



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

”

Documento del 15 Maggio Istituto UMBERTO I ordine Tecnico Viticoltura ed Enologia

In ottemperanza al DPR 323/98, il "DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO" esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti. Per la Commissione dell'Esame di Stato, costituisce orientamento per la conduzione del colloquio orale (Art. 4, c. 5 - Art. 5, c. 7).

Plesso: CNTA012015

Classe: 5AA

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

In ottemperanza al DPR 323/98, il "DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO" esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti. Per la Commissione dell'Esame di Stato, costituisce orientamento per la conduzione del colloquio orale (Art. 4, c. 5 - Art. 5, c. 7). O.M. n. 55 del 22.03.2024 In particolare: Art.10 (Documento del consiglio di classe) “1. Entro il 15 maggio 2024 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell’art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell’esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l’insegnamento trasversale di Educazione civica....”

2. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

Sezione associata di Alba

ORDINE TECNICO Indirizzo Agraria, agroalimentare e agroindustria Articolazione/Opzione Viticoltura ed Enologia

Documento del Consiglio della classe quinta sez. AA



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Presentazione dell'Istituto

Istituto nel 2000 in seguito al piano di razionalizzazione della rete scolastica, è frutto della fusione dell'I.T.A. “Umberto I” di Alba e dell'I.P.S.A.A. “P. Barbero” di Fossano. In virtù di ciò dal settembre 2000 l'Istituto “Umberto I” è rimasto l'unico centro di istruzione agraria “puro” della Provincia di Cuneo. A distanza di dieci anni dalla sua costituzione, l'Istituto “Umberto I” grazie all'impegno di tutte le componenti scolastiche, è ritenuto oggi da aziende, tecnici e operatori del settore, associazioni di categoria, Enti locali, Ministero dell'Istruzione, un punto di riferimento per l'istruzione agraria superiore in Regione Piemonte. L'Istituto in collaborazione con gli Enti preposti alla ricerca, quali ad esempio Università e C.N.R., realizza molteplici attività di ricerca applicata grazie alle risorse strutturali ed umane presenti nell'Istituto. Le iniziative intraprese ed i progetti realizzati, consentono di raggiungere obiettivi didattici, tecnico-economici e naturalmente professionalizzanti di eccellenza per allievi, insegnanti e personale scolastico. Presso l'Umberto I sono attivi tre diversi corsi di studi, tutti afferenti al settore agrario. I corsi funzionanti presso le sezioni associate di Alba e Verzuolo sono di Istruzione Tecnica, mentre quelli funzionanti presso le sezioni associate di Fossano e Grinzane Cavour sono di Istruzione Professionale.



3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatore/coordinatrice di Classe: Caruso Grazia Lucia

Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica:

	Docente	Continuità si	Continuità no
Lingua e letteratura italiana	Caraglio Elena		x
Storia	Caraglio Elena		x
Lingua Inglese	Pavesio Simona	x	
Matematica	Caruso Grazia Lucia	x	
Economia, estimo, marketing e legislazione	Dacomo Giuseppe		x
Economia, estimo, marketing e legislazione ITP	Degiorgis Marco		x
Viticoltura e difesa della vite	Reinotti Marco		x
Viticoltura e difesa della vite ITP	Fenocchio Emanuele	x	
IRC	Rainero Sergio	x	
Enologia	Lucido Paolo	x	
Enologia ITP	Gamba Andrea		x
Biotecnologie vitivinicole	Lucido Paolo	x	
Biotecnologie vitivinicole ITP	Cossentino Pasquale	x	
Scienze motorie e sportive	Fea Giorgio		x
Coordinatore Ed. Civica	Curaba Salvatore	x	
Produzioni animali	Grindatto Anna	x	
Gestione dell'ambiente e del territorio	Dacomo Giuseppe		x
Chimica enologica e analisi chimiche	Barsotti Francesco		x
Chimica enologica e analisi chimiche ITP	Nicolello Vincenzo		x



4. PROFILO DELLA CLASSE

Configurazione della classe:

	Iscritti	Nuovi inseriti	Trasferiti / Ritirati	Ammessi giugno	Ammessi differito	Non promossi	All'estero
3° anno	27			23	1	3	
4° anno	24			17	7		
5° anno	24	1	1				

Presentazione della classe, continuità didattica e assiduità della frequenza scolastica

La classe 5AA è costituita da ventiquattro alunni, di cui due ragazze.

Nel corso degli anni la composizione della classe è rimasta costante, soltanto due allievi con gravi lacune hanno lasciato questo percorso orientandosi verso altre opportunità di formazione; tuttavia, solamente nell'ultimo anno, all'interno del gruppo classe, è stata raggiunta una buona situazione di inclusione che ha portato ad un clima di collaborazione e affiatamento. Nonostante le difficoltà del primo biennio dovute al trascorso periodo di attività in DAD, la classe ha reagito sempre molto bene agli stimoli dei docenti ed in linea generale la partecipazione è sempre stata buona e recettiva e gli allievi hanno mostrato interesse e buona volontà nell'affrontare lo studio.

La classe, dal punto di vista comportamentale, ha maturato un atteggiamento responsabile e collaborativo con i docenti trasformando iniziali atteggiamenti di polemica in atteggiamenti costruttivi.

La partecipazione è attiva ed il comportamento è corretto e consapevole anche nel rispetto delle regole.

La classe è vivace, unita e formata da allievi che nel tempo hanno dimostrato di essere maturati imparando a condividere le proprie idee e proposte confrontandosi in modo democratico anche con i docenti; il gruppo classe è altresì caratterizzato dalla presenza di un gruppo di allievi che conseguono risultati eccellenti e che, a differenza del passato, non mostrano più atteggiamenti di competitività nei confronti degli altri compagni, ma offrono disponibilità e collaborazione.

Il livello di conoscenze e competenze raggiunte dalla maggior parte degli allievi è più che sufficiente, così come l'applicazione allo studio, infatti sono presenti allievi che studiano con apprezzabile e meritevole impegno anche se non sempre riescono a raggiungere livelli di valutazione rilevanti. In generale si riscontra un buon metodo di lavoro soprattutto se guidati dall'insegnante e il rispetto delle scadenze delle consegne.

Gli allievi, soprattutto negli ultimi due anni di corso, hanno acquisito maturità e consapevolezza sia dal punto di vista comportamentale che organizzativo, dimostrando una lodevole volontà di impegno e disponibilità alla partecipazione in tutte le attività proposte, anche extracurricolari (eventi, presentazioni,...) e soprattutto partecipando attivamente e con entusiasmo alle offerte formative proposte dall'istituto.

Tutti gli allievi hanno aderito ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, durante i quali hanno potuto approfondire e concretizzare le competenze acquisite durante il percorso scolastico, prendendo parte anche a tutte le attività che, nell'ambito dell'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica, hanno arricchito la loro formazione di cittadini consapevoli nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.



5. INDICAZIONI SU ATTIVITA' DI RECUPERO REALIZZATE E SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO 2023/2024

Indicazioni:

OBIETTIVI:

- Ampliamento e potenziamento delle competenze lessicali
- Capacità di organizzare il lavoro individuando: problemi, obiettivi, soluzioni e possibili conseguenze
- Produrre un lavoro compito
- Acquisire le capacità di operare collegamenti tra le discipline
- Analizzare i quesiti proposti nelle verifiche e strutturazione delle fasi di lavoro successive

MODALITÀ 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.

Uso di tematiche pluridisciplinari da sviluppare nel lavoro domestico.

SINTESI DEL PERCORSO FORMATIVO (alla data della stesura del documento)

	N. ore previste	N. ore svolte (fino al 13 maggio)	N. ore da svolgere
Lingua e letteratura italiana	132	125	11
Storia	66	44	7
Lingua Inglese	99	81	12
Matematica	99	73	26
Economia, estimo, marketing e legislazione	66	58	8
Viticultura e difesa della vite	99	101	12
IRC	33	29	6
Enologia	132	120	12
Biotecnologie vitivinicole	66	60	6
Scienze motorie e sportive	66	51	8
Educazione civica	33	42	
Produzioni animali	66	40	7
Gestione dell'ambiente e del territorio	66	34	32
Chimica enologica e analisi chimiche	66	59	8



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

6. OBIETTIVI CONSEGUITI (ABILITA' 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

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

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 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

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 PRIMO BIENNIO, AL SECONDO BIENNIO E QUINTO 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 artificiale 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.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Asse storico-sociale:



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

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.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

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;



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

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 agricole 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.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

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;



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

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.

Competenze di Chimica enologica e analisi chimiche (quinto anno):

Interpretare dati analitici relativi alla composizione dei prodotti enologici sia in termini tecnologici che legali.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Risolvere problemi numerici collegati alle pratiche enologiche.

Applicare protocolli analitici per il controllo di qualità dei prodotti enologici.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Gestire efficacemente il processo di vinificazione in termini di qualità dei prodotti e di sicurezza alimentare.

Competenze di Educazione Civica (Legge n. 92/2019) Disciplina di insegnamento Trasversale

Riferimenti normativi:

- LEGGE 20 agosto 2019, n. 92 "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica"
- Decreto Ministeriale n. 35 del 22 agosto 2020;
- Allegato A Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica

TEMATICHE TRATTATE

NUCLEO CONCETTUALE

COMPETENZE DEL PECuP

COSTITUZIONE:

- La Costituzione, lo Stato, le leggi
- Gli ordinamenti

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale

SVILUPPO SOSTENIBILE:

- AMBIENTE
- VITA E DIRITTI FONDAMENTALI

- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme di disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
- Adottare comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie e straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

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.



7. OBIETTIVI COMPORTAMENTALI E FINALITÀ TRASVERSALI

Oltre a quanto eventualmente indicato nelle schede descrittive delle singole discipline, il CdC ha cercato di sviluppare nella classe i seguenti **OBIETTIVI COMPORTAMENTALI**:

- Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- Rispetto delle regole interne alla comunità scolastica
- Formazione di una disposizione a deliberare azioni conformi alle norme eque e sensate della comunità civile
- Incentivazione della disponibilità al lavoro comune e allo scambio degli approcci culturali personali, in funzione di un arricchimento non solo individuale, ma anche collettivo
- Rafforzamento del senso di autodisciplina e responsabilità nei confronti di persone e ambienti
- Promozione di un atteggiamento di apertura nei confronti del diverso sociale e culturale
- Partecipazione attiva e responsabile a tutti i momenti del lavoro in classe (spiegazione, correzione, verifica orale, discussione, lavoro di gruppo, assemblea)
- Evitare atteggiamenti e comportamenti esasperatamente competitivi e sviluppare la disponibilità alla cooperazione e alla solidarietà
- Agire e relazionarsi consapevolmente, correttamente, responsabilmente

e le seguenti **FINALITÀ TRASVERSALI**:

- **IMPARARE AD IMPARARE**: organizzare il proprio apprendimento individuando, selezionando ed utilizzando varie fonti e varie modalità di elaborazione dei materiali anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie prospettive e del proprio metodo di studio e di lavoro
- **PROGETTARE**: elaborare e realizzare possibilità delle proprie attività di studio e di lavoro, ricorrendo alle conoscenze apprese, finalizzandole in prospettive significative, gerarchizzando le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, tracciando linee teoriche e pragmatiche di sviluppo e verificando i risultati raggiunti
- **COMUNICARE**: comprendere messaggi di genere diverso e complessità diversi, trasmessi utilizzando linguaggi diversi ma interconnessi (iconico, verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)
- **COLLABORARE E PARTECIPARE**: interagire in gruppo, comprendendo e interiorizzando i diversi punti di vista, valorizzando capacità proprie e altrui le une attraverso le altre, gestendo e rielaborando positivamente la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento delle personalità autonome e delle prospettive fondamentali degli altri.
- **AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE**: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno le proprie posizioni, prospettive, aspirazioni fondamentali e legittime, riconoscendo, tutelando e promuovendo al contempo quelle altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità
- **RISOLVERE PROBLEMI**: affrontare situazioni problematiche avanzando e costruendo ipotesi originali e creative, individuando gli strumenti e le risorse adeguate alla loro verifica, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni adeguate al tipo di problema mediante contenuti e metodi delle diverse discipline
- **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI**: individuare e dare forma adeguata, lungo un arco che va dalla risonanza emotiva all'argomentazione coerente, a collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, richiami associativi, coerenze ed incoerenze, nessi di causa ed effetto.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

8. PROGRAMMAZIONE SVOLTA DELLE SINGOLE DISCIPLINE E RELAZIONI FINALI

Lingua e letteratura italiana

SEZIONE 1

(COMPETENZE-CONOSCENZE-ABILITÀ DECLINATE DALLE LINEE GUIDA MINISTERIALI)

Competenze

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

Materia: ITALIANO (scritto-orale) 4h. Prof. ssa Elena CARAGLIO Classe: 5A

Libri di testo:

- Baldi-Giusso-Razzetti-Zaccaria: Qualcosa che sorprende, vol. 3.1, 3.2, Pearson-Paravia, Milano-Torino, 2021
- Marchi (a cura di): Antologia della Divina Commedia, Pearson-Paravia, Milano-Torino, 2012

CONOSCENZE E ABILITÀ LINEE GUIDA MINISTERIALI

(VEDI PAGINA SUCCESSIVA)

CONOSCENZE

ABILITÀ



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Lingua

Lingua

Identificare momenti e fasi evolutive della lingua italiana con particolare riferimento al Novecento.

Processo storico e tendenze evolutive della lingua italiana dall'Unità nazionale ad oggi.

Individuare aspetti linguistici, stilistici e culturali dei / nei testi letterari più rappresentativi.

Caratteristiche dei linguaggi specialistici e del lessico tecnico-scientifico.

Individuare le correlazioni tra le innovazioni scientifiche e tecnologiche e le trasformazioni linguistiche.

Strumenti e metodi di documentazione per approfondimenti letterari e tecnici.

Produrre relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico.

Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta. Repertori dei termini tecnici e scientifici relativi al settore d'indirizzo

anche in lingua straniera.

Utilizzare termini tecnici e scientifici anche in lingue diverse dall'italiano.

Software "dedicati" per la comunicazione professionale. Social network e new media come fenomeno comunicativo.

Interagire con interlocutori esperti del settore di riferimento anche per negoziare in contesti professionali.

Struttura di un curriculum vitae e modalità di compilazione del CV europeo.

Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione nel settore professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.

Letteratura

Elaborare il proprio curriculum vitae in formato europeo.

Elementi e principali movimenti culturali della tradizione letteraria dall'Unità d'Italia ad oggi con riferimenti alle letterature di altri paesi.

Letteratura

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.

Autori e testi significativi della tradizione culturale italiana e di altri popoli.

Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature.

Modalità di integrazione delle diverse forme di espressione artistica e letteraria.

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.

Metodi e strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi letterari.

Altre espressioni artistiche

Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti d'analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico.

Arti visive nella cultura del Novecento.

Altre espressioni artistiche

Criteri per la lettura di un'opera d'arte.

Beni artistici ed istituzioni culturali del territorio.

Leggere ed interpretare un'opera d'arte visiva e cinematografica con riferimento all'ultimo secolo.

Identificare e contestualizzare le problematiche connesse alla conservazione e tutela dei beni culturali del territorio.

SEZIONE 2

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

CONOSCENZE LINGUA

(da compilare a consuntivo) TUTTI PARZIALMENTE
RAGGIUNTI



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Conoscere le radici storiche e l'evoluzione della lingua italiana dalla seconda metà dell'800 alla seconda metà del '900.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere il rapporto tra lingua e letteratura dalla seconda metà dell'800 alla seconda metà del '900.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere la lingua letteraria e linguaggi della scienza e della tecnologia dalla seconda metà dell'800 alla seconda metà del '900.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere le fonti dell'informazione e della documentazione.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere le tecniche della comunicazione.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere le tecniche di lettura coerenti agli scopi.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere le tecniche di sintesi del testo (appunti, mappa, scaletta, riassunto).

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere le tecniche di osservazione, descrizione, narrazione, esposizione.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere le tecniche di esposizione, interpretazione, valutazione, argomentazione.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere i caratteri comunicativi di un testo multimediale.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

CONOSCENZE LETTERATURA

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere gli aspetti formali del testo letterario (narrativo, poetico, teatrale) dalla seconda metà dell'800 alla seconda metà del '900.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto 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.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere i testi e gli autori fondamentali che caratterizzano l'identità nazionale dalla seconda metà dell'800 alla seconda metà del '900.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere significative opere letterarie, artistiche e scientifiche anche di autori stranieri dalla seconda metà dell'800 alla seconda metà del '900.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere le fonti di documentazione letteraria; siti web dedicati alla letteratura.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere le tecniche di ricerca, catalogazione e produzione multimediale di testi e documenti letterari.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

CONOSCENZE ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICHE

Conoscere i caratteri fondamentali delle arti e dell'architettura in Italia e in Europa dalla seconda metà dell'800 alla seconda metà del '900.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Conoscere i rapporti tra letteratura ed altre espressioni
culturali ed artistiche.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.



ABILITÀ LINGUA

Saper riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana dalla seconda metà dell'800 alla seconda metà del '900. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto 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. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper utilizzare registri comunicativi adeguati ai diversi ambiti specialistici. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper consultare dizionari e altre fonti informative per l'approfondimento e la produzione linguistica. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite anche professionali. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper raccogliere, selezionare ed utilizzare informazioni utili all'attività di ricerca di testi letterari, artistici e scientifici e tecnologici. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper ideare e realizzare testi multimediali su tematiche culturali, di studio e professionali. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

ABILITÀ LETTERATURA

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. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto 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. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei nella produzione letteraria, artistica, scientifica e tecnologica contemporanea. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper individuare i caratteri specifici di un testo letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto 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. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

ABILITÀ ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICHE

Saper analizzare il patrimonio artistico presente nei monumenti, siti archeologici, istituti culturali, musei significativi in particolare del proprio territorio. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Contestualizzare ed identificare le relazioni tra le diverse espressioni culturali, letterarie ed artistiche del patrimonio italiano. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

OBIETTIVI MINIMI

- Saper indicare le scelte di poetica di un autore o di una corrente letteraria.
- Saper leggere autonomamente un testo letterario.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

- Saper riconoscere caratteristiche formali e tematiche di un testo e di un genere letterario e comprenderne i nessi con il contesto culturale, storico, sociale.
- Saper progettare e svolgere testi scritti secondo le tipologie previste dall'esame di Stato.

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE V)

Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare effettuata dai dipartimenti (preventivo)	Argomenti realmente svolti (consuntivo)	
	TUTTI SVOLTI	
	sì <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
	sì <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
1. Storico-culturale: L'età del Realismo	sì <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
2. Incontro con un'opera: I Malavoglia	sì <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
3. Storico-culturale: Dalla crisi della cultura alla cultura della crisi	sì <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
5. Ritratto di un autore: Giovanni Pascoli	sì <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
6. Ritratto di un autore: Gabriele D'Annunzio	sì <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
7. Genere letterario: Il teatro (Luigi Pirandello)	sì <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
8. Genere letterario: La nuova tradizione lirica novecentesca	sì <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>

ORGANIZZAZIONE MODULARE DISCIPLINARE E PER UNITÀ DI APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

QUINTO ANNO (CLASSE V)



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



Conoscenze:

-conoscere i caratteri storici, politici, sociali e culturali fondamentali dell'epoca considerata;

-conoscere i caratteri fondamentali del/i movimento/i o corrente/i culturale/i e letterario/i dell'epoca considerata;

Lettura integrale del Gattopardo di G. Tomasi di Lampedusa e de La monaca di S. Agnello Hornby (durante le vacanze estive)

-conoscere le principali ideologie e/o correnti di pensiero dell'epoca considerata;

Il concetto di canone secondo Romano Luperini

-conoscere per linee generali la produzione letteraria e gli autori italiani e stranieri che hanno contrassegnato l'epoca considerata.

Giosue Carducci

Abilità:

Vita ed opere; poeta-vate e guida nazionale.

-comprendere le idee dominanti che costituiscono il "clima" culturale di un'epoca;

Le Odi barbare e il tentativo di rivoluzione delle forme metriche; le posizioni critiche di Praz e Sapegno.

-comprendere l'intreccio di fattori materiali e spirituali che sottostanno a quelle idee;

Lettura e analisi di Pianto antico; Inno a Satana.

-riconoscere elementi di continuità e di innovazione nella storia delle idee;

Baudelaire, precursore della scapigliatura. Lo spleen e la genesi dei Fleurs du mal.

Unità d'apprendimento 1

e culturale;

Lettura e analisi di L'albatro; Rimorso postumo (ftcp.)

L'età del Realismo

-riconoscere tematiche comuni a testi letterari d'invenzione e saggistici o documentari;

Rimbaud: vita e poetica (cenni).

-comprendere la complessità dei quadri storico-culturali: presenza di elementi di continuità e di discontinuità;

Lettura e analisi di Vocali.

-riconoscere aspetti di attualità nelle tematiche culturali del passato.

Competenze:

Le ragioni di un movimento ribelle, la critica alla società contemporanea e l'origine del termine **scapigliatura**. La narrativa scapigliata: Tarchetti e le novità di Fosca, prototipo della femme fatale. Il tema del macabro nella letteratura scapigliata.

-saper individuare i caratteri e le dinamiche dell'epoca considerata a livello storico, politico, sociale e culturale;

Lettura e analisi di: Preludio; Vendetta postuma (ftcp.); Lezione di anatomia.

-saper contestualizzare una corrente letteraria, un genere, un autore, un'opera, una tematica in relazione al periodo storico considerato;

-saper individuare i centri, i luoghi e i protagonisti dell'elaborazione culturale;

-saper confrontare i diversi modi con cui gli autori principali hanno partecipato all'elaborazione culturale e all'esperienza dei movimenti letterari della loro epoca;

-saper cogliere gli elementi di continuità e/o di innovazione tra il/i movimento/i in esame e la tradizione precedente.



Conoscenze:

-conoscere la biografia dell'autore e l'insieme della sua opera;

-conoscere il contesto storico, sociale e culturale in cui l'opera si inserisce;

-conoscere gli elementi significativi della tradizione culturale in cui l'autore si inserisce;

-conoscere i caratteri del genere letterario in cui l'opera si colloca;

-conoscere il contenuto, la struttura, le tematiche dell'opera presa in esame.

Realismo, Naturalismo e Verismo: nuclei teorici e confronto tra i vari movimenti.

Abilità:

-rendersi conto del testo nella sua struttura complessiva e consistenza materiale;

De Roberto: cenni sulla vita e sui Viceré.

-esercitare attività di comprensione, analisi, interpretazione;

Capuana: vita ed opere (app.ti)

Unità d'apprendimento 2

Incontro con un'opera: I Malavoglia

-collocare l'opera nel suo contesto storico-culturale e specificamente letterario (genere e sue tradizioni formali, poetica dell'autore, ecc.);

Verga: vita e opere; concetti-chiave: ideale dell'ostrica, artificio di straniamento, forma inerente al soggetto, Ad ogni uccello suo nido è bello, eclissi dell'autore. Le opere preveriste e veriste.

-saper formulare giudizi motivati in base al gusto personale e/o a un'interpretazione storico-critica.

Testi: La lupa; Rosso Malpelo; La roba; La morte di Gesualdo

Competenze:

-saper individuare il rapporto (di adeguamento, di opposizione, di innovazione) dell'opera con i canoni del genere letterario di appartenenza;

-saper riconoscere i caratteri stilistici (ritmo, lessico, sintassi, apparato retorico), tematici e ideologici dell'opera;

-saper individuare e interpretare il messaggio complessivo dell'opera;

-saper confrontare l'opera con altre opere dello stesso autore o di autori a lui contemporanei, così da evidenziarne maggiormente analogie e differenze.



Il Decadentismo

Conoscenze:

-conoscere i caratteri storici, politici, sociali e culturali fondamentali dell'epoca considerata;

-conoscere i caratteri fondamentali del/i movimento/i o corrente/i culturale/i e letterario/i dell'epoca considerata;

-conoscere le principali ideologie e/o correnti di pensiero dell'epoca considerata;

-conoscere per linee generali la produzione letteraria e gli autori italiani e stranieri che hanno contrassegnato l'epoca considerata.

Abilità:

-comprendere le idee dominanti che costituiscono il "clima" culturale di un'epoca;

-comprendere l'intreccio di fattori materiali e spirituali che sottostanno a quelle idee;

-riconoscere elementi di continuità e di innovazione nella storia delle idee;

-correlare diversi ambiti di produzione artistica e culturale;

Unità d'apprendimento 3

Dalla crisi della cultura alla cultura della crisi

-riconoscere tematiche comuni a testi letterari d'invenzione e saggistici o documentari;

-comprendere la complessità dei quadri storico-culturali: presenza di elementi di continuità e di discontinuità;

-riconoscere aspetti di attualità nelle tematiche culturali del passato.

Competenze:

-saper individuare i caratteri e le dinamiche dell'epoca considerata a livello storico, politico, sociale e culturale;

-saper contestualizzare una corrente letteraria, un genere, un autore, un'opera, una tematica in relazione al periodo storico considerato;

-saper individuare i centri, i luoghi e i protagonisti dell'elaborazione culturale;

-saper confrontare i diversi modi con cui gli autori principali hanno partecipato all'elaborazione culturale e all'esperienza dei movimenti letterari della loro epoca;

-saper cogliere gli elementi di continuità e/o di innovazione tra il/i movimento/i in esame e la tradizione precedente.

La crisi del positivismo.

L'origine del termine Decadentismo

La visione del mondo decadente

La poetica del Decadentismo

Temi e miti della letteratura decadente

Il Decadentismo italiano: il Santo, il Superuomo, il Fanciullino.

La poesia delle **avanguardie**: il concetto di avanguardia; caratteri generali delle avanguardie europee.

I crepuscolari: geografia del movimento e principali punti della poetica.

Gozzano: vita, poetica; il giudizio critico di Montale.

Lettura e analisi di La signorina Felicita ovvero la felicità (eccetto strofe VI e VIII); L'amica di nonna Speranza (ftcp.).

Corazzini: vita e poetica. Confronto tra il fanciullino di Corazzini e quello di Pascoli.

Lettura e analisi di Desolazione del povero poeta sentimentale.

Il futurismo: origine del movimento, idee, figure-chiave.

La figura di F.T. **Marinetti** come organizzatore culturale.

Lettura e analisi di Bombardamento; Manifesto del futurismo.

Palazzeschi: tra futurismo e crepuscolarismo.

Lettura e analisi di Lasciatemi divertire.



Conoscenze:

-conoscere i dati significativi della biografia dell'autore, con particolare riferimento alle esperienze che ne hanno maturato le scelte ideologiche e poetiche;

-conoscere il contesto storico, sociale e culturale in cui l'opera dell'autore si inserisce;

-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).

Abilità:

-mettere in relazione l'opera con la biografia (nel suo intreccio di fattori psicologici, culturali e sociali);

-confrontare il ritratto storico che noi ricostruiamo con l'autoritratto ideale che ogni scrittore presenta di sé;

-mettere in relazione i testi letterari con le idee e la poetica dell'autore;

Pascoli: vita e produzione; concetti-chiave: il nido, la poetica del fanciullino e delle piccole cose, il fonosimbolismo; approfondimento: lettura di passi da V. Andreoli, I segreti di Casa Pascoli.

Unità d'apprendimento 4

Ritratto di un autore:
Giovanni Pascoli

-riconoscere le fasi evolutive nella produzione dell'autore;

Letture e analisi di Novembre; Nebbia; Il gelsomino notturno; X agosto; Digitale purpurea.

-contestualizzare l'opera dell'autore in rapporto ai precedenti e alle tendenze da cui è stato influenzato o da cui ha preso le distanze;

-interpretare le opere sia in senso storicizzante (significati che attribuiamo all'opera nel suo contesto), sia in senso attualizzante (significati "per noi").

Competenze:

-saper analizzare le tematiche sviluppate dall'autore e la loro evoluzione da un'opera all'altra;

-saper analizzare gli elementi stilistico-formali delle opere dell'autore nella loro evoluzione progressiva;

-saper ricavare dalla lettura delle opere i fondamenti ideologici del pensiero dell'autore e i fondamenti estetici della sua opera;

-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.



Conoscenze:

-conoscere i dati significativi della biografia dell'autore, con particolare riferimento alle esperienze che ne hanno maturato le scelte ideologiche e poetiche;

-conoscere il contesto storico, sociale e culturale in cui l'opera dell'autore si inserisce;

-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).

Abilità:

-mettere in relazione l'opera con la biografia (nel suo intreccio di fattori psicologici, culturali e sociali);

-confrontare il ritratto storico che noi ricostruiamo con l'autoritratto ideale che ogni scrittore presenta di sé;

-mettere in relazione i testi letterari con le idee e la poetica dell'autore;

D'Annunzio: vita ed opere, con particolare attenzione all'evoluzione della figura del superuomo e dell'inetto; concetti-chiave: il poeta-vate, la lettura dannunziana di Nietzsche, il panismo, il superuomo; approfondimento sul Vittoriale (appunti); D'Annunzio e Mussolini.

Letture e analisi di La sera fiesolana; La pioggia nel pineto.

Unità d'apprendimento 5

Ritratto di un autore:
Gabriele D'Annunzio

-riconoscere le fasi evolutive nella produzione dell'autore;

-contestualizzare l'opera dell'autore in rapporto ai precedenti e alle tendenze da cui è stato influenzato o da cui ha preso le distanze;

-interpretare le opere sia in senso storicizzante (significati che attribuiamo all'opera nel suo contesto), sia in senso attualizzante (significati "per noi").

Competenze:

-saper analizzare le tematiche sviluppate dall'autore e la loro evoluzione da un'opera all'altra;

-saper analizzare gli elementi stilistico-formali delle opere dell'autore nella loro evoluzione progressiva;

-saper ricavare dalla lettura delle opere i fondamenti ideologici del pensiero dell'autore e i fondamenti estetici della sua opera;

-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.



Conoscenze:

-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.

Abilità:

-stabilire il rapporto tra generi e contesti socio-culturali (pubblico);

-comprendere la funzionalità delle scelte formali (rapporto tra forma e tematiche di un genere);

Unità d'apprendimento 6 -identificare le scelte stilistiche individuali nell'ambito della codificazione del genere;

Genere letterario: il romanzo del Novecento -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).

Competenze:

-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.

Il romanzo del Novecento secondo la definizione di U. Eco.

Svevo: vita, opere, trama di Una vita; trama di Senilità.

Letture e analisi di La conclusione della Coscienza di Zeno.

Pirandello: vita; appunti sulla poetica e sulla Weltanschauung. Trama di Uno, nessuno e centomila; L'esclusa; Enrico IV; L'umorismo.

Letture e analisi di Lo strappo nel cielo di carta e la lanterinosofia; La patente.

Il romanzo dagli anni Venti al secondo dopoguerra. Definizione del **Neorealismo** come atmosfera culturale e analisi del suo influsso sul cinema e sulla storia dell'arte. Caratteristiche, filoni tematici e limiti del Neorealismo.

Biografia e opere di **Pavese**; La casa in collina come romanzo del tradimento dell'intellettuale.

Letture e analisi di Una meditazione sulla guerra.

Vita e opere di **Fenoglio**; una Resistenza antieroica; il fenglese (appunti); trama del Partigiano Johnny e cenni alle altre opere. Lettura dell'articolo di G. Riotta: Itanglish. Così parlò il partigiano.

Letture e analisi di L'uccisione del primo nemico.



Conoscenze:

-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.

L'ermetismo: origine e poetica.

Abilità:

-stabilire il rapporto tra generi e contesti socio-culturali (pubblico);

Saba e la poesia onesta: vita, opere, poetica.

-comprendere la funzionalità delle scelte formali (rapporto tra forma e tematiche di un genere);

Lettura e analisi di La capra; A mia moglie

Unità d'apprendimento 7 -identificare le scelte stilistiche individuali nell'ambito della codificazione del genere;

La figura di **Ungaretti**: vita, opere, poetica.

Genere letterario: la tradizione lirica novecentesca

-confrontare testi di uno stesso genere distanti nel tempo e riconoscere persistenze e variazioni (storia dei temi, storia delle forme);

Lettura e analisi di In memoria; Soldati; I fiumi; San Martino del Carso; Veglia.

-riconoscere analogie tematiche e di funzione tra generi del passato e generi o prodotti della cultura attuale (inclusa la cultura di massa).

La poesia di **Montale**: vita, opere, poetica; il correlativo oggettivo; il discorso di Stoccolma di Montale; le figure femminili in Montale.

Competenze:

-saper riconoscere e analizzare le principali caratteristiche strutturali, stilistiche e linguistiche specifiche del genere in esame;

Lettura e analisi di Non chiederci la parola; Meriggiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato, Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale.

-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.

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)	Tipologia A	Prova semi strutturata
		Tipologia B	
		Tipologia C	
ITALIANO	9	8	4

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:

- Lezione frontale

- Lezione interattiva

- Discussione guidata in classe

- Lettura antologica ed integrale dei testi

- Analisi formale e contenutistica del testo

Specchio Riassuntivo



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Spazi utilizzati

Ore

Strumenti utilizzati

Metodologie utilizzate



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Possiede una conoscenza parziale e confusa dei contenuti	Espone in modo scorretto, poco chiaro, con lessico povero e non appropriato	Opera pochi collegamenti se guidato, con scarsa analisi e sintesi quasi inesistente	5
Conosce i contenuti nella loro globalità	Espone i contenuti fondamentali in modo semplice	Analisi e sintesi sono elementari senza approfondimenti autonomi e critici	6
Ha una conoscenza discreta o buona dei contenuti	Espone in modo coerente e corretto, con un lessico adeguato o del tutto appropriato	Opera collegamenti. Dimostra di avere avviato il processo di rielaborazione critica. Dimostra discreta o buona capacità di analisi e sintesi, organizzando in modo logico ed autonomo i contenuti	7 - 8
Conosce e comprende i temi trattati in modo critico, approfondito e personale	Espone in maniera articolata e personale, con un lessico specifico ed efficace	È capace di rielaborare in modo critico ed autonomo i contenuti. Compie analisi approfondite e sintesi complete ed efficaci	9 - 10

NOME E COGNOME: _____ CLASSE: _____ A.S. _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

TIPOLOGIA A: ANALISI ED INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI

Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale	Lavoro organico e ben articolato, pienamente coerente con tutte le richieste: 20 punti
	Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso, coerente e pertinente con quasi tutte le richieste 16 punti
	Lavoro semplice ma lineare, parzialmente coerente con le richieste che risultano comunque soddisfatte nelle linee essenziali 12 punti
	Lavoro poco organico, con passaggi frammentari, coerenza parziale, limitata 8 punti
Ricchezza e padronanza lessicale	Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati. Lacune rispetto alle richieste 4 punti
	Forma corretta e personale. Lessico appropriato 20 punti Scelte linguistiche adeguate con qualche imprecisione formale 16 punti
	Forma sufficientemente corretta in un linguaggio corrente con qualche imprecisione morfosintattica 12 punti
	Diffuse scorrettezze morfosintattiche non gravi 8 punti Forma scorretta e/o impropria. Presenza di errori morfosintattici gravi 4 punti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) Uso corretto ed efficace della punteggiatura	



	Conoscenza ampia e approfondita degli argomenti. Capacità di riflessione critica con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali 20 punti
	Conoscenza adeguata con diversi spunti critici ed efficaci riferimenti culturali 16 punti
Ampiezza e precisione della conoscenza e dei riferimenti culturali	Conoscenza corretta ma non approfondita. Sufficienti spunti di riflessione e rielaborazione 12 punti
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Conoscenza parziale. Rielaborazione appena accennata o con superficialità di giudizio 8 punti
	Conoscenza lacunosa e/o scorretta. Scarsi spunti critici 4 punti

	Aderenza alle consegne esauriente e correttamente espressa 10 punti
Rispetto dei vincoli posti nella consegna:	Aderenza alle consegne sostanzialmente esauriente, con qualche imprecisione 8 punti
lunghezza del testo	Aderenza alle consegne accettabile, globalmente corretta 6 punti
parafrasi	Aderenza alle consegne parziale, limitata 4 punti
riassunto/sintesi	Aderenza alle consegne lacunosa e molto imprecisa 2 punti

	Comprensione completa e corretta 10 punti
	Comprensione pertinente e abbastanza corretta 8 punti
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Comprensione accettabile ma con imprecisioni 6 punti
	Comprensione incompleta, superficiale 4 punti
	Comprensione fraintesa o errata 2 punti

	Analisi completa e precisa degli aspetti contenutistici e formali 10 punti
	Analisi completa degli aspetti contenutistici e formali 8 punti
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica, e retorica	Riconoscimento degli aspetti essenziali contenutistici e formali 6 punti
	Parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici e formali 4 punti
	Errato riconoscimento degli aspetti contenutistici e formali 2 punti

	Interpretazione appropriata, argomentata e originale 10 punti
	Interpretazione adeguata 8 punti
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione appena accettabile 6 punti
	Interpretazione inadeguata 4 punti
	Mancata o errata interpretazione 2 punti

TOTALE /100

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

INDICATORI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI

	Lavoro organico e ben articolato, pienamente coerente con tutte le richieste: 20 punti
	Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso, coerente e pertinente con quasi tutte le richieste 16 punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Lavoro semplice ma lineare, parzialmente coerente con le richieste che risultano comunque soddisfatte nelle linee essenziali 12 punti
Coesione e coerenza testuale	Lavoro poco organico, con passaggi frammentari, coerenza parziale, limitata 8 punti



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

L
a
v
o
r
o

d
i
s
o
r
g
a
n
i
c
o

c
o
n

p
a
s
s
a
g
g
i

l
o
g
i
c
i

n
o
n

m
o
t
i
v
a
t
i
.

L
a
c
c
u
n
e

r
i
s
p
e
t
t
o

a
l
l
e

r
i
c
h
i
e
s
t
e

4

p
u
n
t
i



Ricchezza e padronanza lessicale	Forma corretta e personale. Lessico appropriato 20 punti Scelte linguistiche adeguate con qualche imprecisione formale 16 punti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Forma sufficientemente corretta in un linguaggio corrente con qualche imprecisione morfosintattica 12 punti Diffuse scorrettezze morfosintattiche non gravi 8 punti Forma scorretta e/o impropria. Presenza di errori morfosintattici gravi 4 punti
Ampiezza e precisione della conoscenza e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Conoscenza ampia e approfondita degli argomenti. Capacità di riflessione critica con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali 20 punti Conoscenza adeguata con diversi spunti critici ed efficaci riferimenti culturali 16 punti Conoscenza corretta ma non approfondita. Sufficienti spunti di riflessione e rielaborazione 12 punti Conoscenza parziale. Rielaborazione appena accennata o con superficialità di giudizio 8 punti Conoscenza lacunosa e/o scorretta. Scarsi spunti critici 4 punti
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Puntuale e completa 14 punti Corretta ma non approfondita 11 punti Riconoscibile nelle sue linee essenziali 8 punti Appena accennata 5,5 punti Assente o errata 3 punti
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Percorso logico, coerente e documentato con uso sicuro dei connettivi 14 punti Percorso logico e coerente con uso globalmente corretto dei connettivi 11 punti Percorso logico e abbastanza coerente con alcune imprecisioni nell'uso dei connettivi 8 punti Percorso parzialmente coerente /limitato /ripetitivo con alcuni errori nell'uso dei connettivi 5,5 punti Percorso incongruente con uso scorretto dei connettivi 3 punti
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Contestualizzazione ricca di riferimenti culturali e approfondimenti personali, argomentazione completa, articolata 13 punti Contestualizzazione corretta ed efficace, argomentazione sufficientemente documentata da dati e citazioni 11 punti Contestualizzazione sufficientemente sviluppata, argomentazione limitata agli elementi essenziali e più evidenti 8 punti Contestualizzazione appena accennata/superficiale, argomentazione parziale, frammentaria, poco articolata 5,5 punti Contestualizzazione assente o errata, argomentazione incongruente o contraddittoria 3 punti
TOTALE	/100



	Lavoro organico e ben articolato, pienamente coerente con tutte le richieste: 20 punti
	Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso, coerente e pertinente con quasi tutte le richieste 16 punti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale	Lavoro semplice ma lineare, parzialmente coerente con le richieste che risultano comunque soddisfatte nelle linee essenziali 12 punti
	Lavoro poco organico, con passaggi frammentari, coerenza parziale, limitata 8 punti
	Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati. Lacune rispetto alle richieste 4 punti
	Forma corretta e personale. Lessico appropriato 20 punti Scelte linguistiche adeguate con qualche imprecisione formale 16 punti
Ricchezza e padronanza lessicale	Forma sufficientemente corretta in un linguaggio corrente con qualche imprecisione morfosintattica 12 punti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) Uso corretto ed efficace della punteggiatura	Diffuse scorrettezze morfosintattiche non gravi 8 punti Forma scorretta e/o impropria. Presenza di errori morfosintattici gravi 4 punti
	Conoscenza ampia e approfondita degli argomenti. Capacità di riflessione critica con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali 20 punti
	Conoscenza adeguata con diversi spunti critici ed efficaci riferimenti culturali 16 punti
Ampiezza e precisione della conoscenza e dei riferimenti culturali Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Conoscenza corretta ma non approfondita. Sufficienti spunti di riflessione e rielaborazione 12 punti
	Conoscenza parziale. Rielaborazione appena accennata o con superficialità di giudizio 8 punti
	Conoscenza lacunosa e/o scorretta. Scarsi spunti critici 4 punti
	Pertinenza alla tipologia testuale precisa e corretta, piena coerenza con le richieste 10 punti
	Pertinenza alla tipologia testuale corretta, coerenza con le richieste 8 punti
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Pertinenza alla tipologia testuale e coerenza nel complesso parzialmente corretta 6 punti
	Pertinenza alla tipologia testuale e coerenza con le richieste parziali 4 punti Pertinenza alla tipologia testuale e coerenza con le richieste scorrette 2 punti
	Lavoro organico e ben articolato 10 punti Lavoro sufficientemente sviluppato 8 punti Lavoro semplice ma lineare 6 punti Lavoro poco organico, con passaggi frammentari 4 punti
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati 2 punti
	Conoscenza e riferimenti culturali ampi, ricchi, precisi 10 punti Conoscenza e riferimenti culturali corretti ma non approfonditi 8 punti Conoscenza e riferimenti culturali sostanzialmente corretti ma non completi 6 punti
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali parziali o superficiali 4 punti Conoscenza lacunosa e/o scorretta, riferimenti culturali quasi assenti o errati 2 punti
	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate 10 punti
	Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati 8 punti
Capacità di espressione di giudizi critiche valutazioni personali	Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata 6 punti Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio 4 punti
	Rielaborazione non espressa o non corretta 2 punti



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

NOME E COGNOME: _____ CLASSE: _____ A.S. _____



GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA (DSA)

TIPOLOGIA A: ANALISI ED INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

		Esauriente e correttamente espressa	5
	Aderenza alle richieste	Sostanzialmente esauriente, con qualche imprecisione	4
Competenze testuali	Parafraresi o riassunto	Accettabile, globalmente corretta	3
		Parziale, limitata	2,5
		Lacunosa e molto imprecisa	1,5
Conoscenze	Analisi degli elementi del testo: linguistici, stilistici e di significato	Ampia ed approfondita	5
		Completa ma non approfondita	4
		Accettabile ma con imprecisioni	3
		Incompleta	2,5
		Scarsa e limitata	1,5
Capacità elaborative logico-critiche	Interpretazione critica con argomentazioni	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni originali e corrette	5
		Sufficiente e corretta capacità di rielaborazione	4
	Contestualizzazione	Accettabile ma non sempre presente capacità di rielaborazione	3,5
		Rielaborazione superficiale o appena accennata	2,5
		Rielaborazione errata o non espressa	2
Organicità	Struttura del discorso	Discorso coerente e ben articolato	5
		Discorso schematico ma nel complesso organizzato	4
		Sufficiente sviluppo logico	3
		Parziale sviluppo logico	2,5
		Discorso disordinato e incoerente	1,5
Prova non svolta			1
Prova svolta ma non attinente alla traccia			2
Prova svolta, non attinente alla traccia ma morfologicamente corretta			3
		TOTALE PUNTI	/20

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

		Piena coerenza con tutte le richieste	5
	Aderenza alle richieste della traccia:	Coerenza e pertinenza con quasi tutte le richieste	4
Competenze testuali	Uso dei documenti	Coerenza parziale con le richieste che risultano comunque soddisfatte nelle linee essenziali	3
	Registro linguistico		
	Titolo – destinatario - paragrafazione	Coerenza parziale, limitata	2,5
		Lacune rispetto alle richieste	1,5



		Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti	5
Conoscenze	Correttezza e pertinenza dei contenuti	Conoscenza adeguata ma non ricca	4
		Conoscenza corretta ma non approfondita	3
	Ampliamento del materiale fornito dai testi	Conoscenza parziale o superficiale	2,5
		Conoscenza lacunosa e/o scorretta	1,5
Capacità elaborative logico-critiche	Sviluppo e pertinenza della rielaborazione personale	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate	5
		Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati	4
		Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata	3,5
		Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio	2,5
		Rielaborazione non espressa o non corretta	2
Organicità	Coerenza logica delle varie parti	Lavoro organico e ben articolato	5
		Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso	4
		Lavoro semplice ma lineare	3
		Lavoro poco organico, con passaggi frammentari	2,5
		Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati	1,5
Prova non svolta			1
Prova svolta ma non attinente alla traccia			2
Prova svolta, non attinente alla traccia ma morfologicamente corretta			3
TOTALE PUNTI			/20

TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO- ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Rispetto alla consegna	Aderenza alle richieste della traccia:	Ampia, esauriente, originale	5
		Completa e omogenea	4
		Complessivamente adeguata	3
		Parziale	2,5
		Limitata, scarsa	1,5
Conoscenze	Documentazione storica	Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti	5
		Informazione	4
		Conoscenza adeguata ma non ricca	4
		Conoscenza corretta ma non approfondita	3
		Conoscenza parziale o superficiale	2,5
		Conoscenza lacunosa e/o scorretta	1,5



		Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate	5
Capacità elaborative logico-critiche	Sviluppo e coerenza delle argomentazioni e approfondimenti personali	Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati	4
		Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata	3,5
		Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio	2,5
		Rielaborazione non espressa o non corretta	2
Organicità	Coerenza logica delle varie parti	Lavoro organico e ben articolato	5
		Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso	4
		Lavoro semplice ma lineare	3
		Lavoro poco organico, con passaggi frammentari	2,5
		Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati	1,5
Prova non svolta			1
Prova svolta ma non attinente alla traccia			2
Prova svolta, non attinente alla traccia ma morfologicamente corretta			3
		TOTALE PUNTI	/20

Storia

SEZIONE 1

(COMPETENZE-CONOSCENZE-ABILITÀ DECLINATE DALLE LINEE GUIDA MINISTERIALI)

Competenze

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.

Conoscere i valori alla base della Costituzione e modellare di conseguenza il proprio comportamento, partecipando attivamente alla vita civile e sociale.

Materia: STORIA (orale) 2h. Prof. ssa Elena CARAGLIO Classe: 5AA

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

CONOSCENZE E ABILITÀ LINEE GUIDA MINISTERIALI

QUINTO ANNO



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

CONOSCENZE

ABILITÀ



Periodizzazione	La storia italiana, europea ed internazionale, dall'Ottocento ad oggi.	Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e di discontinuità.
Storie settoriali	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.
Territorio	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.
Fonti	L'analisi delle fonti come base del metodo storico.	Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali e operativi.
Storiografia	Le principali interpretazioni dei grandi fenomeni storici.	Analizzare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico.
Lessico storico	Il lessico tecnico della disciplina.	Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.
Strumenti	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 obiettivi in termini di Conoscenze e Abilità sulla base dell'analisi disciplinare

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo) TUTTI PARZIALMENTE RAGGIUNTI

Conoscere le principali persistenze e i processi di trasformazione tra il secolo XIX e il secolo XX in Italia, in Europa e nel Mondo. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere l'evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economici, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere le principali persistenze e mutamenti culturali in ambito religioso e laico. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere le innovazioni scientifiche e tecnologiche: fattori e contesti di riferimento. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere il territorio come fonte storica: tessuto socio-economico e patrimonio ambientale, culturale e artistico. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere gli aspetti della storia locale quali configurazioni della storia generale. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere le diverse interpretazioni storiografiche di grandi processi di trasformazione (es.: riforme e rivoluzioni). Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere il lessico delle scienze storico-sociali. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Conoscere le categorie e i metodi della ricerca storica (es.: analisi di fonti; modelli interpretativi; periodizzazione). Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

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).

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

ABILITÀ

Saper ricostruire i processi di trasformazione, individuando elementi di persistenza e discontinuità.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto 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.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali (es. in rapporto a rivoluzioni e riforme).

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper analizzare correnti di pensiero, contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper leggere ed interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper analizzare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper utilizzare fonti storiche di diversa tipologia (es.: visive, multimediali e siti web dedicati) per produrre ricerche su tematiche storiche.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

OBIETTIVI MINIMI

- Conoscere i principali processi ed eventi storici del Novecento.

- Saper creare collegamenti tra gli stessi e con la letteratura.

- Essere in grado di esporre i contenuti in modo personale usando in maniera consapevole la terminologia specifica del linguaggio storico.

EDUCAZIONE CIVICA: Sviluppo sostenibile 1 (Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale)

1C - Il benessere fisico, psicologico, morale e sociale (i fattori che lo determinano, gli interventi mirati a creare le condizioni di benessere)

Comprendere la distinzione tra stato di salute e stato di benessere

Distinguere le caratteristiche del benessere fisico, psicologico, morale e sociale

Comprendere l'importanza del benessere fisico, psicologico, morale e sociale

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE IV)



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Argomenti realmente svolti

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

(consuntivo)

- | | | | | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--|
| 0) L'Ottocento | sì <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | | |
| 1) Verso un nuovo secolo | sì <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | | |
| 2) La grande guerra e le sue conseguenze | sì <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | | |
| 3) L'età dei totalitarismi | sì <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | | |
| 4) La seconda guerra mondiale | sì <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | | |
| 5) Dalla guerra fredda alle svolte di fine Novecento | | sì <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | |
| 6) L'Italia dal Dopoguerra alla fine degli anni Novanta | sì <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | | |

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

MODULO N° 0

TITOLO: L'Ottocento

TEMPI: Settembre-Ottobre

N° U. A. 1-5



Conoscenze:

-Conoscere i lineamenti generali della storia dell'Europa e dell'Italia dell'800

Saper contestualizzare gli eventi storici nel loro spazio-tempo e analizzarne i vari fattori (politico-economico-sociali e culturali)

-Conoscere i termini storici in rapporto con i contesti specifici;

-Conoscere i modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare i fenomeni storici locali, regionali, nazionali...;

-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici

-Conoscere le funzioni di musei, archivi, monumenti e centri storici;

-conoscere i contesti sociali, istituzionali, economici, ambientali di un determinato fatto storico.

-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico

Abilità:

-Essere in grado di svolgere una ricerca

-Saper riconoscere cause e conseguenze della crisi economica e sociale e del XIX secolo

-Saper usare gli strumenti del lavoro storico: cronologie, tavole sinottiche, atlanti

-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica

Competenze:

- Saper confrontare la situazione dei traffici internazionali e dei contrasti tra i Paesi europei

-Saper analizzare la complessità delle ricostruzioni e delle interpretazioni storiche;

-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 seleziona le fonti

-Saper spiegare i problemi tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali dei fatti;

-Sviluppare la capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente

1. Il Congresso di Vienna. La Restaurazione.
2. I moti degli anni Venti e Trenta.
3. Società civile, libertà e nazione. Le Rivoluzioni del '48.
4. Il Risorgimento e l'Unità d'Italia.
5. La Seconda Rivoluzione Industriale.

Unità d'apprendimento



Conoscenze:

-Conoscere i lineamenti generali della storia dell'Europa e dell'Italia del '900

Saper contestualizzare gli eventi storici nel loro spazio-tempo e analizzarne i vari fattori (politico-economico-sociali e culturali)

-Conoscere i termini storici in rapporto con i contesti specifici;

-Conoscere i modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare i fenomeni storici locali, regionali, nazionali...;

-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici

-Conoscere le funzioni di musei, archivi, monumenti e centri storici;

-conoscere i contesti sociali, istituzionali, economici, ambientali di un determinato fatto storico.

-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico

Abilità:

-Essere in grado di svolgere una ricerca

-Saper riconoscere cause e conseguenze della crisi economica e sociale e del XX secolo

-Saper usare gli strumenti del lavoro storico: cronologie, tavole sinottiche, atlanti

-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica

Competenze:

- Saper confrontare la situazione dei traffici internazionali e dei contrasti tra i Paesi europei

-Saper analizzare la complessità delle ricostruzioni e delle interpretazioni storiche;

-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 seleziona le fonti

-Saper spiegare i problemi tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali dei fatti;

-Sviluppare la capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente

1. La nascita della società di massa.

2. L'età giolittiana.

Unità d'apprendimento



Conoscenze:

-Conoscere i lineamenti generali della storia del Mondo, dell'Europa e dell'Italia del '900

Saper contestualizzare gli eventi storici nel loro spazio-tempo e analizzarne i vari fattori (politico-economico-sociali e culturali)

-Conoscere i termini storici in rapporto con i contesti specifici;

-Conoscere i modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare i fenomeni storici locali, regionali, nazionali...;

-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici

-Conoscere le funzioni di musei, archivi, monumenti e centri storici;

-conoscere i contesti sociali, istituzionali, economici, ambientali di un determinato fatto storico.

-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico

Abilità:

-Essere in grado di svolgere una ricerca

-Saper riconoscere cause e conseguenze delle rivoluzioni politiche e industriali del XX secolo

-Saper usare gli strumenti del lavoro storico: cronologie, tavole sinottiche, atlanti

-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica

Competenze:

-Saper analizzare la complessità delle ricostruzioni e delle interpretazioni storiche;

-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 seleziona le fonti

-Saper spiegare i problemi tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali dei fatti;

-Sviluppare la capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente

1. La prima guerra mondiale.

2. Il primo dopoguerra.

3. La grande crisi.

Unità
d'apprendimento



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Conoscenze:

-Conoscere i lineamenti generali della storia del Mondo, dell'Europa e dell'Italia del '900

Saper contestualizzare gli eventi storici nel loro spazio-tempo e analizzarne i vari fattori (politico-economico-sociali e culturali)

-Conoscere i termini storici in rapporto con i contesti specifici;

-Conoscere i modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare i fenomeni storici locali, regionali, nazionali...;

-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici

-Conoscere le funzioni di musei, archivi, monumenti e centri storici;

-conoscere i contesti sociali, istituzionali, economici, ambientali di un determinato fatto storico.

-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico

Abilità:

-Essere in grado di svolgere una ricerca

--Saper usare gli strumenti del lavoro storico: cronologie, tavole sinottiche, atlanti

-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica

Competenze:

-Saper analizzare la complessità delle ricostruzioni e delle interpretazioni storiche;

-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 seleziona le fonti

-Saper spiegare i problemi tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali dei fatti;

-Sviluppare la capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente

Unità
d'apprendimento

1. Le origini del Fascismo (1919-1926)

2. La Russia dalla Rivoluzione allo Stalinismo.

3. Il Nazionalsocialismo in Germania.

4. Il regime fascista dal 1926 al 1939.



Conoscenze:

-Conoscere i lineamenti generali della storia dell'Italia dell'900

-Saper contestualizzare gli eventi storici nel loro spazio-tempo e analizzarne i vari fattori (politico-economico-sociali e culturali)

-Conoscere i termini storici in rapporto con i contesti specifici;

-Conoscere i modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare i fenomeni storici locali, regionali, nazionali...;

-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici

-Conoscere le funzioni di musei, archivi, monumenti e centri storici;

-conoscere i contesti sociali, istituzionali, economici, ambientali di un determinato fatto storico.

-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico

Abilità:

-Essere in grado di svolgere una ricerca

-Saper usare gli strumenti del lavoro storico: cronologie, tavole sinottiche, atlanti

-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica

Competenze:

-Saper analizzare la complessità delle ricostruzioni e delle interpretazioni storiche;

-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 seleziona le fonti

-Saper spiegare i problemi tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali dei fatti;

-Sviluppare la capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente

Unità d'apprendimento

1. Il mondo alla vigilia della seconda guerra

mondiale

2. La seconda guerra mondiale(1939-1942).

3. La seconda guerra mondiale (1942-1945)



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Conoscenze:

-Conoscere i lineamenti generali della storia mondiale della seconda metà del '900

-Saper contestualizzare gli eventi storici nel loro spazio-tempo e analizzarne i vari fattori (politico-economico-sociali e culturali)

-Conoscere i termini storici in rapporto con i contesti specifici;

-Conoscere i modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare i fenomeni storici locali, regionali, nazionali...;

-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici

-Conoscere le funzioni di musei, archivi, monumenti e centri storici;

-conoscere i contesti sociali, istituzionali, economici, ambientali di un determinato fatto storico.

-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico

Abilità:

-Essere in grado di svolgere una ricerca

-Saper usare gli strumenti del lavoro storico: cronologie, tavole sinottiche, atlanti

-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica

Competenze:

-Saper analizzare la complessità delle ricostruzioni e delle interpretazioni storiche;

-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 seleziona le fonti

-Saper spiegare i problemi tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali dei fatti;

-Sviluppare la capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente

Unità
d'apprendimento

1. L'inizio della guerra fredda.
2. I due blocchi tra il 1950 ed il 1980
3. La fine della guerra fredda.



Conoscenze:

-Conoscere i lineamenti generali della storia italiana della seconda metà del Novecento--Saper contestualizzare gli eventi storici nel loro spazio-tempo e analizzarne i vari fattori (politico-economico-sociali e culturali)

-Conoscere i termini storici in rapporto con i contesti specifici;

-Conoscere i modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare i fenomeni storici locali, regionali, nazionali...;

-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici

-Conoscere le funzioni di musei, archivi, monumenti e centri storici;

-conoscere i contesti sociali, istituzionali, economici, ambientali di un determinato fatto storico.

-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico

Abilità:

-Essere in grado di svolgere una ricerca

-Saper usare gli strumenti del lavoro storico: cronologie, tavole sinottiche, atlanti

-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica

Competenze:

-Saper analizzare la complessità delle ricostruzioni e delle interpretazioni storiche;

-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 seleziona le fonti

-Saper spiegare i problemi tenendo conto delle relazioni temporali e spaziali dei fatti;

-Sviluppare la capacità di applicazione delle conoscenze del passato per la comprensione del presente

Unità d'apprendimento

1. Dalla ricostruzione al boom economico.
2. L'Italia negli anni '60 e '70.
3. La lunga transizione dalla prima alla seconda Repubblica.

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		Problema		
		Articolo giornalistico	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Casi	Progetto
		Relazione			Esercizi	
		Tema				
STORIA	4	3				

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:

- Lezione frontale
- Lezione interattiva



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

-
- Discussione guidata in classe
 - Lettura antologica ed integrale dei testi
 - Analisi formale e contenutistica del testo



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

- 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	44	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	44		

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE :

GRIGLIA VALUTAZIONE COLLOQUIO

	Impreparato	Assoluta mente insufficiente	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Buono	Distin to	Ottimo	
	2	3	4	5	6	7-8	9	10	
1	Padronanza della lingua (sintattica, lessicale, chiarezza di esposizione e linguaggio adeguato)								Punteggio Max conseguibile
2	Conoscenza argomenti, livello di approfondimento e capacità di cogliere i nuclei delle questioni								Punti
3	Capacità di esprimere giudizi								10



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

critici personali

4 Capacità di cogliere nessi e operare raccordi



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Informazioni statistiche (a cura del docente):

1) moduli e U. D. previsti:

- sono stati apportati dei tagli sì X no o

gli eventuali tagli sono motivati da:

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

- sono state apportate delle variazioni sì o no o

quali i motivi:

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

2) Obiettivi Didattici (difficoltà incontrate dal docente)

- gli obiettivi preventivati sono stati raggiunti sì o no o

le eventuali difficoltà incontrate dal docente:

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

In fede, 13 maggio 2024

La docente, prof. ssa Elena CARAGLIO

Lingua inglese

DISCIPLINA: INGLESE (3 ore)

Prof. Simona Pavesio

Libro di testo: **FARMING THE FUTURE & WINEMAKING** – Trinity Whitebridge

Sono state fornite alla classe photocopies, online videos and articles.

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

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, continui e non continui, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, in particolare il settore di indirizzo. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Lessico di settore codificato da organismi internazionali. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio settoriale. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

ABILITA'

Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua, su argomenti generali, di studio e di lavoro. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio televisivi e filmati divulgativi tecnico scientifici di settore Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Produrre, nella forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore di indirizzo. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Utilizzare il lessico di settore, compresa la nomenclatura internazionale codificata.

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Trasporre in lingua italiana brevi testi scritti in inglese relativi all'ambito di studio e di lavoro e viceversa

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Obiettivi minimi relativi alla classe quinta

Si considerano obiettivi minimi irrinunciabili per la classe quinta:

- Perfezionamento della lingua come mezzo di interazione con ambienti e persone straniere e specialmente come strumento di lavoro: comprensione di testi/manuali tecnico/scientifici di carattere specialistico, produzione scritta di relazioni, riassunti ed esercizi di rielaborazione testuale.
- Ampliamento del lessico e degli argomenti relativi sia alla microlingua sia alla cultura e civiltà dei paesi di lingua inglese.

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

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

Argomenti realmente svolti (consuntivo)

1. Wine tasting	Si X
2. Viticulture	Si X
3. In the vineyard	Si X
4. Pesticides	Si X
5. Harvest	Si X
6. At the winery	Si X
7. Farm management	NO
8. Wine legislation and classification	Si X

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

Module 6,

Unit C

1. Grapes



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

2. Grapes and Wines



3. Grape Cultivation
4. Grape Cultivation Practices
5. Pests and Diseases
6. The Winemaking Process

FOCUS ON WINEMAKING

Unit A

1. The winery
2. The winemaker's tricks
3. Wine maturation and aging

Unit B

1. Winery tools and equipment
2. Oak barrels for aging
3. Types of bottles
4. Wine labels
5. To cork or not to cork

Unit C

The world of wine

1. Wine classification
2. Special wines
3. Wine tasting
4. Wine colours
5. Flavours and aromas of some major wines

Unit D

1. The Italian Wine Quality System
2. Italian wines

CONOSCENZE

-How to taste wine:

the descriptors used in wine tasting; the anatomy and physiology of taste and smell. Describing your wine.

-Vineyard and vines; grape varieties ;pests

and diseases;

-The fundamental characteristics of grapes;

how to take care of grape vines

Winemaking process

COMPETENZE

comprehension activities

summarizing

language building.

Tasting and describing wines,

Describing grapes

Describing the vinification processes

Discussing about aging

Describing wine bottles

Getting to know the main categories of wine



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Approfondimenti:

Sono stati letti articoli in lingua originale tratti da libri, riviste del settore, siti web e fornito slides esemplificative di tutto quanto è stato spiegato in classe.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Sono stati proiettati e inviati i link di video relativi agli argomenti trattati.

In particolare sono stati approfonditi i seguenti argomenti:

- The annual growth cycle,
- The work in the vineyard,
- Wine making from start to finish
- Wine making Red – white - sparkling wines: – Charmat, Traditional, Italian)
- About tannis
- The Albeisa bottle
- How to read wine labels
- Wine tasting - swirling wine – proper glasses
- Flavours and aromas
- Natural corks and Diam
- Corked wines
- Talking about terroir (and Me.Ga)

VIDEO PROGRAMMA ESAME

About Langa

https://www.youtube.com/watch?v=l75eD2HHwM8&ab_channel=GuildSomm

About Piedmont

https://www.youtube.com/watch?v=-E7j1-cugd4&ab_channel=TheExtract

Chapter 02 The origins of the vine

<https://www.youtube.com/watch?v=jbjp85Vz29I>

Chapter 04 The life cycle of the vine

<https://www.youtube.com/watch?v=H45JS6oOp4E&t=15s>

Wine making from start to finish

<https://www.youtube.com/watch?v=2PIvfUvIBvg>

Quercus suber and corks:

<https://youtu.be/YnnbuoeQFSI>

<https://youtu.be/CoHSG1srPg0>

https://www.youtube.com/watch?v=ek8eIpPW0PI&ab_channel=DiamCork

METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE NEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO DURANTE LA DIDATTICA IN PRESENZA AL 15/05

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe- dad	/	Lucidi e lavagna luminosa /	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 X
Azienda Agraria	X	Sopralluoghi X	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 X	



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

ORE TOTALI

92



- 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

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	Prova semi strutturata	Prova strutturata	Problema	
		Articolo giornalistico			Casi	Progetto
		Relazione			Esercizi	
		Tema				
INGLESE	3	/	3	/	/	/

Numero 3 interrogazioni orali e n.3 verifiche scritte

La classe non ha fatto lezione in dad durante questo anno scolastico.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE DURANTE LA DIDATTICA IN PRESENZA

Al variare della tipologia di prova scritta sottoposta ai discenti (comprensione del testo, produzione scritta, applicazione di regole grammaticali, test di verifica dei contenuti, prova semi-strutturata per competenze) vengono valutate le aree interessate dalla prova ed il voto finale rappresenta una sintesi della valutazione relativa alle stesse.

Punteggio	Livello	Comprensione/ Produzione	Contenuti	Uso della lingua (morfosintassi, lessico, spelling)
2	Non sufficiente	Scarsissima comprensione e produzione di messaggi informazioni	Conoscenza dei contenuti scarsissima	Scarsissima conoscenza delle strutture morfosintattiche, del lessico e dello spelling
3	Non sufficiente	Gravi difficoltà nella comprensione e produzione di messaggi informazioni	Scarsa conoscenza dei contenuti	Conoscenza della morfosintassi scarsa, con gravi e diffusi errori; molto inadeguati lessico e spelling
4	Non sufficiente	Frammentaria e molto lacunosa la comprensione e produzione di messaggi/informazioni	Conoscenza dei contenuti decisamente inadeguata	Conoscenza delle strutture morfosintattiche frammentaria, lessico e spelling inadeguati
5	Non sufficiente	Incompleta la comprensione e produzione di messaggi	informazioni	Lacunosa la conoscenza dei contenuti



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

U
s
o

i
n
c
e
r
t
o

e

n
o
n

s
e
m
p
r
e

a
d
e
g
u
a
t
o

d
e
l
l
a

m
o
r
f
o
s
i
n
t
a
s
s
i

e

d
e
l

l
e
s
s
i
c
o



6	Sufficiente	Comprensione/produzione di messaggi informazioni essenziale e semplice	Conoscenza dei contenuti adeguata ma non approfondita	Conoscenza adeguata, ma non approfondita della morfosintassi e del lessico. Spelling accettabile
7	Discreto	Abbastanza sicura e pertinente la comprensione produzione di messaggi informazioni	Appropriata la conoscenza dei contenuti	Uso sostanzialmente corretto delle strutture morfosintattiche, del lessico e dello spelling
8	Buono	Completa la comprensione/produzione di messaggi informazioni	Sicura la conoscenza dei contenuti	Corretto l'uso della morfosintassi pur se con qualche errore; lessico e spelling precisi
9	Ottimo	Approfondita e ampia la comprensione/produzione di messaggi informazioni	Conoscenza dei contenuti approfondita e precisa	Accurato l'uso delle strutture linguistiche; precisi lessico e spelling; qualche imprecisione
10	Eccellente	Spiccata padronanza nella comprensione e produzione molto approfondita e articolata	Molto approfondita e sicura la conoscenza dei contenuti con spunti personali ed originali	Uso della morfosintassi e del lessico molto appropriato; eventuali imprecisioni irrilevanti

Punteggio per area

Media punteggi e voto finale Media: _____ / 10 - **Voto finale** _____ / 10

Griglia per la valutazione delle prove scritte di inglese - Allievi con DSA e/o BES

Al variare della tipologia di prova scritta sottoposta ai discenti (comprensione del testo, produzione scritta, applicazione di regole grammaticali, test di verifica dei contenuti, prova semi-strutturata per competenze) vengono valutate le aree interessate dalla prova ed il voto finale rappresenta una sintesi della valutazione relativa alle stesse.

La griglia è intenzionalmente adattata per tenere conto delle misure dispensative previste dal PDP, in particolare:

- non vengono valutati eventuali errori di spelling e alterazioni della forma scritta laddove la comprensione del lessema non sia inficiata.
- dove pertinente alla tipologia di prova, viene data priorità al contenuto rispetto alla forma nella sintesi di valutazione.

In merito agli strumenti compensativi previsti dal PDP:

- si prevede un tempo più lungo per lo svolgimento della prova o la prova stessa viene ridotta nel numero di esercizi/attività proposte.
- viene altresì permesso ed incoraggiato l'utilizzo di mappe concettuali redatte/elaborate dall'allievo in accordo con l'insegnante (tavola delle coniugazioni verbali e delle regole grammaticali, mappa concettuale dei contenuti)

Punteggio	Livello	Comprensione		Uso della lingua (sintassi, lessico)
		Produzione	Contenuti	
2	Non sufficiente	Scarsissima comprensione e produzione di messaggi/informazioni	Conoscenza dei contenuti scarsissima	Scarsissima conoscenza delle strutture morfosintattiche e del lessico
3	Non sufficiente	Gravi difficoltà nella comprensione e produzione di messaggi/informazioni	Scarsa conoscenza dei contenuti	Conoscenza della morfosintassi scarsa, con gravi e diffusi errori; molto inadeguato il lessico
4	Non sufficiente	Frammentaria e molto lacunosa la comprensione e produzione di messaggi/informazioni	Conoscenza dei contenuti decisamente inadeguata	Conoscenza delle strutture morfosintattiche frammentaria, lessico inadeguato
5	Non sufficiente	Incompleta la comprensione e produzione di	messaggi/informazioni	Lacunosa la conoscenza dei contenuti



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

U
S
O

i
n
c
e
r
t
o

e

n
o
n

s
e
m
p
r
e

a
d
e
g
u
a
t
o

d
e
l
l
a

m
o
r
f
o
s
i
n
t
a
s
s
i

e

d
e
l

l
e
s
s
i
c
o



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

		Comprensione		
6	Sufficiente	produzione di messaggi/informazioni essenziale e semplice	Conoscenza dei contenuti adeguata ma non approfondita	Conoscenza adeguata, ma non approfondita della morfosintassi e del lessico.
7	Discreto	Abbastanza sicura e pertinente la comprensione produzione di messaggi/informazioni	Appropriata la conoscenza dei contenuti	Uso sostanzialmente corretto delle strutture morfosintattiche e del lessico
8	Buono	Completa la comprensione produzione di messaggi informazioni	Sicura la conoscenza dei contenuti	Corretto l'uso della morfosintassi pur se con qualche errore; lessico preciso
9	Ottimo	Approfondita e ampia la comprensione produzione di messaggio informazioni	Conoscenza dei contenuti approfondita e precisa	Accurato l'uso delle strutture linguistiche; preciso il lessico; qualche imprecisione
10	Eccellente	Spiccata padronanza nella comprensione e produzione molto approfondita e articolata	Molto approfondita e sicura la conoscenza dei contenuti con spunti personali ed originali	Uso della morfosintassi e del lessico molto appropriato; eventuali imprecisioni irrilevanti

Punteggio per area

Media punteggi e voto finale Media: _____ / 10 - **Voto finale** _____ / 10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA LINGUA INGLESE

(SECONDO BIENNIO- domande tecniche)

(si richiama a quanto precedentemente indicato per Allievi BES)

	PUNTI	0,5	1,5	2,5	3/3.5	4
CONTENUTO		Non conosce gli argomenti trattati e/o consegna in bianco	Conosce solo alcuni argomenti e in modo superficiale	Conosce gli argomenti in modo sufficiente	Conosce gli aspetti principali di tutti gli argomenti trattati	Conosce approfonditamente gli argomenti trattati, dimostrando capacità di collegamento
DESCRITTORI		Risposta errata o assente	Il contenuto è Informazioni molto parziali o espresse in forma confusa	Informazioni nel complesso corrette ma non complete o adeguatamente espresse sul piano morfosintattico e lessicale	Informazioni corrette e complete, adeguatamente espresse sul piano morfosintattico e lessicale	Informazioni corrette e complete, adeguatamente espresse sul piano morfosintattico . Utilizzo e conoscenza del lessico e della terminologia tecnica corretto e appropriato
INDICATORI		Comprendere i quesiti	Esprimere argomenti in modo preciso	Capacità di sintesi	Conoscenza morfosintattica	



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

	Conoscenza degli argomenti
	Conoscenza delle strutture grammaticali
COMPETENZE	Saper esprimere correttamente informazioni
	Saper rielaborare informazioni
	Saper sintetizzare
	Comprensione della lingua

QUESTION 1 points

QUESTION 2 points

Total QUESTIONS
points

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - lingua inglese

- prove orali

GIUDIZIO	VOTO	VALUTAZIONE
ECCELLENTE	10	Conoscenza ottima. Comprensione approfondita. Rielaborazione originale, critica ed efficace anche con validi apporti interdisciplinari. Espressione ricca, articolata, precisa e appropriata.
OTTIMO	9	Conoscenza ampia. Comprensione approfondita. Inquadramento dei contenuti in un ampio contesto di collegamenti anche interdisciplinari e sintesi personali. Espressione fluida e sicura.
BUONO	8	Conoscenza buona. Comprensione di tutti gli argomenti trattati. Analisi chiare e sintesi strutturate. Espressione appropriata con adeguata padronanza delle terminologie specifiche.
DISCRETO	7	Conoscenza discreta e comprensione adeguata di tutti gli argomenti trattati. Espressione corretta con analisi chiare ed apprezzabili capacità di sintesi.
SUFFICIENTE	6	Conoscenza puntuale degli elementi basilari. Comprensione essenziale. Espressione corretta ma elementare.
INSUFFICIENTE	5	Conoscenza frammentaria degli elementi fondamentali. Comprensione approssimativa. Analisi superficiali. Espressione non sempre chiara e corretta.
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	3-4	Conoscenza di qualche nozione isolata e priva di significato. Comprensione marginale. Espressione scorretta e incoerente.

Matematica

Materia: MATEMATICA (scritto-orale) 3h.

Prof.ssa CARUSO Grazia Lucia Classe 5 sez A,

Libri di testo:

LA matematica a colori. Edizione arancione per il secondo biennio. Volumi 3b, 4, 5

Autori: Leonardo Sasso



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Casa editrice: Petrinì



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

SEZIONE 1

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

Competenze

- 1 Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- 2 Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- 3 Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati
- 4 Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
- 5 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

Quinto anno

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.
- 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.
- Individuare e riassumere momenti significativi nella storia del pensiero matematico

SEZIONE 2 (A CURA DEL DOCENTE)

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

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)

Problemi di massimo e minimo.

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Integrale indefinito e definito.

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Integrazioni numeriche

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.



Distribuzione di probabilità discrete Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto X N.T.

Distribuzioni di probabilità continue Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto X N.T.

Probabilità condizionate e teorema di Bayes Raggiunto Parz. Raggiunto X Non Raggiunto

ABILITA'

Saper risolvere problemi di massimo e di minimo X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper risolvere integrali indefiniti. X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper calcolare integrali definiti di funzioni semplici. X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper calcolare il valore approssimato della misura di un'area di una superficie piana X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper calcolare misure di aree di superfici di poliedri e di solidi di rotazione X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper risolvere problemi di carattere economico applicando la probabilità X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper determinare la distribuzione di una variabile aleatoria discreta Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare e realmente svolti

PROBLEMI DI MASSIMO E MINIMO

INTEGRAZIONE INDEFINITA E DEFINITA

COMPLEMENTI SULL'INTEGRALE INDEFINITO

DEFINITO

RIPASSO DI CALCOLO COMBINATORIO E

PROBABILITÀ CLASSICA

MODULO N° 1 Titolo Ripasso PROBLEMI DI MASSIMO E MINIMO.

N° U. A 1.

Conoscenze:

Massimo e minimo di una funzione relativi e assoluti.

Unità

Saper risolvere problemi di massimo e minimo di una funzione..

d'apprendimento

Abilità

Utilizzare le tecniche dell'analisi matematica, rappresentandole anche sotto forma grafica.

1

Competenze

Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.



MODULO N° 2 Titolo INTEGRALE INDEFINITO E DEFINITO N° U. A. 2

	Conoscenze:	Integrale indefinito e definito
Unità d'apprendimento 2	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

N° U. A. 3

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

MODULO N° 4 Titolo: RIPRESA del CALCOLO COMBINATORIO e di PROBABILITÀ CLASSICA N° U. A. 4

	Conoscenze:	Calcolo combinatorio. Calcolo delle probabilità.
Unità d'apprendimento 1	Abilità:	Saper risolvere problemi con il calcolo combinatorio e la probabilità.
	Competenze	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
	Competenze	Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE :

Griglie per la valutazione delle prove scritte



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

La correzione del compito verrà effettuata assegnando ad ogni esercizio/problema/quesito o a ciascuna sua parte un punteggio. Il punteggio verrà assegnato preventivamente sulla traccia del compito dall'insegnante affinché lo studente possa orientarsi circa lo svolgimento del compito. La somma dei punteggi riportati nei singoli esercizi/ problemi costituirà il punteggio alunno (PA) assegnato a ciascun compito. Per l'assegnazione del voto in decimi si utilizzerà la seguente formula di corrispondenza tra Pa (punteggio dell'alunno), Pt (punteggio totale) e V (voto in decimi):



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

per le prove strutturate (assegnando 5 punti per ogni risposta corretta, 0 punti per ogni risposta errata e 1 punto per ogni risposta non data) e la seguente formula:

per tutte le altre tipologie di prove.

Per la valutazione delle competenze invece si utilizzerà la seguente formula

dove è il punteggio dell'alunno relativo alla competenza, è il punteggio totale relativo alla competenza e è il punteggio della competenza da associare al livello corrispondente nella seguente griglia.

GRIGLIA DELLE COMPETENZE

Asse matematico

Competenza 1 (M1): Utilizzare le tecniche dell'analisi matematica, rappresentandole anche sotto forma grafica.

Livelli competenza M1

Punteggi

Livello base

Livello base

L'allievo talvolta utilizza le tecniche dell'analisi matematica, che dimostra di conoscere e di saper utilizzare solo in casi molto semplici; è in grado di motivare i risultati conseguiti solo se guidato.

55-70

Livello intermedio

Livello intermedio

L'allievo con imprecisioni non gravi utilizza le tecniche dell'analisi matematica, che dimostra di conoscere e di saper utilizzare anche per risolvere esercizi articolati; generalmente è in grado di convalidare, motivando, i risultati conseguiti.

71-81

Livello avanzato

Livello avanzato

L'allievo utilizza in modo autonomo e appropriato le tecniche dell'analisi matematica, per la risoluzione di problemi che dimostra di conoscere e di saper utilizzare con sicurezza anche per risolvere esercizi articolati e complessi; è sempre in grado di convalidare, motivando, i risultati conseguiti.

82-100

Competenza 2 (M2): Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi

Livelli competenza M2

Punteggi

Livello base

Livello base

L'allievo talvolta individua strategie appropriate per la soluzione di problemi, commette errori nell'utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo algebrico e nella rappresentazione grafica

55-70



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Livello intermedio

71-81

Livello intermedio

L'allievo con imprecisioni non gravi individua strategie appropriate per la soluzione di problemi

Livello avanzato

Livello avanzato

L'allievo individua correttamente strategie appropriate per la soluzione di problemi.

82-100

Competenza 3 (M3): Utilizzare gli strumenti del calcolo integrale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.

Livelli competenza M3

Livello base

55-70

Livello base L'allievo comprende con qualche incertezza l'utilizzo degli strumenti del calcolo integrale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.

Livello intermedio

Livello intermedio L'allievo comprende con poche incertezze l'utilizzo degli strumenti del calcolo integrale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.

71-81

Livello avanzato

L'allievo comprende correttamente l'utilizzo degli strumenti del calcolo integrale nella descrizione e modellizzazione di fenomeni di varia natura.

Livello avanzato

82-100

Competenza 4 (M4): Confrontare e analizzare figure geometriche individuandone invarianti e relazioni.

Livelli competenza M4

Punteggi



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Livello base

L'allievo con qualche incertezza confronta e analizza figure geometriche individuandone invarianti e relazioni.

Livello base

55-70

Livello intermedio

L'allievo confronta e analizza figure geometriche individuandone invarianti e relazioni in modo autonomo con poche incertezze

Livello intermedio

71-81

Livello avanzato

L'allievo confronta e analizza figure geometriche individuandone invarianti e relazioni in modo autonomo e corretto

Livello avanzato

82-100

Competenza 5 (M5): Analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo

Livelli competenza M5

Livello base

Livello base

L'allievo sa analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo con qualche incertezza.

55-70

Livello intermedio

Livello intermedio

L'allievo sa analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo in maniera autonoma con qualche incertezza.

71-81

Livello avanzato

L'allievo sa analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo in maniera corretta.

Livello avanzato

82-100

Competenza 6 (M6): Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli

Livelli competenza M6



Livello base	Livello base
L'allievo sa utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli con qualche incertezza , solo se guidato.	55-70
Livello intermedio L'allievo sa utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli in maniera autonoma con qualche incertezza.	Livello intermedio
	71-81
Livello avanzato	Livello avanzato
L'allievo sa utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli in maniera autonoma.	82-100

Asse linguistico

Competenza 1 (L1): Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti

Livelli competenza L1	Punteggi
Livello base	Livello base
L'allievo utilizza sufficienti strumenti espressivi e adeguati mezzi comunicativi nella relazione in vari contesti.	55-70
Livello intermedio	Livello intermedio
L'allievo utilizza buoni strumenti espressivi e discreti mezzi comunicativi nella relazione in vari contesti.	71-81
Livello avanzato	Livello avanzato
L'allievo utilizza ottimi strumenti espressivi e ottimi mezzi comunicativi nella relazione in vari contesti.	82-100

Griglia per la valutazione del colloquio orale

Indicatori	voto / 10
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze scarse, lessico scorretto Non individua i concetti chiave • Non coglie l'oggetto della discussione 	2-3
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze frammentarie, lessico stentato • Non effettua collegamenti tra i vari aspetti trattati • Non coglie l'oggetto della discussione 	4
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze scarse degli aspetti principali affrontati, lessico limitato • Utilizza le conoscenze acquisite in ambiti specifici solo se guidato 	5



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

- Coglie con molte difficoltà l'oggetto della discussione



RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI MINIMI

- Conoscenze di base, lessico semplice 6
- Utilizza le conoscenze acquisite in ambiti specifici
- Segue la discussione trattando gli argomenti in modo sommario

- Conoscenze precise, lessico corretto 7
- Utilizza le conoscenze acquisite in ambiti specifici, spiegandone l'applicazione. Discute sotto la guida dell'interlocutore

- Conoscenze puntuali, lessico chiaro
- Utilizza le conoscenze acquisite in ambiti specifici, spiega e motiva l'applicazione realizzata 8
- Discute e approfondisce sotto la guida dell'interlocutore

- Conoscenze sicure, lessico ricco 9/10
- Utilizza con sicurezza le conoscenze acquisite, spiega le regole di applicazione. Discute e approfondisce le tematiche del colloquio

Economia, estimo, marketing e legislazione

DISCIPLINA: ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE (2 ore)

Prof. Giuseppe Dacomo

Libro di testo: Estimo e commercializzazione dei prodotti agroalimentari – F. Battini – Ed. Agricole - Vol. B

- Dispense in formato digitale fornite dai docenti

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

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)

- | | | | |
|---|---|---|--|
| a) conoscere i beni rustici, la loro stima e quella delle scorte aziendali | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto | <input 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 checked="" type="checkbox"/> Raggiunto | <input 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 culturali | <input type="checkbox"/> Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |
| f) conoscere i criteri di stima dei miglioramenti fondiari | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |
| g) conoscere i criteri di stima delle colture arboree | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |
| h) conoscere gli elementi costitutivi del catasto terreni | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

i) conoscere i criteri di stima delle servitù prediali

Raggiunto

Parz. Raggiunto

Non Raggiunto



COMPETENZE

- j) scegliere il procedimento estimativo adeguato alla situazione proposta Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
- k) redigere in forma corretta e con l'utilizzo del linguaggio tecnico una relazione estimativa Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
- l) saper effettuare la stima dei fondi rustici Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
- m) saper effettuare la stima dei fondi rustici Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
- n) saper effettuare la stima dei miglioramenti fondiari Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
- o) esporre in modo chiaro e corretto i concetti acquisiti Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
- p) applicare correttamente e coerentemente i concetti acquisiti rispettando la consegna assegnata Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

Obiettivi minimi relativi alla classe quinta

Si considerano obiettivi minimi irrinunciabili per la classe quinta.

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

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

- | | |
|------------------------------------|----|
| 1) ESTIMO RURALE | si |
| 2) ESTIMO CATASTALE | si |
| 3) LEGISLAZIONE VITICOLO ENOLOGICA | si |
| 4) ESTIMO LEGALE | si |

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

MODULO N. 1 TITOLO: ESTIMO RURALE

CONOSCENZE

OBIETTIVI



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

"Umberto I" - ALBA

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



I.I.S. "Umberto I" - ALBA



Conoscere il metodo del confronto e le principali metodologie di stima.

ima storica, stima a vista)

Conoscere la stima dei fondi affittati, delle scorte aziendali, dei frutti pendenti, delle anticipazioni culturali

C
o
n
o
s
c
e
r
e

l
a

s
t
i
m
a

d
e
i

f
o
n
d
i

r
u
s
t
i
c
i

(
s
t
i
m
a

s
i
n
t
e
t
i
c
a

p
a
r
a
m
e
t
r
i
c
a
,
s
t
i
m
a

p
e
r

v
a
l
o
r
i

t
i
p
i
c
i
,
s
t



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

OBIETTIVI Saper scegliere ed applicare i procedimenti estimativi adeguati alle situazioni analizzate e proposte nel rispetto della normativa specifica di settore.

COMPETENZE

U.D. 1 Estimo generale

U.D. 2 I beni rustici, stima dei fondi rustici

U.D. 3 Miglioramenti fondiari cenni, legato alle coltivazioni arboree;

CONTENUTI U.D. 4 Costo di impianto di un vigneto;

in U.D. U.D. 5 Stima delle colture in atto;

U.D. 6 Stima del vigneto: valore terra nuda, momento intermedio al ciclo, valore del soprassuolo;

U.D. 8 Stima dei frutti pendenti, delle anticipazioni colturali e dei residui di fertilità;

TEMPI 24 ore

MODULO N. 2 TITOLO: ESTIMO CATASTALE

OBIETTIVI 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.

CONOSCENZE Conoscere i documenti del catasto terreni ed i collegamenti con il catasto fabbricati;

OBIETTIVI Saper impostare correttamente una relazione tecnica estimativa anche nel rispetto della procedura.

COMPETENZE Saper utilizzare i dati catastali nelle diverse applicazioni pratiche e legali.

CONTENUTI U.D. 1 L'attività tecnico professionale

in U.D. U.D. 2 Il catasto terreni applicato.

TEMPI Ore 9

MODULO N. 3 TITOLO: LEGISLAZIONE ENOLOGICA

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, uso di lieviti selezionati, uso di enzimi pectolitici).

OBIETTIVI Conoscere i documenti di accompagnamento del settore viticolo-enologico;

CONOSCENZE Conoscere i registri di cantina e gli adempimenti richiesti dalla normativa in vigore;

Conoscere le norme relative ai contenitori e alle chiusure di garanzia previste nel settore;

Conoscere la normativa dei vini speciali;

Saper utilizzare correttamente le diverse pratiche enologiche nel rispetto della normativa italiana e comunitaria;

OBIETTIVI Essere in grado di assolvere agli obblighi formali previsti dalle diverse pratiche enologiche.

COMPETENZE 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.

U.D. 1 Albi D.O.C. e D.O.C.G. e dichiarazioni

CONTENUTI



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

in U.D.

U.D. 2 Aspetti normativi delle certificazioni obbligatorie.

U.D. 3 Documenti di trasporto e registri di cantina;

U.D. 4 Marketing



TEMPI	Ore 17
MODULO N. 4	TITOLO: ESTIMO LEGALE
	<p>Conoscere le norme relative ai diritti di servitù personale e servitù prediale e i relativi procedimenti di stima</p> <p>Conoscere i procedimenti di stima adottabili per il calcolo degli indennizzi relativi alle servitù prediali.</p>
OBIETTIVI	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
CONOSCENZE	<p>Conoscere le norme in vigore per le successioni ereditarie con le relative applicazioni, gli aspetti economici ed i procedimenti interessati.</p> <p>Concetto di danno e relativa normativa di riferimento, danni da grandine, incendio, responsabilità civile.</p>
OBIETTIVI	Saper impostare correttamente una relazione tecnico-estimativa, adottando le procedure adeguate. Saper scegliere una forma di contratto assicurativo funzionale alla situazione in analisi
COMPETENZE	<p>Saper impostare correttamente un relazione tecnico estimativa con relativa determinazione del danno.</p> <p>Essere in grado di calcolare gli indennizzi e i valori dei diritti per ciascuna figura interessata.</p>
	<p>U.D. 1 Stima dei danni.</p> <p>U.D. 2 Servitù prediali</p>
CONTENUTI	U.D. 3 Espropriazioni per causa di pubblica utilità
in U.D.	<p>U.D. 4 Consorzi.</p> <p>U.D. 5 Successioni ereditarie</p>
TEMPI	Ore 15

METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE NEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO DURANTE LA DIDATTICA IN PRESENZA AL 15/05

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	X
Laboratorio		Biblioteca: libri, riviste, quotidiani	X Lavoro individuale guidato	X
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	Lavori di gruppo	
Azienda Agraria	X	Sopralluoghi	X 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	X	Dizionari monolingue		



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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		Prova semistrutturata strutturata	Problema	
		Articolo giornalistico	Relazione		Casi	Progetto
Economia estimo legislazione e marketing				5		2

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE DURANTE LA DIDATTICA

INDICATORE	DESCRITTORE	Punteggio max per ogni indicatore	Punteggio attribuito
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina	1 assente	5	
	2 scarsa		
	3 parziale		
	4 adeguata		
	5 completa		
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo; capacità di analisi delle situazioni problematiche	1 assente	8	
	2 scarsa		
	3 parziale		
	4 adeguata		
	5 completa		
Completezza nello svolgimento della traccia; coerenza dei risultati e degli elaborati tecnici	1 assente	4	
	2 scarsa		
	3 parziale		
	4 adeguata		
	5 completa		
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente	1 assente	3	
	2 scarsa		
	3 parziale		
	4 adeguata		
	5 completa		

TOTALE PUNTEGGIO

Viticoltura e difesa della vite

VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE A.S. 2023/2024

Disciplina: VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE 3 h (2 in codocenza).

Classe 5 Sez. A

Professori: Reinotti Marco – Fenocchio Emanuele



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

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

Materiale didattico fornito dai docenti



SEZIONE 3 RELAZIONE FINALE

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

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)

Conoscere le diverse parti della pianta e la loro importanza e le funzioni svolte dai diversi organi della pianta	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere la modalità di compilazione della scheda ampelografica in tutte le sue parti e le schede dei principali vitigni della zona.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le fasi del ciclo vitale e annuale della vite.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere l'influenza dei diversi elementi dell'ecosistema sulla coltura della vite	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere il ciclo della fillossera e le sue ripercussioni sulla viticoltura italiana	<input type="checkbox"/> Raggiunto X Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere i principali portinnesti ammessi alla coltura in Italia.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere in modo adeguato tutti i parametri da prendere in considerazione per l'impianto del vigneto	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le pratiche e le tecniche di gestione dei vigneti delle diverse realtà viticole	<input type="checkbox"/> Raggiunto X Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere i principi fisiologici e gli scopi della potatura	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere i sistemi di potatura e le forme di allevamento utilizzate nelle diverse zone d'Italia con particolare attenzione alle forme locali	<input type="checkbox"/> Raggiunto X Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le basi fisiologiche della potatura verde	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le operazioni di potatura verde, le modalità di esecuzione, i vantaggi e svantaggi e le possibili ripercussioni sulla produzione	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere la sintomatologia, il ciclo e la prevenzione o lotta dei principali parassiti della vite	<input type="checkbox"/> Raggiunto X Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Conoscere le fisiopatie, virali e micoplasmosi sia nella sintomatologia che nelle modalità di infezione	<input type="checkbox"/> Raggiunto X Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.

ABILITA'

Saper dare spiegazioni circa il funzionamento di determinati organi e i processi fisiologici della pianta.	<input type="checkbox"/> Raggiunto X Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper dare indicazioni sulla modalità di compilazione di una scheda varietale	<input type="checkbox"/> Raggiunto X Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Saper dare indicazioni delle caratteristiche ampelografiche dei vitigni locali.

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

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

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper individuare e valutare le relazioni tra l'ecosistema e la coltura della vite

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper dare indicazioni sulle caratteristiche tecniche dei principali portinnesti e la loro affinità tra i diversi vitigni

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper dare indicazioni e giudizi circa la scelta del vitigno e del portinnesto

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

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

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper dare indicazioni utili sulla tecnica più razionale di gestione del terreno vitato in funzione delle condizioni pedologiche e ambientali della zona.

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper dare indicazioni e spiegazioni plausibili circa la scelta del sistema di potatura e la forma di allevamento in funzione dell'ambiente pedoclimatico

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

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.

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper valutare le ripercussioni della potatura verde sulla produzione

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper dare giudizi e spiegazioni valide sull'opportunità o meno di effettuare un intervento in verde

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper dare indicazioni e formulare corretti piani di difesa della vite

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper effettuare la difesa della vite nel rispetto dell'ambiente e del consumatore

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper distinguere le sintomatologie delle diverse forme patogeniche onde poter intervenire in modo mirato senza possibilità di errori.

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Contenuti

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

Argomenti realmente svolti (consuntivo)



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

1) Caratteri morfologici e fisiologici del genere "vitis"	SI X	NO "
• Botanica della vite	SI X	NO "
• Caratteri morfologici descrittivi delle varietà	SI "	NO X
• Miglioramento genetico	SI X	NO "
• Ciclo vitale e annuale	SI X	NO "
2) Impianto e gestione del suolo:	SI X	NO "
• Ecosistema viticolo	SI X	NO "
• Propagazione e scelta dei portinnesti e dei vitigni	SI "	NO X
• Tecniche di gestione del suolo	SI X	NO "
• Nutrizione minerale e organica	SI X	NO "
3) Gestione della chioma:	SI X	NO "
• Potatura di allevamento e di produzione	SI "	NO X
• Forme di allevamento (cenni)	SI X	NO "
• Interventi di potatura verde	SI X	NO "
4) Modalità di raccolta e qualità del prodotto:	SI X	NO "
• Determinazione dell'epoca di vendemmia (cenni)	SI "	NO X
• Raccolta manuale, agevolata e meccanica	SI X	NO "
• Composizione complessiva delle bacche	SI X	NO "
5) Coltivazione delle uve da tavola:	SI "	NO X
• Varietà maggiormente coltivate	SI "	NO X
• Caratteristiche tecniche e merceologiche	SI "	NO X
6) Difesa da avversità e parassiti	SI X	NO "
• Avversità da funghi, da insetti, da micoplasmi e da virus (cenni)	SI X	NO "
• Fisiopatie (cenni)	SI X	NO "
7) Norme nazionali e comunitarie di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale	SI X	NO "
• Disciplinari di produzione	SI "	NO X
• Normativa sul biologico	SI X	NO "



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

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

MODULO N. 1 Titolo: Sistematica e botanica della vite

- CONOSCENZE**
- Conoscere le diverse parti della pianta e la loro importanza
 - Conoscere le funzioni svolte dai diversi organi della pianta
- ABILITA'**
- Saper dare spiegazioni circa il funzionamento di determinati organi e i processi fisiologici della pianta.
- COMPETENZE**
- Interpretare e valutare la condizione di ordinarietà e di equilibrio morfologico della vite.
- CONTENUTI IN U.D.**
- **Morfologia della radice**
 - **Ciclo fenologico della radice**
 - **Ciclo biologico della radice**
 - **Il fusto/ceppo: morfologia**
 - **I tralci/germogli: morfologia**
 - **Le gemme: classificazione**
 - **La foglia: morfologia**
 - **L'infiorescenza: morfologia**

MODULO N. 2 Titolo: Ampelografia (miglioramento genetico: applicazione pratica)

- CONOSCENZE**
- Conoscere la modalità di compilazione della scheda ampelografica in tutte le sue parti
 - Conoscere le schede dei principali vitigni della zona.
- ABILITA'**
- Saper dare indicazioni sulla modalità di compilazione di una scheda
 - Saper dare indicazioni delle caratteristiche ampelografiche dei vitigni locali.
- COMPETENZE**
- Individuare i vitigni rappresentativi della zona
 - Consigliare il luogo adatto ad ogni vitigno
- CONTENUTI IN U.D.**
- **Composizione e finalità della scheda ampelografica**
 - **Descrizione del germoglio in ogni parte (10cm e fioritura)**
 - **Descrizione della foglia**
 - **Descrizione del grappolo**
 - **Caratteri principali del vitigno Dolcetto**
 - **Caratteri principali del vitigno Barbera**
 - **Caratteri principali del vitigno Nebbiolo**
 - **Caratteri principali del vitigno Moscato**

MODULO N. 3 Titolo: Fisiologia della vite



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

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

MODULO N. 4 Titolo: Ecologia viticola

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

MODULO N. 5 Titolo: I Portinnesti (cenni problematiche fillossera)

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Conoscere il ciclo della fillossera e le sue ripercussioni sulla viticoltura italiana• Conoscere i principali portinnesti ammessi alla coltura in Italia.
-------------------	--



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

ABILITA'

- Saper dare indicazioni sulle caratteristiche tecniche dei principali portinnesti
- Saper valutare l'affinità di innesto tra i diversi vitigni



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

COMPETENZE

- Essere in grado di scegliere il portinnesto più adatto ad un determinato terreno senza trascurare l'affinità d'innesto con i diversi vitigni.

- **Cenni storici**
- **Criteri di scelta dei portinnesti**
- **Vitis Riparia**

CONTENUTI IN U.D.

- **Vitis Rupestris**
- **Vitis Berlandieri**
- **Vitis Berlandieri x Riparia (Kober 5BB – SO4 – 420A – 161.49)**
- **Vitis Berlandieri x Rupestris (1103 Paulsen – 110R – 140Ru)**
- **Vitis Riparia x Rupestris (101.14)**
- **Altri (41B – Fercal – Gravesac)**

MODULO N. 6 **Titolo: Impianto del vigneto**

CONOSCENZE

- Conoscere in modo adeguata tutti i parametri da prendere in considerazione per l'impianto del vigneto
- Conoscere le modalità di esecuzione e la scelta del vitigno/portinnesto.

ABILITA'

- Saper dare indicazioni e giudizi circa la scelta del vitigno e del portinnesto
- 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)

COMPETENZE

- Saper pianificare nelle modalità e nelle sequenze più opportune le operazioni preliminari e di impianto del vigneto.

- **Esame conoscitivo del luogo (posizione fisiografica e caratteri pedologici)**
- **Analisi del terreno**

CONTENUTI IN U.D.

- **Sistemazione superficiale del terreno (livellamento e drenaggio)**
- **Scasso del terreno**
- **Progettazione del sesto e della geometria dell'impianto (tracciamento)**
- **Epoca e modalità di piantumazione**

MODULO N. 8 **Titolo: Operazioni ordinarie di coltivazione**

CONOSCENZE

- Principi di potatura secca
- Principi della potatura verde

ABILITA'

- Saper individuare le operazioni da effettuarsi sulla pianta in funzione del momento fenologico

COMPETENZE

- Saper gestire in modo equilibrato lo sviluppo della pianta
- Saper gestire la fascia produttiva in relazione all'andamento stagionale e alle attese enologiche



- CONTENUTI IN U.D.**
- Tecniche di potatura invernale nel Guyot
 - Tecniche di potatura invernale nel cordone speronato
 - Tecniche di potatura di allevamento
 - Scacchiatura
 - Palizzamento
 - Cimatura
 - Sfemminellatura
 - Sfogliatura dei grappoli
 - Diradamento dei grappoli
 - Campionamento dell'uva
 - Vendemmia

MODULO N. 9 Titolo: Miglioramento genetico in viticoltura (cenni)

- CONOSCENZE**
- Conoscere i metodi di miglioramento genetico applicati in viticoltura
 - Conoscere i caratteri da migliorare

- ABILITA'**
- Saper riconoscere i caratteri da migliorare

- COMPETENZE**
- Sapersi orientare nell'ambito della selezione massale

- CONTENUTI IN U.D.**
- Selezione massale (cenni)
 - Selezione clonale (cenni)
 - Certificazione dei cloni (cenni)
 - Incrocio o ibridazione (cenni)
 - Micropropagazione (non trattata)

MODULO N. 10 Titolo: Gestione del suolo (NON SVOLTO)

- CONOSCENZE**
- Conoscere le tecniche di gestione del suolo

- ABILITA'**
- Saper valutare le tecniche più opportune relative alla conservazione pedologica

- COMPETENZE**
- Saper predisporre il programma di gestione ideale per le esigenze aziendali (morfologia del suolo, meccanizzazione, idrologia)

- CONTENUTI IN U.D.**
- Tipi di lavorazione
 - Tipi di inerbimento
 - Diserbo (tecniche e classificazione dei gruppi di erbicidi)
 - Tecniche innovative di diserbo
 - Pacciamatura e sovescio

MODULO N. 11 Titolo: Concimazione della vite



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

CONOSCENZE

- Conoscere le basi della concimazione, i concimi, le carte nutrizionali e le modalità di determinazione dei fabbisogni.

ABILITA'

- Saper redigere un piano di concimazione adatto alle caratteristiche del vigneto e al tipo di produzione

COMPETENZE

- Saper essere in grado di identificare eventuali carenze nutrizionali

CONTENUTI IN U.D.

- **Concimazione di impianto**
- **Concimazione di allevamento/produzione (cenni)**
- **Ammendamento del suolo (cenni)**
- **Gestione della fertilità naturale del terreno (cenni)**

MODULO N. 12 **Titolo: Innessi della vite e propagazione**

CONOSCENZE

- Conoscere gli innessi praticati in viticoltura
- Conoscere le tecniche di propagazione della vite

ABILITA'

- Saper valutare la buona qualità dell'innesto sulla barbatella
- Saper valutare l'attecchimento dell'innesto in campo

COMPETENZE

- Saper individuare eventuali problematiche legate all'attecchimento degli innessi

CONTENUTI IN U.D.

- **Taleaggio**
- **Tipi di innesto in vivaio**
- **Tipi di innesto in vigneto (cenni)**
- **Propaggine (cenni)**

MODULO N. 13 **Titolo: Difesa fitosanitaria**

CONOSCENZE

- Conoscere i principali patogeni e parassiti
- Conoscere le norme di prevenzione per la distribuzione dei presidi fitosanitari

ABILITA'

- Saper impostare il modello di difesa tradizionale

COMPETENZE

- Saper impostare il modello di difesa integrata
- Saper impostare il modello di difesa biologica

CONTENUTI IN U.D.

- Saper individuare il programma di difesa più opportuno in merito agli obiettivi e alle esigenze dell'azienda e dell'ambiente

CONTENUTI IN U.D.

- **Definizione di patogeno e di parassita**
- **La lotta tradizionale**
- **La lotta integrata**
- **La lotta biologica**
- **Peronospora, oidio, muffa grigia, altri eventuali**
- **Artropofauna viticola (parassiti assoluti, obbligati e facoltativi) (cenni)**
- **I fitoplasmi della vite (cenni)**
- **Tecniche di distribuzione e di sicurezza per l'impiego dei fitofarmaci**



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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	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	DAD
ORE TOTALI	101 ore in didattica in presenza di cui 12 ancora da svolgere	
ORE TOTALI DAD	Nessuna	

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.

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 per ogni alunno)	Articolo giornalistico	Prova semi strutturata	Prova strutturata	Problema	
					Casi	Progetto
		Analisi di testo Saggio breve			Esercizi	
		Relazione				
		Tema				
Viticultura e difesa della vite presenza	1	3			3	1
Viticultura e difesa della vite con DAD	0	0			0	0

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE sia durante la didattica in presenza sia durante la didattica a distanza:

(allegate ad ogni compito assegnato; una copia, per le verifiche orali, allegata al presente)



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Viticultura e difesa della vite. A. S. - 2023/24 Classe 5^A



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE VERIFICHE SCRITTE in decimi (10/10)

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittori	Punteggio max per ogni indicatore (tot. 20)	Punteggio attribuito
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	1 assente		
	2 scarsa		
	3 parziale		
	4 adeguata	5	
	5 completa		
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	1 assente		
	3 scarsa		
	5 parziale		
	7 adeguata		
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	8 completa	8	
	1 assente/scarsa		
	2 parziale		
	3 adeguata	4	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	4 completa		
	1 assente/scarsa		
	2 parziale	3	
	3 adeguata/completa		

Alba, li _____

Viticultura e difesa della vite. A. S.- 2023/24 Classe 5^A

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE VERIFICHE ORALI in decimi (10/10)

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio	Punteggio assegnato
------------	-------------	-----------	---------------------



	Utilizza conoscenze, abilità e competenze acquisite in modo autonomo; sceglie i procedimenti adeguati per analizzare la proposta in oggetto e discutere i collegamenti multidisciplinari. Mostra in questo ambito di saper padroneggiare la lingua inglese sul contesto professionale di riferimento integrando la modalità di comunicazione in modo congruo e pertinente all'argomento di discussione	4	
	Analizza la proposta utilizzando conoscenze, abilità e competenze acquisite, ma deve essere guidato per individuare i collegamenti multidisciplinari da discutere.	3	
1. Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento multidisciplinare	Mostra di saper eventualmente interagire, anche in lingua inglese, con un preciso scopo comunicativo, ma su sollecitazione sull'argomento di discussione.		
	Analizza la proposta in modo parziale, evidenzia alcune difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari da discutere. Comprende il messaggio veicolato in lingua inglese seppur mostrando un grado di interazione basso o passivo	2	
	Analizza la proposta in modo incompleto, evidenzia numerose difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari da discutere. Non sempre comprende il messaggio veicolato in lingua inglese e mostra un grado di interazione basso (risposte monosillabiche) o passivo (risposte in italiano)	1	/4
	Conduce un'analisi puntuale, completa e dettagliata sintetizzando efficacemente contenuti ed esperienze	4	
	Analizza e sintetizza in modo funzionale e coerente	3	
2. Capacità di analisi/sintesi	Analizza e sintetizza in modo parziale e/o impreciso.	2	/4
	Manifesta evidenti difficoltà nell'analisi.	1	
	Argomentazione chiara, precisa e coerente, linguisticamente curata e con padronanza del linguaggio settoriale	4	
	Argomentazione organica ed essenziale, , linguisticamente organizzata, non sempre viene utilizzato il linguaggio settoriale	3	
3. Capacità argomentativa e padronanza della lingua	L'argomentazione non sempre permette di individuare con chiarezza gli snodi argomentativi, il linguaggio utilizzato è generico.	2	
	L'argomentazione risulta disorganica e frammentaria, il linguaggio manifesta criticità sia nel lessico generale sia in quello settoriale.	1	/4
	Il candidato esprime, considerazioni pertinenti sull'efficacia dei percorsi effettuati con riferimenti precisi al proprio orientamento professionale, alle soft skills acquisite e messe in gioco.	4	
	Nel colloquio emergono alcuni riferimenti alle soft skills più significative. Il candidato si sofferma sulle esperienze prendendo in considerazione gli aspetti relazionali e/o lavorativi.	3	
4. Soft Skills individuate	Il candidato si limita a riferire le attività svolte senza evidenziare una riflessione sulle stesse.	2	/4
	Il candidato non riesce ad argomentare in merito alle attività svolte.	1	
	Esprime in autonomia giudizi critici pertinenti e opportunamente motivati. Analizza in modo sistematico il proprio lavoro individuando punti di forza e di debolezza.	4	
	Esprime un giudizio critico motivato con semplici argomenti. Riconosce gli errori più evidenti ed è in grado di correggerli	3	
5. Rielaborazione critica e capacità di autocorrezione	Guidato, esprime un giudizio critico non sempre motivato. Riconosce gli errori se guidato e corregge parzialmente.	2	
	La rielaborazione personale risulta marginale. Non riconosce gli errori e/o non è in grado di correggersi.	1	/4



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

IRC

Competenze

Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto

multiculturale.

Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica.

Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica.

Materia: RELIGIONE (orale) 1h.

Prof. Rainero Sergio

Classe V sez. A

Libro: I colori della vita - Edizione ELLE DI CI

CONOSCENZE E ABILITA' LINEE GUIDA MINISTERIALI

(vedi pagina successiva)



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

CONOSCENZE

ABILITÀ

Ruolo della religione nella società contemporanea:

pluralismo, secolarizzazione, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;

Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;

Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;

Il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;

Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;

La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione;

Riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;

Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.

Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;

Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

SEZIONE 2 (A CURA DEL DOCENTE)

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

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)

Conosce il valore della religione nella società contemporanea	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
Conosce le forme quali: pluralismo, secolarizzazione e globalizzazione	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
Conosce il fondamento del cristianesimo in Cristo	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
Conosce il significato per l'esistenza umana dell'evento Cristo	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
Conosce la storia del Concilio Ecumenico Vaticano II	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
Conosce la crucialità del Vaticano II nella chiesa contemporanea	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
Conosce il matrimonio cristiano	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto
Conosce i contenuti del Concilio Vaticano II	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non Raggiunto



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Conosce il pensiero della Chiesa sui temi scientifici ed etici X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

ABILITÀ

Descrive l'incontro del messaggio universale cristiano con le culture particolari X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

Ha fatto proprio uno stile dialogico e di confronto X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

Rileva il cuore del messaggio cristiano rivolto all'esistenza umana X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

Confronta orientamenti e risposte cristiane ai problemi della condizione umana X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

Comprende il concetto di morale cristiana X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

Rielaborare i concetti acquisiti in ambito morale per leggere criticamente i diversi contesti della vita sociale X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

Rilegge le dinamiche affettive e relazionali dell'esistenza umana alla luce del Vangelo X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

Rilegge criticamente le fonti della tradizione cristiana X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

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

Argomenti realmente svolti (consuntivo)

- | | | |
|---|------|-----------------------------|
| 1) Il pensiero religioso nella società contemporanea | si X | no <input type="checkbox"/> |
| 2) Fenomeni contemporanei: pluralismo, secolarizzazione e globalizzazione | si X | no <input type="checkbox"/> |
| 3) La grammatica della fede nell'esistenza umana | si X | no <input type="checkbox"/> |
| 4) Desiderio umano e appello del Vangelo | si X | no <input type="checkbox"/> |
| 5) La risposta del Cristianesimo agli interrogativi propri dell'uomo | si X | no <input type="checkbox"/> |
| 6) Il Concilio Vaticano II | si X | no <input type="checkbox"/> |
| 7) La Chiesa tra crisi e rinnovamento | si X | no <input type="checkbox"/> |
| 8) La struttura sacramentale | si X | no <input type="checkbox"/> |
| 9) Il concetto di vocazione cristiana | si X | no <input type="checkbox"/> |
| 10) La dinamica uomo-donna e il Matrimonio | si X | no <input type="checkbox"/> |



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

11) La professione religiosa e l'Ordine

si

no



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

12) La dottrina sociale della chiesa si X no

EDUCAZIONE CIVICA

13) Partecipare al dibattito culturale si X no

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

**Argomenti realmente svolti
(consuntivo)**

- | | | | |
|----|-------------------------------|------|-----------------------------|
| 1. | Dottrina Sociale della Chiesa | si X | no <input type="checkbox"/> |
| 2. | Rerum Novarum | si X | no <input type="checkbox"/> |
| 3. | Patti Lateranensi | si X | no <input type="checkbox"/> |

ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE PER UNITA' D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

UA N° 1. Titolo: La fede cristiana nel mondo contemporaneo **Tempi 15 ore**

MODULO N. 1 **TITOLO: La fede cristiana nel mondo contemporaneo**

- | | |
|------------------------------|---|
| OBIETTIVI | · Conosce l'evoluzione del pensiero religioso nella società contemporanea |
| CONOSCENZE | · Conosce le forme quali: pluralismo, secolarizzazione e globalizzazione |
| OBIETTIVI | · Conosce la svolta antropologica nella teologia cristiana |
| COMPETENZE | · Conosce la struttura della grammatica della fede |
| (minimi in grassetto) | · Comprendere l'evoluzione del pensiero postmoderno circa la religione |
| CONTENUTI | · Confrontare il terreno della cultura con il Vangelo |
| TEMPI | · Affrontare criticamente le dinamiche della verità, della libertà e della fede nel contesto culturale odierno |
| | · Cristianesimo e cultura contemporanea |
| | · La dinamica antropologica (promessa-compimento) della fede cristiana |
| | 15 ore |



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

UA N ° 2. Titolo: La svolta della Chiesa: Il Vaticano II

Tempi 8 ore



MODULO N. 2	TITOLO: La svolta della Chiesa: il Concilio Vaticano II
OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> · Conosce i contenuti del Concilio Vaticano II
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> · Conosce le tematiche affrontate oggi dalla Chiesa · Conosce il pensiero della Chiesa sui temi scientifici
OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> · Comprendere il concetto di morale cristiana
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> · Rielaborare i concetti acquisiti in ambito morale per leggere criticamente i diversi contesti della vita sociale
(minimi in grassetto)	<ul style="list-style-type: none"> · Opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> · Il Cristianesimo nel mondo · Il Concilio Vaticano II
TEMPI	8 ore

UA N ° 3. Titolo: Essere cristiani oggi **Tempi 7 ore**

MODULO N. 3	TITOLO: Essere cristiani oggi
OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> · Conosce i sacramenti della chiesa
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> · Conosce il concetto di vocazione cristiana (matrimonio, ordine, vita religiosa) · Conosce la dottrina sociale della Chiesa
OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> · Comprendere la dinamica universale della vocazione cristiana
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> · Confronta le realtà rituali dell'uomo con la ritualità religiosa cristiana
(minimi in grassetto)	<ul style="list-style-type: none"> · Opera criticamente scelte negli ambiti sociali (lavoro, economia, politica...) in rapporto all'insegnamento cristiano
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> · La struttura sacramentale · La vocazione cristiana · La dottrina sociale della Chiesa
TEMPI	7 ore

UA N ° 4. Educazione Civica **Partecipare al dibattito culturale** **Tempi 3 ore**

UA	Conoscenze:	1A – I maggiori temi del dibattito culturale attuale (le posizioni distinte, le argomentazioni e le motivazioni e le possibili soluzioni da concordare)
	Abilità:	<p>Orientarsi all'interno dei maggiori temi del dibattito culturale attuale.</p> <p>Distinguere le varie posizioni.</p> <p>Riflettere sulle varie argomentazioni.</p> <p>Assumere una posizione consapevole, cosciente e coerente in merito alle posizioni distinte.</p> <p>Individuare soluzioni credibili, meglio se originali.</p>



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Competenze

Trasversalità ED. Civica 1

Partecipare al dibattito culturale



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)	Articolo giornalistico	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema	Casi	Progetto	Esercizi
	2		2					

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)	Articolo giornalistico	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema	Casi	Progetto	Esercizi

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:

La metodologia usata nelle lezioni, è così scandita:

1. presentazione del tema attraverso una lezione frontale, sulla base del testo in adozione o una lettura da altra fonte. Altre volte la lezione potrà prendere avvio da ricerche svolte o da quesiti posti dagli alunni stessi o anche, occasionalmente, da videoproduzioni;
2. discussione, confronto, approfondimento, visualizzazione alla lavagna dei concetti fondamentali, possibilità di appuntarsi i passaggi più significativi del discorso;
3. ricerche sulla Bibbia e confronto con altri testi che inducano e guidino la riflessione;
4. prospettive di sintesi (affinché si arrivi ad una conclusione e non venga lasciata in sospeso la tematica tra una lezione all'altra) e indicazioni di ricerca (libri, riviste, videoproduzioni).

Specchio Riassuntivo

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe	29	Lucidi e lavagna luminosa	Lezioni frontali X
Laboratorio video	X	Video, proiezioni, C.D. interattivi X	Lavoro individuale autonomo X
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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Sede esterna di stage dizionari monolingue

ORE TOTALI 29

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE :

(allegare)

Gli alunni saranno spesso interpellati, da posto, nel corso delle lezioni e coinvolti sia nella programmazione didattica che nel dialogo educativo.

Nel corso dell'anno sono inoltre previsti alcuni momenti più specifici di verifica, quali:

- "analisi del caso": esplorazione, attraverso categorie religiose, di un caso proposto dall'insegnante o da qualche avvenimento di attualità,
- "ricerca biblica": analisi di un problema attraverso il confronto con brani biblici;
- "prova argomentativa": confronto critico tra docente e allievo/i su fatti e problemi:

La valutazione degli alunni che si avvalgono dell'IRC viene effettuata con un giudizio riguardante l'interesse con il quale l'alunno segue l'insegnamento e il profitto che ne ritrae.

Agli alunni si attribuisce pertanto un giudizio sintetico in base alla seguente scala di valori.

Insufficiente (I): interesse discontinuo, comportamento non sempre corretto e mancato raggiungimento degli obiettivi minimi previsti, con carenze di conoscenze essenziali e di abilità di base.

Sufficiente (S): interesse essenziale, comportamento sostanzialmente corretto e raggiungimento parziale degli obiettivi previsti, con semplici conoscenze e abilità di base.

Discreto (M): interesse costante, comportamento equilibrato e discreto raggiungimento degli obiettivi previsti, con una conoscenza dei contenuti fondamentali.

Buono (L): interesse responsabile, comportamento consapevole, buon raggiungimento degli obiettivi previsti e il possesso di strumenti argomentativi ed espressivi adeguati.

Ottimo (D): interesse approfondito, comportamento serio e responsabile, pieno raggiungimento degli obiettivi previsti, preparazione completa ed approfondita, unita ad una buona rielaborazione ed argomentazione dei contenuti esposti.

Attività di recupero (I.D.E.I.) realizzate nel corso dell'anno scolastico: 2023/2024

Intermedio I Quadrimestre Studio individuale

Materia	Obiettivi Perseguiti	Data accertamento	Allievi interessati	N° di rif. Del modulo
---------	----------------------	-------------------	---------------------	-----------------------

Entro il -----

Fine I Quadrimestre Recupero con sospensione attività curriculare

Materia	Obiettivi Perseguiti	Data di svolgimento	Allievi interessati	N° di rif. Del modulo
---------	----------------------	---------------------	---------------------	-----------------------

Dal

Al.....

Accertamento entro il _____



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Intermedio II Quadrimestre Studio individuale



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Materia	Obiettivi Perseguiti	Data accertamento	Allievi interessati	N° di rif. Del modulo
---------	----------------------	-------------------	---------------------	-----------------------

Entro la fine del mese di aprile 2024

Fine II Quadrimestre Recupero estivo

Materia	Obiettivi Perseguiti	Data accertamento	Allievi interessati	N° di rif. Del modulo
---------	----------------------	-------------------	---------------------	-----------------------

SEZIONE 3 RELAZIONE FINALE

Per la certificazione delle competenze:

allegare il format proposto alla classe per la certificazione delle competenze.

Valutazione del livello medio di competenza raggiunto dal gruppo classe a conclusione dell'anno scolastico

Competenze	Livelli di competenza			
	Liv. Base NR	Liv. Base	Liv. Intermedio	Liv. Avanzato
Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;			X	
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;			X	
Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.			X	
Utilizzare e produrre testi multimediali.			X	

Legenda: Livello Base Non Raggiunto/Livello Base/Livello Intermedio/Livello Avanzato

Informazioni statistiche (a cura del docente):

1) moduli e U. D. previsti:

- sono stati apportati dei tagli sì o no X

gli eventuali tagli sono motivati da:

- riduzione ore di insegnamento sì o no o
- ritmi di apprendimento particolarmente lenti sì o no o
-



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

scelte didattiche sì o

no o

- altro



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

- sono state apportate delle variazioni si no X

quali i motivi:

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

2) Obiettivi Didattici (difficoltà incontrate dal docente)

- gli obiettivi preventivati sono stati raggiunti si X no o

le eventuali difficoltà incontrate dal docente:

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

Enologia

DISCIPLINA: ENOLOGIA (4 ore di cui 3 in compresenza)

Classe: 5 A

Prof. Lucido Paolo, Prof. Gamba Andrea

Libro di testo:

Enologia e biotecnologie vitivinicole - R. Guzzon, F. Mattivi, M. Ferrari, A. Menta - Zanichelli

Conoscenze

Abilità

- Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi di maturazione.
- Linee di trasformazione.
- Ricontri chimico-analitici sul mosto.
- Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa.
- Controllo dei processi trasformativi.
- Processi di stabilizzazione.
- Processi di conservazione e affinamento.
- Ricontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini
- Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale

- Definire i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni e tecnologie trasformative.
- Organizzare controlli relativi all'andamento delle fermentazioni.
- Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità.
- Individuare le normative relative alle attività produttive del settore enologico
- Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive del settore enologico

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi di maturazione.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Linee di trasformazione.	
Riscontri chimico-analitici sul mosto.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa. Controllo dei processi trasformativi.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Processi di stabilizzazione.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Processi di conservazione e affinamento.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini	<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 type="checkbox"/> N.T.

ABILITA'

Definire i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni e tecnologie trasformative.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input 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 checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input 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 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)		
1. RACCOLTA E RICEVIMENTO DELL'UVA IN CANTINA	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	
2. OPERAZIONI PREFERMENTATIVE E CORREZIONE DEI MOSTI ASPETTI APPLICATIVI	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	
3. VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE: TECNOLOGIA E CHIMISMO DELLA FERMENTAZIONE	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	
4. VINIFICAZIONE IN BIANCO	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	
5. VINIFICAZIONI IN ROSSO SPECIALI E ROSATI	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	
6. CENNI SUI CONTENITORI DEL VINO (LEGNO, VETRO, ACCIAIO, CEMENTO), PIGIATRICI, PRESSE, FLTRI ECC	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

7. TEORIA E PRATICA DELL'ANALISI SENSORIALE

si

no



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

8. FERMENTAZIONE MALOLATTICA E CORREZIONE AI VINI NUOVI	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
9. STABILIZZAZIONE DEI VINI	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
10. CONSERVAZIONE, MATURAZIONE E AFFINAMENTO	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
11. SPUMANTIZZAZIONE – VINI SPECIALI CON SPUMA	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
12. EDUCAZIONE CIVICA – I VINI BIOLOGICI	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>

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

MODULO N. 1 TITOLO: MATURAZIONE, RACCOLTA, ANALISI CHIMICHE E RICEVIMENTO DELL'UVA IN CANTINA

- Costituenti dell'uva e loro evoluzione, fattori che influiscono sulla maturazione, determinazione dell'epoca della raccolta (indici di maturazione).
- Cenni analisi densimetriche, rifrattometriche e metodi chimici (pH, °Babo, Acidità)
- Analisi meccanica del grappolo d'uva
- Le zone viticole italiane (da svolgere)

CONTENUTI IN U.D.

- Biosintesi dell'acido tartarico
- Determinazione dell'epoca ideale di raccolta
- Il chicco d'uva (struttura della buccia, della polpa, dei vinaccioli)
- Organizzazione del cantiere di raccolta; vendemmia manuale, agevolata e meccanizzata.
- Organizzazione del ricevimento dell'uva
- Tecniche di campionamento (da svolgere)

MODULO N. 2 TITOLO: I CONTENITORI DEL VINO-ORGANIZZAZIONE DI UNA CANTINA

- Caratteristiche tecniche dei locali afferenti alle diverse fasi del processo produttivo
- Vasi vinari in legno (botti)
- I recipienti in vetro e materiali moderni (alluminio, acciaio, cemento)
- Sughero e bottiglia (da svolgere)
- Fermentini in acciaio inox

CONTENUTI IN U.D.

MODULO N. 3 TITOLO: CORREZIONE DEI MOSTI E DEI VINI

CONTENUTI IN U.D.

- Disacidificanti /acidificanti del vino (da svolgere)
- Regola del taglio dei vini. (da svolgere)



MODULO N. 4 TITOLO: VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE

- Vinificazione per macerazione
- Organizzazione del ricevimento dell'uva, pigiatura e pigia-diraspatura, trasporto ai recipienti di fermentazione o alle presse eventuali aggiunte e correzioni.
- Fermentazione alcolica
- Conduzione della macerazione: cappello emerso e sommerso.

CONTENUTI IN U.D.

- Conduzione della fermentazione con particolare riferimento al controllo della temperatura e della densità (salasso).
- Follature e rimontaggi: modalità di esecuzione, numero e tempi.
- Fattori che influenzano e/o determinano la macerazione.
- Svinatura, torchiatura e destinazione dei torchiati

MODULO N. 5 TITOLO: VINIFICAZIONE IN BIANCO

- Vinificazione in bianco
- Caratteristiche peculiari dei vini bianchi.
- Ricevimento dell'uva, pigiatura e pressatura.
- Coadiuvanti di defecazione: Bentonite, Caseinato di k, Gelatina, Sol di Silice ecc..
- Conduzione della fermentazione, cause di instabilità e prevenzione delle ossidazioni

CONTENUTI IN U.D.

MODULO N. 6 TITOLO: TEORIA E PRATICA DELL'ANALISI SENSORIALE

- Tecniche e regole dell'assaggio, sensazioni visive, olfattive e gustative.
- Temperatura di servizio dei vini
- Ordine di servizio dei vini
- Schede di degustazione dei vini nei concorsi per le istituzioni delle D.O.C. (da svolgere)
- Categorie e relativi riferimenti di alcuni profumi e difetti dei vini

CONTENUTI IN U.D.

MODULO N. 7 TITOLO: VINIFICAZIONI IN ROSSO

- Vinificazione per macerazione carbonica (vini novelli) ;
- Cenni vinificazione governo toscano; (da svolgere)
- Cenni vinificazione super quattro (da svolgere)
- Cenni vinificazione a caldo (termovinificazione). (da svolgere)
- Estrazione della componente aromatica dei vini (da svolgere)

CONTENUTI IN U.D.

MODULO N. 8 TITOLO: FERMENTAZIONE MALOLATTICA



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

CONTENUTI IN U.D.

- Fermentazione malolattica (importanza e parametri tecnici)

MODULO N. 9 TITOLO: STABILIZZAZIONE DEI VINI/ CHIARIFICHE

- Colmature, travasi, impiego di gas inerti
- Chiarificazione dei vini: modalità e fattori che la influenzano.
- Coadiuvanti organici: Gomma arabica,
- Coadiuvanti minerali: La Bentonite, Sol di silice, PVPP

CONTENUTI IN U.D.

- Coadiuvanti proteici: Caseina, Colla di pesce, Gelatine, Albumine.
- Il Surcollaggio
- Prove di valutazione della stabilità dei vini.
- Aspetti prettamente enologici: Filtrazione, centrifugazione, pastorizzazione (da svolgere), refrigerazione (da svolgere), precipitazioni chimiche (tartrati), precipitazioni colloidali
- Cenni sull'imbottigliamento e abbellimento della bottiglia (da svolgere)

MODULO N. 10 TITOLO: CONSERVAZIONE ,MATURAZIONE E AFFINAMENTO

- Fenomeni chimici , chimico-fisici e biologici.
- Ruolo delle ossidazioni e riduzioni
- Terpeni dei vini (Metossipirazine, Norisoprenoidi, Muffe nobili)

CONTENUTI IN U.D.

- Odori del vino (Speziati, Floreali, Animali, Erbacei, Caramello, Tostato, ecc)
- Acetati: Acetato di etile
- Trasformazione delle sostanze coloranti (Biosintesi dei Polifenoli) (da svolgere)
- Invecchiamento provocato dalla cessioni del legno (affinamento dei vini in legno)

MODULO N. 11 TITOLO: SPUMANTIZZAZIONE – VINI SPECIALI CON SPUMA

CONTENUTI IN U.D.

- Metodo Champenoise o Metodo Classico
- Metodo Charmat o Martinotti

MODULO N. 12 TITOLO: EDUCAZIONE CIVICA

CONTENUTI IN U.D.

- I vini biologici

METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE NEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

Spazi utilizzati

Ore

Strumenti utilizzati

Metodologie utilizzate



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Aula di classe

90 Lucidi e lavagna luminosa

X Lezioni frontali

X



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Laboratorio	2	Video, proiezioni, C.D. interattivi	X	Lavoro individuale autonomo	X
Laboratorio		Biblioteca: libri, riviste, quotidiani		Lavoro individuale guidato	X
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	X	Lavori di gruppo	X
Azienda Agraria	16	Sopralluoghi	X	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			
ORE TOTALI	108				

Numero di verifiche formative e/o sommative effettuate utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo	Prova semistrutturata	Problema	Progetto
		Saggio breve		Casi	
		Articolo giornalistico	Prova strutturata	Esercizi	
		Relazione		Esercitazioni pratiche	
		Tema			
Enologia	4		2	18	1

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittori	Punteggio max per ogni indicatore (tot. 20)	Punteggio attribuito
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	1 assente	5	
	2 scarsa		
	3 parziale		
	4 adeguata		
	5 completa		



	1 assente	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	3 scarsa	
	5 parziale	
	7 adeguata	
	8 completa	8
	1 assente/scarsa	
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	2 parziale	
	3 adeguata	
	4 completa	4
	1 assente/scarsa	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	2 parziale	
	3 adeguata/completa	3

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio	Punteggio assegnato
1. Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento multidisciplinare	Utilizza conoscenze, abilità e competenze acquisite in modo autonomo; sceglie i procedimenti adeguati per analizzare la proposta in oggetto e discutere i collegamenti multidisciplinari. Mostra in questo ambito di saper padroneggiare la lingua inglese sul contesto professionale di riferimento integrando la modalità di comunicazione in modo congruo e pertinente all'argomento di discussione	4	
	Analizza la proposta utilizzando conoscenze, abilità e competenze acquisite, ma deve essere guidato per individuare i collegamenti multidisciplinari da discutere.	3	
	Mostra di saper eventualmente interagire, anche in lingua inglese, con un preciso scopo comunicativo, ma su sollecitazione sull'argomento di discussione.	2	
	Analizza la proposta in modo parziale, evidenzia alcune difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari da discutere. Comprende il messaggio veicolato in lingua inglese seppur mostrando un grado di interazione basso o passivo	1	
	Analizza la proposta in modo incompleto, evidenzia numerose difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari da discutere. Non sempre comprende il messaggio veicolato in lingua inglese e mostra un grado di interazione basso (risposte monosillabiche) o passivo (risposte in italiano)		/4
2. Capacità di analisi/sintesi	Conduce un'analisi puntuale, completa e dettagliata sintetizzando efficacemente contenuti ed esperienze	4	
	Analizza e sintetizza in modo funzionale e coerente	3	
	Analizza e sintetizza in modo parziale e/o impreciso.	2	
	Manifesta evidenti difficoltà nell'analisi.	1	/4



	Argomentazione chiara, precisa e coerente, linguisticamente curata e con padronanza del linguaggio settoriale	4	
	Argomentazione organica ed essenziale, , linguisticamente organizzata, non sempre viene utilizzato il linguaggio settoriale	3	
3. Capacità argomentativa e padronanza della lingua	L'argomentazione non sempre permette di individuare con chiarezza gli snodi argomentativi, il linguaggio utilizzato è generico.	2	
	L'argomentazione risulta disorganica e frammentaria, il linguaggio manifesta criticità sia nel lessico generale sia in quello settoriale.	1	/4
	Il candidato esprime, considerazioni pertinenti sull'efficacia dei percorsi effettuati con riferimenti precisi al proprio orientamento professionale, alle soft skills acquisite e messe in gioco.	4	
4. Soft Skills individuate	Nel colloquio emergono alcuni riferimenti alle soft skills più significative. Il candidato si sofferma sulle esperienze prendendo in considerazione gli aspetti relazionali e/o lavorativi.	3	
	Il candidato si limita a riferire le attività svolte senza evidenziare una riflessione sulle stesse.	2	/4
	Il candidato non riesce ad argomentare in merito alle attività svolte.	1	
	Esprime in autonomia giudizi critici pertinenti e opportunamente motivati. Analizza in modo sistematico il proprio lavoro individuando punti di forza e di debolezza.	4	
5. Rielaborazione critica e capacità di autocorrezione	Esprime un giudizio critico motivato con semplici argomenti. Riconosce gli errori più evidenti ed è in grado di correggerli	3	
	Guidato, esprime un giudizio critico non sempre motivato. Riconosce gli errori se guidato e corregge parzialmente.	2	
	La rielaborazione personale risulta marginale. Non riconosce gli errori e/o non è in grado di correggersi.	1	/4
			/20

Biotecnologie vitivinicole

SEZIONE 1

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

QUINTO ANNO



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel quinto anno. La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:

- 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.

L'articolazione dell'insegnamento di "Biotecnologie vitivinicole" in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe

COMPETENZE

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

Materia: BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE 2h. (2 codocenza)

Prof. Morcaldi Bruno, Cossentino Pasquale Classe V sezione BA

Testo consigliato: Raffaele Guzzon, Fulvio Mattivi, Mario Ferrari, Andrea Menta "Enologia e Biotecnologie vitivinicole", Zanichelli

Dispense del docente

CONOSCENZE E ABILITA' LINEE GUIDA MINISTERIALI



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Conoscenze

Abilità

Microrganismi e trasformazioni dei mosti e dei vini

Sistematica dei lieviti

Sistematica dei batteri Lieviti selezionati

Agenti della fermentazione primaria e secondaria

Culture 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 culture 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

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Microscopia e attrezzatura laboratorio microbiologia

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Sistematica lieviti e batteri

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Lieviti selezionati

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Agenti fermentazioni primarie e secondarie; fattori influenti

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Culture starter

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Le alterazioni dei mosti e dei vini e loro agenti

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

ABILITA'

Utilizzare microscopio ottico e strumenti di laboratorio

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Riconoscere gli agenti delle trasformazioni al microscopio

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Preparare culture standard; controllare i processi

Iniziali di fermentazione. Conteggi e isolamenti lieviti



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Individuare gli agenti delle alterazioni al microscopio

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività di settore

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

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

Argomenti realmente svolti
(consuntivo)

Le biotecnologie

x

Microscopia e laboratorio microbiologia

x

Sistematica dei lieviti selezionati e dei batteri

x

Microorganismi e trasformazione dei mosti e dei vini

x

Attrezzature, metodi di sviluppo, metodi di inibizione e sterilizzazione,

x

Agenti responsabili delle alterazioni, malattie e difetti dei mosti e dei vini

x

Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale

x

ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE PER UNITA' D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

MODULO N. 1 Titolo: Le biotecnologie

- Biotecnologie applicate allo studio dei microrganismi

CONOSCENZE

- Scoperta dei primi microrganismi ad azione fermentativa

- Ciclo vitale di un microrganismo (moltiplicazione, habitat di sviluppo, azione e target)

- Saper lavorare in equipe

ABILITA'

- Saper gestire delle attività di laboratorio e il processo produttivo

- Saper lavorare in sicurezza

- Saper individuare microrganismi, colonie, habitat di sviluppo



COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">- Saper riconoscere le diverse strumentazioni di laboratorio- Saper individuare le diverse fasi di sviluppo di un microrganismo
CONTENUTI IN U.D.	<ul style="list-style-type: none">· Cenni storici sulla crescita tecnologica delle biotecnologie· Caratteristiche della cellula dei lieviti e dei batteri· Sviluppo dei microbi in un ambiente acquoso (polverulento, fioccoso, granulare)· Quiescenza, importanza delle spore nei microrganismi· Fattore Killer
Obiettivi Minimi	<ul style="list-style-type: none">· Saper riconoscere alcune strumentazioni di laboratorio di Biotecnologie vitivinicole

MODULO N. 2 Titolo: Microscopia e laboratorio microbiologia

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">- 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
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">- Saper lavorare in equipe,- Saper gestire delle attività di laboratorio- Saper lavorare in sicurezza
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">- 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
CONTENUTI IN U.D.	<ul style="list-style-type: none">· Identificazione delle specie di lieviti più importanti ad uso enologico· Il genere Saccharomyces· Osservazione di un campione di Saccharomyces cerevisiae in laboratorio· Strumentazione di laboratorio· Differenza tra sterilizzazione e sanitizzazione di un laboratorio· Terreni di coltura microbica (Brodii e terreni)· Riconoscimento lieviti e batteri· Piastre e crescita microrganismi· Conta microbica· Norme di sicurezza in un laboratorio di chimica Agraria
Obiettivi minimi	<ul style="list-style-type: none">· Saper riconoscere un lievito al microscopio ottico



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Titolo: Agenti
della
fermentazione
primaria e
secondaria

- Colture
starter-



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere gli agenti microbici della fermentazione primaria e secondaria del vino- Conoscere le principali specie dei lieviti e batteri
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">- Saper valorizzare gli aspetti qualitativi dei prodotti- Saper applicare un protocollo di qualità, tracciabilità e sicurezza
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">- Saper gestire attività produttive e trasformative- Saper redigere relazioni tecniche e documentare delle attività individuali e di gruppo svolte in classe e/o laboratorio
CONTENUTI IN U.D.	<ul style="list-style-type: none">· Sistematica dei lieviti ad uso enologico· I lieviti starter coinvolti nella F.A.· I microrganismi presenti sull'uva (Colture di lieviti selvaggi)· Colture di lieviti indigeni di cantina· Colture di lieviti selezionati (L.S.A.)· Colture starter
Obiettivi minimi	<ul style="list-style-type: none">· Saper riconoscere alcuni generi dei lieviti
MODULO N. 4	Titolo: Agenti responsabili delle alterazioni dei mosti e dei vini
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere i principali agenti fermentativi e loro comportamento- Analizzare gli andamenti fermentativi e loro anomalie- Agenti responsabili delle alterazioni del mosto e del vino
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">- Saper gestire attività produttive- Saper redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali- Saper individuazione e riconoscimento agenti microbici
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">- Saper riconoscere i diversi processi fermentativi- Saper monitorare i processi fermentativi e distinguere eventuali anomalie- Gestire il processo di trasformazione con interventi di cura e/o prevenzione dei confronti delle alterazioni
CONTENUTI IN U.D.	<ul style="list-style-type: none">· Metabolismo e moltiplicazione dei lieviti· Malattie del vino: Acescenza o spunto, Brettanomyces, Girato, Amarore, Agrodolce – spunto lattico, Fioretta
Obiettivi minimi	<ul style="list-style-type: none">· Saper riconoscere alcune malattie, alterazioni e difetti del vino



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

MODULO N. 5 **Titolo: Sistematica ed azione dei Lieviti selezionati**



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

- CONOSCENZE** - I lieviti selezionati: significato, sistemi di isolamento caratteri tecnico - enologici
- ABILITA'** - Utilizzare i lieviti selezionati. Valutazione dei prodotti commerciali
- COMPETENZE** - Gestire attività produttive valorizzando gli aspetti qualitativi
- **Riconoscimento dei lieviti al microscopio ottico**
- CONTENUTI IN U.D.**
- **Il genere Saccharomyces**
 - **Il genere Pichia, Hansenula, Thorulaspora, Schizosaccharomyces, Saccharomyces, Dekkera, Brettanomyces, Klöckera, Candida**

Modulo N. 6 non trattato

MODULO N. 7 Titolo: Le alterazioni dei mosti e dei vini

- CONOSCENZE**
- Agenti responsabili alterazioni mosto e vino
 - Batteri acetici
 - Batteri lattici: omofermentativi ed eterofermentativi
- ABILITA'** - Individuazione e riconoscimento agenti microbici
- COMPETENZE** - Gestire il processo di trasformazione con interventi di cura e/o prevenzione dei confronti delle alterazioni
- CONTENUTI IN U.D.**
- **Batteri lattici: Omolattici ed eterolattici**
 - **Batteri acetici: Acetobacter vini**

MODULO N. 8 Titolo: Normativa sicurezza e tutela ambientale

- CONOSCENZE** - Conoscere la normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale
- ABILITA'** - Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività di settore
- COMPETENZE**
- Saper lavorare in modo individuale o in gruppo rispettando le norme di sicurezza
 - Saper tutelare l'ambiente con tecnologie a basso impatto ambientale
- CONTENUTI IN U.D.**
- **Norme di sicurezza in laboratorio di chimica agraria**
 - **D.P.I. da indossare in un laboratorio di chimica agraria**
- Obiettivi minimi**
- **Saper lavorare in sicurezza in un laboratorio di biotecnologie**



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve		Prova stutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
		Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semistrut turata			
Biotechnologie vitivinicole	2	0	1	1		

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		Prova stutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
		Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semistrut turata			
Biotechnologie vitivinicole	2		1	1		

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	Lezioni frontali
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi, x LIM	Lavoro individuale autonomo
Laboratorio	x	biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	x Lavori di gruppo
Azienda Agraria	x	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	



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

ORE TOTALI



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE : Prova scritta

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

I.I.S.S. "Umberto I" - ALBA

Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale

CANDIDATO _____ CLASSE 5 SEZ. BA

A.S. 2023-2024

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittori	Punteggio max per ogni indicatore (tot. 20)	Punteggio attribuito
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	1 assente		
	2 scarsa		
	3 parziale		
	4 adeguata	5	
	5 completa		
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	1 assente		
	3 scarsa		
	5 parziale		
	7 adeguata		
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	8 completa	8	
	1 assente/scarsa		
	2 parziale		
	3 adeguata		
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	4 completa	4	
	1 assente/scarsa		
	2 parziale		
	3 adeguata/completa	3	

Alba,

MORCALDI Bruno

Il Docente



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Candidato: _____ Data _____

Classe V Sezione BA



INDICATORI	DESCRIPTORI	Punteggio	Punteggio assegnato
1. Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento multidisciplinare	Utilizza conoscenze, abilità e competenze acquisite in modo autonomo; sceglie i procedimenti adeguati per analizzare la proposta in oggetto e discutere i collegamenti multidisciplinari. Mostra in questo ambito di saper padroneggiare la lingua inglese sul contesto professionale di riferimento integrando la modalità di comunicazione in modo congruo e pertinente all'argomento di discussione	4	
	Analizza la proposta utilizzando conoscenze, abilità e competenze acquisite, ma deve essere guidato per individuare i collegamenti multidisciplinari da discutere.	3	
	Mostra di saper eventualmente interagire, anche in lingua inglese, con un preciso scopo comunicativo, ma su sollecitazione sull'argomento di discussione.	2	
	Analizza la proposta in modo parziale, evidenzia alcune difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari da discutere. Comprende il messaggio veicolato in lingua inglese seppur mostrando un grado di interazione basso o passivo	1	/4
2. Capacità di analisi/sintesi	Analizza la proposta in modo incompleto, evidenzia numerose difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari da discutere. Non sempre comprende il messaggio veicolato in lingua inglese e mostra un grado di interazione basso (risposte monosillabiche) o passivo (risposte in italiano)	1	/4
	Conduce un'analisi puntuale, completa e dettagliata sintetizzando efficacemente contenuti ed esperienze	4	
	Analizza e sintetizza in modo funzionale e coerente	3	
	Analizza e sintetizza in modo parziale e/o impreciso.	2	/4
3. Capacità argomentativa e padronanza della lingua	Manifesta evidenti difficoltà nell'analisi.	1	
	Argomentazione chiara, precisa e coerente, linguisticamente curata e con padronanza del linguaggio settoriale	4	
	Argomentazione organica ed essenziale, , linguisticamente organizzata, non sempre viene utilizzato il linguaggio settoriale	3	
	L'argomentazione non sempre permette di individuare con chiarezza gli snodi argomentativi, il linguaggio utilizzato è generico.	2	
4. Soft Skills individuate	L'argomentazione risulta disorganica e frammentaria, il linguaggio manifesta criticità sia nel lessico generale sia in quello settoriale.	1	/4
	Il candidato esprime, considerazioni pertinenti sull'efficacia dei percorsi effettuati con riferimenti precisi al proprio orientamento professionale, alle soft skills acquisite e messe in gioco.	4	
	Nel colloquio emergono alcuni riferimenti alle soft skills più significative. Il candidato si sofferma sulle esperienze prendendo in considerazione gli aspetti relazionali e/o lavorativi.	3	
	Il candidato si limita a riferire le attività svolte senza evidenziare una riflessione sulle stesse.	2	/4
5. Rielaborazione critica e capacità di autocorrezione	Il candidato non riesce ad argomentare in merito alle attività svolte.	1	
	Esprime in autonomia giudizi critici pertinenti e opportunamente motivati. Analizza in modo sistematico il proprio lavoro individuando punti di forza e di debolezza.	4	
	Esprime un giudizio critico motivato con semplici argomenti. Riconosce gli errori più evidenti ed è in grado di correggerli	3	
	Guidato, esprime un giudizio critico non sempre motivato. Riconosce gli errori se guidato e corregge parzialmente.	2	
	La rielaborazione personale risulta marginale. Non riconosce gli errori e/o non è in grado di correggersi.	1	/4



Scienze motorie e sportive

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Disciplina Scienze Motorie (51 ore fino al 13/05 più 8 fino al 07/06)

Classe: 5 AA

Prof. Giorgio Fea

Libro di testo: "NUOVO PRATICAMENTE SPORT APPLICARE IL MOVIMENTO" D'ANNA

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

Competenze

Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo

Essere consapevoli delle potenzialità comunicative dell'espressività corporea e del rapporto possibile con le altre forme di linguaggio

Conoscere e inquadrare criticamente l'importanza dell'attività sportiva nella storia dei singoli, del mondo civile e della cultura

Avere padronanza della corporeità e del movimento

Essere consapevole delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo

CONOSCENZE E ABILITA' LINEE GUIDA MINISTERIALI

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

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)

conoscere le segnalazioni arbitrali e i regolamenti

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

conoscere le regole tecniche e tattiche dei principali giochi di squadra

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

conoscere e comprendere il concetto di salute

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

ABILITA'



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

saper arbitrare e compilare i referti delle principali discipline sportive individuali e di squadra

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

saper adattare i fondamentali individuali in contesti nuovi e non prestabiliti

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

saper riconoscere i principi nutritivi e i fattori che concorrono al fabbisogno energetico personale

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

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

Argomenti realmente svolti

(consuntivo)

1) CAPACITA' MOTORIE	si X	no o
2) GINNASTICA ATTREZZISTA	si X	no o
3) ATLETICA LEGGERA	si X	no
4) GIOCHI DI SQUADRA	si X	no
	si X	no o
5) CORRETTI STILI DI VITA		

ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE PER UNITA' D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

UA N° 1 Titolo CAPACITA' MOTORIE Tempi settembre/febbraio



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Conoscenze:	<ul style="list-style-type: none">-Conoscere i principi alla base del riscaldamento, conoscere le modificazioni fisiologiche nel riscaldamento, conoscere i fattori che determinano le capacità motorie e i metodi di sviluppo.-Conoscere le varie metodiche dello stretching-Saper organizzare un programma di miglioramento per almeno una capacità motoria-Saper eseguire esercizi di stretching per i vari settori muscolari-Saper riconoscere le capacità motorie specifiche di una disciplina sportiva.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none">-Essere consapevole delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo.
UA	<ul style="list-style-type: none">- Preatletismo generale- Potenziamento muscolare- Resistenza generale- Velocità e sulla destrezza.
Competenze:	<ul style="list-style-type: none">- Progetti motori e sportivi che prevedano una complessa coordinazione globale e segmentaria.- Proposte di stretching
Contenuti u.d	Esercitazioni individuali e in gruppo con e senza attrezzi, lavoro in stazioni, circuiti.

UA N° 2 Titolo GINNASTICA ATTREZZISTICA

Tempi 4 lezioni



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Conoscenze:

Abilità:

- Conoscere la terminologia di base e i principali attrezzi divisi per categorie.

-Saper eseguire progressioni con piccoli e grandi attrezzi.

-Saper organizzare autonomamente il lavoro in piccoli gruppi.

-Saper utilizzare il corpo come strumento comunicativo

Competenze:

UA

-Aver acquisito la consuetudine a dividere gli spazi di lavoro rispettando i tempi di apprendimento

- Avere padronanza della corporeità e del movimento

-Essere consapevoli delle potenzialità comunicative dell'espressività corporea e del rapporto possibile con le altre forme di linguaggio

-Progressioni a corpo libero

Contenuti :

UA N ° 3 Titolo ATLETICA Tempi : 6 lezioni

Conoscenze:

- Conoscere la tecnica, la terminologia di base e i regolamenti delle varie specialità.

Abilità:

- Saper eseguire i gesti tecnici delle varie specialità atletiche.

- Avere padronanza della corporeità e del movimento.

UA

Competenze:

- Essere consapevole delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo

Preatletismo generale

-Corsa velocità

- mezzofondo

Contenuti:

-salto in lungo



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

UA N° 4 Titolo GIOCHI DI SQUADRA Tempi settembre/giugno



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Conoscenze:

- Conoscere gli aspetti essenziali delle strutture e dell'evoluzione dei giochi e degli sport individuali e collettivi di rilievo nazionale e della tradizione locale;

-conoscere terminologia, regolamenti, tecniche e tattiche dei vari giochi sportivi.

Abilità:

-Saper applicare il regolamento come giudice di gara.

- Saper osservare ed analizzare il proprio gesto tecnico e quello dei compagni.

- Praticare almeno due sport/giochi di squadra.

-Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Competenze:

- Essere consapevole delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo

UA

- Conoscere e inquadrare criticamente l'importanza dell'attività sportiva nella storia dei singoli, del mondo civile e della cultura

- Avere padronanza della corporeità e del movimento

-pallavolo: sistemi di attacco, di ricezione e di difesa;

-pallacanestro: fondamentali di squadra di attacco e di difesa;

-calcio a 5 : sviluppo del concetto di difesa di attacco attraverso il gioco in sotto numero con eventuale riduzione del campo di gioco;(ATTIVITA' ALL'APERTO)

-badminton: applicazione fondamentali individuali nel contesto partita.

-tamburello: fondamentali individuali e di squadra.

- pallapugno : fondamentali individuali e di squadra

Contenuti:



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Conoscenze:

- Conoscere strategie da attuare per attuare un corretto e sano stile di vita(ed.Civica)

- Conoscere i benefici dell'attività fisica e gli effetti, di percorsi di preparazione fisica graduati adeguatamente sulla persona. (Link Impacto Training Tabata)

- conoscere effetti di fumo alcool e delle sostanze stupefacenti ; le dipendenze (ed.Civica)

-Saper seguire un corretto e sano stile di vita : lo yoga

UA

- Essere consapevole delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo (Schede di allenamento personalizzate)

Abilità:

- Conoscenza ,padronanza e rispetto del corpo con la prevenzione ,l'informazione e uno stile di vita salutare

- Bevande alcoliche : consumo consapevole

Competenze:

-Le dipendenze

Contenuti:

- Gare e tornei sportivi finalizzati a:
- promuovere la pratica delle attività sportive (attività promozionale);
- abituare al leale ed equilibrato confronto sportivo (fair play);
- favorire la scoperta delle attitudini, delle capacità e dei limiti;
- stimolare la capacità di svolgere compiti diversi nell'ambito delle attività programmate (arbitraggio, giuria,...). REALIZZATE SOLO IN PARTE



METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE NEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO DURANTE LA DIDATTICA IN PRESENZA

Spazi utilizzati	ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe		Lucidi e lavagna luminosa	Lezioni frontali si
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi	Lavoro individuale autonomo si
Laboratorio		biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato si
Laboratorio		Apparecchiature tecniche x	Lavori di gruppo si
Azienda Agraria		Sopralluoghi	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	51		

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento

Valutazione dei livelli iniziali attraverso prove e test in grado di far emergere il livello di competenza globalmente raggiunto dalla classe e le situazioni critiche.

Percorsi metodologici che prevedono una introduzione graduale della difficoltà.

Percorsi metodologici che non mirano alla performance ma all'utilizzo consapevole delle proprie potenzialità. La scelta delle attività deve essere la più ampia possibile.

Le attività ed i loro contenuti verranno presentati tramite:

- Lezioni pratiche che prevedono esercitazioni individuali a coppie in gruppo, in circuito, di condizionamento, tecniche, miste, con possibilità di intervento individualizzato (se necessario).
- Approfondimenti teorici.

Verranno utilizzati diversi metodi in relazione alle attività proposte ed ai loro contenuti :

- Metodo globale: esercitazione presentata e svolta nella sua complessità
- Metodo analitico: esercitazione scomposta e semplificata al fine di rendere le singole parti più facilmente assimilabili
- Metodo (misto) globale-analitico-globale: esercitazione presentata globalmente, poi scomposta per le esercitazioni ed in seguito riproposta nella sua complessità.
- Metodi attivi: di Discussione, di Simulazione, di Problem-solving, di Role-Playing, Cooperative-learning e verrà impiegata anche la "peer education" se presenti nel gruppo classe degli atleti della disciplina trattata.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Numero di verifiche formative e/o sommative effettuate , utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve		Prova strutturata	Problema	
		Articolo giornalistico	Prova semi strutturata		Casi	Progetto
SC.MOTORIE		Relazione			Esercizi	
		Tema				
				2		5

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE :

Padronanza delle tecniche sportive proposte, sia individuali che di squadra	voto
Padroneggia in modo completo le tecniche proposte e le applica in modo personale, rielaborandole.	10
Padroneggia in modo completo le tecniche proposte e le applica in modo adeguato alle situazioni.	9
Padroneggia in modo corretto le tecniche proposte e le applica in modo adeguato alle situazioni.	8
Padroneggia in modo corretto le tecniche proposte ma non sempre riesce ad applicarle correttamente.	7
Padroneggia sufficientemente le tecniche proposte.	6
Padroneggia in modo approssimativo le tecniche proposte.	5
Padroneggia in modo approssimativo le tecniche proposte e solo sotto la stretta guida del Docente.	4
Conoscenza dei regolamenti delle discipline sportive proposte e capacità di arbitraggio voto	
Conosce in modo completo i regolamenti delle varie discipline proposte e sa applicarli autonomamente in ogni contesto.	10
Conosce in modo completo i regolamenti delle varie discipline e sa applicarli autonomamente nel contesto scolastico.	9
Conosce le basi dei regolamenti delle varie discipline e sa applicarli nel contesto scolastico.	8
Conosce le basi dei regolamenti delle varie discipline e sa svolgere ruolo di supporto in situazioni di arbitraggio nel contesto scolastico.	7
Conosce le basi dei regolamenti delle varie discipline ma non sa svolgere azioni di arbitraggio se non guidato dal docente.	6
Conosce le basi dei regolamenti delle varie discipline ma non è in grado di svolgere azioni di arbitraggio.	5
Conosce le regole di minima per partecipare alle attività pratiche.	



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Partecipazione alle attività e rispetto delle regole condivise

voto



Partecipa in modo attivo alle lezioni; contribuisce in modo determinante alla riuscita delle esercitazioni, rispetta in modo puntuale ed incondizionato le regole condivise.	10
Partecipa in modo attivo alle lezioni; contribuisce in modo positivo alla riuscita delle esercitazioni, rispetta in modo puntuale le regole condivise.	9
Partecipa in modo costante alle attività; contribuisce, se richiesto, a svolgere ruoli predominanti durante le esercitazioni, rispetta in modo puntuale le regole condivise.	8
Partecipa in modo costante alle attività; contribuisce, se richiesto, a svolgere ruoli di appoggio al docente durante le esercitazioni, rispetta in modo puntuale le regole condivise.	7
Partecipa in modo abbastanza costante alle attività; contribuisce, se richiesto, a svolgere ruoli di appoggio al docente durante le esercitazioni, rispetta in modo quasi sempre puntuale le regole condivise.	6
Partecipa in modo superficiale alle attività; non apporta alcun contributo durante le esercitazioni, rispetta le regole condivise solo se costantemente controllato.	5
Partecipa in modo nullo alle attività; non apporta alcun contributo durante le esercitazioni, non rispetta le regole condivise.	

Livello di socializzazione e collaborazione

. Ha instaurato rapporti costruttivi con tutti i compagni e con il docente; si pone come punto di riferimento in ogni situazione ed in tale ruolo è riconosciuto dal gruppo classe.	10
Ha instaurato rapporti costruttivi con tutti i compagni e con il docente; sa contribuire in modo positivo e determinante nelle dinamiche di gruppo.	9
Ha instaurato rapporti costruttivi con tutti i compagni e con il docente; sa apportare il suo contributo nelle dinamiche di gruppo.	8
Ha instaurato rapporti costruttivi con tutti i compagni e con il docente; sa apportare il suo contributo nelle dinamiche di gruppo, anche se non sempre con esito positivo	7
Ha instaurato rapporti positivi con quasi tutti i compagni e con il docente; non sempre riesce a contribuire con esito positivo nelle dinamiche di gruppo.	6
Ha instaurato rapporti positivi con un gruppo ristretto di compagni e con il docente il rapporto è di semplice accettazione; non riesce a contribuire in alcun modo nelle dinamiche di gruppo.	5
Ha instaurato rapporti negativi con i compagni e con il docente il rapporto è conflittuale; non riesce a contribuire in alcun modo nelle dinamiche di gruppo.	4

RELAZIONE FINALE

Certificazione delle competenze:

allegare il format proposto alla classe per la certificazione delle competenze.

Valutazione del livello di competenza raggiunto dal gruppo classe a conclusione dell'anno scolastico

Competenze

Livelli di competenza

Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica

sportiva
per il
benessere
e

individuale e collettivo

Liv.Base NR



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Liv. Base

Liv. Intermedio

Liv. Avanzato

X



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

	Liv.Base NR	Liv. Base	Liv.Intermedio	Liv.Avanzato
Essere consapevoli delle potenzialità comunicative dell'espressività corporea e del rapporto possibile con le altre forme di linguaggio			X	
Conoscere e inquadrare criticamente l'importanza dell'attività sportiva nella storia dei singoli, del mondo civile e della cultura			X	
Avere padronanza della corporeità e del movimento			X	
Essere consapevole delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo			X	

Legenda: Livello Base Non Raggiunto/Livello Base/Livello Intermedio/Livello Avanzato

Informazioni statistiche (a cura del docente):

1) moduli e U. D. previsti:

- sono stati apportati dei tagli si X no o

gli eventuali tagli sono motivati da:

- riduzione ore di insegnamento si x no o
- ritmi di apprendimento particolarmente lenti si o no o
- scelte didattiche si o no o
- altro

- sono state apportate delle variazioni si X noo

quali i motivi:

- specifici interessi dimostrati dagli studenti si o no o
- iniziative di rilevante interesse non preventivate si X no o
- altro Coronavirus si

2) Obiettivi Didattici (difficoltà incontrate dal docente)

- gli obiettivi preventivati sono stati raggiunti si X no o

- le eventuali difficoltà incontrate dal docente:
- scarso tempo a disposizione X
- scarso risponda da parte degli studenti o
- manca di confronto con i colleghi o
- aspettative superiori al reale livello della classe o
- altro

Produzioni animali

PRODUZIONI ANIMALI (2 ore)

Prof. Anna Grindatto

Libro di testo: Produzioni animali 2 - Zootecnica – F. Tesio, F. Cagliero – Edagricole



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)

Aspetti dell'alimentazione animale. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Fisiologia della nutrizione. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Criteri e metodi di valutazione degli alimenti. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Metodi di razionamento. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Applicazione di procedimenti biotecnologici. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Meccanizzazione degli allevamenti. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Aspetti ecologici delle infezioni animali. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

ABILITA'

Rilevare i caratteri degli alimenti per razioni equilibrate. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Definire razioni alimentari in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

OBBIETTIVI MINIMI: Conoscenza della fisiologia della digestione di monogastrici e poligastrici. Conoscenza delle caratteristiche chimiche e nutrizionali degli alimenti. Capacità 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 e conoscenza dell'alimentazione nelle diverse fasi produttive 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)

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

FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE E ASPETTI DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

Fisiologia dell'apparato digerente nei monogastrici e poligastrici si no

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI

Carboidrati (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti) si no

Proteine (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti)



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

si no



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Lipidi (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti)	si <input checked="" type="checkbox"/>	no
Minerali e vitamine (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti)	si <input checked="" type="checkbox"/>	no
Valutazione fisica, chimica, biologica alimenti	si <input checked="" type="checkbox"/>	no
Etichettatura dei mangimi	si <input checked="" type="checkbox"/>	no
Qualità degli alimenti (contaminanti, OGM, farmaci)	si <input type="checkbox"/>	no <input checked="" type="checkbox"/>
ED. CIVICA Alimentazione zootecnica e sostenibilità	si <input checked="" type="checkbox"/>	no
RAZIONAMENTO		
Principi del razionamento	si <input checked="" type="checkbox"/>	no
Unità di misura valore energetico /proteico alimenti	si <input type="checkbox"/>	no <input checked="" type="checkbox"/>
Capacità di ingestione	si <input type="checkbox"/>	no <input checked="" type="checkbox"/>
Concetto di fabbisogno e tipi di fabbisogno	si <input type="checkbox"/>	no <input checked="" type="checkbox"/>
Determinazione del fabbisogno di lattazione nella specie bovina	si <input type="checkbox"/>	no <input checked="" type="checkbox"/>
Alimentazione della bovina da latte nelle diverse fasi	si <input checked="" type="checkbox"/>	no
Razionamento nella specie bovina	si <input type="checkbox"/>	no <input checked="" type="checkbox"/>
Aspetti critici nella gestione della bovina da latte	si <input checked="" type="checkbox"/>	no
Alimentazione bovino da carne	si <input type="checkbox"/>	no <input checked="" type="checkbox"/>
Aspetti critici nella gestione del bovino da carne	si <input type="checkbox"/>	no <input checked="" type="checkbox"/>
Alimentazione altre specie (suino, pollo, coniglio)	si <input type="checkbox"/>	no <input checked="" type="checkbox"/>



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

ASPETTI ECOLOGICI DELLE INFEZIONI ANIMALI



Concetto di malattia come interazione tra patogeno/ospite e ambiente si no **X**

Concetto di zoonosi si no **X**

Prevenzione delle malattie infettive: igiene dell'allevamento e biosicurezza Si no **X**

Principali malattie infettive del bovino. si no **X**

Malattie infettive e sicurezza alimentare. si no **X**

APPLICAZIONE DI PROCEDIMENTI BIOTECNOLOGICI si no **X**

MECCANIZZAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI si no **X**

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

Conoscenze: Fisiologia dell'apparato digerente e cenni sul metabolismo animale.

U.A.

1.Fisiologia dell'apparato digerente (mono e poligastrici).

Abilità: /

Competenze /

MODULO N°2 “CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI”

Tempi 24 ore N° U. A. : 7

1. Carboidrati (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti) e sostenibilità Conoscenze:

2. Proteine (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti)

3. Lipidi (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti)

4. Minerali e vitamine (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti)

5. Valutazione fisica, chimica, biologica alimenti

Abilità:

6. Etichettatura dei mangimi

7. Qualità degli alimenti (contaminanti, OGM, farmaci)

8. Educazione civica: alimentazione zootecnica



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Competenze

- C alimentazione animale. Alimenti per l'alimentazione animale
- o Metodi di valutazione degli alimenti
- m Normativa alimentazione animale
- p Principali contaminanti degli alimenti
- o
- n Individuare il ruolo dei diversi componenti degli alimenti nell'alimentazione degli animali.
- e Individuare il ruolo nell'alimentazione degli animali dei diversi alimenti
- n Interpretare etichette/cartellini alimenti zootecnici
- t Valutare gli alimenti per il bestiame
- i Selezionare gli alimenti in base alla loro funzione nell'alimentazione e alla loro composizione chimica
- d
- e
- g
- l
- i
- a
- l
- i
- m
- e
- n
- t
- i
- e
- l
- o
- r
- o
- r
- u
- o
- l
- o
- n
- e
- l
- l
- ,



MODULO N° 3 “RAZIONAMENTO”

Tempi 28 ore N° U. A. 11

1. Principi del razionamento		
2. Unità di misura valore energetico/proteico degli alimenti	Conoscenze:	Significato ed espressione del valore nutritivo degli alimenti
3. Capacità di ingestione		Fabbisogni
4. Concetto di fabbisogno e tipi di fabbisogno		Principi dell'alimentazione della bovina da latte nelle diverse fasi della curva di lattazione
5. Determinazione del fabbisogno di lattazione nella vacca da latte		Principi alimentazione bovino da carne.
6. Alimentazione delle bovina da latte (fasi)		Principi di alimentazione altre specie
7. Razionamento nella specie bovina		Criticità nella gestione dei bovino da latte/carne
8. Aspetti critici nella gestione della bovina da latte		
9. Alimentazione bovino da carne	Abilità:	Calcolare i diversi fabbisogni e la capacità di ingestione nella specie bovina
10. Aspetti critici nella gestione del bovino da carne		Formulare una razione.
11. Alimentazione altre specie	Competenze	Analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche.

MODULO N° 4 “ASPETTI ECOLOGICI DELLE INFEZIONI ANIMALI “

Tempi 6 ore, N° U. A. 4

	Conoscenze:	Malattia come interazione tra patogeno/ospite ambiente
1. Malattie e zoonosi come interazione tra patogeno/ospite/ambiente		Principali infezioni del bovino
2. Prevenzione delle malattie infettive: biosicurezza e igiene dell'allevamento		Biosicurezza e igiene dell'allevamento
3. Principali malattie infettive del bovino	Abilità:	Individuare strategie per contrastare l'introduzione e la diffusione di patogeni in allevamento.
4. Malattie infettive e sicurezza alimentare		Gestione in allevamento delle principali infezioni animali
	Competenze	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 6 ore N° U. A. 2

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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		Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema	
		Articolo giornalistico	Relazione			Casi	Progetto
	2			6		Esercizi	

Negli eventuali periodi di DAD saranno privilegiate le valutazioni effettuate attraverso interrogazione.

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		Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema	
		Articolo giornalistico	Relazione			Casi	Progetto
	1			3		Esercizi	1

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

Lezione frontale, lavoro di gruppo, esercitazioni guidate

Specchio Riassuntivo

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe	36	Lucidi e lavagna luminosa	X Lezioni frontali
Laboratorio	1	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	X Esercitazioni pratiche
Palestra		Viaggi di istruzione	Ricerche



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Area sportiva esterna	atlanti storici e geografici	Applicazioni con uso di elaboratori
Sede esterna di stage	dizionari monolingue	
ORE TOTALI	37	

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE :

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER PROVE SCRITTE

INDICATORI E DESCRITTORI	LIVELLO	Punteggio	
	q Nessuna o non valida	1	
Conoscenza specifica dell'argomento :	q Frammentaria	2	max
	q Incompleta o superficiale	3	punti 5
• completezza ed esaustività dei contenuti;	q Completa ma non approfondita	4	
• livello di approfondimento.	q Completa ed approfondita	5	
	q Non riesce ad applicare le conoscenze in modo appropriato	0,5	
Capacità di :			
• sintesi	q Sa applicare in modo corretto ma limitato	1	max
• rielaborazione critica personale;	q Sa applicare in modo approfondito, ma scolastico	2	punti 3
• collegamento interdisciplinare	q Dà prova di elaborazione e senso critico	3	
	q Nessuna competenza	0,5	
Competenze linguistiche specifiche:	q Superficiale	1	
• chiarezza espositiva;	q Coerenti ma limitate	1,5	
• correttezza morfosintattica terminologica e tecnica specifica.	q Ordinate e logiche	2	2



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

m

a

x

p

u

n

t

i

2



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Tot. Punti

.../10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER COLLOQUIO ORALE

	Assolutamente insufficiente	Insufficiente	Sufficiente	Buono	Molto buono	Distinto	Ottimo
	4	5	6	7	8	9	10
Padronanza della lingua							
1 (sintattica, lessicale, chiarezza di esposizione e linguaggio adeguato)							
2 Conoscenza argomenti, livello di approfondimento e capacità di cogliere i nuclei delle questioni							
3 Capacità di esprimere giudizi critici personali							
4 Capacità di cogliere nessi e operare raccordi							

Punteggio assegnato [(1+2+3+4) /4] _____ / Max 10 punti

Gestione dell'ambiente e del territorio

DISCIPLINA: Gestione dell'ambiente e del territorio (2 ore)

Prof. Giuseppe Dacomo

- Gestione e valorizzazione agroterritoriale
- Edizioni Reda
- VOLUME 1-

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

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)

1. Conoscere il territorio e la classificazione delle aree

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

1. Conoscere la pianificazione territoriale

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

- | | | | | |
|----|--|---|---|--|
| 1. | Conoscere la sintesi di alcuni piani della Regione Piemonte | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| 1. | Conoscere gli organi amministrativi e territoriali | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| 1. | Conoscere le principali norme in ambito territoriale | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| 1. | Conoscere i diversi paesaggi e le loro caratteristiche | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |
| 1. | Conoscere le caratteristiche principali degli ambienti forestali | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |
| 1. | Conoscere la PAC e i piani PSR | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |

COMPETENZE

- | | | | | |
|----|---|--|---|------------------------------|
| 1. | Rilevare le strutture ambientali e territoriali | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| 1. | Individuare le diverse attitudini territoriali attraverso il ricorso ad idonei sistemi di classificazione | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| 1. | Saper leggere e interpretare le carte tematiche | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| 1. | Saper interpretare gli interventi di difesa dell'ambiente e delle biodiversità | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| 1. | Saper interpretare le normative ambientali e territoriali; | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| 1. | Comprendere le norme europee di tutela del paesaggio e del territorio | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| 1. | Comprendere i meccanismi di sostegno al reddito da parte dell'UE e della Regione | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| 1. | Attivare modalità di collaborazione con enti ed uffici territoriali | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |

Obiettivi minimi relativi alla classe quinta

Si considerano obiettivi minimi irrinunciabili per la classe quinta.

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

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

Argomenti realmente svolti

(consuntivo)

1. AMBIENTE TERRITORIO E PAESAGGIO

si



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

1. RISORSE AGROSILVOPASTORALE

si



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

1. AMMINISTRAZIONE, NORMATIVE E LEGISLAZIONE AGRO TERRITORIALE
 2. VALORIZZAZIONE ECONOMICA DEL TERRITORIO
- si

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

MODULO N. 1 TITOLO: AMBIENTE TERRITORIO E PAESAGGIO

Conoscere i concetti di territorio ambiente e paesaggio

OBIETTIVI Conoscere i contenuti della pianificazione territoriale

CONOSCENZE Conoscere i contenuti principali di alcuni piani di tutela del territorio della Regione Piemonte

Conoscere i principali strumenti operativi di qualificazione territoriale.

Saper riconoscere le diverse tipologie di territorio ambiente e paesaggio

OBIETTIVI Saper leggere ed interpretare le carte tematiche

COMPETENZE Saper individuare le attitudini produttive dei diversi ambienti

Saper individuare e scegliere i più appropriati strumenti operativi di qualificazione del territorio.

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.

CONTENUTI

Concetto di paesaggio: il paesaggio, le tipologie del paesaggio locale, l'ecologia del paesaggio.

in U.A.

Principali piani di tutela del territorio della Regione Piemonte

Qualificazione territoriale: il governo del territorio e la pianificazione territoriale forestale.

TEMPI 21 ore

MODULO N. 2 TITOLO: RISORSE AGROSILVOPASTORALI

Conoscere i diversi sistemi agricoli presenti sul territorio

OBIETTIVI

Conoscere le principali caratteristiche dell'ambiente forestale

CONOSCENZE

Conoscere le problematiche e tecniche di difesa

OBIETTIVI

Saper descrivere un sistema agricolo

COMPETENZE

Saper individuare i punti di forza e di debolezza di un sistema agricolo

Sistemi agricoli: tipologie di agricoltura, sistemi agricoli italiani, agroforestazione e tecniche di conservazione del paesaggio;

CONTENUTI

Cenni di selvicoltura e di conservazione delle aree boscate e delle aree con vincolo ambientale;

in U.A.

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.

TEMPI 15 ore

MODULO N. 3 TITOLO: AMMINISTRAZIONE, NORMATIVE E LEGISLAZIONE AGRO TERRITORIALE



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

OBIETTIVI Conoscere gli organismi di controllo e di riferimento nella pianificazione del territorio;

CONOSCENZE Conoscere il regime di responsabilità in materia di difesa e interventi sull'ambiente;



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

- OBIETTIVI** Saper redigere semplici pratiche di pianificazione territoriale e di compensazione.
- COMPETENZE** Saper evidenziare su carte tematiche e su supporto planimetrico gli interventi sul territorio.
- CONTENUTI** Pubblica amministrazione, enti territoriali e figure giuridiche in agricoltura.
- in U.A.** Regime di responsabilità in materia di difesa ed interventi sull'ambiente: responsabilità e danno ambientale, interventi a difesa dell'ambiente.
- TEMPI** 10 ore

MODULO N. 4 TITOLO: VALORIZZAZIONE ECONOMICA DEL TERRITORIO.

Conoscere le linee guida della nuova PAC e del PSR.

OBIETTIVI Conoscere gli interventi della PAC in difesa dell'ambiente e del territorio

CONOSCENZE Conoscere i meccanismi di sostegno al reddito degli agricoltori

Conoscere l'attività dei consorzi di tutela.

Saper individuare le potenzialità economiche del territorio;

OBIETTIVI

Saper redigere eventuali pratiche di finanziamento di progetti di filiera;

COMPETENZE

Saper utilizzare gli strumenti necessari al fine di ottenere le certificazioni obbligatorie per i prodotti DOP.

Politiche agricole e valorizzazione del mercato produttivo: Pac - principi e riforme

CONTENUTI Interventi di sostegno al reddito

in U.A. Produzioni di qualità, classificazione e filiere: qualità commerciale dei prodotti locali, caratteristiche e mercati dei prodotti agricoli locali. Certificazioni volontarie ed obbligatorie.

Normative nazionali e comunitarie: tutela dei prodotti DOP.

TEMPI 20 ore

VALORIZZAZIONE ECONOMICA DEL TERRITORIO. si

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

MODULO N. 1 TITOLO: AMBIENTE TERRITORIO E PAESAGGIO

Conoscere i concetti di territorio ambiente e paesaggio

OBIETTIVI Conoscere i contenuti della pianificazione territoriale

CONOSCENZE Conoscere i contenuti principali di alcuni piani di tutela del territorio della Regione Piemonte

Conoscere i principali strumenti operativi di qualificazione territoriale.

Saper riconoscere le diverse tipologie di territorio ambiente e paesaggio

OBIETTIVI Saper leggere ed interpretare le carte tematiche

COMPETENZE Saper individuare le attitudini produttive dei diversi ambienti

Saper individuare e scegliere i più appropriati strumenti operativi di qualificazione del territorio.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

	Concetto di ambiente: aspetti introduttivi, impronta ecologica, lo stato dell'ambiente lo sviluppo sostenibile.
CONTENUTI	Concetto di territorio: aspetti introduttivi, attitudini territoriali, pianificazione territoriale, assetto del territorio.
in U.A.	Concetto di paesaggio: il paesaggio, le tipologie del paesaggio locale, l'ecologia del paesaggio.
	Principali piani di tutela del territorio della Regione Piemonte
	Qualificazione territoriale: il governo del territorio e la pianificazione territoriale forestale.
TEMPI	21 ore
MODULO N. 2 TITOLO: RISORSE AGROSILVOPASTORALI	
OBIETTIVI	Conoscere i diversi sistemi agricoli presenti sul territorio
CONOSCENZE	Conoscere le principali caratteristiche dell'ambiente forestale
	Conoscere le problematiche e tecniche di difesa
OBIETTIVI	Saper descrivere un sistema agricolo
COMPETENZE	Saper individuare i punti di forza e di debolezza di un sistema agricolo
CONTENUTI	Sistemi agricoli: tipologie di agricoltura, sistemi agricoli italiani, agroforestazione e tecniche di conservazione del paesaggio;
in U.A.	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.
TEMPI	15 ore
MODULO N. 3 TITOLO: AMMINISTRAZIONE, NORMATIVE E LEGISLAZIONE AGRO TERRITORIALE	
OBIETTIVI	Conoscere gli organismi di controllo e di riferimento nella pianificazione del territorio;
CONOSCENZE	Conoscere il regime di responsabilità in materia di difesa e interventi sull'ambiente;
OBIETTIVI	Saper redigere semplici pratiche di pianificazione territoriale e di compensazione.
COMPETENZE	Saper evidenziare su carte tematiche e su supporto planimetrico gli interventi sul territorio.
CONTENUTI	Pubblica amministrazione, enti territoriali e figure giuridiche in agricoltura.
in U.A.	Regime di responsabilità in materia di difesa ed interventi sull'ambiente: responsabilità e danno ambientale, interventi a difesa dell'ambiente.
TEMPI	10 ore
MODULO N. 4 TITOLO: VALORIZZAZIONE ECONOMICA DEL TERRITORIO.	
	Conoscere le linee guida della nuova PAC e del PSR.
OBIETTIVI	Conoscere gli interventi della PAC in difesa dell'ambiente e del territorio
CONOSCENZE	Conoscere i meccanismi di sostegno al reddito degli agricoltori
	Conoscere l'attività dei consorzi di tutela.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

OBIETTIVI	Saper individuare le potenzialità economiche del territorio;
COMPETENZE	Saper redigere eventuali pratiche di finanziamento di progetti di filiera;
	Saper utilizzare gli strumenti necessari al fine di ottenere le certificazioni obbligatorie per i prodotto DOP.
CONTENUTI	Politiche agricole e valorizzazione del mercato produttivo: Pac - principi e riforme
in U.A.	Interventi di sostegno al reddito
	Produzioni di qualità, classificazione e filiere: qualità commerciale dei prodotti locali, caratteristiche e mercati dei prodotti agricoli locali. Certificazioni volontarie ed obbligatorie.
	Normative nazionali e comunitarie: tutela dei prodotti DOP.
TEMPI	20 ore

METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE NEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO DURANTE LA DIDATTICA IN PRESENZA AL 15/05

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 X
Laboratorio		Biblioteca: libri, riviste, quotidiani	X Lavoro individuale guidato X
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	Lavori di gruppo
Azienda Agraria	X	Sopralluoghi	X 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	X	Dizionari monolingue	

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

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Articolo giornalistico	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema	Casi	Progetto	Esercizi	Tema
Economia estimo legislazione e marketing			2					3	

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE DURANTE LA DIDATTICA

INDICATORE	DESCRITTORE	Punteggio max per ogni indicatore	Punteggio attribuito
------------	-------------	-----------------------------------	----------------------



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

	1	assente	
	2	scarsa	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina		3 parziale	5
		4 adeguata	
		5 completa	
		1 assente	
		2 scarsa	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo; capacità di analisi delle situazioni problematiche		3 parziale	8
		4 adeguata	
		5 completa	
	1	assente	
	2	scarsa	
Completezza nello svolgimento della traccia; coerenza dei risultati e degli elaborati tecnici		3 parziale	4
		4 adeguata	
		5 completa	
	1	assente	
	2	scarsa	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente		3 parziale	3
		4 adeguata	
		5 completa	

TOTALE PUNTEGGIO

Chimica enologica e analisi chimiche

Materia: CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI CHIMICHE

2 ore settimanali in presenza Classe 5 AA

Docente: Prof. Francesco BARSOTTI, Prof. Vincenzo NICOLELLO

Testo: M. Frgoni, C. Fregoni, R. FERRARINI, F. SPAGNOLLI – CHIMICA VITICOLO-ENOLOGICA Ed. Capitello

SEZIONE 1

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

Competenze

- 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;
- 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.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

CONOSCENZE E ABILITA' LINEE GUIDA MINISTERIALI



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

(con riferimento alla disciplina: **Enologia**)

Conoscenze

Abilità

1. Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi
2. Ricontri chimico-analitici sul mosto.
3. Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa.
4. Controllo dei processi trasformativi.
5. Processi di stabilizzazione.
6. Processi di conservazione e affinamento.
7. Riconcontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini
8. Normative nazionali e comunitarie: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale

1. Definire i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni e tecnologie trasformative.
2. Organizzare controlli relativi all'andamento delle fermentazioni.
3. Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità.
4. Individuare le normative relative alle attività produttive del settore enologico.
5. Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive del settore enologico.

Obiettivi disciplinari

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)

a) conoscere le problematiche analitiche del periodo vendemmiale;

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

b) conoscere i principali costituenti chimici del mosto e del vino

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

c) conoscere i principali biochimismi della vinificazione

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

d) conoscere le problematiche di stabilizzazione del vino

e) conoscere le principali alterazioni dei vini

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

ABILITA'

f) saper eseguire analisi sul mosto e sul vino

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

a) saper stabilire l'epoca di raccolta in funzione dei parametri analitici

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

b) saper gestire le fermentazioni in termini chimici e chimico-fisici

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

c) saper gestire i fenomeni chimici relativi all'affinamento del vino

Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

d) saper prevenire e curare le alterazioni

Raggiunto
 Raggiunto

Parz. Raggiunto

Non



PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

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

Argomenti realmente svolti (consuntivo)

- | | | | |
|--|--|--|--|
| 1) PRINCIPALI ANALISI DEI MOSTI E DEI VINI | si <input checked="" type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | parzialmente <input type="checkbox"/> |
| 2) IMPIEGO DEL DIOSSIDO DI ZOLFO IN ENOLOGIA | si <input checked="" type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | parzialmente <input type="checkbox"/> |
| 3) L'UVA | si <input type="checkbox"/> | no <input checked="" type="checkbox"/> | parzialmente <input type="checkbox"/> |
| 4) GLI ZUCCHERI | si <input checked="" type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | parzialmente <input type="checkbox"/> |
| 5) GLI ACIDI | si <input checked="" type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | parzialmente <input type="checkbox"/> |
| 6) FERMENTAZIONI E LORO CHIMISMO | si <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> |
| 7) COMPONENTI MINORI DEL VINO | si <input checked="" type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | parzialmente <input type="checkbox"/> |

ORGANIZZAZIONE MODULARE DISCIPLINARE E PER UNITÀ DI APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

(le esercitazioni essenziali sono contrassegnate con: *)

MODULO N. 1	TITOLO: Principali analisi dei mosti e dei vini
OBIETTIVI CONOSCENZE	Conoscere le principali metodologie analitiche di routine. Conoscere le principali metodologie analitiche ufficiali Conoscere le principali metodologie analitiche strumentali
OBIETTIVI ABILITA'	Saper applicare le varie metodologie analitiche Saper preparare i reattivi necessari per le determinazioni
CONTENUTI in U.A.	Concetto di pH, Tampone, acidità di una soluzione. Determinazione di: zuccheri riduttori con metodo Fehling*, acidità (totale*, volatile*), pH*, anidride solforosa* (libera e totale), titolo alcolometrico* per distillazione ed ebullimetrico, estratto secco.
TEMPI	24 ore (il monte ore viene ripartito sui vari moduli specifici)

MODULO N. 2	TITOLO: impiego del diossido di zolfo in enologia
OBIETTIVI CONOSCENZE	Conoscere le forme della SO2 Conoscere gli equilibri della SO2 nel vino Conoscere le azioni della SO2 nel vino



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

OBIETTIVI ABILITA' Saper impostare l'uso razionale della SO₂ nel vino Saper calcolare le frazioni della SO₂



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

CONTENUTI in U.A.	Forme del diossido di zolfo nel vino. Equilibri in soluzione in funzione del pH. Anidride solforosa libera, combinata, totale e molecolare. Determinazioni correlate.
TEMPI	6 ore
MODULO N. 3	TITOLO: l'uva
OBIETTIVI CONOSCENZE	Conoscere la struttura del grappolo Conoscere il ciclo di maturazione dell'uva
OBIETTIVI COMPETENZE	Saper preparare un campione per analisi dell'uva Saper determinare i principali parametri analitici del mosto
CONTENUTI in U.A.	Costituenti del grappolo, composizione delle principali parti dell'acino, fenomeni della maturazione dell'uva. Controlli di maturazione.
TEMPI	2 ore
MODULO N. 4	TITOLO: gli zuccheri
OBIETTIVI CONOSCENZE	Conoscere i principali zuccheri dell'uva Conoscere le proprietà fisico-chimiche degli zuccheri Conoscere i polisaccaridi dell'uva e del vino Conoscere le metodologie per la determinazione degli zuccheri
OBIETTIVI ABILITA'	Saper valutare il potenziale zuccherino del mosto a fini tecnologici. Saper valutare l'effetto della presenza delle sostanze pectiche nei mosti e nei vini Saper determinare il quantitativo di zuccheri con le principali metodologie
CONTENUTI in U.A.	Zuccheri dell'uva principali caratteristiche Metodologie analitiche per il dosaggio degli zuccheri Caratteristiche dei polisaccaridi di interesse enologico
TEMPI	8 ore
MODULO N. 5	TITOLO: gli acidi



OBIETTIVI CONOSCENZE	Conoscere i principali acidi dell'uva e del vino. Conoscere il ciclo di formazione degli acidi e la variazione delle proprietà acide durante la maturazione, Conoscere le proprietà fisico-chimiche dei principali acidi
OBIETTIVI ABILITA'	Saper interpretare le proprietà degli acidi a fini tecnologici Saper determinare e interpretare i principali parametri analitici acidi del mosto e del vino
CONTENUTI in U.A.	Acidi del vino: acidi dell'uva e di fermentazione. Principali proprietà. Evoluzione degli acidi dell'uva nel corso della maturazione. Determinazioni: acidità totale, acidità volatile, pH. Introduzione ai fenomeni legati all'acidificazione e alla disacidificazione
TEMPI	12 ore

MODULO N. 6 TITOLO: Fermentazioni e loro chimismo

OBIETTIVI CONOSCENZE	Conoscere le principali fasi e prodotti delle fermentazioni. Conoscere l'importanza e l'influenza di tali sostanze
OBIETTIVI ABILITA'	Saper determinare i prodotti delle fermentazioni Saper impostare misure tecnologiche per modificare il tenore dei prodotti
CONTENUTI in U.A.	Alcol potenziale. Fermentazione alcolica e prodotti secondari. Fermentazione malolattica. Determinazione del titolo alcolometrico.
TEMPI	4 ore

MODULO N. 7 TITOLO: Componenti minori

OBIETTIVI CONOSCENZE	Conoscere le principali sostanze della vite e del vino Conoscere l'evoluzione delle sostanze nell'uva e nel vino.
OBIETTIVI ABILITA'	Saper interpretare i principali parametri analitici a fini tecnologici
CONTENUTI in U.A.	Principali caratteristiche e proprietà: Sostanze minerali Sostanze polifenoliche Sostanze azotate Sostanze odorose
TEMPI	10 ore

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

MODULO PL N ° Titolo TempiN° U.D.....



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Obiettivi: (vedi ob. Disciplinari)

-
-

Contenuti (riferimento argomenti):

-
-

Sotto Obiettivi:

U.D. PL n. 1

-
-

Tempi:

Strumenti utilizzati: vedi specchio riassuntivo
 Metodologia adottata: vedi specchio riassuntivo
 Verifiche: vedi specchio riassuntivo

Prerequisiti:

-
-

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)	Articolo giornalistico Relazione	Analisi di testo Saggio breve	Prova semistruttura ta	Prova stutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
Chimica enologica	-	-	-	4	-	-	-

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)	Articolo giornalistico Relazione	Analisi di testo Saggio breve	Prova semistruttura ta	Prova stutturata	Problema Casi Esercizi	Progetto
Chimica enologica	-	-	-	4	-	-	-

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:

disciplina: **chimica**

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe	52 (+ 8)	Lucidi e lavagna luminosa	Lezioni frontali
Laboratorio Chimico	7	Video, proiezioni, C.D. interattivi	Lavoro individuale autonomo
Laboratorio		Biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	Lavori di gruppo



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Azienda Agraria

Sopralluoghi

Esercitazioni pratiche



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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	59 (+8)	

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE :

Griglia Valutazione – Interrogazioni Orali

Descrittori	Punteggio
Conoscenze nulle o pressoché nulle	0
Conoscenza molto scarse o assai confuse. Risposte del tutto incomplete. Gravi fraintendimenti e numerosi errori concettuali/operativi. Esposizione completamente scorretta. Rigore logico/formale assai deficitario. Capacità d'interpretare e di risolvere i problemi anche pratici/operativi molto scarsa.	1-4
Conoscenze minime, parziali, superficiali, approssimative. Nessi logici labili e talvolta errati. Risposte incomplete. Rigore logico/formale scarso. Esposizione a tratti scorretta o poco appropriata. Capacità di interpretare e di risolvere i problemi anche pratici insufficiente o mediocre.	5
Conoscenza essenziale degli argomenti. Relazioni tra i concetti sufficientemente corrette. Risposte accettabili a livello di contenuto, ma a tratti un po' superficiali. Rigore logico/formale accettabile. Capacità d'interpretare e di risolvere i problemi anche pratici/operativi sufficiente. Esposizione abbastanza ordinata e sostanzialmente appropriata nel lessico.	6
Conoscenza discreta degli argomenti, pur in assenza di una personale rielaborazione. Competenze più che accettabili e discreto rigore logico/formale. Esposizione abbastanza corretta e lineare. Capacità d'interpretare e di risolvere i problemi anche pratici/operativi più che sufficiente.	7
Padroneggia le conoscenze, le sa collegare e utilizzare in modo appropriato. Rivela capacità di analisi e/o di sintesi; buono il rigore logico/formale. Capacità d'interpretare e di risolvere i problemi anche pratici/operativi più che soddisfacente. L'esposizione è chiara, appropriata, lineare. Rare le incertezze grammaticali e lessicali.	8-9
Possiede conoscenze approfondite e le rielabora in modo critico e personale. Ottime le competenze, il rigore logico/formale e la capacità di interpretare e di risolvere i problemi anche pratici/operativi. Esposizione fluida, efficace e corretta in termini grammaticali e lessicali.	10

NB punteggi diversamente espressi sono riferiti proporzionalmente alla presente tabella

Griglia Valutazione – Verifiche scritte

La correzione del compito verrà effettuata assegnando ad ogni esercizio/problema/quesito o a ciascuna sua parte un punteggio. Il punteggio verrà assegnato preventivamente sulla traccia del compito dall'insegnante affinché lo studente possa orientarsi circa lo svolgimento del compito. La somma dei punteggi riportati nei singoli esercizi/ problemi costituirà il punteggio alunno (PA) assegnato a ciascun compito. Per l'assegnazione del voto in decimi si utilizzerà la seguente formula di corrispondenza tra Pa (punteggio dell'alunno), Pt (punteggio totale) e V (voto in decimi):



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Attività di recupero (I.D.E.I.) realizzate nel corso dell'anno scolastico 2023/2024: I Trimestre



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Materia	Obiettivi Perseguiti	Data di svolgimento	Allievi interessati	N° di rif. Del modulo
Chimica enologica				

Il Pentamestre

Materia	Obiettivi Perseguiti	Data di svolgimento	Allievi interessati	N° di rif. Del modulo
Chimica enologica				

Informazioni statistiche (a cura del docente):

1) moduli e U.D. previsti:

- sono stati apportati dei tagli si no

gli eventuali tagli sono motivati da:

- riduzione ore di insegnamento
- ritmi di apprendimento particolarmente lenti
- scelte didattiche
- altro
- sono state apportate delle variazioni si no

quali i motivi:

- specifici interessi dimostrati dagli studenti
- iniziative di rilevante interesse non preventivate
- altro

2) Obiettivi Didattici (difficoltà incontrate dal docente)

- gli obiettivi preventivati sono stati raggiunti si no

le eventuali difficoltà incontrate dal docente:

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Appendice I

Obiettivi minimi per competenza disciplinare

MATERIA: CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI CHIMICHE

- Conoscere i principali indici di maturazione dell'uva e saper come vengano misurati in laboratorio
- Conoscere i meccanismi di stabilizzazione tartarica
- Conoscere e valutare l'impiego di SO₂ nel trattamento di vini e mosti
- Conoscere i microcostituenti del vino, (composti volatili, composti azotati, composti fenolici - flavoni-antociani-tannini)



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

9. RELAZIONE FINALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Referente di classe per Educazione civica: Curaba Salvatore

Tematiche affrontate:

Riferimenti normativi:

- LEGGE 20 agosto 2019, n. 92 "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica"
- Decreto Ministeriale n. 35 del 22 agosto 2020;
- Allegato A Linee Guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica

Sulla base della superiore normativa, è stato redatto il Curricolo di Educazione Civica, approvato dal Collegio dei Docenti ed inserito, ad integrazione, nel PTOF.

TEMATICHE TRATTATE

NUCLEO CONCETTUALE COMPETENZE DEL PECuP

COSTITUZIONE:

- La Costituzione, lo Stato, le leggi
- Gli ordinamenti

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale

SVILUPPO SOSTENIBILE:

- AMBIENTE
- VITA E DIRITTI FONDAMENTALI
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme di disagio giovanile e adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità
- Adottare comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie e straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile

ATTIVITA' FORMATIVA EXTRASCOLASTICA ESERCITATA

Partecipazione manifestazione pubblica in occasione della giornata contro la violenza sulle donne per un totale di ore: 4

MODULI SVOLTI

EDUCAZIONE CIVICA (Insegnamento Trasversale- Discipline Coinvolte)

Classe 5 A

Coordinatore EdC : Prof.Curaba



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

MATERIA

DOCENTE COMPETENZE

CONOSCENZE

**N.
ORE**



Diritto- Ed. Civica	Curaba	Costituzione 1 (Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale)	1A - La struttura della Costituzione italiana	5
			1D - Diritti e doveri dei cittadini	
Storia	Caraglio	Sviluppo sostenibile 1 (Prendere coscienza della situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale)	1C - Il benessere fisico, psicologico, morale e sociale (i fattori che lo determinano, gli interventi mirati a creare le condizioni di benessere)	4
			Comprendere la distinzione tra stato di salute e stato di benessere Distinguere le caratteristiche del benessere fisico, psicologico, morale e sociale Comprendere l'importanza del benessere fisico, psicologico, morale e sociale	
Religione	Rainero	Trasversalità Educazione Civica 1 - Partecipare al dibattito culturale	1A - I maggiori temi del dibattito culturale attuale (le posizioni distinte, le argomentazioni e le motivazioni e le possibili soluzioni da concordare)	3
MATERIA		DOCENTE COMPETENZE	CONOSCENZE	N. ORE
Scienze Motorie	Fea	Sviluppo sostenibile 1 (Prendere coscienza della situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale)	1C - Il benessere fisico, psicologico, morale e sociale (i fattori che lo determinano, gli interventi mirati a creare le condizioni di benessere)	3
Enologia	Lucido	- Sviluppo sostenibile 5: Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	Conoscere la normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale	3
Gestione dell'Ambiente e del Territorio	Dacomo			3



	Grindatto		Conoscere:	
Produzioni Animali		-Sviluppo sostenibile 2: Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.	i cambiamenti climatici, lo sviluppo sostenibile e il contributo degli allevamenti intensivi.	3
			2A-I cambiamenti climatici L'utilizzare le risorse naturali Lo sviluppo sostenibile	
Viticultura	Reinotti	2 Sviluppo sostenibile: rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	La sostenibilità e la resilienza L'ecosistema terrestre L'agricoltura intensiva	3
Attività Formativa				
extrascuola	Partecipazione	Trasversalità Ed. Civica 2 (Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici)	2°- i maggiori problemi di carattere esistenziale, morale, politico, sociale, economico e scientifico (ad esempi: l'immigrazione, la discriminazione di qualsiasi tipo, la povertà e l'accesso alle risorse del pianeta, l'etica della ricerca scientifica)	4
	contro la manifestazione di violenza sulle donne			
Attività Formativa				
	Video conferenza su cybermafia	Costituzione 5 (Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abitudini di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie)	5B - La criminalità organizzata e le mafie (origine, organizzazione, attività criminose) La lotta alla criminalità organizzata (storia, esempi virtuosi, organizzazione, soggetti preposti, strategie)	2
TOTALE ORE			33	

Modalità utilizzate:

- Lezione frontale
- lezione interattiva
- lavori di gruppo
- partecipazione a conferenze

La valutazione

La legge istitutiva dell'insegnamento interdisciplinare di Educazione Civica in tutte le classi della scuola secondaria superiore, dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni previste dal DPR 22 giugno 2009, n. 122. I criteri di valutazione deliberati dal collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono stati integrati, mediante specifica griglia di valutazione, in modo da ricomprendere anche quelli afferenti l'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

conoscitivi vengono espressi, da ciascun docente, in voti e competenze acquisite. La proposta di valutazione formulata dal docente coordinatore di educazione civica, costituisce la media valutativa dei singoli voti espressi a cui corrispondono le singole competenze. Il percorso interdisciplinare presuppone, difatti, che la valutazione deve essere coerente con le competenze, abilità e conoscenze indicate nella programmazione per l'insegnamento dell'educazione civica e affrontate durante l'attività didattica. I docenti si avvalgono di strumenti condivisi,



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

quale la griglia di valutazione ed osservazione, applicabili ai percorsi interdisciplinari, finalizzati a rendere conto del conseguimento da parte degli alunni delle conoscenze e abilità e del progressivo sviluppo delle competenze previste nella sezione del curriculum dedicata all'educazione civica.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

10. PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento): attività nel triennio

Percorsi di classe per le Competenze Trasversali e l'Orientamento:

La valutazione rappresenta un elemento fondamentale nella verifica della qualità degli apprendimenti, alla cui costruzione concorrono differenti contesti (scuola, lavoro) e diversi soggetti (docenti/ formatori/studenti), per cui è opportuno identificare le procedure di verifica e i criteri di valutazione. Le fasi principali della valutazione sono:

descrizione delle competenze attese al termine del percorso;
accertamento delle competenze in ingresso;
programmazione degli strumenti e azioni di osservazione;
verifica dei risultati conseguiti nelle fasi intermedie;
accertamento delle competenze in uscita.

I risultati finali della valutazione vengono sintetizzati nella certificazione finale, con il contributo del tutor formativo esterno. A questo proposito, lo studente deve compilare giornalmente un "diario di bordo" durante la sua esperienza e, al termine del percorso, il tutor aziendale compila una scheda di valutazione, di cui il consiglio di classe terrà conto. La valutazione finale degli apprendimenti, a conclusione dell'anno scolastico, viene attuata dai docenti del Consiglio di classe.

La valutazione del percorso in PCTO è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno del corso di studi.

La certificazione delle competenze sviluppate attraverso la metodologia dei PCTO viene acquisita nel nostro Istituto durante gli scrutini finali delle classi quarte e quinte.

In tutti i casi, tale certificazione deve essere acquisita entro la data dello scrutinio di ammissione agli esami di Stato e inserita nel curriculum dello studente.

Sulla base di questa certificazione, il Consiglio di classe procede alla valutazione degli esiti delle attività di PCTO e della loro ricaduta sugli apprendimenti disciplinari nelle discipline caratterizzanti dell'indirizzo di studio e sul voto di condotta: le proposte di voto dei docenti del Consiglio di classe tengono esplicitamente conto dei suddetti esiti.

Stage e tirocini eventualmente svolti

La documentazione relativa ad attività autonomamente svolte dagli Studenti, concordate con la Scuola e riconosciute ai fini dell'acquisizione delle Competenze trasversali e per l'Orientamento (PCTO) è riportata nel Curriculum dello Studente e nelle schede individuali predisposte dalla Segreteria Didattica.

Ulteriori osservazioni: Alcuni studenti hanno svolto l'attività di PCTO in aziende operanti in altre regioni del territorio italiano o all'esterno, partecipando a progetti Erasmus.

Altri studenti hanno svolto l'esperienza di PCTO aderendo all'iniziativa promossa dalla rete Re.N.Is.A in collaborazione con la Camera di Commercio: PERCORSO AVANZATO UNIONCAMERE PER LE COMPETENZE IMPRENDITORIALI E L'INNOVAZIONE DELLA FILIERA AGRICOLA/AGROALIMENTARE.



11. ATTIVITÀ E PROGETTI

Attività di recupero e potenziamento

Il Consiglio di Classe ha progettato e realizzato una serie di interventi di recupero, sostegno e di approfondimento: In itinere Lavoro domestico individualizzato Recupero a gruppi durante l'orario curricolare Altro...: Simulazioni della prima e seconda prova.

Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi PCTO)

PROGETTO ERASMUS+ KA121-VET

L'attività prevede un periodo di stage di formazione professionale in diverse località di paesi europei, totalmente finanziato dal Progetto, promosso dalla Comunità Europea. Il progetto parte dall'apertura di un bando, che prevede la selezione di un numero limitato di allievi tra coloro che si candidano a parteciparvi. Viene stilata una graduatoria in base al punteggio che ciascun candidato totalizza nelle diverse prove previste. Coloro i quali si collocano in posizione utile nella graduatoria, potranno partecipare all'esperienza di stage all'estero.

Il periodo di stage ha la durata di 30 giorni presso aziende di settore partner del Progetto, e non prevede spese a carico delle famiglie; gli allievi sono seguiti nell'esperienza da due tutor scolastici (due docenti che si alternano nella durata del soggiorno) e un tutor aziendale in loco.

Al rientro gli allievi partecipanti devono stilare un progetto di imprenditorialità, realizzare un video-racconto della loro esperienza e svolgere due test online; uno che attesti le competenze acquisite in campo linguistico nel paese ospitante, un altro che verifichi le competenze professionali messe in atto nell'esperienza di stage.

Obiettivi: Sviluppare competenze professionali e linguistiche in L2.

Eventuali attività specifiche di orientamento

CLASSI DEL QUINTO ANNO

Il modello di riferimento scelto è il Progetto LE.A.DE.R (LEarning And Decision making Resources)

In particolare per le classi quarte si lavorerà nelle seguenti due aree:

Punto 3 Accedere ad opportunità formative e lavorative: quest'area comprende le capacità di valutare ed accedere a percorsi di apprendimento, sia in contesti formali (corsi, seminari, master) sia in contesti non formali (tirocini, volontariato, altre esperienze) e alle migliori opportunità di lavoro

Punto 5 Esplorare le professioni e comprendere l'evoluzione del lavoro Quest'area si focalizza, da una parte, sulla conoscenza del mondo produttivo e delle professioni e dall'altra, sulla necessità che le persone riconoscano che il lavoro e l'apprendimento sono influenzati e condizionati da differenti fattori esterni di tipo sociale, economico e politico. Le persone devono essere aiutata ad accettare di non poter avere il controllo totale sul proprio percorso di carriera ma che possono acquisire quelle capacità, conoscenze ed atteggiamenti che possono aiutarle a gestire la complessità, esplorare nuove opportunità e promuovere il processo di cambiamento continuo tipico della società attuale.

Definizione di ORIENTAMENTO PROFESSIONALE (CAREER GUIDANCE)

Una gamma di attività che consente ai cittadini di qualsiasi età e in qualsiasi momento della loro vita di identificare le proprie capacità, competenze e interessi, di prendere decisioni educative, formative e occupazionali e di gestire i propri percorsi di vita individuali nell'apprendimento, nel lavoro e in altri contesti in cui queste capacità e competenze vengono apprese e/o utilizzate

Consiglio dell'Unione Europea, 2004

MODULO "SCEGLIERE IL PERCORSO POST DIPLOMA"

Studiare porta sempre benefici, ma non bisogna dimenticare che è un importante investimento in termini sia di tempo sia economici, per cui il percorso post diploma deve essere approcciato con molta serietà da parte degli studenti. Chi decide di continuare gli studi sceglie di investire il proprio tempo, le proprie energie affinché possa avere un "vantaggio" in un futuro più o meno prossimo. Tale vantaggio può tradursi in primo



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

luogo nella maggiore probabilità di trovare un'occupazione; in secondo luogo, in una più elevata cultura, in una accresciuta sensibilità alle problematiche della società e anche in guadagni più alti.

Obiettivi



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Focalizzare l'attenzione sulle rappresentazioni professionali: modelli, desideri, valori e interessi
Guidare gli studenti alla conoscenza delle professioni più adatte per loro
Conoscere le diverse possibilità di formazione post diploma
Acquisire la capacità di partecipare attivamente e positivamente alla vita sociale della comunità in cui uno vive
Attività

Partecipazione all'incontro di presentazione dell'Anno di specializzazione in viticoltura ed enologia della Scuola enologica dell'Istituto "Umberto I": durata 2 ore
Partecipazione all'incontro con i rappresentanti del Collegio dei Periti agrari: durata 2 ore
Partecipazione all'incontro con i rappresentanti del Collegio degli Agrotecnici: durata 2 ore
Incontro con ex studenti per presentare la loro esperienza lavorativa: due incontri di 2 ore ciascuno

MODULO "IL MONDO UNIVERSITARIO"

Il modulo vuole valorizzare e proporre agli studenti in modo oggettivo le informazioni relative ai percorsi universitari, ribadendo la dignità e l'importanza delle diverse scelte universitarie. L'obiettivo è proprio quello di offrire dei dati per permettere una scelta consapevole del percorso universitario

Obiettivi

Conoscere i diversi Corsi di laurea che il sistema universitario offre
Guidare gli studenti alla conoscenza dei Corsi di laurea più adatti per loro
Esplorare la possibilità occupazionale dei diversi Corsi di laurea
Attività

Partecipazione al Salone universitario e post diploma organizzato dal Comune di Alba: durata...
Partecipazione all'incontro di presentazione del corso di laurea in Viticoltura ed enologia della Scuola di agraria e medicina veterinaria: durata 1 ora

MODULO "L'EVOLUZIONE DEL MERCATO DEL LAVORO"

Obiettivi

Identificare le professioni che meglio corrispondono alle proprie caratteristiche
Comprendere come l'evoluzione delle tecnologie ed i cambiamenti culturali possono influire sul percorso di carriera
Acquisire la capacità di "leggere" le modalità di funzionamento dei contesti di lavoro, la missione e la cultura di impresa
Comprendere come l'apprendimento ed il lavoro cambiano nel tempo
Adottare una mentalità aperta nella gestione della carriera
Essere in grado di valutare un'offerta di lavoro
Attività

Partecipazione alla Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba della durata di
Sopralluoghi
Incontro con lo studente per la valutazione del PCTO svolto in azienda nell'estate precedente: durata....

MODULO: OGGI ORIENTI TU

Questo modulo include le competenze necessarie per riflettere sul percorso formativo scelto anche in relazione al mondo lavorativo e universitario futuro, esprimere capacità relazionali e comunicative.

Competenze

Applicare la conoscenza passata alle nuove situazioni
Pensare e comunicare con chiarezza e precisione
Ascoltare gli altri con empatia
Attività



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Incontro con un'associazione di volontariato

Partecipazione agli incontri di orientamento per i ragazzi delle scuole medie (Salone dell'orientamento per i ragazzi delle scuole medie, Scuola aperta, Lab School) 8 ore



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - ALBA

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

MODULO: CULTURA DELLA DEMOCRAZIA E DEL DIALOGO

Acquisizione delle competenze che gli studenti necessitano per diventare cittadini competenti dal punto di vista democratico e interculturale.

Competenze

Valorizzare la dignità umana e i diritti umani
Valorizzare diversità culturali
Valorizzare la democrazia, la giustizia e l'uguaglianza
Sviluppare rispetto dell'altro, il senso civico e la responsabilità
Attività

Intervento di un docente curricolare

MODULO "PIANETA VIVIBILE E SOSTENIBILE"

In questo modulo verranno delineate alcune competenze in materia di sostenibilità. L'istruzione e la formazione consentono agli studenti di sviluppare le competenze e di acquisire le conoscenze, le abilità e le attitudini necessari per apprezzare veramente il nostro pianeta e agire per proteggerlo. Ciò concorrerà a realizzare la transizione verso un'economia e una società più eque e più verdi.

Competenze

attribuire valore alla sostenibilità
promuovere la natura
accettare la complessità nella sostenibilità
sviluppare un pensiero critico
sviluppare un pensiero esplorativo
sviluppare un'azione collettiva
Attività

Interventi di docenti curricolari
Partecipazione a convegni

12. ATTIVITA' COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (dall'intera classe, da gruppi di allievi o da singoli allievi)

Sopralluoghi, Visite aziendali, Viaggi di istruzione, Convegni,...

Progetto Alba- Qualità

Obiettivi:

Conoscere la procedura per il coordinamento e organizzazione delle

attività. Conoscere gli standard qualitativi richiesti dalle diverse categorie di

consumatori. Conoscere i procedimenti per la valutazione quanti-qualitativa dei prodotti . Conoscere la normativa Progetto -Alba Qualità e la modulistica relative alla gestione dei flussi, la movimentazione e alle pratiche enologiche . Conoscere normative

enologiche,(disciplinari di produzione) Conoscere l'evoluzione dei processi

fermentativi e i loro agenti. Conoscere la struttura aziendale e della cantina con i

relativi processi produttivi.

Attività:

Allestimento stand dell'Istituto presso padiglione Fiera del Tartufo d'Alba (Cortile della Maddalena) e partecipazione all'evento di inaugurazione della Fiera.

Turni di assistenza e accoglienza dei visitatori, nel weekend e nei giorni festivi , allo stand dell'Istituto ; presentazione e vendita dei vini prodotti nella Cantina Sperimentale

Presidio presso lo stand MIM



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Progetto Vendemmia

Obiettivi:

Conoscere la procedura per l'individuazione dell'appezzamento colturale

da planimetria. Conoscere i procedimenti per la valutazione quanti-qualitativa dei prodotti in campo. Conoscere le modalità di campionamento in funzione delle successive analisi. Conoscere la normativa e la modulistica relative alla gestione dei flussi, la movimentazione e alle pratiche enologiche ammesse sui prodotti e sottoprodotti dell'industria enologica. Conoscere i diversi sistemi di pigiatura e le modalità di utilizzazione dei coadiuvanti ammessi nelle prime fasi della vinificazione.

Conoscere l'evoluzione dei processi fermentativi e i loro agenti. Conoscere il significato

e le finalità della macerazione Conoscere le tecnologie utilizzabili per il controllo del

processo.

Attività:

Attività di campionamento pre-vendemmiali nei vigneti dell'azienda Agraria dell'Istituto;

operazioni di vinificazione presso la Cantina sperimentale.

"Cancro, io ti bocciolo!"

Obiettivi:

Informare e sensibilizzare gli allievi all'adozione di corretti stili di vita a tavola

Attività:

Anche quest'anno, il 26 e il 27 gennaio, si è rinnovato l'appuntamento con le Arance della Salute. Il frutto simbolo della corretta alimentazione, è stato distribuito in oltre 3.000 piazze e in più di 800 scuole per raccogliere nuove risorse economiche da destinare al lavoro dei circa 5.000 ricercatori sostenuti dalla Fondazione AIRC (Associazione Italiana Ricerca del Cancro).

Alcuni tipi di tumore, in particolare quelli che interessano l'esofago, lo stomaco e l'intestino sono i più sensibili agli effetti di una dieta sbilanciata, e l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che abitudini alimentari poco salubri sono responsabili di circa tre tumori su dieci.

Anche l'IIS "Umberto I", per il terzo anno consecutivo (nell'ambito delle attività programmate per il progetto salute), intende informare e sensibilizzare gli allievi e il personale nei confronti dell'adozione di corretti stili di vita a tavola, perché il cibo che consumiamo può influire sulla prevenzione di alcune malattie che interessano l'apparato digerente, e dare il proprio contributo alla ricerca.

Progetto Donne, Vino e sostenibilità sociale

Obiettivi:

obiettivo è di diffondere la cultura e la conoscenza

del vino attraverso la formazione e la valorizzazione del ruolo della donna nel settore vitivinicolo

Attività:

Nell'ambito del progetto "Progetto Donne, Vino e sostenibilità sociale, promosso dall'Associazione nazionale donne del vino, è stato organizzato un incontro, tenuto dai membri dell'associazione.

Sono stati trattati i seguenti contenuti

Ruolo del vino nella società e nell'economia • Cultura del vino e conoscenza di vini e territori • La presentazione del vino • Enoturismo: costruire l'esperienza • Il linguaggio internazionale del vino • Wine Management • La comunicazione del vino • Abbinamento vino/cibo • Bere consapevole e responsabile



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Progetto: Orientamento classi prime

Obiettivi:



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Promuovere la conoscenza reciproca e la socializzazione di classe

Incrementare la capacità di ascolto e di dialogo per migliorare la relazione, mettersi in gioco sperimentando altri punti di vista e altre visioni, conoscere l'ambiente scuola e vari operatori scolastici, creare il senso di appartenenza, promuovere il rispetto e la convivenza attraverso l'utilizzo di diverse metodologie, favorire momenti di espressione libera delle emozioni individuali, conoscere il Regolamento d'istituto.

Attività:

Attraverso momenti di coinvolgimento degli alunni classi prime con la partecipazione di ragazzi frequentanti classi quarte e quinte dell'Istituto si creeranno le condizioni più idonee a favorire la socializzazione e l'inserimento dei nuovi arrivati, affinché si possano porre le basi di un percorso non solo educativo-didattico ma anche formativo

Progetto "Si...svigna"

Obiettivi:

Svolgere delle attività didattiche volte alla cura e alla manutenzione del vigneto (potatura secca), operazioni di cura della pianta (scacchiatura, defogliazione e diradamento dei grappoli) da realizzarsi in collaborazione fra i detenuti della casa circondariale e gli studenti dell'ISS "Umberto I".

Gli allievi della Scuola Enologica, nella fattispecie, possono cimentarsi in attività di tutoraggio e/o di apprendistato nei confronti dei detenuti secondo un modello di apprendimento di tipo cooperative Learning. Le date degli incontri sono subordinate ai lavori di gestione del vigneto.

Attività:

Con lo scopo di far rivivere agli allievi delle classi V A-B-C-D un'esperienza reale sulle conseguenze di una mancanza di rispetto delle leggi vigenti nel nostro paese; nel corso dell'anno scolastico, gli allievi hanno svolto delle attività tecnico-pratiche di raccolta delle uve con alcuni detenuti della casa circondariale "G. MONTALDO" di Alba, presso il vigneto dell'azienda sperimentale dell'Istituto "Umberto I" di Alba. Tale attività si inserisce nell'ambito della collaborazione tra i due enti (IIS "Umberto I" e la Casa di Reclusione G.MONTALDO) nel progetto "Si...svigna" finalizzato alla produzione di bottiglie di vino denominato "ValeLaPena". A supporto di quanto detto 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".

Sopralluogo al vivaio fratelli Nicola a Mombercelli.

La classe 5^{CA} ha partecipato al sopralluogo avvenuto il 15 Novembre 2023 presso il vivaio fratelli Nicola con sede Mombercelli. La classe ha partecipato allo sterro delle barbatelle innestate nel 2023 a Felizzano sede del barbatellaio, visionando la macchina operatrice che sterra e lega le barbatelle in mazzi da 25 in base al vitigno clone e selezione. Nella sede legale a Mombercelli la classe ha preso parte alla linea di paraffinatura, confezionamento e stoccaggio del materiale di propagazione in capannoni e celle frigo.

Seminario meccanizzazione viticola – enologica

Lezioni e convegno sulle nuove tecniche colturali utilizzabili nella viticoltura di precisione.

Adesione alla campagna "ZONTA Says NO to Violence"

Anche quest'anno Zonta Club Alba Langhe Roero, in collaborazione con il Comune di Alba e la Consulta Comunale alle Pari Opportunità, ha organizzato una manifestazione studentesca dedicata alla violenza contro le donne. L'evento ha coinvolto le classi quinte degli istituti secondari di secondo grado venerdì 24 novembre, nella realizzazione di un flash mob ed in momenti di riflessione sul tema della violenza di genere. La coreografia è stata realizzata dal direttore artistico dell'Associazione Culturale BE-STREET e conduttore del programma radiofonico RAPdZONA in onda su Radio Alba, Enrico Signa.

Progetto Salute



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

In attuazione del protocollo d'intesa tra MIUR e il Dipartimento per le politiche antidroga sottoscritto in data 18 dicembre 2017, l'IIS "Umberto I" di Alba, anche quest'anno l'Istituto Enologico albese porta avanti il "PROGETTO SALUTE", per sensibilizzare gli allievi alla PROMOZIONE DI CORRETTI STILI DI VITA PER LA PREVENZIONE DELLE DIPENDENZE. A tal proposito organizza nel mese di NOVEMBRE, nelle classi quinte delle attività didattiche proposte da esperti sanitari dell'USL di Alba - Torino in collaborazione con i volontari dell'associazione



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

AVIS ALBA (Associazione Volontari Italiani Sangue) per sensibilizzare i giovani alla donazione di sangue ed organi. La raccolta sangue è stata organizzata per tutti gli aderenti nelle giornate di lunedì 19 e martedì 20 febbraio 2024. Il giorno 06 del mese di MARZO 2024 è stato organizzato, inoltre, un CONVEGNO sulla donazione degli organi (nella nuova aula magna dell'Istituto), tenuto dai dottori della FONDAZIONE OSPEDALE "PIETRO E MICHELE FERRERO" di Alba. Con quest'attività si intende diffondere tra i giovani, attraverso la scuola, il valore della solidarietà e della cultura del dono della vita mediante la donazione del sangue e degli organi. Quest'attività rientra nelle ore di Educazione Civica così come previsto dalla normativa vigente (dall'art. 3 della L. 92/2019 le tematiche inerenti l'insegnamento dell'Educazione civica). Tale intervento mira all'acquisizione delle COMPETENZE previste nella misura Sviluppo sostenibile 1 (Prendere coscienza della situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale); e delle CONOSCENZE previste nella misura 1B (Promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale).

Progetto: Pattini A Scuola

Gli studenti, durante le ore di scienze motorie, hanno svolto la lezione presso la pista di pattinaggio su ghiaccio allestita nel centro storico della città.

Salone dell'orientamento post diploma 2024

Nell'ambito delle azioni di orientamento, è stata organizzata, per gli allievi delle classi quinte, la partecipazione al Salone per l'orientamento post diploma. Le conferenze si sono tenute in modalità remota nei giorni martedì 30, mercoledì 31 gennaio e giovedì 1° febbraio.

Settimana dello sport anno scolastico 2024

In occasione della settimana dello sport, finalizzata alla valorizzazione dell'Educazione Fisica e Motoria nelle scuole, nei giorni 30 gennaio e 5 e 8 febbraio 2024 l'Istituto ha organizzato un corso di sci / snowboard a Limone Piemonte.

"CyberMafia"- Le mafie tra passato e futuro in un mondo senza frontiere

Giovedì 9 novembre 2023 la classe ha partecipato all'evento in diretta streaming e condotto da Alessandra Tedesco. L'incontro, si è svolto in modalità di confronto tra Pietro Grasso, già Procuratore nazionale antimafia e oggi presidente della Fondazione Scintille di futuro, e gli studenti delle scuole superiori. Si è parlato dell'era della vecchia mafia e di quella nuova, delle Cryptovalute e del Deep Web. Sono intervenuti il professor Ranieri Razzante, Direttore del Centro di Ricerca su Sicurezza e Terrorismo e docente di cybersecurity, e Geppi Cucciari.

Viaggio D'istruzione nel Lazio Ed Abruzzo

Quest'anno l'IIS "Umberto I" di Alba (CN) ha organizzato il viaggio d'istruzione dal 06 al 11 Maggio 2024, che ha previsto delle visite a delle aziende rappresentative del settore vitivinicolo con la possibilità di degustare prodotti tipici delle aziende ospitanti.

Seminario meccanizzazione viticola enologica (18/12/2023)

Presentazione corso enotecnici (orientamento CSE, 20/12/2023)

Orientamento: incontro collegio agrotecnici (24/01/2024)

Assemblea di istituto sulla Shoah (29/01/2024)

Evento Giorno del Ricordo (09/02/2024)

Incontro con Lorenzo Gasparrini (dibattito sulla violenza di genere, 05/03/2024)

Progetto salute: convegno donazione organi con il Dr. Carli, Fondazione Pietro e Michele Ferrero (06/03/2024)



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Convegno donne, vino e sostenibilità sociale (15/03/2024)

Progetto VIP (Viticoltura di precisione) (22/03/2024)

Seminario sulla produzione della birra (08/04/2024)



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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*



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

Barolo en primeur (10/04/2024)

Campagna ZONTA says no to violence e flashmob (24/11/2023)

Convegno smart agriculture farming (21/11/2024)

Sopralluogo vivai Fratelli Nicola (Mombercelli/Felizzano, 15/11/2023)

Sopralluogo al campo catalogo di Grinzane Cavour (03/10/2023)

Partecipazione al premio letterario "Busso-Costa" bandito dall'Unione ex allievi (settembre 2023)

Partecipazione al salone dell'Orientamento post-diploma;

Settimana dello sport, per la valorizzazione dell'Educazione Fisica e Motoria nelle scuole;

Corso di abilitazione all'utilizzo delle trattrici gommate e cingolate (partecipazione di uno studente)



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

13. SCHEDA INFORMATIVA GENERALE SULLE SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

Prove comuni previste:

- 1 Simulazione Prima Prova dell'Esame di Stato (Italiano)
- 2 Simulazioni Seconda Prova dell'esame di Stato (Viticultura e Difesa della Vite)

Calendario prove d'esame

Disciplina	Data	Durata	Orario
Lingua e letteratura italiana	25/03/2024	4	8:00-12:00
Viticultura e difesa della vite	8/03/2024	4	8:00-12:00
Viticultura e difesa della vite	3/04/2024	5	8:00-13:00



Ministero dell'Istruzione e del Merito

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



I.I.S. "Umberto I" - ALBA

14. DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1. Piano triennale dell'offerta formativa (disponibile sul sito dell'Istituto)
2. Schede relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
3. Fascicoli personali degli alunni
4. Verbali consigli di classe e scrutini
5. Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico
6. Simulazioni Prove, colloquio
7. Materiali utili

Data 14/05/2024

Firme
