMPI	20 ORE Compreso esercitazioni e verifiche

<b>MODULO N. 6</b>	<b>TITOLO: VINIFICAZIONE IN BIANCO</b>
OBIETTIVI CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere le tecnologie di vinificazione in bianco e i mezzi a disposizione dell'Enologo per ottenere un vino stabile nel tempo.</li> </ul>
OBIETTIVI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper evidenziare e condurre una corretta vinificazione in bianco e risolvere le problematiche che di volta in volta si presentano onde ottenere un prodotto stabile e di qualità.</li> </ul>
CONTENUTI in U.D.	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Vinificazione in bianco</b></li> <li><b>Caratteristiche peculiari dei vini bianchi.</b></li> <li><b>Ricevimento dell'uva, pigiatura e pressatura.</b></li> <li><b>Coadiuvanti di defecazione: Bentonite, Caseinato di k, Gelatina, Sol di Silice, ecc..</b></li> <li><b>Conduzione della fermentazione, cause di instabilità e prevenzione delle ossidazioni.</b></li> </ul>
TEMPI	10 ORE Compreso esercitazioni e verifiche.

<b>MODULO N. 7</b>	<b>TITOLO: TEORIA E PRATICA DELL'ANALISI SENSORIALE</b>
OBIETTIVI CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere la teoria e la pratica dell'analisi sensoriale.</li> </ul>
OBIETTIVI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper dare giudizi corretti e risolvere problemi inerente l'esame organolettico di un vino.</li> </ul>
CONTENUTI in U.D	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Tecniche e regole dell'assaggio, sensazioni visive, olfattive, gusto-olfattive, gustative.</b></li> <li><b>Categorie e relativi riferimenti di alcuni profumi e difetti dei vini "Terpeni"</b></li> </ul>
TEMPI	12 ORE Compreso esercitazioni e verifiche

<b>MODULO N. 8</b>	<b>TITOLO: VINIFICAZIONI IN ROSSO</b>
OBIETTIVI CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere la tecnologia della vinificazione in continuo, a caldo (termovinificazione) e la vinificazione per macerazione carbonica (Vini Novelli)</li> </ul>
OBIETTIVI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper dare giudizi e indirizzare, il vinificatore, verso quelle tecniche più rispondente al tipo di prodotto che si vuole ottenere in funzione anche delle richieste di mercato.</li> </ul>
CONTENUTI in U.D	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Vinificazione per macerazione carbonica (vini novelli)</b></li> <li><b>Vinificazione governo toscano o metodo continuo</b></li> <li><b>Vinificazione super quattro</b></li> <li><b>Vinificazione a caldo (termovinificazione)</b></li> <li><b>Estrazione della componente aromatica dei vini</b></li> </ul>
TEMPI	10 Ore Compreso esercitazioni e verifiche

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

<b>MODULO N. 9</b>	<b>TITOLO: FERMENTAZIONE MALOLATTICA</b>
OBIETTIVI CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere i parametri tecnici per indurre la fermentazione malolattica, agendo anche sulla eventuale correzione dell'acidità, e la sua importanza ai fini della stabilità e dell'analisi sensoriale di un vino.</li> </ul>
OBIETTIVI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper gestire correttamente le conoscenze per poter controllare in modo razionale l'evoluzione del fenomeno senza incorrere in errori indesiderati.</li> <li>Saper dare giudizi razionali sulle correzioni e sulle rifermentazioni.</li> </ul>
CONTENUTI in U.D.	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Fermentazione malolattica (importanza e parametri tecnici ed organolettici dei vini)</b></li> </ul>
TEMPI	10 ORE Compreso esercitazioni e verifiche

<b>MODULO N. 10</b>	<b>TITOLO: STABILIZZAZIONE DEI VINI</b>
OBIETTIVI CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere tutte le operazioni, attrezzature e prodotti che il tecnico ha a disposizione per ottenere un vino finito stabile.</li> </ul>
OBIETTIVI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper mettere in evidenza tutte le tecniche adatte alla risoluzione di problematiche inerenti la stabilizzazione del prodotto prima di procedere all'imbottigliamento.</li> </ul>
CONTENUTI in U.D	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Colmature, travasi, impiego di gas inerti</b></li> <li><b>Chiarificazione: modalità e fattori che l'influenzano.</b></li> <li><b>Chiarificanti: organici, minerali.</b></li> <li><b>Valutazione della stabilità dei vini.</b></li> <li><b>Aspetti prettamente enologici della: filtrazione, centrifugazione, pastorizzazione, refrigerazione, precipitazioni chimiche (tartrati), precipitazioni colloidali (metalli, polifenoli, proteidi, ecc.).</b></li> <li><b>Cenni sull'imbottigliamento della bottiglia</b></li> <li><b>Difetti dei vini</b></li> <li><b>Alterazione dei vini</b></li> <li><b>Malattie dei vini</b></li> </ul>
TEMPI	18 ore Compreso esercitazioni e verifiche

<b>MODULO N. 11</b>	<b>TITOLO: CONSERVAZIONE ,MATURAZIONE E AFFINAMENTO</b>
OBIETTIVI CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere i fenomeni che avvengono durante il processo di invecchiamento.</li> </ul>
OBIETTIVI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper dare spiegazioni sui fenomeni e processi che avvengono durante la permanenza del vino in vasche o botti per poter giustificare la diversità tra un prodotto giovane e un vino invecchiato.</li> </ul>
CONTENUTI in U.D	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Fenomeni chimici, chimico-fisici biologici.</b></li> <li><b>Ruolo delle ossidazioni e riduzioni.</b></li> <li><b>Formazione degli esteri, acetali, acetato di etile ecc..</b></li> <li><b>Trasformazione delle sostanze coloranti (polifenoli)</b></li> <li><b>Invecchiamento provocato dalla cessioni del legno.</b></li> </ul>
TEMPI	22 ORE Compreso esercitazioni e verifiche

<b>MODULO N. 12</b>	<b>TITOLO: SPUMANTIZZAZIONE – VINI SPECIALI CON SPUMA-</b>
OBIETTIVI CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere i fenomeni che avvengono durante il processo di spumantizzazione</li> </ul>
OBIETTIVI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper dare spiegazioni sui fenomeni e processi che avvengono durante spumantizzazione</li> </ul>
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Metodo Champenoise o Metodo Classico</b></li> </ul>

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

in U.D	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Metodo Charmat (Martinotti)</b></li> <li>• <b>Vini rosati</b></li> </ul>
TEMPI	22 ORE Compreso esercitazioni e verifiche

## ORGANIZZAZIONE MODULARE PLURIDISCIPLINARE E PER U. D. DEL PERCORSO DIDATTICO

Numero di verifiche formative e/o sommative preventivate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:

Materia	Interrogazioni e (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
Viticultura- Enologia	3		2	2	1	1

Numero di verifiche formative e/o sommative effettuate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:

Materia	Interrogazioni e (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
Viticultura- Enologia	4		2	2	1	1

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:

disciplina: Enologia

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe	55	Lucidi e lavagna luminosa	Lezioni frontali
Laboratorio	15	Video, proiezioni, C.D. interattivi	Lavoro individuale autonomo
Laboratorio		Biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	Lavori di gruppo
Azienda Agraria e cantina	26	Sopralluoghi	Esercitazioni pratiche
Palestra		Viaggi di istruzione	Ricerche
Area sportiva esterna		Atlanti storici e geografici	Applicazioni con uso di elaboratori
Sede esterna di stage		Dizionari monolingue	
ORE TOTALI	96		

**Piano di Lavoro di VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE A.S. 2018/19 Classe 5 Sez. A**

**Disciplina: VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE 4 h (3 in codocenza).**

Professori: Reinotti Marco – Barbaro Vincenzo – Classe V sez. A

Testo: Coltivare la vite. Tradizione, innovazione, sostenibilità – Corazzina Enzo – Edizioni L'informatore Agrario

Materiale didattico fornito dai docenti



**SEZIONE 1**

(COMPETENZE-CONOSCENZE-ABILITÀ LINEE GUIDA MINISTERIALI)

<u>COMPETENZE</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>organizzare attività produttive ecocompatibili;</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</b></li> </ul>

<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITÀ</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteri anatomici e morfologici del genere "Vitis".</li> <li>• Fisiologia della vite.</li> <li>• Miglioramento genetico.</li> <li>• Caratteri degli ambienti della viticoltura (ecologia viticola).</li> <li>• I portinnesti (cenni sul problema della fillossera e cenni di tecnica vivaistica).</li> <li>• Impianto, gestione del suolo e della chioma.</li> <li>• Modalità di raccolta e qualità del prodotto.</li> <li>• Coltivazione delle uve da vino e da tavola (sistemi di potatura, forme di allevamento, pratiche colturali).</li> <li>• Difesa da avversità e parassiti: fitoiatria specifica.</li> <li>• Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rilevare le differenze ampelografiche fra specie e fra ibridi (riconoscere i principali vitigni del territorio).</li> <li>• Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite.</li> <li>• Organizzare il calendario degli interventi colturali e fitoiatrici</li> <li>• Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività di settore</li> </ul>

**SEZIONE 2 (A CURA DEL DOCENTE)****Declinazione obiettivi in termini di Conoscenze e Abilità sulla base dell'analisi disciplinare**

<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
Conoscere le diverse parti della pianta e la loro importanza e le funzioni svolte dai diversi organi della pianta	Saper dare spiegazioni circa il funzionamento di determinati organi e i processi fisiologici della pianta.
Conoscere la modalità di compilazione della scheda ampelografica in tutte le sue parti e le schede dei principali vitigni della zona.	Saper dare indicazioni sulla modalità di compilazione di una scheda
Conoscere le fasi del ciclo vitale e annuale della vite.	Saper dare indicazioni delle caratteristiche ampelografiche dei vitigni locali.
Conoscere l'influenza dei diversi elementi dell'ecosistema sulla coltura della vite	Saper spiegare i vari fenomeni e processi che si verificano nelle diverse fasi del ciclo vitale e annuale ed il periodo in cui si verificano
Conoscere il ciclo della fillossera e le sue ripercussioni sulla viticoltura italiana	Saper individuare e valutare le relazioni tra l'ecosistema e la coltura della vite
Conoscere i principali portinnesti ammessi alla coltura in Italia.	Saper dare indicazioni sulle caratteristiche tecniche dei principali portinnesti e la loro affinità tra i diversi vitigni
Conoscere in modo adeguato tutti i parametri da prendere in considerazione per l'impianto del vigneto	Saper dare indicazioni e giudizi circa la scelta del vitigno e del portinnesto
Conoscere le pratiche e le tecniche di gestione dei vigneti delle diverse realtà viticole	Saper dare indicazioni della forma di allevamento, sistema di potatura nonché dei materiali di sostegno più adatti a quel dato vigneto in quella determinata zona
Conoscere i principi fisiologici e gli scopi della potatura	Saper dare indicazioni utili sulla tecnica più razionale di gestione del terreno vitato in funzione delle condizioni pedologiche e ambientali della zona.
Conoscere i sistemi di potatura e le forme di allevamento utilizzate nelle diverse zone d'Italia con particolare attenzione alle forme locali	Saper dare indicazioni e spiegazioni plausibili circa la scelta del sistema di potatura e la forma di allevamento in funzione dell'ambiente pedoclimatico
Conoscere le basi fisiologiche della potatura verde	Saper dare indicazioni e spiegazioni plausibili circa la scelta del sistema di potatura e la forma di allevamento in funzione della destinazione economica del prodotto.
Conoscere le operazioni di potatura verde, le modalità di esecuzione, i vantaggi e svantaggi e le possibili ripercussioni sulla produzione	Saper valutare le ripercussioni della potatura verde sulla produzione
Conoscere la sintomatologia, il ciclo e la prevenzione o lotta dei principali parassiti della vite	Saper dare giudizi e spiegazioni valide sull'opportunità o meno di effettuare un intervento in verde
Conoscere le fisiopatie, virusi e micoplasmosi sia nella sintomatologia che nelle modalità di infezione	Saper dare indicazioni e formulare corretti piani di difesa della vite

**Contenuti Preventivati (Curricolo della classe)**

Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare effettuata dai dipartimenti (preventivo)

- 1) Sistematica e botanica della vite
- 2) Ampelografia
- 3) Fisiologia della vite
- 4) Ecologia viticola
- 5) Portinnesti (cenni problematiche fillossera)
- 6) Impianto del vigneto
- 7) Forme di allevamento
- 8) Operazioni ordinarie di coltivazione
- 9) Miglioramento genetico in viticoltura
- 10) Gestione del suolo
- 11) Concimazione della vite
- 12) Innesti della vite e propagazione
- 13) Difesa fitosanitaria

#### ORGANIZZAZIONE MODULARE DISCIPLINARE E PER UNITÀ D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

<b>MODULO N. 1</b>	<b>Titolo: Sistematica e botanica della vite</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le diverse parti della pianta e la loro importanza</li> <li>• Conoscere le funzioni svolte dai diversi organi della pianta</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper dare spiegazioni circa il funzionamento di determinati organi e i processi fisiologici della pianta.</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretare e valutare la condizione di ordinarietà e di equilibrio morfologico della vite.</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Morfologia della radice</b></li> <li>• <b>Ciclo fenologico della vite</b></li> <li>• <b>Ciclo biologico della vite</b></li> <li>• <b>Il fusto/ceppo: morfologia</b></li> <li>• <b>I tralci/germogli: morfologia</b></li> <li>• <b>Le gemme: classificazione</b></li> <li>• <b>La foglia: morfologia</b></li> <li>• <b>L'infiorescenza: morfologia</b></li> </ul>

<b>MODULO N. 2</b>	<b>Titolo: Ampelografia (miglioramento genetico: applicazione pratica)</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere la modalità di compilazione della scheda ampelografica in tutte le sue parti</li> <li>• Conoscere le schede dei principali vitigni della zona.</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper dare indicazioni sulla modalità di compilazione di una scheda</li> <li>• Saper dare indicazioni delle caratteristiche ampelografiche dei vitigni locali.</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare i vitigni rappresentativi della zona</li> <li>• Consigliare il luogo adatto ad ogni vitigno</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Composizione e finalità della scheda ampelografica</b></li> <li>• <b>Descrizione del germoglio in ogni parte (10cm e fioritura)</b></li> <li>• <b>Descrizione della foglia</b></li> <li>• <b>Descrizione del grappolo</b></li> <li>• <b>Caratteri principali del vitigno Dolcetto</b></li> <li>• <b>Caratteri principali del vitigno Barbera</b></li> <li>• <b>Caratteri principali del vitigno Nebbiolo</b></li> <li>• <b>Caratteri principali del vitigno Moscato</b></li> </ul>

<b>MODULO N. 3</b>	<b>Titolo: Fisiologia della vite</b>
--------------------	--------------------------------------

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'influenza dei diversi elementi dell'ecosistema sulla coltura della vite</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper spiegare i vari fenomeni e processi che avvengono nelle diverse fasi del ciclo vitale e annuale</li> <li>• Saper indicare il periodo in cui avvengono.</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interpretare correttamente la fase fenologica in corso in merito alla sua epoca, durata ed evoluzione.</li> <li>• Comprendere il momento fenologico e le condizioni predisponenti stati di fisiopatie.</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La fase vegetativa</b></li> <li>• <b>La fase riproduttiva</b></li> <li>• <b>Il ciclo vitale: giovinezza, maturità e vecchiaia</b></li> <li>• <b>Le fasi fenologiche</b></li> <li>• <b>Il germogliamento</b></li> <li>• <b>La chiusura erbacea del grappolo</b></li> <li>• <b>L'invaiaatura</b></li> <li>• <b>La maturazione</b></li> <li>• <b>Epoche di maturazione</b></li> <li>• <b>L'agostamento</b></li> <li>• <b>Riposo invernale</b></li> </ul>

<b>MODULO N. 4</b>	<b>Titolo: Ecologia viticola della vite</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere l'influenza dei diversi elementi dell'ecosistema sulla coltura della vite (principali fattori ambientali condizionanti)</li> <li>• Conoscere l'ecosistema più adatto alla vite (influenza dei fattori sulla fisiologia della vite)</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le problematiche e dare giudizi inerenti la scelta dell'ecosistema viticolo</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper individuare e valutare le relazioni tra l'ecosistema e la coltura della vite</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Il clima</b></li> <li>• <b>Il calore</b></li> <li>• <b>La luce</b></li> <li>• <b>Le idrometeore</b></li> <li>• <b>Le brinate</b></li> <li>• <b>Il vento</b></li> <li>• <b>Il terreno</b></li> <li>• <b>Le zone viticole italiane</b></li> </ul>

<b>MODULO N. 5</b>	<b>Titolo: I Portinnesti (cenni problematiche fillossera)</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere il ciclo della fillossera e le sue ripercussioni sulla viticoltura italiana</li> <li>• Conoscere i principali portinnesti ammessi alla coltura in Italia.</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper dare indicazioni sulle caratteristiche tecniche dei principali portinnesti</li> <li>• Saper valutare l'affinità di innesto tra i diversi vitigni</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di scegliere il portinnesto più adatto ad un determinato terreno senza tralasciare l'affinità d'innesto con i diversi vitigni.</li> </ul>

<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni storici</li> <li>• Criteri di scelta dei portinnesti</li> <li>• Vitis Riparia</li> <li>• Vitis Rupestris</li> <li>• Vitis Berlandieri</li> <li>• Vitis Berlandieri x Riparia (Kober 5BB – SO4 – 420A – 161.49)</li> <li>• Vitis Berlandieri x Rupestris (1103 Paulsen – 110R – 140Ru)</li> <li>• Vitis Riparia x Rupestris (101.14)</li> <li>• Altri (41B – Fercal – Gravesac)</li> </ul>
--------------------------	--

<b>MODULO N. 6</b>	<b>Titolo: Impianto del vigneto</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere in modo adeguata tutti i parametri da prendere in considerazione per l'impianto del vigneto</li> <li>• Conoscere le modalità di esecuzione e la scelta del vitigno/portinnesto.</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper dare indicazioni e giudizi circa la scelta del vitigno e del portinnesto</li> <li>• Saper dare indicazioni della forma di allevamento, sistema di potatura nonché dei materiali di sostegno più adatti a quel dato vigneto in quella determinata zona (saper progettare un vigneto in tutte le sue componenti)</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper pianificare nelle modalità e nelle sequenze più opportune le operazioni preliminari e di impianto del vigneto.</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Esame conoscitivo del luogo (posizione fisiografica e caratteri pedologici)</b></li> <li>• <b>Analisi del terreno</b></li> <li>• <b>Sistemazione superficiale del terreno (livellamento e drenaggio)</b></li> <li>• <b>Scasso del terreno</b></li> <li>• <b>Progettazione del sesto e della geometria dell'impianto (tracciamento)</b></li> <li>• <b>Epoca e modalità di piantumazione</b></li> </ul>

<b>MODULO N. 7</b>	<b>Titolo: Forme di allevamento</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i caratteri delle principali forme di allevamento del territorio</li> <li>• Conoscere a titolo descrittivo le forme di allevamento più diffuse in altre Regioni</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper progettare il vigneto in funzione della forma di allevamento</li> <li>• Saper valutare l'impegno di coltivazione in funzione della forma di allevamento</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper scegliere la forma di allevamento in funzione delle esigenze colturali e pedoclimatiche</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Scelta della forma di allevamento</b></li> <li>• <b>Tradizionali: alberello, pergole, pergolette, tendoni</b></li> <li>• <b>Controspalliera a tralcio rinnovato: Guyot e sue varianti</b></li> <li>• <b>Controspalliera a cordone permanente: Cordone speronato basso, Casarsa, Sylvoz</b></li> <li>• <b>Forme a chioma libera o a cortina: Cordone libero, Doppia Cortina o GDC</b></li> </ul>

<b>MODULO N. 8</b>	<b>Titolo: Operazioni ordinarie di coltivazione</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di potatura secca</li> <li>• Principi della potatura verde</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper individuare le operazioni da effettuarsi sulla pianta in funzione del momento fenologico</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper gestire in modo equilibrato lo sviluppo della pianta</li> <li>• Saper gestire la fascia produttiva in relazione all'andamento stagionale e alle attese enologiche</li> </ul>

<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tecniche di potatura invernale nel Guyot</b></li> <li>• <b>Tecniche di potatura invernale nel cordone speronato</b></li> <li>• <b>Tecniche di potatura di allevamento</b></li> <li>• <b>Scacchiatura</b></li> <li>• <b>Palizzamento</b></li> <li>• <b>Cimatura</b></li> <li>• <b>Sfemminellatura</b></li> <li>• <b>Sfogliatura dei grappoli</b></li> <li>• <b>Diradamento dei grappoli</b></li> <li>• <b>Campionamento dell'uva</b></li> <li>• <b>Vendemmia</b></li> </ul>
--------------------------	--

<b>MODULO N. 9</b>	<b>Titolo: Miglioramento genetico in viticoltura</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i metodi di miglioramento genetico applicati in viticoltura</li> <li>• Conoscere i caratteri da migliorare</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere i caratteri da migliorare</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sapersi orientare nell'ambito della selezione massale</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Selezione massale</b></li> <li>• <b>Selezione clonale</b></li> <li>• <b>Certificazione dei cloni</b></li> <li>• <b>Incrocio o ibridazione (cenni)</b></li> <li>• <b>Micropropagazione (cenni)</b></li> </ul>

<b>MODULO N. 10</b>	<b>Titolo: Gestione del suolo</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le tecniche di gestione del suolo</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper valutare le tecniche più opportune relative alla conservazione pedologica</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper predisporre il programma di gestione ideale per le esigenze aziendali (morfologia del suolo, meccanizzazione, idrologia)</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Tipi di lavorazione</b></li> <li>• <b>Tipi di inerbimento</b></li> <li>• <b>Diserbo (tecniche e classificazione dei gruppi di erbicidi)</b></li> <li>• <b>Tecniche innovative di diserbo</b></li> <li>• <b>Pacciamatura e sovescio</b></li> </ul>

<b>MODULO N. 11</b>	<b>Titolo: Concimazione della vite</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le basi della concimazione, i concimi, le carte nutrizionali e le modalità di determinazione dei fabbisogni.</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper redigere un piano di concimazione adatto alle caratteristiche del vigneto e al tipo di produzione</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper essere in grado di identificare eventuali carenze nutrizionali</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Concimazione di impianto</b></li> <li>• <b>Concimazione di allevamento/produzione</b></li> <li>• <b>Ammendamento del suolo</b></li> <li>• <b>Gestione della fertilità naturale del terreno</b></li> </ul>

<b>MODULO N. 12</b>	<b>Titolo: Innesti della vite e propagazione</b>
---------------------	--

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere gli innesti praticati in viticoltura</li> <li>Conoscere le tecniche di propagazione della vite</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper valutare la buona qualità dell'innesto sulla barbatella</li> <li>Saper valutare l'attecchimento dell'innesto in campo</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper individuare eventuali problematiche legate all'attecchimento degli innesti</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Taleggio</b></li> <li><b>Tipi di innesto in vivaio</b></li> <li><b>Tipi di innesto in vigneto</b></li> <li><b>Propaggine (cenni)</b></li> </ul>

<b>MODULO N. 13</b>	<b>Titolo: Difesa fitosanitaria</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conoscere i principali patogeni e parassiti</li> <li>Conoscere le norme di prevenzione per la distribuzione dei presidi fitosanitari</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper impostare il modello di difesa tradizionale</li> <li>Saper impostare il modello di difesa integrata</li> <li>Saper impostare il modello di difesa biologica</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saper individuare il programma di difesa più opportuno in merito agli obiettivi e alle esigenze dell'azienda e dell'ambiente</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Definizione di patogeno e di parassita</b></li> <li><b>La lotta tradizionale</b></li> <li><b>La lotta integrata</b></li> <li><b>La lotta biologica</b></li> <li><b>Peronospora, oidio, muffa grigia, altri eventuali</b></li> <li><b>Artropofauna viticola (parassiti assoluti, obbligati e facoltativi)</b></li> <li><b>I fitoplasmi della vite</b></li> <li><b>Tecniche di distribuzione e di sicurezza per l'impiego dei fitofarmaci</b></li> </ul>

**Attività di verifica percorso (PREVENTIVA)**

Numero di verifiche formative e/o sommative preventivate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:

Disciplina	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semi strutturata	Prova strutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
Viticoltura e difesa della vite	1+1	2			3	1+1

**Attività di verifica percorso (CONSUNTIVA)**

Numero di verifiche formative e/o sommative effettuate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:

Disciplina	Interrogazione (numero medio)	Relazione	Prova semi strutturata	Prova strutturata	Problema Casi	Progetto Dolcetto
------------	----------------------------------	-----------	------------------------	-------------------	------------------	----------------------

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

	per ogni alunno)				Esercizi	
Viticoltura e difesa della vite	2	3			4	1

**Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento: (da compilare a cura del docente)**

L'intervento educativo persegue sia il raggiungimento dei livelli essenziali sia la valorizzazione delle eccellenze.

La metodologia adottata è indirizzata alla comprensione, all'interiorizzazione e all'elaborazione e rielaborazione dei saperi per finalizzare il raggiungimento della "competenza".

La metodologia si basa sullo svolgimento della didattica, per quanto possibile, per "cicli esperienziali" e per progetti. Alcuni temi saranno sviluppati con la didattica laboratoriale.

L'esperienza degli allievi sarà la base di partenza per lo sviluppo di piani e progetti mirati.

**Specchio Riassuntivo**

Spazi utilizzati		Strumenti utilizzati		Metodologie utilizzate	
Aula di classe	x	Lucidi e lavagna luminosa		Lezioni frontali	x
Laboratorio	x	Video, proiezioni, C.D. interattivi	x	Lavoro individuale autonomo	x
Laboratorio		Biblioteca: libri, riviste, quotidiani	x	Lavoro individuale guidato	x
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	x	Lavori di gruppo	x
Azienda Agraria	x	Sopralluoghi	x	Esercitazioni pratiche	x
Palestra		Viaggi di istruzione	x	Ricerche	x
Area sportiva esterna		atlanti storici e geografici		Applicazioni con uso di elaboratori	x
Sede esterna di stage		dizionari monolingue			
ORE TOTALI		164			



**Materia: Gestione dell'ambiente e del territorio 2h.****Prof. Dacomo Giuseppe Classi 5^ A****Prof. Arcodia Burriolo Gabriele.**Gestione e valorizzazione agroterritoriale  
Edizioni Reda VOLUME 1- Disciplina:

CONOSCENZE	(da compilare a consuntivo)
k) Conoscenze il territorio e la classificazione delle aree	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto
l) conoscere gli organi amministrativi e territoriali	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto
m) conoscere la normativa in ambito territoriale	<input type="checkbox"/> Raggiunto x Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto
n) conoscere i diversi paesaggi e le loro caratteristiche	<input type="checkbox"/> Raggiunto x Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto
COMPETENZE	
o) rilevare le strutture ambientali e territoriali	<input type="checkbox"/> Raggiunto x Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto
p) individuare le diverse attitudini territoriali attraverso il ricorso ad idonei sistemi di classificazione	<input type="checkbox"/> Raggiunto x Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto
q) Individuare interventi di difesa dell'ambiente e delle biodiversità	<input type="checkbox"/> Raggiunto x Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto
r) Individuare ed interpretare le normative ambientali e territoriali;	<input type="checkbox"/> Raggiunto x Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto
s) Attivare modalità di collaborazione con enti ed uffici territoriali	<input type="checkbox"/> Raggiunto x Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto

**PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)**

Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare effettuata dai dipartimenti (preventivo)

- 1) AMBIENTE TERRITORIO E PAESAGGIO
- 2) RISORSE AGROSILVOPASTORALE
- 3) AMMINISTRAZIONE, NORMATIVE E LEGISLAZIONE AGRO TERRITORIALE
- 4) VALORIZZAZIONE ECONOMICA DEL TERRITORIO.

Argomenti realmente svolti (consuntivo)

- |      |                             |
|------|-----------------------------|
| si x | no <input type="checkbox"/> |
| si x | no <input type="checkbox"/> |
| si x | no <input type="checkbox"/> |

**ORGANIZZAZIONE MODULARE DISCIPLINARE E PER U.A. DEL PERCORSO DIDATTICO**

<b>MODULO N. 1</b>	<b>TITOLO: AMBIENTE TERRITORIO E PAESAGGIO</b>
<b>OBIETTIVI</b>	Conoscere i concetti di territorio ambiente e paesaggio;

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

<b>CONOSCENZE</b>	Conoscere il concetto di inquinamento ambientale; Conoscere i principali strumenti operativi di qualificazione territoriale.
<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	Saper riconoscere le diverse tipologie di territorio ambiente e paesaggio; Saper riconoscere i principali fattori responsabili dell'inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo; Saper individuare e scegliere i più appropriati strumenti operativi di qualificazione del territorio.
<b>CONTENUTI in U.A.</b>	Concetto di ambiente: aspetti introduttivi, impronta ecologica, lo stato dell'ambiente lo sviluppo sostenibile. Concetto di territorio: aspetti introduttivi, attitudini territoriali, pianificazione territoriale, assetto del territorio. Concetto di paesaggio: il paesaggio, le tipologie del paesaggio locale, l'ecologia del paesaggio. Inquinamento e ambiente: inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo. Qualificazione territoriale: il governo del territorio e la pianificazione territoriale forestale.
<b>TEMPI</b>	<b>8 ore</b>

<b>MODULO N. 2</b>	<b>TITOLO:</b> RISORSE AGROSILVOPASTORALI
<b>OBIETTIVI CONOSCENZE</b>	Conoscere i diversi sistemi agricoli presenti sul territorio; Conoscere le problematiche e tecniche di difesa;
<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	Saper descrivere un sistema agricolo; Saper individuare i punti di forza e di debolezza di un sistema agricolo
<b>CONTENUTI in U.A.</b>	Sistemi agricoli: tipologie di agricoltura, sistemi agricoli italiani, agroforestazione e tecniche di conservazione del paesaggio; Cenni di selvicoltura e di conservazione delle aree boscate e delle aree con vincolo ambientale; Problematiche e tecniche di difesa del territorio: ruolo delle aree boscate nella regimazione idrica e nel controllo dell'erosione, dissesto idrogeologico, incendi boschivi, ingegneria naturalistica.
<b>TEMPI</b>	<b>15 ore</b>

<b>MODULO N. 3</b>	<b>TITOLO:</b> AMMINISTRAZIONE, NORMATIVE E LEGISLAZIONE AGRO TERRITORIALE
<b>OBIETTIVI CONOSCENZE</b>	Conoscere gli organismi di controllo e di riferimento nella pianificazione del territorio; Conoscere il regime di responsabilità in materia di difesa e interventi sull'ambiente; Conoscere le principali normative dei settori agroambientale e agroalimentare.
<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	Saper redigere semplici pratiche di pianificazione territoriale e di compensazione. Saper evidenziare su carte tematiche e su supporto planimetrico gli interventi sul territorio.
<b>CONTENUTI in U.A.</b>	Pubblica amministrazione, enti territoriali e figure giuridiche in agricoltura. Regime di responsabilità in materia di difesa ed interventi sull'ambiente: responsabilità e danno ambientale, interventi a difesa dell'ambiente. Le normative nel settore agroambientale ed agroalimentare: normative e dottrina della tutela del paesaggio, normativa ambientale – tutela dell'acqua e dei suoli – normativa CE, nazionale e regionali sulle produzioni biologiche, tutela e normativa dei prodotti alimentari.
<b>TEMPI</b>	<b>20 ore</b>

<b>MODULO N. 4</b>	<b>TITOLO:</b> VALORIZZAZIONE ECONOMICA DEL TERRITORIO.
<b>OBIETTIVI CONOSCENZE</b>	Conoscere le linee guida della nuova PAC e del PSR. Conoscere l'attività dei consorzi di tutela.
<b>OBIETTIVI COMPETENZE</b>	Saper individuare le potenzialità economiche del territorio; Saper redigere eventuali pratiche di finanziamento di progetti di filiera; Saper utilizzare gli strumenti necessari al fine di ottenere le certificazioni obbligatorie per il prodotto DOP.

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

<b>CONTENUTI in U.A.</b>	Politiche agricole e valorizzazione del mercato produttivo: Pac - principi e riforme ; Produzioni di qualità, classificazione e filiere: qualità commerciale dei prouzioni locali, caratteristiche e mercati dei prodotti agricoli locali. Normative nazioni e comunitarie: tutela dei prodotti DOP.
<b>TEMPI</b>	<b>13 ore</b>

**ORGANIZZAZIONE MODULARE PLURIDISCIPLINARE E PER U. D. DEL PERCORSO DIDATTICO**

MODULO PL N° ..... Titolo ..... Tempi ..... N° U.D.....

U.D. PL n. 1	Obiettivi: (vedi ob. Disciplinari) - - Sotto Obiettivi: - - Prerequisiti: - ..... - .....	Contenuti (riferimento argomenti): - - Tempi: ..... Strumenti utilizzati: vedi specchio riassuntivo Metodologia adottata: vedi specchio riassuntivo Verifiche: vedi specchio riassuntivo
--------------	---	--

**Numero di verifiche formative e/o sommative effettuate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:**

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
Gestione dell'ambiente e del territorio			4		2	

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:

disciplina: **estimo**

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe	x	Lucidi e lavagna luminosa	Lezioni frontali x
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi	Lavoro individuale autonomo x
Laboratorio		Biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	Lavori di gruppo
Azienda Agraria		Sopralluoghi	Esercitazioni pratiche x
Palestra		Viaggi di istruzione	Ricerche x
Area sportiva esterna		Atlanti storici e geografici	Applicazioni con uso di elaboratori
Sede esterna di stage		Dizionari monolingue	
ORE TOTALI	<b>66</b>		

Materia: BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE 3h. ( 2 codocenza)  
 Proff. Morcaldi Bruno, Nicoletto Vincenzo Classe 5<sup>^</sup> sez. A

Testo: **Dispense del docente**

**CONOSCENZE E ABILITA' LINEE GUIDA MINISTERIALI**

Conoscenze	Abilità
Microrganismi e trasformazioni dei mosti e dei vini Sistematica dei lieviti Sistematica dei batteri Lieviti selezionati Agenti della fermentazione primaria e secondaria Colture starter Agenti responsabili delle alterazioni dei mosti e dei vini Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.	Riconoscere gli agenti delle trasformazioni al microscopio Preparare colture starter Individuare gli agenti delle alterazioni al microscopio Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività di settore

**SEZIONE 2 (A CURA DEL DOCENTE)**

**Declinazione obiettivi in termini di Conoscenze e Abilità sulla base dell'analisi disciplinare**

CONOSCENZE	(da compilare a consuntivo)
Microrganismi mosti e vini ; metodi di riconoscimento e di sviluppo in laboratorio	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Microscopia e attrezzatura laboratorio microbiologia	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Sistematica lieviti e batteri	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

Lieviti selezionati	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Agenti fermentazioni primarie e secondarie; fattori influenti	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Colture starter	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Le alterazioni dei mosti e dei vini e loro agenti	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> N.T.
<b>ABILITA'</b>	
Utilizzare microscopio ottico e strumenti di laboratorio	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Riconoscere gli agenti delle trasformazioni al microscopio	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Preparare colture standard ; controllare i processi Iniziali di fermentazione. Conteggi e isolamenti lieviti	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Individuare gli agenti delle alterazioni al microscopio	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività di settore	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.

## PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare effettuata dai dipartimenti (preventivo)	Argomenti realmente svolti (consuntivo)
Le biotecnologie	si
Microscopia e laboratorio microbiologia	si
Sistematica dei lieviti selezionati e dei batteri	si
Microrganismi e trasformazione dei mosti e dei vini	si
Attrezzature, metodi di sviluppo, metodi di inibizione e sterilizzazione	si
Agenti responsabili delle alterazioni, malattie e difetti dei mosti e dei vini	si
Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale	si

## ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE PER UNITA' D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

<b>MODULO N. 1</b>	<b>Titolo: Le biotecnologie</b>
<b>CONOSCENZE</b>	- Biotecnologie applicate allo studio dei microrganismi - Scoperta dei primi microrganismi ad azione fermentativa - Ciclo vitale di un microrganismo (moltiplicazione, habitat di sviluppo, azione e target)

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

<b>ABILITA'</b>	- Saper lavorare in equipe - Saper gestire delle attività di laboratorio e il processo produttivo - Saper lavorare in sicurezza - Saper individuare microrganismi, colonie, habitat di sviluppo
<b>COMPETENZE</b>	- Saper riconoscere le diverse strumentazioni di laboratorio - Saper individuare le diversi fasi di sviluppo di un microrganismo
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Caratteristiche dei lieviti</b></li> <li>• <b>Cenni storici sui lieviti</b></li> <li>• <b>Sviluppo dei microbi in un ambiente acquoso (polverulento, fioccoso, granuloso), la quiescenza (spora),</b></li> <li>• <b>Curva della moltiplicazione dei lieviti</b></li> <li>• <b>Fattore Killer</b></li> <li>• <b>La cellula dei lieviti e la cellula batterica</b></li> </ul>

<b>MODULO N. 2</b>	<b>Titolo: Microscopia e laboratorio microbiologia</b>
<b>CONOSCENZE</b>	- Il microscopio e la tecnica microscopica. - Laboratorio microbiologia enologica e sue attrezzature - Utilizzare microscopio e attrezzature specifiche - Identificare e coltivare microrganismi - Conoscere le principali fasi di messa a coltura di un substrato nutritivo
<b>ABILITA'</b>	- Saper lavorare in equipe - Saper gestire delle attività di laboratorio - Saper lavorare in sicurezza
<b>COMPETENZE</b>	- Saper individuare le diverse parti di un microscopio e della principale attrezzatura da laboratorio - Saper preparare un terreno di coltura per la moltiplicazione di colonie di lieviti e batteri enologici
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Identificazione delle specie di lieviti più importanti</b></li> <li>• <b>Il genere <i>Saccharomyces</i></b></li> <li>• <b>Osservazione di un campione di <i>S. cerevisiae</i> in laboratorio</b></li> <li>• <b>Strumentazione di laboratorio</b></li> <li>• <b>Differenza tra sterilizzazione e sanitizzazione di un laboratorio</b></li> <li>• <b>Terreni di coltura microbica (Brodii e terreni)</b></li> <li>• <b>Riconoscimento lieviti e batteri</b></li> <li>• <b>Piastre e crescita microrganismi</b></li> <li>• <b>Conta microbica</b></li> <li>• <b>Metodologia colorazione di Gram</b></li> <li>• <b>Norme di sicurezza in un laboratorio di chimica Agraria</b></li> </ul>

<b>MODULO N. 3</b>	<b>Titolo: Agenti della fermentazione primaria e secondaria</b> <b>- Colture starter-</b>
<b>CONOSCENZE</b>	- Conoscere gli agenti microbici della fermentazione primaria e secondaria del vino - Conoscere le principali specie dei lieviti e batteri
<b>ABILITA'</b>	- Saper valorizzare gli aspetti qualitativi dei prodotti - Saper applicare un protocollo di qualità, tracciabilità e sicurezza
<b>COMPETENZE</b>	- Saper gestire attività produttive e trasformative - Saper redigere relazioni tecniche e documentare delle attività individuali e di gruppo svolte in classe e/o laboratorio

<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Classificazione dei lieviti</b></li> <li>• <b>I lieviti coinvolti nella vinificazione</b></li> <li>• <b>I microrganismi presenti sull'uva (Colture selvaggi, autoctoni e selezionati)</b></li> <li>• <b>I microrganismi nelle fasi della fermentazione alcolica</b></li> <li>• <b>Colture starter</b></li> </ul>
--------------------------	--

<b>MODULO N. 4</b>	<b>Titolo: Agenti responsabili delle alterazioni dei mosti e dei vini</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i principali agenti fermentativi e loro comportamento</li> <li>- Analizzare gli andamenti fermentativi e loro anomalie</li> <li>- Agenti responsabili delle alterazioni del mosto e del vino</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper gestire attività produttive</li> <li>- Saper redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> <li>- Saper individuazione e riconoscimento agenti microbici</li> </ul>
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper riconoscere i diversi processi fermentativi</li> <li>- Saper monitorare i processi fermentativi e distinguere eventuali anomalie</li> <li>- Gestire il processo di trasformazione con interventi di cura e/o prevenzione dei confronti delle alterazioni</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Metabolismo e moltiplicazione dei lieviti</b></li> <li>• <b>Malattie del vino – Acescenza o spunto, <i>Brettanomyces</i>, Girato, Amarore, Agrodolce – spunto lattico</b></li> </ul>

<b>MODULO N. 5</b>	<b>Titolo: Sistematica ed azione dei Lieviti selezionati</b>
<b>CONOSCENZE</b>	- I lieviti selezionati: significato, sistemi di isolamento caratteri tecnico - enologici
<b>ABILITA'</b>	- Utilizzare i lieviti selezionati. Valutazione dei prodotti commerciali
<b>COMPETENZE</b>	- Gestire attività produttive valorizzando gli aspetti qualitativi
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Riconoscimento dei lieviti</b></li> <li>• <b>Il genere <i>Saccharomyces</i></b></li> <li>• <b>Il genere <i>Pichia</i>, <i>Hansenula</i>, <i>Thorulaspora</i>, <i>Schizosaccharomyces</i>, <i>Saccharomycodes</i>, <i>Dekkera</i>, <i>Brettanomyces</i>, <i>Kloeckera</i>, <i>Candida</i></b></li> </ul>

Modulo N. 6 non trattato

<b>MODULO N. 7</b>	<b>Titolo: Le alterazioni mosti e vini</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Agenti responsabili alterazioni mosto e vino</li> <li>- Batteri acetici: omofermentativi ed eterofermentativi</li> <li>- Batteri lattici: omofermentativi ed eterofermentativi</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	- Individuazione e riconoscimento agenti microbici
<b>COMPETENZE</b>	- Gestire il processo di trasformazione con interventi di cura e/o prevenzione dei confronti delle alterazioni
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Classificazione dei Batteri lattici – Batteri omolattici ed etero lattici</b></li> <li>• <b>Classificazione dei Batteri acetici – <i>Acetobacter vini</i></b></li> </ul>

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

<b>MODULO N. 8</b>	<b>Titolo: Normativa sicurezza e tutela ambientale</b>
<b>CONOSCENZE</b>	- Conoscere la normativa nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale
<b>ABILITA'</b>	- Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività di settore
<b>COMPETENZE</b>	- Saper lavorare in modo individuale o in gruppo rispettando le norme di sicurezza - Saper tutelare l'ambiente con tecnologie a basso impatto ambientale
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Norme di sicurezza in laboratorio di chimica agraria enologica</b></li> <li>• <b>D.P.I. da indossare in un laboratorio di chimica agraria</b></li> </ul>

Numero di verifiche formative e/o sommative preventivate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:

Materia	Interrogazioni e (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
Biotechnologie vitivinicole	2	0	2	0	0	0

Numero di verifiche formative e/o sommative somministrate nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
Biotechnologie vitivinicole	2	0	2	0	0	0

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento: (da compilare a cura del docente)

Lezione frontale, Lavori di ricerca a gruppi, utilizzo di internet per ricerche,.

Il metodo di lavoro privilegiato sarà, per quanto possibile quello "deduttivo", dall'analisi della realtà alla concettualizzazione. Saranno utilizzati, per quanto possibile, i sopralluoghi aziendali all'interno dell'azienda scuola e uscite finalizzate a singoli o più moduli

## Specchio Riassuntivo

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati		Metodologie utilizzate	
Aula di classe	x	Lucidi e lavagna luminosa	x	Lezioni frontali	
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi		Lavoro individuale autonomo	
Laboratorio	12	biblioteca: libri, riviste,		Lavoro individuale guidato	



## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

		quotidiani			
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	x	Lavori di gruppo	
Azienda Agraria		Sopralluoghi		Esercitazioni pratiche	
Palestra		Viaggi di istruzione		Ricerche	
Area sportiva esterna		atlanti storici e geografici		Applicazioni con uso di elaboratori	
Sede esterna di stage		dizionari monolingue			
ORE TOTALI					

LINGUA INGLESE Prof. Daniele Ferrero

Libri di testo adottati:

Gualandri, Farming the Future, Trinity Whitebridge

Materiale in Fotocopia – dispensa

## CONOSCENZE E ABILITA' LINEE GUIDA MINISTERIALI

### QUINTO ANNO

#### Conoscenze

- Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.
- Organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.
- Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali.
- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.
- Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, in particolare il settore di indirizzo
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.
- Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio settoriale.
- Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo

#### Abilità

- f Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua, su argomenti generali, di studio e di lavoro.
- g Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.
- h Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro.
- i Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.
- j Produrre, nella forma scritta e orale, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore di indirizzo.
- k Utilizzare il lessico di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.
- l Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa.
- m Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

### SEZIONE 2 (A CURA DEL DOCENTE)

#### Declinazione obiettivi in termini di Conoscenze e Abilità sulla base dell'analisi disciplinare

CONOSCENZE	(da compilare a consuntivo)
Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.	<input type="checkbox"/> Raggiunto X <b>Parz. Raggiunto</b> <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.	<input type="checkbox"/> Raggiunto X <b>Parz. Raggiunto</b> <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, anche con	<input type="checkbox"/> Raggiunto X <b>Parz. Raggiunto</b> <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

l'ausilio di strumenti multimediali.	
Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>Parz. Raggiunto</b> <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, in particolare il settore di indirizzo.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>Parz. Raggiunto</b> <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>Parz. Raggiunto</b> <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>N.T.</b>
Lessico di settore codificato da organismi internazionali .	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>N.T.</b>
Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio settoriale.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>N.T.</b>
Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>N.T.</b>
<b>ABILITA'</b>	
Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione su argomenti generali, di studio e di lavoro.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>Parz. Raggiunto</b> <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>Parz. Raggiunto</b> <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti di studio.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>Parz. Raggiunto</b> <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>Parz. Raggiunto</b> <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>N.T.</b>
Produrre, nella forma scritta e orale, sintesi coerenti e coesi su processi e situazioni relative al settore di indirizzo.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>Parz. Raggiunto</b> <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Utilizzare il lessico di settore.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>Parz. Raggiunto</b> <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>Parz. Raggiunto</b> <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> <b>Parz. Raggiunto</b> <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.

interculturale.	
-----------------	--

**PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)**

ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE PER UNITA' D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

<b>MODULO N. 1</b>	<b>Titolo: Wine Tasting</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• How to taste wine: the terms used in wine tasting</li> <li>• Visual, nose and mouth profile of a wine</li> <li>• Further aspects of wine tasting</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	Reading, listening, speaking, writing
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprehension activities</li> <li>• summarizing</li> <li>• language building.</li> <li>• Tasting and describing wines</li> <li>• Understanding technical data sheets.</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<p>Materiale in fotocopia – dispensa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wine tasting: important elements and procedures</li> <li>• Visual profile: color</li> <li>• Nose profile: primary, secondary, tertiary flavors</li> <li>• Mouth profile: tannins, acids, minerals, body, sweetness, alcohol</li> <li>• Tasting notes</li> <li>• Tasting vocabulary</li> </ul>

<b>MODULO N. 2</b>	<b>Titolo: Viticulture and botany of the vine</b>
--------------------	---

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vines: botany</li> <li>• Vitis vinifera and grape varieties</li> <li>• Phylloxera</li> <li>• History of viticulture: grapes and wines</li> <li>• Grape cultivation, climate, soil</li> <li>• Grafting</li> <li>• Grapevines: anatomy of the grape</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	reading, listening, speaking and writing.
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprehension activities</li> <li>• diagram understanding</li> <li>• understanding logic connections</li> <li>• summarizing</li> <li>• language building</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<p>Libro di testo – Farming the future – Unit C, 1 – pp. 192,193. Unit C, 2 – p.194. Unit C, 3 – p.196.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vines: botany</li> <li>• Vitis vinifera and grape varieties</li> <li>• Phylloxera</li> <li>• History of viticulture: grapes and wines</li> <li>• Grape cultivation, climate, soil</li> </ul> <p>Materiale in fotocopia – dispensa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grafting</li> <li>• Grapevines: anatomy of the grape</li> </ul>

<b>MODULO N. 3</b>	<b>Titolo: Winemaking</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The winemaking process</li> <li>• Wine maturation and ageing</li> <li>• Oak barrels for ageing</li> <li>• The toasting degree</li> <li>• Vinification</li> <li>• Winemaking processes</li> <li>• Red wine vinification</li> <li>• White wine vinification</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	reading, listening, speaking and writing.

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprehension activities</li> <li>• understanding logic connections</li> <li>• summarizing</li> <li>• language building</li> <li>• describing winemaking processes and techniques</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<p>Libro di testo – Farming the future – Unit C, 6 – pp. 202,203. Unit A, 3 – p.334. Unit B, 2 –pp.346, 348</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• the winemaking process</li> <li>• wine maturation and ageing</li> <li>• Oak barrels for ageing</li> <li>• The toasting degree</li> </ul> <p>Materiale in fotocopia – dispensa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vinification</li> <li>• Winemaking processes</li> <li>• Red wine vinification</li> <li>• White wine vinification</li> </ul>

<b>MODULO N. 4</b>	<b>Titolo: Terroir</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<p>A definition of terroir  Four traits model for terroir  Climate, Soil, Terrain, Tradition</p>
<b>ABILITA'</b>	reading, listening, speaking and writing.
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprehension activities</li> <li>• diagram understanding</li> <li>• understanding logic connections</li> <li>• summarizing</li> <li>• language building</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<p>Materiale in fotocopia – dispensa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Terroir: a definition</li> <li>• Climate</li> <li>• Soil</li> <li>• Terrain</li> <li>• Tradition</li> </ul>

<b>MODULO N. 5</b>	<b>Titolo: Sparkling Winemaking</b>
--------------------	-------------------------------------

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sparkling wines</li> <li>• Sparkling wines – different types</li> <li>• Traditional method: winemaking processes</li> <li>• Charmat method: winemaking processes</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	reading, listening, speaking and writing.
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprehension activities</li> <li>• diagram understanding</li> <li>• understanding logic connections</li> <li>• summarizing</li> <li>• language building</li> </ul>
<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	<p>Materiale in fotocopia – dispensa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sparkling wines</li> <li>• Sparkling wines – different types</li> <li>• Traditional method: winemaking processes</li> <li>• Charmat method: winemaking processes</li> </ul>

<b>MODULO N. 6</b>	<b>Titolo: : Wine regulations</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• National wine classification systems</li> <li>• The Italian wine quality system</li> <li>• Wine labels</li> </ul>
<b>ABILITA'</b>	reading, listening, speaking and writing.
<b>COMPETENZE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprehension activities</li> <li>• understanding logic connections</li> <li>• summarizing</li> <li>• language building.</li> </ul>

<b>CONTENUTI IN U.D.</b>	Libro di testo – Farming the future – Unit D, 1 – pp. 376-377 <ul style="list-style-type: none"> <li>• the Italian wine quality system: DOCG, DOC, IGT wines</li> </ul> Materiale in fotocopia – dispensa <ul style="list-style-type: none"> <li>• the wine legislation pyramid (Table wines, IGT, DOC, DOCG)</li> <li>• reading the label of a wine</li> </ul>
--------------------------	---

**Numero di verifiche formative e/o sommative effettuate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:**

Materia	Interrogazioni e (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
	4		3			

**Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento: (da compilare a cura del docente)**

Lezione frontale

Lavori di gruppo

Esercitazioni guidate

Brain storming

Svolgimento e correzione compiti assegnati

Lezione partecipata

Conversazioni

Riflessione grammaticale sulla lingua anche attraverso l'approccio contrastivo.

Riflessione su argomenti tecnici

Approccio interdisciplinare degli argomenti

Mappe

#### Specchio Riassuntivo

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati		Metodologie utilizzate	
Aula di classe	x	Lucidi e lavagna luminosa	x	Lezioni frontali	x
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi	x	Lavoro individuale autonomo	x
Laboratorio		biblioteca: libri, riviste, quotidiani		Lavoro individuale guidato	x



## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

Laboratorio		Apparecchiature tecniche		Lavori di gruppo	x
Azienda Agraria		Sopralluoghi		Esercitazioni pratiche	
Palestra		Viaggi di istruzione	x	Ricerche	
Area sportiva esterna		atlanti storici e geografici		Applicazioni con uso di elaboratori	
Sede esterna di stage		dizionari monolingue	x		
ORE TOTALI	87				

**Informazioni statistiche (a cura del docente):****1) moduli e U. D. previsti:**

- sono stati apportati dei tagli sì  no

gli eventuali tagli sono motivati da:

- riduzione ore di insegnamento sì  no
- ritmi di apprendimento particolarmente lenti sì  no
- scelte didattiche sì  no
- altro

- sono state apportate delle variazioni sì  no

quali i motivi:

- specifici interessi dimostrati dagli studenti sì  no
- iniziative di rilevante interesse non preventivate sì  no
- altro

**2) Obiettivi Didattici (difficoltà incontrate dal docente)**

- gli obiettivi preventivati sono stati raggiunti sì  (parzialmente) no

le eventuali difficoltà incontrate dal docente:

- scarso tempo a disposizione X
- scarsa rispondenza da parte degli studenti
- mancanza di confronto con i colleghi
- aspettative superiori al reale livello della classe
- altro

Materia: MATEMATICA (scritto-orale) 3h.  
**Prof.ssa CARUSO GRAZIA LUCIA Classe V sez A**

**Libri di testo:**  
**LA MATEMATICA A COLORI. EDIZIONE ARANCIONE PER IL SECONDO BIENNIO. VOLUMI 4 E 5**  
**Autori: Leonardo Sasso**  
**Casa editrice: Petrini**

**SEZIONE 1**  
**(COMPETENZE-CONOSCENZE-ABILITA' DECLINATE DALLE LINEE GUIDA MINISTERIALI)**

<b>Competenze</b>
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
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento

**CONOSCENZE E ABILITA'**  
**LINEE GUIDA MINISTERIALI**

**Conoscenze**

- Algoritmi per l'approssimazione degli zeri di una funzione. Concetti di algoritmo iterativo e di algoritmo ricorsivo. Problemi e modelli di programmazione lineare.
- Ricerca operativa e problemi di scelta.
- Probabilità totale, condizionata, formula di Bayes. Concetto di gioco equo.
- Piano di rilevazione e analisi dei dati.
- Campionamento casuale semplice e inferenza induttiva sulla media e sulla proporzione.

**Abilità**

- Risolvere e rappresentare in modo formalizzato problemi finanziari ed economici.
- Utilizzare strumenti di analisi matematica e di ricerca operativa nello studio di fenomeni economici e nelle applicazioni alla realtà aziendale.
- Utilizzare la formula di Bayes nei problemi di probabilità condizionata.
- Costruire un campione casuale semplice data una popolazione. Costruire stime puntuali ed intervallari per la media e la proporzione.

## A.S. 2018/2019 Secondo Biennio Ordine Tecnico

- Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento ai giochi di sorte e ai sondaggi.
- Realizzare ricerche e indagini di comparazione, ottimizzazione, andamento, ecc., collegate alle applicazioni d'indirizzo.

**SEZIONE 2**

**Declinazione obbiettivi in termini di Conoscenze e Abilità sulla base dell'analisi disciplinare**

<b>CONOSCENZE</b>	<b>(da compilare a consuntivo)</b>
Problemi di massimo e minimo.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Integrale indefinito e definito.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Integrazioni numeriche	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Distribuzione di probabilità discrete	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Distribuzioni di probabilità continue	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Probabilità condizionate e teorema di Bayes	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto
<b>ABILITA'</b>	
Saper risolvere problemi di massimo e di minimo	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper risolvere integrali indefiniti.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper calcolare integrali definiti di funzioni semplici.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper calcolare il valore approssimato della misura di un'area di una superficie piana	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper calcolare misure di aree di superfici di poliedri e di solidi di rotazione	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper risolvere problemi di carattere economico applicando la probabilità	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper determinare la distribuzione di una variabile aleatoria discreta	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.

Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare

Argomenti realmente svolti  
(consuntivo)

Massimo e minimo di una funzione relativi e assoluti.	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Integrale indefinito e definito	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Integrazione per sostituzione e integrazione per parti. Integrazione di funzioni fratte	si <input type="checkbox"/>	no <input checked="" type="checkbox"/>
Distribuzione di probabilità discrete Distribuzioni di probabilità continue	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
Teoremi sulla probabilità	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>

## ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE PER UNITA' D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

### MODULO N° 1 Titolo PROBLEMI DI MASSIMO E MINIMO. Tempi SETTEMBRE-OTTOBRE N° U. A 1.

Unità d'apprendimento 1	Conoscenze:	Massimo e minimo di una funzione relativi e assoluti.
	Abilità	Saper risolvere problemi di massimo e minimo di una funzione..
	Competenze	Utilizzare le tecniche dell'analisi matematica, rappresentandole anche sotto forma grafica. Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.

### MODULO N° 2 Titolo INTEGRALE INDEFINITO E DEFINITO Tempi NOVEMBRE-FEBBRAIO N° U. A. 3

Unità d'apprendimento 2	Conoscenze:	Integrale indefinito e definito
	Abilità:	Calcolare integrali indefiniti di funzioni semplici. Calcolare integrali definiti di funzioni semplici Metodo dei trapezi. Metodo di Cavalieri-Simpson. Valutazione dell'errore.
	Competenze	Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.

### MODULO N° 3 Titolo COMPLEMENTI SULL'INTEGRALE INDEFINITO E DEFINITO Tempi MARZO-APRILE N° U. A 1

Unità d'apprendimento 1	Conoscenze:	Integrazione per sostituzione e integrazione per parti. Integrazione di funzioni fratte
	Abilità:	Calcolo di aree di volumi di solidi di rotazione.
	Competenze	Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.

### MODULO N° 4 Titolo PROBABILITA' E INDAGINE STATISTICA Tempi APRILE-GIUGNO N° U. A. 2

Unità d'apprendimento 1	Conoscenze:	Distribuzione di probabilità discrete Distribuzioni di probabilità continue
	Abilità:	Saper determinare la distribuzione di una variabile aleatoria discreta e saper risolvere problemi che hanno come modello variabili aleatorie binomiali
	Competenze	Analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo
Unità d'apprendimento 2	Conoscenze:	Teoremi sulla probabilità
	Abilità:	Applicare i teoremi sulla probabilità e la formula di Bayes
	Competenze	Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli

**Numero minimo di verifiche formative e/o sommative preventivate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:**

Interrogazioni e (numero medio per ogni alunno)	Prova semistrutturata	Problema Casi Esercizi
2	4	4

**Numero di verifiche formative e/o sommative effettivamente eseguite, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:**

Materia	Interrogazioni e (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
MATEMATICA	3	-	3	2	-	-

**Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:**

Dopo aver ripreso i concetti fondamentali del programma dell'anno precedente per rendere omogenea la preparazione del gruppo classe si presentano le linee fondamentali del programma da svolgere mostrando il percorso unitario che si sta seguendo. La metodologia dell'insegnamento è costituita da lezioni frontali con l'ausilio della lavagna interattiva multimediale seguite da esercitazioni guidate. Uno spazio importante viene assegnato ai lavori di gruppo nei quali gli alunni si scambiano le conoscenze per costruire un sapere comune. Nel percorso di apprendimento i ragazzi vengono invitati alla riflessione per trovare autonomamente la soluzione dei problemi proposti. Quando possibile il problema viene presentato graficamente affinché possa essere evidente la concretizzazione dell'aspetto teorico.

**Specchio Riassuntivo**

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati		Metodologie utilizzate	
Aula di classe	99	Lucidi e lavagna luminosa	sì	Lezioni frontali	sì
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi	sì	Lavoro individuale autonomo	sì
Azienda Agraria		biblioteca: libri, riviste, quotidiani	sì	Lavoro individuale guidato	sì
Palestra		Apparecchiature tecniche	sì	Lavori di gruppo	sì
Area sportiva esterna		Sopralluoghi		Esercitazioni pratiche	sì
Sede esterna di stage		Viaggi di istruzione		Ricerche	
		atlanti storici e geografici		Applicazioni con uso di elaboratori	sì
		dizionari monolingue			
ORE TOTALI	99				

Materia: **PRODUZIONI ANIMALI** Prof. Anna Grindatto

Libro di testo ALLEVAMENTO, ALIMENTAZIONE, IGIENE E SALUTE Autori: Dialma Balasini, Francesca Follis, Franco Tesio-Editore: Edagricole scolastico

**CONOSCENZE E ABILITA' LINEE GUIDA MINISTERIALI**

CONOSCENZE	ABILITA'
Aspetti dell'alimentazione animale. Fisiologia della nutrizione. Criteri e metodi di valutazione degli alimenti. Metodi di razionamento. Applicazione di procedimenti biotecnologici. Meccanizzazione degli allevamenti. Aspetti ecologici delle infezioni animali.	Rilevare i caratteri degli alimenti per razioni equilibrate. Definire razioni alimentari in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici. Individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali.

**SEZIONE 2 (A CURA DEL DOCENTE)**

**Declinazione obbiettivi in termini di Conoscenze e Abilità sulla base dell'analisi disciplinare**

CONOSCENZE	(da compilare a consuntivo)
Aspetti dell'alimentazione animale.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Fisiologia della nutrizione.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Criteri e metodi di valutazione degli alimenti.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Metodi di razionamento.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Applicazione di procedimenti biotecnologici.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> N.T.
Meccanizzazione degli allevamenti.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> N.T.
Aspetti ecologici delle infezioni animali.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> N.T.
ABILITA'	
Rilevare i caratteri degli alimenti per razioni equilibrate.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Definire razioni alimentari in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> N.T.

**OBBIETTIVI MINIMI:** Conoscenza della fisiologia della digestione di monogastrici e poligastrici. Conoscenza delle caratteristiche chimiche e nutrizionali degli alimenti. Capacità di effettuare una valutazione chimica degli alimenti zootecnici e di selezionare gli alimenti in base alla loro funzione nell'alimentazione e alla loro composizione chimica. Conoscenza dei principali alimenti ad uso zootecnico.

Calcolo dei fabbisogni nutritivi della bovina in lattazione. Razionamento nella specie bovina.

Acquisizione del concetto di malattia infettiva come patologia multifattoriale, conoscenza del concetto di biosicurezza e delle principali malattie della specie bovina.

**PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)**

<b>Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare effettuata dai dipartimenti (preventivo)</b>	<b>Argomenti realmente svolti (consuntivo)</b>	
<b>FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE E ASPETTI DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE</b>		
- Fisiologia dell'apparato digerente nei monogastrici e poligastrici	si <b>X</b>	no <input type="checkbox"/>
<b>CRITERI E METODI DI VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI</b>		
- Chimica degli alimenti: caratteristiche chimiche e nutrizionali dei componenti degli alimenti.	si <b>X</b>	no <input type="checkbox"/>
- Valutazione degli alimenti (fisica, chimica, biologica)	si <b>X</b>	no <input type="checkbox"/>
- Normativa e etichettatura dei mangimi	si <b>X</b>	no <input type="checkbox"/>
- Espressione del valore energetico degli alimenti (espressione energia in relazione al metabolismo animale, unità di misura – UF, UFL, UFC)	si <b>X</b>	no <input type="checkbox"/>
- Espressione del valore proteico degli alimenti (PDI, valore biologico, aa limitanti)	si <b>X</b>	no <input type="checkbox"/>
Qualità degli alimenti (contaminanti, OGM, farmaci)	si <input type="checkbox"/>	no <b>X</b>
Principali alimenti per la nutrizione animale	si <input type="checkbox"/>	no <b>X</b>
<b>RAZIONAMENTO</b>		
Aspetti generali allevamento bovino latte	si <b>X</b>	no <input type="checkbox"/>
Capacità di ingestione	Si <b>X</b>	no <input type="checkbox"/>
Concetto di fabbisogno e tipi di fabbisogno	si <input type="checkbox"/>	no <b>X</b>
Alimentazione della bovina in lattazione	si <b>X</b>	no <input type="checkbox"/>
Alimentazione bovino da carne	si <input type="checkbox"/>	no <b>X</b>
Determinazione del fabbisogno di lattazione nella specie bovina	si <input type="checkbox"/>	no <b>X</b>
Cenni sul procedimento per il razionamento nella specie bovina	si <input type="checkbox"/>	no <b>X</b>
Alimentazione altre specie (suino, pollo, coniglio)	si <input type="checkbox"/>	no <b>X</b>
<b>ASPETTI ECOLOGICI DELLE INFEZIONI ANIMALI</b>		
Concetto di malattia come interazione tra patogeno/ospite e ambiente	si <input type="checkbox"/>	no <b>X</b>
Concetto di zoonosi	si <input type="checkbox"/>	no <b>X</b>
Prevenzione delle malattie infettive: igiene dell'allevamento e biosicurezza	si <input type="checkbox"/>	no <b>X</b>
Principali malattie infettive del bovino.	si <input type="checkbox"/>	no <b>X</b>
Malattie infettive e sicurezza alimentare.	si <input type="checkbox"/>	no <b>X</b>
<b>APPLICAZIONE DI PROCEDIMENTI BIOTECNOLOGICI</b>	si <input type="checkbox"/>	no <b>X</b>
<b>MECCANIZZAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI</b>	si <input type="checkbox"/>	no <b>X</b>



## ORGANIZZAZIONE MODULARE DISCIPLINARE E PER UNITA' D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

### **MODULO N° 1 "FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE e ASPETTI DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE"**

**Tempi 8 ORE N° U. A. : 1**

U.A. 1.Fisiologia dell'apparato digerente (mono e poligastrici).	Conoscenze:	Fisiologia dell'apparato digerente e cenni sul metabolismo animale.
	Abilità:	/
	Competenze	/

### **MODULO N°2 "CRITERI E METODI DI VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI"**

**Tempi 28 ore N° U. A. : 6**

1. Composizione degli alimenti. 2.Valutazione degli alimenti (fisica, chimica, biologica) 3.Normativa e etichettatura dei mangimi 4. Espressione del valore energetico e proteico degli alimenti 5. Qualità degli alimenti (contaminanti, OGM, etc) 6. Principali alimenti per la nutrizione animale	Conoscenze:	Metodi di valutazione degli alimenti Normativa alimentazione animale Significato ed espressione del valore nutritivo degli alimenti Principali contaminanti degli alimenti Alimenti per l'alimentazione animale Componenti degli alimenti e loro ruolo nell'alimentazione animale.
	Abilità:	Individuare il ruolo dei diversi componenti degli alimenti nell'alimentazione degli animali. Individuare il ruolo nell'alimentazione degli animali dei diversi alimenti
	Competenze	Interpretare etichette/cartellini alimenti zootecnici Valutare gli alimenti per il bestiame Selezionare gli alimenti in base alla loro funzione nell'alimentazione e alla loro composizione chimica

### **MODULO N° 3 "RAZIONAMENTO"**

**Tempi 20 ore N° U. A. 6**

1. Aspetti generali allevamento bovino 2. Fabbisogni e capacità di ingestione (definizione e calcolo) 3. Alimentazione della bovina in lattazione 4. Alimentazione bovino da carne 5. Razionamento 6. Alimentazione altre specie	Conoscenze:	Fabbisogni Principi dell'alimentazione della bovina da latte nelle diverse fasi della curva di lattazione Principi alimentazione bovino da carne. Principi di alimentazione altre specie
	Abilità:	Calcolare i diversi fabbisogni e la capacità di ingestione nella specie bovina
	Competenze	Formulare una razione. Analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche.

### **MODULO N°4 "ASPETTI ECOLOGICI DELLE INFEZIONI ANIMALI "**

**Tempi 8 ore, N° U. A. 4**

1. Malattie e zoonosi come interazione tra patogeno/ospite/ambiente 2. Prevenzione delle malattie infettive: biosicurezza e igiene dell'allevamento 3. Principali malattie infettive del bovino 4. Malattie infettive e sicurezza alimentare	Conoscenze:	Malattia come interazione tra patogeno/ospite ambiente Principali infezioni del bovino Biosicurezza e igiene dell'allevamento Malattie infettive e sicurezza alimentare
	Abilità:	Individuare strategie per contrastare l'introduzione e la diffusione di patogeni in allevamento.
	Competenze	Gestione in allevamento delle principali infezioni animali Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate

**MODULO N° 5 “APPLICAZIONE DI PROCEDIMENTI BIOTECNOLOGICI E MECCANIZZAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI”**

**Tempi 8 ore N° U. A. 2**

1. Applicazione delle biotecnologie in allevamento 2. Meccanizzazione degli allevamenti	Conoscenze: Abilità: Competenze	Le innovazioni nell'allevamento Riconoscere i punti di miglioramento dell'allevamento Gestione della tecnologia di allevamento Analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche.
--	---------------------------------------	--

**Numero di verifiche formative e/o sommative preventivate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:**

Materia	Interrogazioni e (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
	2		5			1

**Numero di verifiche formative e/o sommative effettuate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:**

Materia	Interrogazioni e (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
	2		4			

**Specchio Riassuntivo**

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe		Lucidi e lavagna luminosa	Lezioni frontali
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi	Lavoro individuale autonomo
Laboratorio		biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	Lavori di gruppo
Azienda Agraria		Sopralluoghi	Esercitazioni pratiche
Palestra		Viaggi di istruzione	Ricerche
Area sportiva esterna		atlanti storici e geografici	Applicazioni con uso di elaboratori
Sede esterna di stage		dizionari monolingue	
ORE TOTALI	60		

Materia: SCIENZE MOTORIE (pratico) 2h. Prof. : Porfido Cristina Classe 5 ^ sez. A  
 LIBRO DI TESTO : Del Nista - Parker

**CONOSCENZE E ABILITA' LINEE GUIDA MINISTERIALI**

Nel secondo biennio l'azione di consolidamento e di sviluppo delle conoscenze e delle abilità degli studenti proseguirà al fine di migliorare la loro formazione motoria e sportiva.  
 A questa età gli studenti, favoriti anche dalla completa maturazione delle aree cognitive frontali, acquisiranno una sempre più ampia capacità di lavorare con senso critico e creativo, con la consapevolezza di essere attori di ogni esperienza corporea vissuta.

**SEZIONE 2**

**Declinazione obiettivi in termini di Conoscenze e Abilità sulla base dell'analisi disciplinare**

CONOSCENZE	(da compilare a consuntivo)
conoscere le segnalazioni arbitrali e i regolamenti	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
conoscere le regole tecniche e tattiche dei principali giochi di squadra	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
conoscere e comprendere il concetto di salute	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> N.T.
ABILITA'	
saper arbitrare e compilare i referti delle principali discipline sportive individuali e di squadra	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
saper adattare i fondamentali individuali in contesti nuovi e non prestabiliti	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
saper riconoscere i principi nutritivi e i fattori che concorrono al fabbisogno energetico personale	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> N.T.

Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare effettuata dai dipartimenti (preventivo)

Argomenti realmente svolti (consuntivo)

1) CAPACITA' MOTORIE	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
2) GINNASTICA ATTREZZISTA	si <input type="checkbox"/>	no <input checked="" type="checkbox"/>
3) ATLETICA LEGGERA	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
4) GIOCHI DI SQUADRA	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
5) CORRETTI STILI DI VITA	si <input type="checkbox"/>	no <input checked="" type="checkbox"/>

**PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)**

Numero di verifiche formative e/o sommative preventivate, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:

Materia	Interrogazioni e (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto

A.S. 2018 /2019 Quinto Anno Ordine Tecnico

		Relazione Tema				
Scienze Motorie			2		6/8	

**Specchio Riassuntivo**

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati		Metodologie utilizzate	
Aula di classe		Lucidi e lavagna luminosa		Lezioni frontali	si
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi	si	Lavoro individuale autonomo	si
Laboratorio		biblioteca: libri, riviste, quotidiani	SI	Lavoro individuale guidato	si
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	si	Lavori di gruppo	si
Azienda Agraria		Sopralluoghi	si	Esercitazioni pratiche	si
Palestra	X	Viaggi di istruzione		Ricerche	si
Area sportiva esterna	X	atlanti storici e geografici		Applicazioni con uso di elaboratori	
Sede esterna di stage		dizionari monolingue			
ORE TOTALI	59				

**6. «CITTADINANZA E COSTITUZIONE»**

Sono stati realizzati, in coerenza con gli obiettivi del PTOF, i seguenti percorsi/progetti/attività:

**INSEGNAMENTO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

**Classe V sezione a I.I.S. “Umberto I” Alba (CN)**

**Anno Scolastico 2018/19**

Sono state svolte, nell’ambito della programmazione curricolare di storia, delle lezioni su tematiche finalizzate all’acquisizione di conoscenze e competenze relative a “**Cittadinanza e Costituzione**”. Tale disciplina è stata intesa sia come la capacità di sentirsi cittadini attivi, che esercitano diritti inviolabili e rispettano i doveri inderogabili della società di cui fanno parte sia come lo studio della Costituzione della Repubblica Italiana, documento fondamentale della nostra democrazia caratterizzata da valori, regole e strutture indispensabili per una convivenza civile.

Le lezioni svolte sono state finalizzate anche all’acquisizione, da parte degli allievi, del rispetto di quei fondamentali principi inerenti ai diritti umani, alla pace, allo sviluppo, all’ambiente e alla conoscenza dei “**saperi**” della “**legalità**”.

Al fine di costruire una visione d’insieme degli ambiti e dei contenuti analizzati, si riportano di seguito, gli obiettivi trasversali, gli obiettivi specifici, le conoscenze, le competenze previste in questo percorso.

**OBIETTIVI TRASVERSALI**

1. Conoscenza della Costituzione e delle istituzioni preposte alla regolamentazione dei rapporti civili, sociali ed economici, quale *background* fondamentale, che deve diventare parte del patrimonio culturale degli alunni;
2. Conoscenza storica, che dà spessore alle storie individuali e a quella collettiva, dà senso al presente e permette di orientarsi in una dimensione futura (analisi di fatti storici e loro ripercussioni nel mondo come: la Shoah, i gulag, la Resistenza, la bomba atomica, le foibe);
3. “**Saperi** della legalità”: educazione alla legalità (*vd. infra*).

### **OBIETTIVI SPECIFICI**

1. Acquisire un pensiero critico e delle capacità analitiche;
2. Incoraggiare la partecipazione attiva e l’impegno nella scuola e nella comunità.

### **COMPETENZE**

Per diventare cittadini attivi e responsabili gli studenti dovranno dimostrare di possedere le seguenti competenze essenziali:

1. **Competenze civiche** (partecipazione alla società tramite azioni come il volontariato e l’intervento sulla politica pubblica attraverso il voto e il sistema delle petizioni, nonché partecipazione alla governance della scuola);
2. **Competenze sociali** (vivere e lavorare insieme agli altri, risolvere i conflitti); competenze di comunicazione (ascolto, comprensione e discussione);
3. **Competenze interculturali** (stabilire un dialogo interculturale e apprezzare le differenze culturali).

## **ATTIVITA' CONNESSE ALL'EDUCAZIONE ALLA LEGALITA' E AREA PROFESSIONALIZZANTE**

Al fine di vivere un'esperienza reale per capire meglio quali sono le conseguenze del mancato rispetto delle leggi vigenti nel nostro paese; nel corso dell'anno scolastico gli allievi della classe 5<sup>a</sup> sezione D, hanno svolto delle attività tecnico-pratiche di gestione del vigneto nella casa di Reclusione "G. Montalto" di Alba. Tale attività si inseriscono nell'ambito della collaborazione tra i due enti: I.I.S. "Umberto I" e la Casa di Reclusione, nel progetto "**Si.....svigna**" finalizzato alla produzione di bottiglie di vino denominato "**ValeLaPena**". Gli allievi della Scuola Enologica, nella fattispecie, si sono cimentati in attività di tutoraggio e/o di apprendistato nei confronti dei detenuti secondo un modello di apprendimento di tipo cooperative Learning. A tal proposito si riporta in forma integrale il primo articolo della convenzione stipulata fra i due enti a conferma delle finalità connesse all'acquisizione di conoscenze e competenze relative a "Cittadinanza e Costituzione".

### **Art. 1 – CONDIZIONI GENERALI E FINALITA' DELLA CONVENZIONE**

Le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale della presente convenzione. La presente convenzione intende regolare i rapporti tra il l'IIS "Umberto I" di Alba e la Casa di Reclusione nell'ambito del progetto denominato "ValeLaPena", finalizzato alla produzione di bottiglie di vino e all'attivazione di percorsi d'istruzione e di formazione atti a migliorare negli allievi, **atteggiamenti personali e relazioni familiari e sociali** e nei detenuti **promuovere programmi di rieducazione e reinserimento sociale**.

Alcuni allievi della classe hanno aderito all'iniziativa "**Viaggio della memoria**"

Sono stati organizzati degli incontri formativi sulla giornata contro la violenza di genere. Tra le attività più eclatanti ricordiamo lo Spettacolo teatrale sulla violenza contro i piu' deboli: donne e minori. Letture di articoli di giornali sui casi di femminicidio che riporta la cronaca.

Partecipazione alla manifestazione "**Friday for future**", indetta dall'attivista norvegese Greta Thunberg. Lettura dell'Art. 9 della Costituzione italiana che ricorda la salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio. Disquisizione del territorio con particolare riferimento alle colline delle langhe patrimonio mondiale dell'Unesco dal 201

**7. P.C.T.O. (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ex A.S.L.)**

Vengono elencati per ogni singolo alunno i *percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento* (P.C.T.O.), ex A.S.L.

<b>Alunno Adriano Andrea</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Viaggio di istruzione tecnico in</li> <li>2. agricola-zootecnica Decarolis</li> <li>3. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>4. Foro Boario di Alba Toscana</li> <li>5. Salone del libro Torino</li> </ol>	<b>Stages: Poderi Colla 80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fiera</li> <li>2. Sopralluogo Anaborapi;</li> <li>3. PSR</li> <li>4. Corso sicurezza.</li> <li>5. Foro Boario (Alba)</li> </ol>	<b>Cantina ETTORE Germano Serralunga Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo	
Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA ORIENTAMENTO Progetto "Si svigna" Fiera del Tartufo Viaggio d'istruzione in AUSTRIA Vinitaly	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all'imbottigliamento presso la cantina della scuola  Accoglienza e guida informativa presso i locali del nostro Istituto "Umberto I".  Attività d viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere "Montalto" di Alba  Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all'interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d'Alba  Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell'Austria  Partecipazione alla prestigiosa fiera di Verona

C.I.A. Cuneo	Convegno: Variazioni Climatiche
--------------	---------------------------------

<b>Alunno</b> <b>Audasso Alessandro</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Viaggio di istruzione tecnico in</li> <li>2. agricola-zootecnica Decarolis</li> <li>3. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>4. Foro Boario di Alba Toscana</li> <li>Salone del libro Torino</li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>Fontana Fredda</b> <b>80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>7. Corso sicurezza.</li> <li>8. Viaggio d'Istruzione in Trentino</li> </ol>	<b>Azienda viticola Olivero Gian Marco</b> <b>Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80 IIS "UMBERTO I" Alba Azienda agraria sperimentale dell'Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA ORIENTAMENTO Progetto "Si svigna" Fiera del Tartufo Viaggio d'istruzione in AUSTRIA Vinitaly	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all'imbottigliamento presso la cantina della scuola Accoglienza e guida informativa presso i locali del nostro Istituto "Umberto I". Attività d viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere "Montalto" di Alba Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all'interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d'Alba Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell'Austria Partecipazione alla prestigiosa fiera di Verona



<b>Alunno BENEDETTO Killian</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</li> <li>2. agricola-zootecnica Decarolis</li> <li>3. Salone del libro Torino</li> <li>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>5. Foro Boario di Alba (CN)</li> </ol>	<b>Stages: Cooperativa agricola Vivalb 80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>9. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>10. Corso sicurezza.</li> <li>11. Viaggio d'Istruzione in Trentino</li> </ol>	<b>Azienda Viticola Olivero Gian Marco Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80	
IIS "Umberto I" Alba Azienda agraria sperimentale dell'Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all'imbottigliamento presso la cantina della scuola
ORIENTAMENTO	Accoglienza e guida informativa presso i locali del nostro Istituto "Umberto I". In ingresso ed in uscita
Progetto "Si svigna"	Attività d viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere "Montalto" di Alba
Fiera del Tartufo	Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all'interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d'Alba
Vinitaly Viaggio di Istruzione	Partecipazione alla prestigiosa fiera di Verona Austria

<b>Alunno BERTOLINO Federica</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica</li> <li>2. Salone del libro Torino</li> <li>3. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>4. Foro Boario di Alba (CN)</li> <li>5. Viaggio in Toscana</li> </ol>	<b>Stages: Cantina Vallebelbo 80 ore</b>

<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Sopralluogo Anaborapi</b></li> <li><b>2. Corso sicurezza.</b></li> <li><b>3. Viaggio d’Istruzione in Trentino</b></li> </ol>	<p align="center"><b>Cantina Contratto</b> <b>Ore: 160</b></p>
<b>Classe 5</b>	
<p>Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80 IIS “Umberto I” Alba Azienda agraria sperimentale dell’Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde</p>	
Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all’imbottigliamento presso la cantina della scuola
ORIENTAMENTO	Accoglienza e guida informativa presso i locali del nostro Istituto “Umberto I”. In ingresso ed in uscita
Progetto “Si svigna”	Attività d viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere “Montalto” di Alba
Fiera del Tartufo	Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all’interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d’Alba
Convegno VINUM	Variazioni delle condizioni climatiche Dottor Mercalli.
Viaggio istruzione Vinitaly	Austria

<b>Alunno BORGOGNO Fabio</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</b></li> <li><b>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</b></li> <li><b>3. Salone del libro Torino</b></li> <li><b>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</b></li> <li><b>5. Foro Boario di Alba (CN)</b></li> </ol>	<p align="center"><b>Stages:</b> <b>Cantina Elvio Cagno</b> <b>80 ore</b></p>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Sopralluogo Anaborapi</b></li> <li><b>2. Corso sicurezza.</b></li> <li><b>3. Viaggio d’Istruzione in Trentino</b></li> </ol>	<p align="center"><b>Cantina Elvio Cagno</b> <b>Ore: 160</b></p>
<b>Classe 5</b>	

Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80 IIS “Umberto I” Alba Azienda agraria sperimentale dell’Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all’imbottigliamento presso la cantina della scuola
ORIENTAMENTO	Accoglienza e guida informativa presso i locali del nostro Istituto “Umberto I”.
Progetto “Si svigna”	Attività d viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere “Montalto” di Alba
Fiera del Tartufo	Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all’interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d’Alba
Viaggio d’istruzione in AUSTRIA	Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell’Austria
Vinitaly C.I.A.Cuneo	Partecipazione alla prestigiosa fiera di Verona Convegno: Variazioni climatiche

<b>Alunno DECAROLIS Daniele</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</li> <li>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</li> <li>3. Salone del libro Torino</li> <li>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>5. Foro Boario di Alba (CN)</li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>Società Agricola Mammolino</b> <b>80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>2. Corso sicurezza.</li> <li>3. Viaggio d’Istruzione in Trentino</li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>Azienda agricola MALABAILA 80 ore</b> <b>Azienda Agricola Danusso 80 ore</b> <b>Ore: 160</b>

<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80 IIS “Umberto I” Alba Azienda agraria sperimentale dell’Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: <b>PROGETTO</b> <b>VENDEMMIA</b> <b>ORIENTAMENTO</b>	<i>Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all’imbottigliamento presso la cantina della scuola</i>  <i>Accoglienza e guida informativa presso i locali del nostro Istituto “Umberto I”.</i>
<i>Progetto “Si svigna”</i>	<i>Attività d viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere “Montalto” di Alba</i>
<i>Fiera del Tartufo</i>	<i>Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all’interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d’Alba</i>
<i>Viaggio d’istruzione in AUSTRIA</i>	<i>Visita di aziende e cantine di alcune importanti realta’ vitivinicole dell’Austria</i>
<b>Alunno</b> <b>Fenocchio Enrico</b>	
<b>Classe 3</b>	
Ore interne	Ore esterne
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</li> <li>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</li> <li>3. Salone del libro Torino</li> <li>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>5. Foro Boario di Alba (CN)</li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>Virna Borgogno</b> <b>80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
Ore interne	Ore esterne
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>2. Corso sicurezza.</li> <li>3. Viaggio d’Istruzione in Trentino</li> </ol>	<b>Az. Agricola Domenico Clerico 80 ore</b> <b>Az. Agricola Paolo Scavino 80 ore</b> <b>Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80 IIS “Umberto I” Alba Azienda agraria sperimentale dell’Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: <b>PROGETTO</b> <b>VENDEMMIA</b> <b>ORIENTAMENTO</b>	<i>Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all’imbottigliamento presso la cantina della scuola</i>  <i>Accoglienza e guida informativa presso i locali del nostro Istituto “Umberto I”.</i>

Progetto “Si svigna”	Attività d viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere “Montalto” di Alba
Fiera del Tartufo	Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all’interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d’Alba
Viaggio d’istruzione in AUSTRIA	Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell’Austria Partecipazione alla prestigiosa fiera di Verona
Vinitaly	
C.I.A.Cuneo	Convegno: Variazioni climatiche

<b>Alunno FENOCCHIO Fabio</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</li> <li>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</li> <li>3. Salone del libro Torino</li> <li>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>5. Foro Boario di Alba (CN)</li> </ol>	<b>Stages: AZ. Agricola Moscone 80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>2. Corso sicurezza.</li> <li>3. Viaggio d’Istruzione in Trentino</li> </ol>	<b>Elio Altare Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80	
IIS “Umberto I” Alba Azienda agraria sperimentale dell’Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA ORIENTAMENTO	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all’imbottigliamento presso la cantina della scuola  Accoglienza e guida informativa presso i locali del nostro Istituto “Umberto I”.
Progetto “Si svigna”	Attività d viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere “Montalto” di Alba
Fiera del Tartufo	Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all’interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d’Alba

Viaggio d’istruzione in AUSTRIA	Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell’Austria
Vinitaly	Partecipazione alla prestigiosa fiera di Verona (4 giorni)
C.I.A.Cuneo	Convegno: Variazioni climatiche

<b>Alunno GALLIANO Giovanni</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</li> <li>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</li> <li>3. Salone del libro Torino</li> <li>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>5. Foro Boario di Alba (CN)</li> </ol>	<b>Stages: Le Marchesine 80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>2. Corso sicurezza.</li> <li>3. Viaggio d’Istruzione in Trentino</li> </ol>	<b>Az. Agricola Copinet 80 ore AZ. Enologica Contratto 80 ore 4. Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80	
IIS “Umberto I” Alba Azienda agraria sperimentale dell’Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all’imbottigliamento presso la cantina della scuola
Progetto “Si svigna”	Attività d viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere “Montalto” di Alba
Fiera del Tartufo	Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all’interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d’Alba
Viaggio d’istruzione in AUSTRIA	Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell’Austria
Vinitaly	Partecipazione alla prestigiosa fiera di Verona

<b>Alunno GRASSO Alice</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</li> <li>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</li> <li>3. Salone del libro Torino</li> <li>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>5. Foro Boario di Alba (CN)</li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>AZ. agricola NEGRO Angelo</b> <b>AZ. Agricola Travaglini</b> <b>80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>2. Corso sicurezza.</li> <li>3. Viaggio d'Istruzione in Trentino</li> </ol>	<b>Coldiretti Alba</b> <b>AZ. agricola NEGRO Angelo</b>  <b>Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80	
IIS "Umberto I" Alba Azienda agraria sperimentale dell'Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA ORIENTAMENTO	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all'imbottigliamento presso la cantina della scuola
Progetto "Si svigna" Casa circondariale di Alba	Accoglienza e guida informativa presso i locali del nostro Istituto "Umberto I".  Attività di viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere "Montalto" di Alba
Fiera del Tartufo	Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all'interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d'Alba
Viaggio d'istruzione in AUSTRIA	Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell'Austria
Vinitaly	Partecipazione alla prestigiosa fiera di Verona

<b>Alunno MALVICINO Silvio</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</li> <li>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</li> <li>3. Salone del libro Torino</li> <li>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>5. Foro Boario di Alba (CN)</li> </ol>	<p><b>Stages:</b> <b>Az. Agricola La Spinetta</b> <b>80 ore</b></p>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>3. Corso sicurezza.</li> <li>4. Viaggio d'Istruzione in Trentino</li> </ol>	<p><b>Panetteria Giacosa</b> <b>Laboratorio BILAB</b> <b>Dellavalle allevamento suino.</b> <b>Ore: 160</b></p>
<b>Classe 5</b>	
<p>Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80 IIS "Umberto I" Alba Azienda agraria sperimentale dell'Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde</p>	
<p>Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA ORIENTAMENTO</p> <p>Progetto "Si svigna" Casa circondariale di Alba</p> <p>Fiera del Tartufo</p> <p>Viaggio d'istruzione in AUSTRIA</p> <p>Vinitaly</p> <p>Presentazione Fiera del Tartufo</p> <p>Vinum Alba</p> <p>Coro Dell'Enologica</p>	<p>Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all'imbottigliamento presso la cantina della scuola</p> <p>Accoglienza e guida informativa presso i locali del nostro Istituto "Umberto I".</p> <p>Attività di viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere "Montalto" di Alba</p> <p>Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all'interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d'Alba</p> <p>Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell'Austria</p> <p>Partecipazione alla prestigiosa fiera di Verona</p> <p>Servizio di accoglienza</p> <p>Presentazione del Barolo 2014</p> <p>Teatro Regio di Torino: Esibizione canora</p>



<b>Alunno</b> MASSUCCO Alex	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</li> <li>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</li> <li>3. Salone del libro Torino</li> <li>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>5. Foro Boario di Alba (CN)</li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>Laboratorio analisi Scuola</b> <b>80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>2. Corso sicurezza.</li> <li>3. Viaggio d'Istruzione in Trentino</li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>AZ. BATASIOLO</b> <b>Terre del Barolo</b> <b>Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80	
IIS "Umberto I" Alba Azienda agraria sperimentale dell'Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all'imbottigliamento presso la cantina della scuola Attività di viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere "Montalto" di Alba
Progetto "Si svigna" Casa circondariale di Alba	Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all'interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d'Alba
Fiera del Tartufo	
Viaggio d'istruzione in AUSTRIA Vinality	Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell'Austria Verona.

<b>Alunno MAZZARELLO Matteo</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</li> <li>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</li> <li>3. Salone del libro Torino</li> <li>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>5. Foro Boario di Alba (CN)</li> </ol>	<b>Stages: Villa Sparina 80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>2. Corso sicurezza.</li> <li>3. Viaggio d'Istruzione in Veneto</li> </ol>	<b>Stages: Villa Sparina Paolo Manzone Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80	
IIS "Umberto I" Alba Azienda agraria sperimentale dell'Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA  Fiera del Tartufo  Vinitaly	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all'imbottigliamento presso la cantina della scuola  Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all'interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d'Alba  Verona

<b>Alunno OBERTO LUCA</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</li> <li>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</li> <li>3. Salone del libro Torino</li> <li>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>5. Foro Boario di Alba (CN)</li> </ol>	<p><b>Stages:</b> <b>AZ. Agricola Casa Rotta</b> <b>80 ore</b></p>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>2. Corso sicurezza.</li> <li>3. Viaggio d'Istruzione in Trentino</li> </ol>	<p><b>Stages:</b> <b>Az. Vit. Buondonno Toscana</b> <b>ALBET I NOYA Spagna</b> <b>Ore: 160</b></p>
<b>Classe 5</b>	
<p>Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80 IIS "Umberto I" Alba Azienda agraria sperimentale dell'Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde</p>	
<p>Esperienze: <b>PROGETTO VENDEMMIA</b></p> <p>Progetto "Si svigna" Casa circondariale di Alba</p> <p>Fiera del Tartufo</p> <p>Viaggio d'istruzione in <b>AUSTRIA</b></p> <p>Vinitaly</p> <p>Vinum Alba</p> <p><b>BACCO E MINERVA</b></p>	<p>Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all'imbottigliamento presso la cantina della scuola</p> <p>Attività di viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere "Montalto" di Alba</p> <p>Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all'interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d'Alba</p> <p>Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell'Austria</p> <p>Partecipazione alla prestigiosa fiera di Verona</p> <p>Presentazione Barolo Castello 2014</p> <p>Cividale del Friuli</p>

<b>Alunno PINTO Alberto</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</li> <li>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</li> <li>3 Salone del libro Torino</li> <li>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>5. Foro Boario di Alba (CN)</li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>AZ. Agr. Veglio Michelino e Figlio</b> <b>80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>2. Corso sicurezza.</li> <li>3. Viaggio d'Istruzione in Trentino</li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>AZ. Agr. Veglio Michelino e Figlio</b>  <b>Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80 IIS "Umberto I" Alba Azienda agraria sperimentale dell'Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA ORIENTAMENTO  Progetto "Si svigna" Casa circondariale di Alba  Fiera del Tartufo  Viaggio d'istruzione in AUSTRIA  Vinitaly  Convegno Cia	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all'imbottigliamento presso la cantina della scuola  Accoglienza e guida informativa presso i locali del nostro Istituto "Umberto I".  Attività d viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere "Montalto" di Alba  Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all'interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d'Alba  Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell'Austria  Partecipazione alla prestigiosa fiera di Verona  Variazioni climatiche.

<b>Alunno PONTE Valentina</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</li> <li>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</li> <li>3. Salone del libro Torino</li> <li>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>AZ. Agricola TRAVAGLINI</b> <b>Laboratorio BILAB</b> <b>80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>2. Corso sicurezza.</li> <li>3. Viaggio d'Istruzione in Trentino</li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>AZ. Agr. TEO Costa</b> <b>Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80 IIS "Umberto I" Alba Azienda agraria sperimentale dell'Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA Progetto "Si svigna" Casa circondariale di Alba Fiera del Tartufo Viaggio d'istruzione in AUSTRIA Vinitaly	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all'imbottigliamento presso la cantina della scuola Attività d viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere "Montalto" di Alba Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all'interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d'Alba Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell'Austria Verona

<b>Alunno PULITANO Raffaele</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</b></li> <li><b>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</b></li> <li><b>3. Salone del libro Torino</b></li> <li><b>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</b></li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>Coop. Produttori Govone</b> <b>80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Corso sicurezza.</b></li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>AZ. Agr. BRIC Castelvej</b> <b>Az. Agr. Ceste Govone</b> <b>Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80 IIS “Umberto I” Alba Azienda agraria sperimentale dell’Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: <b>PROGETTO VENDEMMIA ORIENTAMENTO</b>  Progetto “Si svigna” Casa circondariale di Alba  Fiera del Tartufo  Viaggio d’istruzione in <b>AUSTRIA</b>  Vinitaly  Moretta in Festa	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all’imbottigliamento presso la cantina della scuola  Accoglienza e guida informativa presso i locali del nostro Istituto “Umberto I”.  Attività d viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere “Montalto” di Alba  Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all’interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d’Alba  Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell’Austria  Partecipazione alla prestigiosa fiera di Verona  Alba

<b>Alunno SARACCO Andrea</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</li> <li>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</li> <li>3. Salone del libro Torino</li> <li>5. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>Casa vinicola Morando</b> <b>80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>2. Corso sicurezza.</li> <li>3. Viaggio d'Istruzione in Trentino</li> <li>4. Foro Boario di Alba (CN)</li> </ol>	<b>Stages:</b> <b>Casa vinicola Morando</b> <b>Vit. En Calosso</b> <b>Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80 IIS "Umberto I" Alba Azienda agraria sperimentale dell'Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA ORIENTAMENTO  Progetto "Si svigna" Casa circondariale di Alba  Fiera del Tartufo  Viaggio d'istruzione in AUSTRIA  Vinality	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all'imbottigliamento presso la cantina della scuola  Accoglienza e guida informativa presso i locali del nostro Istituto "Umberto I".  Attività d viticoltura ed enologia presso la vigna del carcere "Montalto" di Alba  Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all'interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d'Alba  Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell'Austria  Partecipazione alla prestigiosa fiera di Verona

<b>Alunno SPERTINO Giulia</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica,</li> <li>2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana</li> <li>3. Salone del libro Torino</li> <li>4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</li> <li>5. Foro Boario di Alba (CN)</li> </ol>	<b>Stages: AZ. TOSTI 80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sopralluogo Anaborapi</li> <li>2. Corso sicurezza.</li> <li>3. Viaggio d'Istruzione in Trentino</li> </ol>	<b>Stages: AZ. Enologica TOSTI Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80	
IIS "Umberto I" Alba Azienda agraria sperimentale dell'Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA Fiera del Tartufo	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all'imbottigliamento presso la cantina della scuola  Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all'interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d'Alba
Viaggio d'istruzione in AUSTRIA Vinitaly	Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell'Austria Verona



<b>Alunno VINOTTO</b>	
<b>Classe 3</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<b>1. Sopralluogo Priocca azienda zootecnica, 2. Viaggio di istruzione tecnico in Toscana 4. Azienda agricola Camurot (Rodello)</b>	<b>Stages: Azienda Valverde snc 80 ore</b>
<b>Classe 4</b>	
<b>Ore interne</b>	<b>Ore esterne</b>
<b>1. Sopralluogo Anaborapi 2. Corso sicurezza. 3. Viaggio d'Istruzione in Trentino</b>	<b>Stages: Azienda Valverde snc Ore: 160</b>
<b>Classe 5</b>	
Contesto ore interne settore vitivinicolo. Ore: 80 IIS "Umberto I" Alba Azienda agraria sperimentale dell'Istituto: Vendemmia, potatura, gestione del verde	
<b>Esperienze: PROGETTO VENDEMMIA</b>	Le fasi della vinificazione a partire dalla vendemmia fino all'imbottigliamento presso la cantina della scuola
<b>Fiera del Tartufo</b>	Partecipazione presso lo stand della scuola enologica all'interno del cortile della Maddalena dove si svolge la fiera internazionale del tartufo d'Alba
<b>Viaggio d'istruzione in AUSTRIA</b>	Visita di aziende e cantine di alcune importanti realtà vitivinicole dell'Austria
<b>Vinitaly</b>	Partecipazione alla prestigiosa fiera di Verona

### 8. PROGETTI PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Titolo del progetto	Obiettivi	Attività	N° partecipanti
A	Applicazione di metodi di miglioramento genetico	Azienda Sperimentale Anaborapi Savigliano (CN)	20
B	Approfondimento di aspetti vitivinicoli, zootecnici e di produzione vegetale	Friuli-Emilia Romagna Austria	18
E	Sviluppo pratico delle conoscenze acquisite nella disciplina di Agronomia	Il terreno: Substrato nutritivo per le piante	20
G	Approfondimento	Aziende agricole, zootecniche, Vitivinicole	20
H	Convegno su problematica ambientali	CIA-Cuneo	3
I	Esperienza pratica-diretta delle realtà lavorative	Alternanza Scuola Lavoro	20
L	Benessere e Salute	Gare Sportive,	
O	Viaggio a Strasburgo "Capitale Europea della Politica Comunitaria"	Classe II: Cittadini d'Europa "Strasburgo"	20

### 9. ATTIVITA' COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI REALIZZATE: (dall'intera classe, da gruppi di allievi e da singoli allievi)

<i>A - Sopralluoghi</i>	<i>H - Seminari, convegni partecipazione di esp</i>
<i>B - Viaggi e visite di istruzione</i>	<i>I - Stages</i>
<i>C - Progetti ai sensi del D.P. R. 567/96</i>	<i>L - Partecipazione a gare e concorsi</i>
<i>D - Progetto Giovani e C.I.C.</i>	<i>M - Esposizione di lavori, pubblicazioni</i>
<i>E - Progetti dell'Autonomia</i>	<i>N - Collaborazioni con enti e/o privati</i>
<i>F - Spettacoli teatrali</i>	<i>O - Partecipazione a progetti europei</i>
<i>G - Visite a mostre, musei, aziende</i>	<i>P - Altre</i>
<p><i>Nello spazio sottostante, indicando la lettera di riferimento, descrivere sinteticamente le attività svolte e la loro ricaduta sul processo educativo.</i></p>	

*Le attività di sopralluogo, le visite aziendali e i viaggi di istruzione hanno consentito agli alunni di confrontare le conoscenze acquisite con realtà produttive diverse e di approfondire metodi di lavoro e tecnologie nell’ambito viticolo- enologico, migliorando la professionalità. Gli allievi hanno seguito convegni di carattere professionale spesso con tematiche specifiche che hanno avuto una ricaduta positiva sull’attività curricolare. Stages aziendali organizzati nell’ambito dell’area professionalizzante, tecnico- linguistica, sono stati un momento di conoscenza e confronto con realtà produttive, tecniche e di mercato, fondamentali per la crescita umana e professionale degli allievi.*

### 10. CRITERI PER L’ATTRIBUZIONE DEL CREDITO

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

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

Tabella di conversione del credito conseguito nel terzo e quarto anno – Candidati anno scolastico 2018-19

A.S. 2018 /2019 Quinto Anno

Ordine Tecnico

**PROSPETTO RIASSUNTIVO CREDITO SCOLASTICO  
ASSEGNATO AGLI ALUNNI**

ALUNNO	TOTALE CREDITO SCOLASTICO ATTRIBUITO NEGLI A.S. 2016/2017	CREDITO SCOLASTICO ATTRIBUITO NELL'A.S. 2017/2018	NUOVO CREDITO SCOLASTICO ATTRIBUITO DL 62/2017	TOTALE CREDITO SCOLASTICO
Adriano Andrea	4	4	9	17
Audasso Alessandro	5	5	9	19
Benedetto Killian	5	4	9	18
Bertolino Federica	5	4	9	18
Borgogno Fabio	5	4	9	18
Decarolis Daniele	5	4	9	18
Fenocchio Enrico	5	4	9	18
Fenocchio Fabio	6	6	9	21
Galliano Giovanni	4	4	9	17
Grasso Alice	5	4	9	18
Malvicino Silvio	5	4	9	18
Massucco Alex	5	5	9	19
Mazzarello Matteo	5	4	9	18
Oberto Luca	6	6	9	21
Pinto Alberto	6	6	9	21
Ponte Valentina	5	4	9	18
Pulitano Raffaele	6	4	9	19
Saracco andrea	6	6	9	21
Spertino Giulia	6	6	9	21
Vinotto Andrea	6	5	9	20

RIEPILOGO CREDITI PER SINGOLO ALLIEVO

Allievo	Somma crediti conseguiti per il III e per il IV anno	Nuovo credito attribuito per il III e il IV anno DL 62/2017	TOTALE CREDITO SCOLASTICO
Adriano Andrea	8	9	17
Audasso Alessandro	10	9	19
Benedetto Killian	9	9	18
Bertolino Federica	9	9	18
Borgogno Fabio	9	9	18
Decarolis Daniele	9	9	18
Fenocchio Enrico	9	9	18
Fenocchio Fabio	12	9	21
Galliano Giovanni	8	9	17
Grasso Alice	9	9	18
Malvicino Silvio	9	9	18
Massucco Alex	10	9	19
Mazzarello Matteo	9	9	18
Oberto Luca	12	9	21
Pinto Alberto	12	9	21
Ponte Valentina	9	9	18
Pulitano Raffaele	10	9	19
Saracco andrea	12	9	21
Spertino Giulia	12	9	21
Vinotto Andrea	11	9	20

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso è stato attribuito sulla base dei seguenti criteri individuati dal Collegio dei docenti del **31 agosto 2018**

## ALLEGATI

- Allegato n. 1: Simulazioni Prima Prova
- Allegato n. 2: Simulazioni Seconda Prova
- Allegato n. 3: Griglie di valutazione Prima Prova
- Allegato n. 4: Griglia di valutazione Seconda Prova