



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: 5BA

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. B



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.



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

3. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatore/coordinatrice di Classe: PROF. SSA CARAGLIO ELENA

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	REITANO GIOVANNA	X	
Economia, estimo, marketing e legislazione	BINELLO RENZO	X	
Economia, estimo, marketing e legislazione ITP	DEGIORGIS MARCO	X	
Viticultura e difesa della vite	CARBONE OLIVIERO		X
Viticultura e difesa della vite ITP	DEGIORGIS MARCO	X	
IRC	RAINERO SERGIO	X	
Enologia	MORCALDI BRUNO		X
Enologia ITP	GAMBA ANDREA		X
Biotecnologie vitivinicole	MORCALDI BRUNO		X
Biotecnologie vitivinicole ITP	COSENTINO PASQUALE	X	
Scienze motorie e sportive	MERCANTI ALESSANDRA	X	
Coordinatore Ed. Civica	CURABA SALVATORE	X	
Produzioni animali	GRINDATTO ANNA	X	
Gestione dell'ambiente e del territorio	BINELLO RENZO	X	X
Chimica enologica e analisi chimiche	BARSOTTI FRANCESCO		X
Chimica enologica e analisi chimiche ITP	NICOLELLO VINCENZO	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

4. PROFILO DELLA CLASSE

Configurazione della classe:

	Iscritti	Nuovi inseriti	Trasferiti / Ritirati	Ammessi giugno	Ammessi differito	Non promossi	All'estero
3° anno	24	2	1	12	6	6	
4° anno	19	1		12	5	2	
5° anno	17						

Presentazione della classe, continuità didattica e assiduità della frequenza scolastica

L'attuale classe 5BA risulta dall'unione della ex classe 1BA e dell'ex classe 1DA, avvenuta all'inizio del secondo anno di corso, quando la sezione D è andata ad esaurimento.

La classe 5BA è attualmente composta da 15 maschi e 2 femmine. Al termine della classe quarta due alunni non sono stati ammessi in quinta; in questo Anno scolastico non ci sono stati inserimenti nella classe. È presente un'alunna con certificazione DSA per la quale è stato formulato un Piano Didattico Personalizzato in accordo con le rispettive famiglie; per integrare, sostenere e valorizzare tutte le potenzialità di questa alunna. L'allieva è soddisfatta delle strategie compensative e dispensative adottate dai docenti del Consiglio di Classe. Per la suddetta alunna sono stati frequentemente effettuati dei monitoraggi per verificare la validità degli interventi progettati ed adeguare tempestivamente il PDP.

Nel complesso il gruppo classe ha una buona consapevolezza delle regole della vita scolastica.

Gli alunni partecipano con discreto interesse alle attività didattiche proposte dai docenti.

Nell'esecuzione dei compiti si mostrano abbastanza responsabili e puntuali nella consegna dei lavori assegnati. I ritmi di apprendimento della classe non sono del tutto omogenei; in linea generale, si possono individuare tre livelli di preparazione nella classe. Un primo livello è costituito da uno sparuto gruppo di alunni di fascia medio-alta; segue una fascia intermedia, costituita dalla maggior parte della classe, e una terza ed ultima fascia, decisamente più debole, formata da alunni che presentano una fragilità per la quale si richiede una maggiore attenzione e stimolo da parte dei docenti.

La classe ha partecipato con interesse ed impegno alle attività extra-curricolari proposte dalla scuola quali il Progetto vendemmia, il Progetto salute con la giornata dedicata alla donazione del sangue e alla ricerca per l'AIRC con la vendita delle arance della salute. La giornata dedicata alla legalità ha visto la collaborazione degli allievi con i detenuti della casa di lavoro "G. Montaldo" di Alba, nella raccolta delle uve (all'inizio dell'anno), il progetto Fiera del tartufo – Alba qualità 92° edizione. Durante l'estate gli alunni hanno altresì svolto le attività di alternanza scuola-lavoro (PCTO). Dall'inizio dell'anno scolastico sono state effettuate delle visite ad aziende di settore e la partecipazione sul territorio a fiere, convegni ed iniziative varie al fine di ampliare le loro conoscenze e/o competenze. Di grande impatto dal punto di vista emozionale è stata l'esperienza vissuta presso la casa di reclusione G. Montaldo di Alba, dove gli allievi hanno svolto con i detenuti un'attività di potatura secca del vigneto esistente all'interno delle mura dell'Istituto penitenziario.



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

Indicazioni:

OBIETTIVI:

Dopo attento esame dell'argomento da parte dei docenti, all'unanimità il Consiglio di Classe delibera di adottare gli **Obiettivi Formativi Educativi Trasversali**, perseguibili mediante l'azione comune, proposti e deliberati dal C.d.C.

- - SAPERSI ORGANIZZARE
 - Organizzare il lavoro mediante l'esplicitazione di obiettivi, metodi, tempi; essere Puntuali rispetto ai compiti e alle verifiche.
 - Consolidare la capacità di partecipare al lavoro di gruppo (contributi responsabili).
 - Saper documentare e comunicare gli aspetti più importanti del proprio lavoro.
- - SAPERSI RAPPORTARE CON GLI ALTRI E CON L'AMBIENTE.
 - Rispettare l'ambiente scolastico e il bene pubblico.
 - Sviluppare l'attitudine all'ascolto e al confronto con atteggiamenti e culture diversi.
 - Consolidare le capacità di sostenere le proprie opinioni e la disposizione a rivederle e Conseguentemente a modificare i comportamenti alla luce dell'evidenza o delle Considerazioni fatte.
- - ESSERE CONSAPEVOLI DELLE PROPRIE ATTITUDINI E DEI PROPRI INTERESSI.
 - Saper interiorizzare quanto appreso, ai fini di un'armonica maturazione personale.
 - Saper individuare limiti e potenzialità del proprio operato, in rapporto con la realtà.

Per conseguire gli **OBIETTIVI FORMATIVI** deliberati al punto n° 1 dell'o.d.g. il C.d.C delibera che tutti i docenti assumano i seguenti comportamenti:

1. Mantenere la massima trasparenza nella programmazione dell'attività di insegnamento/apprendimento e nei criteri e metodi di valutazione (il docente in sostanza deve rendere sempre partecipe l'alunno dell'attività svolta per aiutarlo a crescere);
2. Tenere presente che ogni disciplina è uno strumento per raggiungere gli obiettivi prefissati, pertanto assieme alle altre, concorre a far acquisire all'allievo conoscenze, competenze capacità e comportamenti utili alla crescita della persona come tale, come cittadino, studente e professionista;
3. Favorire la partecipazione attiva degli alunni e incoraggiare la fiducia nelle proprie possibilità, rispettando la specificità individuale del modo e ritmi di apprendimento;
4. Scegliere ed utilizzare metodologie e strumenti comuni a tutte le discipline che siano funzionali agli obiettivi da raggiungere.

In particolare, per sviluppare nell'allievo l'autostima, la capacità di lavoro autonomo, la capacità critica e il senso di responsabilità, occorre attivare idonee strategie didattiche. Queste possono prevedere di partire da un problema reale per verificare ciò che l'allievo sa sull'argomento e adottare strumenti didattici appropriati quali: lezioni guidate, lavori di gruppo, uso generalizzato delle esercitazioni nei laboratori della scuola. particolarmente rilevanti sono le esperienze di alternanza scuola-lavoro, gli stage e i sopralluoghi.

1. Scegliere degli argomenti-moduli tali da tener conto del sistema degli obiettivi di competenza posti a fondamento del percorso formativo e della certificazione delle competenze;
2. Non demonizzare l'errore, ma accettarlo ed utilizzarlo per modificare i comportamenti dell'allievo; (valutazione formativa);
3. Correggere le prove di verifica con rapidità in modo da utilizzare la correzione come momento formativo;
4. Favorire l'autovalutazione;
5. Esigere puntualità nell'esecuzione dei compiti;
6. Pretendere rispetto nei confronti delle persone che lavorano nella scuola (personale docente e ATA ecc.), dell'ambiente esterno e dei beni comuni (strutture, attrezzature, suppellettili ecc.) -.

Gli obiettivi formativi comuni per allievi e docenti, si possono raggiungere solo se, nella quotidiana attività didattica, tutti i docenti svilupperanno le potenzialità formative delle proprie DISCIPLINE contribuendo così alla promozione della PERSONA

Quanto deciso ai punti n° 1 e 2 dell'o.d.g. è stato comunicato ed adeguatamente illustrato agli allievi dal coordinatore prof. ssa Elena CARAGLIO.

MODALITÀ DIDATTICHE:

Il Dirigente Scolastico richiama quanto deliberato dal Collegio dei Docenti ed i contenuti dei documenti di lavoro prodotti dall'Istituto in merito all'oggetto.

Pertanto, il Consiglio di Classe all'unanimità delibera di comunicare agli allievi:

- Le finalità della valutazione;
- La metodologia di valutazione adottata dal Collegio dei Docenti;
- I tipi ed il significato della valutazione in rapporto al tempo (valutazione diagnostica iniziale, valutazione formativa in itinere, valutazione sommativa finale);
- Gli strumenti di verifica adottati per misurare la prestazione dello studente sugli obiettivi di apprendimento propri di ciascuna disciplina (conoscenze, competenze, capacità) che si desidera accertare.

A questo proposito occorre ribadire che la verifica dell'apprendimento, formativa e/o sommativa, può essere effettuata utilizzando strumenti differenziati quali:

1. Prove non strutturate (scritte ed orali): temi, problemi, relazioni, colloqui;
2. Prove semi-strutturate (scritte ed orali): a domanda chiusa, a risposta aperta, domande strutturate, i saggi brevi, i riassunti guidati, colloqui strutturati, ecc.;
3. Prove strutturate (scritte ed orali): completamenti, tipologia vero/falso, scelte multiple.

Il docente, nel predisporre le prove di verifica, sceglierà lo strumento più idoneo, cioè quello più valido e oggettivo, a misurare le prestazioni dello studente in funzione degli obiettivi che si desidera accertare ed alla necessità di esprimere la valutazione sommativa intermedia e finale sotto forma di voto decimale.

Per la verifica degli obiettivi cognitivi riferiti alle singole discipline si fa riferimento alla tassonomia di Bloom e relative griglie e codici adottati dell'istituto.

Le prove strutturate, semi strutturate o non strutturate, possono essere classificate con punteggi liberi, da non identificare con la scala decimale, al fine di separare nettamente le operazioni di VERIFICA da quelle di VALUTAZIONE.

Il numero delle prove di verifica deve essere adeguato, al fine di disporre di elementi di giudizio diversificati ed incontestabili.

La "misura" delle prestazioni realizzate dagli alunni deve essere altamente formativa per lo studente e utile all'insegnante perché gli fornisce le informazioni per l'aggiustamento "in itinere" dell'intervento didattico.

Affinché la misurazione risulti efficace occorre avere la collaborazione, la consapevolezza e la disponibilità dello studente e quindi il docente comunicherà all'allievo, prima di ogni verifica:

- l'obiettivo o gli obiettivi che intende verificare;
- gli strumenti di verifica adottati;
- i criteri di valutazione adottati e i punteggi attribuiti alle diverse misurazioni;
- il tempo necessario per svolgere la prova.



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

Il Docente, corretta la prova ed attribuiti i punteggi, farà in modo che la misurazione sia leggibile dagli allievi ed utilizzerà la prova corretta come strumento di crescita (correggere per imparare).

L'O.M. n° 59/2001 all'art. 2 stabilisce che il C.d.C. debba prevedere adeguate forme e modalità di comunicazione periodica alle famiglie dei livelli di apprendimento degli alunni.

Pertanto, le famiglie saranno informate sui risultati degli scrutini del primo trimestre, intermedi e finali. Le valutazioni di tutte le prove di verifica effettuate durante l'anno scolastico (scritte, orali, pratiche, grafiche, ecc.) saranno trascritte dal docente sul registro elettronico, al quale l'allievo e i genitori possono accedere con le proprie credenziali. I rapporti individuali con le famiglie si realizzano



durante le ore di ricevimento on line/ in presenza messe a disposizione dai docenti durante tutto l'anno scolastico, in particolare nei periodi indicati mediante apposita comunicazione.

Per quanto riguarda i criteri di valutazione da utilizzare per la correzione delle prove è necessario che non siano impliciti, ma siano stati esplicitati già in fase di programmazione delle attività, per necessità di chiarezza sia del percorso didattico, sia del contratto formativo con gli alunni; pertanto, si delibera all'unanimità di adottare i seguenti criteri di valutazione delle prove di verifica:

PROVE SCRITTE NON STRUTTURATE

1. RISPONDEZZA TRA PROPOSTA E SVOLGIMENTO
2. CORRETTEZZA ORTOGRAFICA
3. PROPRIETÀ LESSICALE
4. ORGANICITÀ NELLO SVILUPPO DELL'ARGOMENTO
5. CHIAREZZA ESPOSITIVA
6. RICCHEZZA DEL CONTENUTO
7. ORIGINALITÀ NELLA TRATTAZIONE DELL'ARGOMENTO

PROVE ORALI NON STRUTTURATE

1. CHIAREZZA ESPOSITIVA
2. PERTINENZA DEI CONTENUTI
3. LESSICO ADEGUATO
4. APPROFONDIMENTO DEGLI ARGOMENTI
5. CAPACITÀ CRITICA ED ESPOSITIVA
6. CAPACITÀ DI TRASFERIRE E COLLEGARE
7. CAPACITÀ DI INTERAGIRE CON I COMPAGNI

PROVE STRUTTURATE e SEMI-STRUTTURATE

1. CONOSCENZA: A) ESATTEZZA; B) QUANTITÀ, C) LINGUAGGIO DISCIPLINARE
2. COMPrensione: A) ESATTEZZA; B) IMPOSTAZIONE LOGICA; C) CORRETTEZZA INTERPRETATIVA
3. APPLICAZIONE: A) USO APPROPRIATO DEGLI STRUMENTI; B) CORRETTEZZA NELL'APPLICAZIONE; C) PREVISIONE

PROVE PRATICHE PER COMPETENZE

1. CORRETTA SEQUENZA DELLE OPERAZIONI
2. PRECISIONE NEL METODO DI LAVORO
3. CURA DEGLI STRUMENTI UTILIZZATI
4. CONSAPEVOLEZZA DEL SIGNIFICATO DELLE OPERAZIONI
5. CONOSCENZA DELLA TERMINOLOGIA TECNICA
6. ESATTEZZA DEI RISULTATI

L'esplicitazione dei criteri di valutazione, ma soprattutto la predisposizione di griglie e/o tabelle di osservazione e/o correzione possono rendere più leggibile e quindi meno soggettivi anche strumenti di verifica non strutturati, quali colloqui, temi, ecc.

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	110	11
Storia	66	43	12
Lingua Inglese	99	82	11
Matematica	99	82	11
Economia, estimo, marketing e legislazione	66	67	13
Viticultura e difesa della vite	99	89	10
IRC	33	27	3
Enologia	132	111	14
Biotecnologie vitivinicole	66	53	6
Scienze motorie e sportive	66	44	8
Educazione civica	33	45	
Produzioni animali	66	45	7
Gestione dell'ambiente e del territorio	66	56	13
Chimica enologica e analisi chimiche	66	58	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 istruzione secondaria superiore 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 a:

organizzazione e gestione dei processi produttivi e trasformativi, attività di marketing, controllo e salvaguardia di situazioni ambientali e territoriali, giudizi di convenienza economica, valutazioni di beni, diritti e servizi, interventi per il miglioramento di assetti territoriali rurali, il tutto in un'ottica di sviluppo sostenibile e difesa dell'ambiente.

COMPETENZE RELATIVE AL PRIMO BIENNIO, AL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO

Organigramma del corso di studi e profilo professionale Durata del corso: cinque anni Titolo di studio: dopo cinque anni si consegue il DIPLOMA di istruzione secondaria superiore di Istituto Tecnico ad indirizzo: agraria, agroalimentare e agroindustria, articolazione: viticoltura ed enologia

COMPETENZE DEL PROFILO PROFESSIONALE DEL DIPLOMATO DI ISTITUTO

TECNICO AD INDIRIZZO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA,

ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Il Tecnico diplomato nel settore agrario integrato dovrà acquisire un complesso di competenze relative a:

organizzazione e gestione dei processi produttivi e trasformativi, attività di marketing, controllo e salvaguardia di situazioni ambientali e territoriali, giudizi di convenienza economica, valutazioni di beni, diritti e servizi, interventi per il miglioramento di assetti territoriali rurali, il tutto in un'ottica di sviluppo sostenibile e difesa dell'ambiente.

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

Competenze del I biennio Asse dei linguaggi

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

Asse matematico:

Utilizzare le tecniche di procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma 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.

Asse storico-sociale:

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

Competenze del II BIENNIO E V ANNO

Competenze Lingua e letteratura italiana:

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

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

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

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

Particolare attenzione è riservata alla costruzione di percorsi di studio che coniugano sapere 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 di Lingua inglese:

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

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

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

L'acquisizione progressiva dei linguaggi settoriali è guidata dal docente con opportuni raccordi con le altre discipline, linguistiche e d'indirizzo, con approfondimenti sul lessico specifico e sulle



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

particolarità del discorso tecnico, scientifico, economico. Per realizzare attività comunicative riferite ai diversi contesti di studio e di lavoro sono utilizzati anche gli strumenti della comunicazione multimediale e digitale.

Competenze di storia:

correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze e delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi 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

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 Educazione Civica, 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 di complementi di Matematica:

utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;

utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;

utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

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

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

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

Le tematiche d'interesse professionale sono 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;

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

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

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

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

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

interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività 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.

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 agricole integrate;



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

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.



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 Genio rurale (secondo biennio):

identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;
intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;
identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

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

organizzare attività produttive ecocompatibili;
gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;
redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

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

identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;
organizzare attività produttive ecocompatibili;
gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

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

interpretare dati analitici relativi alla composizione dei prodotti enologici sia in termini tecnologici che legali;
risolvere problemi numerici collegati alle pratiche enologiche;
applicare protocolli analitici per il controllo di qualità dei prodotti enologici;
gestire efficacemente il processo di vinificazione in termini di qualità dei prodotti e di sicurezza alimentare.

Competenze di Educazione Civica, disciplina di insegnamento trasversale (Legge n.

92/2019):

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;
conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali;
essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro;
esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali;
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;
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;
compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo Sostenibile;
operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese;
rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni;
esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica;
partecipare al dibattito culturale;
colgiere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
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.



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. 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 promovendo 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

ITALIANO

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: 5B

Libro di testo:

- Baldi-Giusso-Razzetti-Zaccaria: Qualcosa che sorprende, voll. 2-3.1.-3.2, Pearson-Paravia, Milano-Torino, 2020

CONOSCENZE E ABILITÀ LINEE GUIDA MINISTERIALI

CONOSCENZE

ABILITÀ



Lingua

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

Lingua

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

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

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

Caratteristiche dei linguaggi specialistici e del lessico tecnico-scientifico.

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

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

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.

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

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

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

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.

Altre espressioni artistiche

Arti visive nella cultura del Novecento.

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

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

Beni artistici ed istituzioni culturali del territorio.

Altre espressioni artistiche

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

SEZIONE 2

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

CONOSCENZE LINGUA

(da compilare a consuntivo) TUTTI PARZ.

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.

Conoscere i rapporti tra letteratura ed altre espressioni culturali ed artistiche. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

ABILITÀ LINGUA



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 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.

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE V)

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

TUTTI SVOLTI

- 1. Storico-culturale: L'età del Realismo



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. Incontro con un'opera: I Malavoglia
3. Storico-culturale: Dalla crisi della cultura alla cultura della crisi
4. Ritratto di un autore: Giovanni Pascoli
5. Ritratto di un autore: Gabriele D'Annunzio
6. Genere letterario: Il teatro (Luigi Pirandello)



7. Genere letterario: La nuova tradizione lirica novecentesca

OBIETTIVI MINIMI

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

ORGANIZZAZIONE MODULARE DISCIPLINARE E PER UNITÀ DI APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO QUINTO ANNO (CLASSE V)

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.

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

Il concetto di canone secondo Romano Luperini

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;

Giosue Carducci

Vita ed opere; poeta-vate e guida nazionale. Le Odi barbare e il tentativo di rivoluzione delle forme metriche; le posizioni critiche di Praz e Sapegno.

Letture e analisi di Pianto antico; Inno a Satana.

-correlare diversi ambiti di produzione artistica e culturale;

-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.

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

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

Rimbaud: vita e poetica (cenni).

Letture e analisi di Vocali.

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.

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

Unità d'apprendimento 1 L'età del Realismo



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; - esercitare attività di comprensione, analisi, interpretazione;

De Roberto: cenni sulla vita e sui Viceré.

Capuana: vita ed opere (app.ti)

Unità d'apprendimento 2

Incontro con

un'opera: I

Malavoglia

-collocare l'opera nel suo contesto storicoculturale 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.



Conoscenze:

-conoscere i caratteri storici, politici, sociali

e culturali fondamentali dell'epoca considerata;

Il Decadentismo

La crisi del positivismo.

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

L'origine del termine Decadentismo

La visione del mondo decadente

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

La poetica del Decadentismo

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

Temi e miti della letteratura decadente

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

Abilità:

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

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

-comprendere l'intreccio di fattori materiali e spirituali che sottostanno a quelle idee; - riconoscere elementi di continuità e di innovazione nella storia delle idee;

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

Unità d'apprendimento

3

Dalla crisi della cultura alla cultura della crisi

-correlare diversi ambiti di produzione artistica e culturale;

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.).

-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;

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

-riconoscere aspetti di attualità nelle tematiche culturali del passato.

Letture e analisi di Desolazione del povero poeta sentimentale.

Competenze:

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

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

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

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

Letture e analisi di Bombardamento; Manifesto del futurismo.

-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;

Palazzeschi: tra futurismo e crepuscolarismo. Lettura e analisi di Lasciatemi divertire.

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



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;

-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.

Unità d'apprendimento

4 Ritratto di un autore: Giovanni Pascoli

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.

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



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;

-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.

Unità d'apprendimento

5 Ritratto di un autore: Gabriele D'Annunzio

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.



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);

-identificare le scelte stilistiche individuali nell'ambito della codificazione del genere; - confrontare testi di uno stesso genere distanti nel tempo e riconoscere persistenze e variazioni (storia dei temi, storia delle forme);

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

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.

Lettura 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.

Lettura e analisi di Lo strappo nel cielo di carta e la lanterinosofia; La patente. Brano tratto da L'umorismo.

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.

Lettura e analisi di Una meditazione sulla guerra.

Vita e opere di **Fenoglio**; una Resistenza antierica; il fenglese (appunti); trama del Partigiano Johnny e cenni alle altre opere. Lettura dell'articolo di G.

Riotta: Itanglish. Così parlò il partigiano.

Lettura e analisi di L'uccisione del primo nemico.

Unità d'apprendimento 6

Genere letterario: il romanzo del Novecento



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);
- identificare le scelte stilistiche individuali nell'ambito della codificazione del genere; -confrontare testi di uno stesso genere distanti nel tempo e riconoscere persistenze e variazioni (storia dei temi, storia delle forme);
- riconoscere analogie tematiche e di funzione tra generi del passato e generi o prodotti della cultura attuale (inclusa la cultura di massa).

Unità d'apprendimento 7
Genere letterario: la tradizione lirica novecentesca

- L'ermetismo:** origine e poetica.
- Saba** e la poesia onesta: vita, opere, poetica. Lettura e analisi di La capra; A mia moglie
- La figura di **Ungaretti:** vita, opere, poetica. Lettura e analisi di In memoria; Soldati; I fiumi; San Martino del Carso; Veglia.
- La poesia di **Montale:** vita, opere, poetica; il correlativo oggettivo; il discorso di Stoccolma di Montale; le figure femminili in Montale.
- Lettura e analisi di Non chiederci la parola; Merigiare pallido e assorto; Spesso il male di vivere ho incontrato, Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale.

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.

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	B	C
ITALIANO	9	8	4	Prova semi strutturata

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

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe	110	Lucidi e lavagna luminosa	Lezioni frontali
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi	Lavoro individuale autonomo



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

biblioteca: libri,
riviste,
quotidiani

Lavoro individuale
guidato



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	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	
TOTALE	110	

GRIGLIE DI VALUTAZIONE: vd. Allegati

Informazioni statistiche (a cura del docente):

1) moduli e U. D. previsti:

- sono stati apportati dei tagli no X
- sono state apportate delle variazioni no X

2) Obiettivi Didattici (difficoltà incontrate dal docente)

- gli obiettivi preventivati sono stati raggiunti no X
- le eventuali difficoltà incontrate dal docente: scarso tempo a disposizione

Alba, 13 maggio 2024

In fede, prof. ssa Elena Caraglio

GRIGLIE DI VALUTAZIONE:

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

Ideaazione, pianificazione e organizzazione del testo	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
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
Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	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
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**

Ampiezza e precisione della conoscenza e dei riferimenti culturali
Conoscenza adeguata con diversi spunti critici ed efficaci riferimenti culturali **16 punti**

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**

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 parafrasi riassunto/sintesi
Aderenza alle consegne accettabile, globalmente corretta **6 punti**

Aderenza alle consegne parziale, limitata **4 punti**

Aderenza alle consegne lacunosa e molto imprecisa **2 punti**

Comprensione completa e corretta **10 punti**

Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici
Comprensione pertinente e abbastanza corretta **8 punti**

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 corretta e articolata del testo
Interpretazione adeguata **8 punti**

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
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



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

ti. Lacune rispetto alle richieste **4 punti**

f
r
a
m
m
e
n
t
a
r
i
,
c
o
e
r
e
n
z
a

p
a
r
z
i
a
l
e
,
l
i
m
i
t
a
t
a

8

p
u
n
t
i

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



	Forma corretta e personale. Lessico appropriato 20 punti
Ricchezza e padronanza lessicale	Scelte linguistiche adeguate con qualche imprecisione formale 16 punti 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
Ampiezza e precisione della conoscenza e dei riferimenti culturali	Conoscenza adeguata con diversi spunti critici ed efficaci riferimenti culturali 16 punti
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
	Puntuale e completa 14 punti
	Corretta ma non approfondita 11 punti
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Riconoscibile nelle sue linee essenziali 8 punti
	Appena accennata 5,5 punti
	Assente o errata 3 punti
	Percorso logico, coerente e documentato con uso sicuro dei connettivi 13 punti
	Percorso logico e coerente con uso globalmente corretto dei connettivi 11 punti
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	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
	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
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	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

TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU

TEMATICHE DI ATTUALITÀ

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 Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati. Lacune rispetto alle richieste 4 punti
	Forma corretta e personale. Lessico appropriato 20 punti
Ricchezza e padronanza lessicale Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)	Scelte linguistiche adeguate con qualche imprecisione formale 16 punti
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
	Conoscenza ampia e approfondita degli argomenti. Capacità di riflessione critica con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali 20 punti
Ampiezza e precisione della conoscenza e dei riferimenti culturali	Conoscenza adeguata con diversi spunti critici ed efficaci riferimenti culturali 16 punti
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 del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Pertinenza alla tipologia testuale corretta, coerenza con le richieste 8 punti
	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
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Lavoro semplice ma lineare 6 punti
	Lavoro poco organico, con passaggi frammentari 4 punti
	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
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenza e riferimenti culturali sostanzialmente corretti ma non completi 6 punti
	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 critici e 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**

TOTALE /100

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA (DSA)

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

TIPOLOGIA A: ANALISI ED INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

		Esauriente e correttamente espressa	5
Competenze testuali	Aderenza alle richieste	Sostanzialmente esauriente, con qualche imprecisione	4
		Accettabile, globalmente corretta	3
	Parafrasi o riassunto	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 Contestualizzazione	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni originali e corrette	5
		Sufficiente e corretta capacità di rielaborazione	4
		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

Registro linguistico

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



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

5

4

3

2,5

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	Informazione Documentazione storica	Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti	5
		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
Capacità elaborative logico-critiche	Sviluppo e coerenza delle argomentazioni e approfondimenti personali	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



	Lavoro organico e ben articolato	5	
	Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso	4	
Organicità	Coerenza logica delle varie parti	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

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 CARAGLIO ELENA Classe: 5BA

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

CONOSCENZE E ABILITÀ LINEE GUIDA MINISTERIALI QUINTO ANNO

	CONOSCENZE	ABILITÀ
Periodizzazione	La storia italiana, europea ed internazionale, dall'Ottocento ad oggi.	Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e di
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
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
Fonti	L'analisi delle fonti come base del metodo storico.	Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti
Storiografia	Le principali interpretazioni dei grandi fenomeni storici.	Analizzare e confrontare testi di diverso
Lessico storico	Il lessico tecnico della disciplina.	orientamento storiografico.
Strumenti	Cartine, mappe, dati e statistiche, materiali multimediali.	Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.



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



CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)

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

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.



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 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.

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE V)

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

- L'Ottocento
- Verso un nuovo secolo
- La grande guerra e le sue conseguenze
- L'età dei totalitarismi
- La seconda guerra mondiale
- Dalla guerra fredda alle svolte di fine Novecento
- L'Italia dal Dopoguerra alla fine degli anni Novanta

Argomenti realmente svolti (consuntivo)

- si X

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.

MODULO N° 0

TITOLO: L'Ottocento

TEMPI: Settembre-Ottobre



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:

I moti degli anni Venti e Trenta.

Le Rivoluzioni del '48.

Unità

-Essere in grado di svolgere una ricerca

Il Risorgimento e l'Unità d'Italia; i problemi dell'Italia unita.

d'apprendimento

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

Destra e Sinistra storica (cenni).

-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.



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.

La nascita della società di massa

L'età dell'imperialismo: introduzione e caratteri generali

-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico.

Il colonialismo: la spartizione dell'Africa

Abilità:

Le tappe del colonialismo italiano

Unità

-Essere in grado di svolgere una ricerca

Belle époque e società di massa

d'apprendimento

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

La questione sociale: la nascita dei sindacati, la lotta per l'emancipazione femminile.

L'età giolittiana.

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

Le trasformazioni economiche e sociali.

La guerra di Libia.

-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica
Competenze:

La questione del Mezzogiorno.

- 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.



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 selezione 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.

La prima guerra mondiale

Le cause della Grande guerra.

L'inizio della guerra.

Dalla Blitzkrieg alla guerra di trincea.

Una guerra inedita.

Il 1917, la rivoluzione in Russia e l'intervento in guerra degli Stati Uniti.

L'Italia in guerra. Fasi salienti della guerra: Caporetto, Vittorio Veneto.

Dalla guerra alla pace.

I 14 punti di Wilson.

La "vittoria mutilata".

La pace di Versailles. Il primo dopoguerra.

I problemi aperti.

Gli "anni folli" degli Stati Uniti.

La grande crisi.

1929: l'inizio della crisi

La reazione alla crisi degli Stati Uniti: il New Deal.



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 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; Il primo dopoguerra in Italia. Il biennio rosso: 1919-1920 La nascita del fascismo.

-Conoscere le funzioni di musei, archivi, monumenti e centri storici; Approfondimenti sullo squadristico.

-conoscere i contesti sociali, istituzionali, economici, ambientali di un determinato fatto storico. La costruzione dello Stato totalitario. Dalla marcia su Roma al delitto Matteotti.

-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico. Le leggi fascistiche.

Unità

-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico. La scuola fascista.

d'apprendimento

Abilità: L'agricoltura sotto il fascismo.

-Essere in grado di svolgere una ricerca I Patti Lateranensi.

-Saper usare gli strumenti del lavoro storico: cronologie, tavole sinottiche, atlanti; La Russia dalla Rivoluzione allo Stalinismo. Lenin; dal "comunismo di guerra" alla NEP.

-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica. Il totalitarismo sovietico: lo stalinismo.

Competenze: I piani quinquennali.

-Saper analizzare la complessità delle ricostruzioni e delle interpretazioni storiche; Approfondimento sui gulag.

-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.



Conoscenze:

-Conoscere i lineamenti generali della storia 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.

Unità

d'apprendimento

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.

Il Nazional-socialismo in Germania.

Hitler dal putsch di Monaco al Mein Kampf.

L'ascesa al potere di Hitler.

La notte dei lunghi coltelli.

La notte dei cristalli.

Il patto d'acciaio.

Le leggi di Norimberga.

Il regime fascista dal 1926 al 1939.

L'organizzazione del regime.

Il partito unico.

L'antifascismo.

La cultura e la società. La politica economica.

La politica estera.

Il mondo alla vigilia della seconda guerra mondiale.

La guerra di Spagna.

Verso la guerra mondiale.

La seconda guerra mondiale (1939-1942).

L'entrata in guerra della Germania.

La dichiarazione di guerra dell'Italia.

Fasi della II guerra mondiale.

Una svolta nella guerra: le tre battaglie chiave.

Arrivano gli Alleati: l'8 settembre 1943.

La Resistenza.

La fine della guerra.



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.

Unità

d'apprendimento 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.

Tito e le foibe: visione di documentari e partecipazione a convegno online in occasione della Giornata del ricordo.

L'inizio della guerra fredda.

I due blocchi tra il 1950 ed il 1980.

La dottrina Truman.

Il piano Marshall.

Letture di testimonianze sul muro di Berlino e del discorso di Kennedy Ich bin ein Berliner. Visione di un documentario di History Channel sulla costruzione del muro.

Cenni su:

La distensione: Kennedy e Kruscev; il pontificato di Giovanni XXIII.

La dissoluzione del blocco comunista: dalla primavera di Praga alla rivoluzione di velluto, Solidarnosc, Ceaucescu

Gorbaciov dalla perestrojka alla nascita della CSI La fine della guerra fredda.

La dissoluzione dell'Unione Sovietica.

Il crollo dei regimi comunisti nell'Europa orientale.



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.

Dalla ricostruzione al boom economico (cenni). Le principali tappe della storia italiana dal 1945 agli anni '90, con particolare attenzione al caso Moro.

Unità

d'apprendimento 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 selezione 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.

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

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Prova semistrutturata
---------	--	-----------------------

STORIA 2 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
- Uso di materiale multimediale

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE PROVE ORALI II BIENNIO E QUINTO ANNO

STORIA



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

Competenze

Capacità

Livelli espressi in
voto



Consegna in bianco delle prove strutturate e semistrutturate	Impreparazione dichiarata	Rifiuto dell'interrogazione	2
Possiede una conoscenza quasi nulla, inesatta o carente dei contenuti	Espone in modo scorretto, frammentario e carente nel lessico	Non effettua alcun collegamento logico; analisi e sintesi, quando effettuate, sono confuse con collegamenti impropri	3 - 4
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

Specchio Riassuntivo

Spazi utilizzati	ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe	43	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 43

Informazioni statistiche (a cura del docente):

1) moduli e U. D. previsti:



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 apportati dei tagli sì

gli eventuali tagli sono motivati da:

- perdita di ore di lezione X



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

2) Obiettivi Didattici (difficoltà incontrate dal docente)

gli obiettivi preventivati sono stati raggiunti no

le eventuali difficoltà incontrate dal docente:

- scarso tempo a disposizione X

Alba, 13 maggio 2024

In fede, 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)

Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici. X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

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

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

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

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

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

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

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

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

ABILITÀ

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

Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. 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

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.



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 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.

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

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

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 |



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

Module 6, Unit C

1. Grapes
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

COMPETENZE

-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

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

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.

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=I75eD2HHwM8&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



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

<https://www.youtube.com/watch?v=H45IS6oOp4E&t=15s>

Wine making from start to finish

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



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

Quercus suber and corks:

<https://youtu.be/YnnbuoeQFSI>

<https://youtu.be/CoHSG1srPg0>

https://www.youtube.com/watch?v=ek8elPW0PI&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	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
ORE TOTALI	82		

Lezione frontale

Lavori di gruppo

Esercitazioni guidate

Brainstorming

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		Problema			
		Saggio breve	Articolo giornalistico	Prova semi strutturata	Prova strutturata	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/	Contenuti
	Produzione	



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

d
e
l
l
a

l
i
n
g
u
a

(
m
o
r
f
o
s
i
n
t
a
s
s
i
,
l
e
s
s
i
c
o
,
s
p
e
l
l
i
n
g
)



2	Non sufficiente	Scarsissima comprensione e produzione di messaggi e 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 e informazioni	Scarsa conoscenza dei contenuti	Conoscenza della morfosintassi scarsa, congravi e diffusi errori; molto inadeguato 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 e informazioni	Lacunosa la conoscenza dei contenuti	Uso incerto e non sempre adeguato della morfosintassi e del lessico.
6	Sufficiente	Comprensione/produzione di messaggi e 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 e 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 e 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 e 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	Contenuti	Uso della lingua
		Produzione		(sintassi, lessico)
2	Non sufficiente	Scarsissima comprensione e produzione di messaggi/informazioni	Conoscenza dei contenuti scarsissima	Scarsissima conoscenza delle strutture morfosintattiche e del lessico



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

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	Uso incerto e non sempre adeguato della morfosintassi e del lessico
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.
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 e 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 e 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 conspunti 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



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 i quesiti

INDICATORI Esprimere argomenti in modo preciso

Capacità di sintesi

Conoscenza morfosintattica

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.



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

Matematica

Materia: **MATEMATICA** (scritto-orale) 3h

Classe: 5BA

Prof.ssa REITANO GIOVANNA



Libri di testo: Leonardo Sasso, La matematica a colori. Edizione arancione per il secondo biennio. Volumi 3b, 4 e 5, Petrini

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

CONOSCENZE	(da compilare a consuntivo)
Integrale indefinito e definito.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Integrazioni numeriche	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Riconoscere combinazioni, disposizioni e permutazioni	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Problemi sulla probabilità	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Probabilità condizionate e teorema di Bayes	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto

ABILITÀ

Saper risolvere problemi di massimo e di minimo	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper risolvere integrali indefiniti.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper calcolare integrali definiti di funzioni semplici.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper calcolare il valore approssimato della misura di un'area di una superficie piana.	<input 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)	
INTEGRAZIONE INDEFINITA E DEFINITA	sì <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
COMPLEMENTI SULL'INTEGRALE INDEFINITO E DEFINITO	sì <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
RIPASSO DI CALCOLO COMBINATORIO E DI PROBABILITÀ CLASSICA	sì <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
CENNI ALLE VARIABILI ALEATORIE DISCRETE E CONTINUE	sì <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>

ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE PER UNITÀ D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

PROGRAMMA SVOLTO fino 15 maggio 2024

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



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

MODULO N° 2 Titolo INTEGRALE INDEFINITO E DEFINITO Tempi: NOVEMBRE-FEBBRAIO 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 rettangoli. Metodo dei trapezi.
	Competenze:	Valutazione dell'errore. Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.

MODULO N° 3 Titolo COMPLEMENTI SULL'INTEGRALE INDEFINITO E DEFINITO Tempi: MAGGIO 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.

PROGRAMMA in corso fino 9 giugno 2023

MODULO N° 4 Titolo: RIPRESA del CALCOLO COMBINATORIO e di PROBABILITÀ CLASSICA Tempi: APRILE MAGGIO 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. 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.

METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE NEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate	
Aula di classe	82	Lucidi e lavagna luminosa	Lezioni frontali	sì
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi	Lavoro individuale autonomo	sì
Azienda Agraria		biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato	sì
Palestra		Apparecchiature tecniche	Lavori di gruppo	
Area sportiva esterna		Sopralluoghi	Esercitazioni pratiche	
Sede esterna di stage		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

atlanti storici e
geografici

Applicazioni con uso di
elaboratori sì



dizionari monolingue

ORE TOTALI 93
 82 fino al 15 maggio; 11 da svolgere

Numero di verifiche formative e/o sommative effettuate

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve		Prova semistutturata	Prova stutturata	Problema	
		Articolo giornalistico	Prova			Casi	Progetto
MATEMATICA		Relazione				Esercizi	
		Tema					
	2				5		

Griglie per la valutazione delle prove 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):

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 per le verifiche orali:

Indicatori	voto / 10
· Conoscenze scarse, lessico scorretto	
· Non individua i concetti chiave	2-3
· Non coglie l'oggetto della discussione	
· Conoscenze frammentarie, lessico stentato	
· Non effettua collegamenti tra i vari aspetti trattati	4
· Non coglie l'oggetto della discussione	
· Conoscenze scarse degli aspetti principali affrontati, lessico limitato	
· Utilizza le conoscenze acquisite in ambiti specifici solo se guidato	5
· Coglie con molte difficoltà l'oggetto della discussione	
· Conoscenze di base, lessico semplice	
· Utilizza le conoscenze acquisite in ambiti specifici	6
· Segue la discussione trattando gli argomenti in modo sommario	
· Conoscenze precise, lessico corretto	
· Utilizza le conoscenze acquisite in ambiti specifici, spiegandone l'applicazione	7
· 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	
· Utilizza con sicurezza le conoscenze acquisite, spiega le regole di applicazione	9/10
· Discute e approfondisce le tematiche del colloquio	



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

Economia, estimo, marketing e legislazione

ECONOMIA, ESTIMO MARKETING E LEGISLAZIONE 2 ore settimanali di cui 1 di esercitazioni

CLASSE 5 BA



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

Competenze

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

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

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 agricole integrate

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

Proff. Binello Renzo e Degiorgis Marco

Libro di testo Estimo e commercializzazione dei prodotti agroalimentari di Battini Ferdinando Edizione Rizzoli - Edagricole

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 |
| a) conoscere gli aspetti caratterizzanti del catasto | <input type="checkbox"/> Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |
| b) conoscere i caratteri generali dell'impresa agricola | <input type="checkbox"/> Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |
| c) conoscere i caratteri generali della legislazione viticola | <input type="checkbox"/> Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Non Raggiunto |
| d) conoscere i criteri di stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |
| e) conoscere i criteri di stima dei miglioramenti fondiari | <input type="checkbox"/> Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |
| f) conoscere i criteri di stima dell'usufrutto | <input type="checkbox"/> Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |
| g) conoscere i criteri di stima dell'esproprio | <input type="checkbox"/> Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |

COMPETENZE

- | | | | |
|---|---|---|--|
| h) scegliere il procedimento estimativo adeguato alla situazione proposta | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |
| i) comprendere e valutare una relazione estimativa | <input type="checkbox"/> Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |
| j) saper compilare i principali documenti di trasporto | | | |
| k) esporre in modo chiaro e corretto i concetti acquisiti | <input type="checkbox"/> Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non Raggiunto |
| l) applicare correttamente e coerentemente i concetti acquisiti rispettando la consegna | <input type="checkbox"/> Raggiunto | <input checked="" 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

Raggiunto

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)



Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare effettuata dai dipartimenti (preventivo)	Argomenti realmente svolti (consuntivo)	
1) ESTIMO RURALE	sì <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
2) ESTIMO CATASTALE E PROCEDURALE	sì <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
3) LEGISLAZIONE VITICOLO ENOLOGICA	sì <input type="checkbox"/>	no <input checked="" type="checkbox"/>
4) ESTIMO LEGALE	sì <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>

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

MODULO N. 1 TITOLO: ESTIMO RURALE

	Conoscere il metodo del confronto e le principali metodologie di stima.
OBIETTIVI	Conoscere la stima dei fondi rustici (stima sintetica parametrica, stima per valori tipici, stima storica, stima a vista)
CONOSCENZE	Conoscere la stima dei fondi affittati, delle scorte aziendali, dei frutti pendenti, delle anticipazioni colturali
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
CONTENUTI	U.D. 3 Miglioramenti fondiari;
in U.D.	U.D. 4 Stima del vigneto: valore terra nuda, momento intermedio al ciclo, valore del soprassuolo;
	U.D. 5 Stima dei frutti pendenti, delle anticipazioni colturali;
TEMPI	25 ore

MODULO N. 2 TITOLO: ESTIMO CATASTALE PROCEDURALE

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;
CONTENUTI	U.D. 2 Il catasto terreni.
in U.D	
TEMPI	Ore 10

MODULO N. 4 TITOLO: ESTIMO LEGALE

	Conoscere le norme relative ai diritti di servitù personale e servitù prediale e i relativi procedimenti di stima
	Conoscere i procedimenti di stima adottabili per il calcolo degli indennizzi relativi alle servitù prediali.
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	Conoscere le norme in vigore per le successioni ereditarie con le relative applicazioni, gli aspetti economici ed i procedimenti interessati.
	Concetto di danno e relativa normativa di riferimento, danni da grandine, incendio, responsabilità civile.



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 Saper impostare correttamente una relazione tecnico-estimativa con relativa determinazione del danno.

Essere in grado di calcolare gli indennizzi e i valori dei diritti per ciascuna figura interessata.

CONTENUTI
 in U.D. **U.D.1** Usufrutto
U.D.2 Servitù prediali
U.D.3 Espropriazioni per causa di pubblica utilità

TEMPI Ore 16

1. B. Parte dell'unità didattica 3 del modulo 4 verrà svolta tra il 15 maggio e la fine dell'anno scolastico

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	
		Articolo giornalistico	Prova semistrutturata
		Saggio breve	
		Relazione	
		Tema	
ESTIMO	3	2	3

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:

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
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	Lavori di gruppo
Azienda Agraria	X	Sopralluoghi	Esercitazioni pratiche X
Palestra		Viaggi di istruzione	Ricerche
Area sportiva esterna		Atlanti storici e geografici	Applicazioni con uso di elaboratori
Sede esterna di stage		Dizionari monolingue	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE VERIFICHE SCRITTE

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORE	DESCRITTORE	Punteggio max per ogni indicatore	Punteggio max in ventesimi	Punteggio attribuito
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina	• assente (0,5 punto)			
	• scarsa (1 punto)			
	• parziale (1,5 punti)			
	• adeguata (2 punto)	2,5	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

• completa (2,5
punti)



	• assente (0,5 punto)		
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo; capacità di analisi delle situazioni problematiche	• scarsa (1 punti)		
	• parziale (2 punti)	4	8
	• adeguata (3 punti)		
	• completa (4 punti)		
Completezza nello svolgimento della traccia; coerenza dei risultati e degli elaborati tecnici	• assente (0,5 punto)		
	• scarsa (0,75 punti)		
	• parziale (1 punti)	2	4
	• adeguata (1,5 punti)		
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente	• completa (2 punti)		
	• assente (0,5 punti)		
	• scarsa (0,75 punto)		
	• parziale (1 punti)	1,5	3
	• adeguata (1,25 punti)		
	• completa (1,5 punti)		

TOTALE PUNTEGGIO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORE	DESCRITTORE	Punteggio attribuito	Punteggio ventesimi	Punteggio dato
	Utilizza conoscenze e competenze in modo autonomo. È in grado di analizzare in modo adeguato la proposta in oggetto	3		6
Capacità di applicazione delle conoscenze	Analizza la proposta utilizzando conoscenze e competenze acquisite ma deve essere guidato per individuare i collegamenti multidisciplinari	2,25		4,5
	Analizza le proposte in modo parziale ed evidenzia alcune difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari	1,5		3
	Analizza le proposte in modo incompleto ed evidenzia numerose difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari	0,75	1,5	3
	Analizza in modo puntuale e completo, sintetizzando efficacemente i contenuti e le esperienze	3		6
Capacità di analisi/sintesi	Analizza e sintetizza in modo funzionale e coerente	2,25		4,5
	Analizza e sintetizza in modo parziale ed impreciso	1,5		3
	Manifesta evidenti difficoltà nell'analisi e nella sintesi	0,75	1,5	
	Argomentazione chiara e precisa e linguisticamente curata, con conoscenza della terminologia tecnica	2		4
Capacità argomentativa e padronanza della lingua	Argomentazione precisa e linguisticamente curata, non sempre viene utilizzata la terminologia tecnica	1,5		3
	Argomentazione non sempre chiara ed utilizzo di un linguaggio generico	1		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

2

Argomentazione disorganica e
frammentaria, con criticità di linguaggio
anche nel lessico generale 0,5 1



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

	Esprime in autonomia giudizi pertinenti ed opportunamente motivati	2	4
Rielaborazione critica	Esprime giudizi critici motivati in modo semplice	1,5	3
	Esprime un giudizio critico solo se guidato e motivato	1	2
	2		
	Non è in grado di rielaborare i concetti appresi	0,5	1

Viticultura e difesa della vite

DISCIPLINA: Viticoltura e Difesa della vite (scritto – orale) 2h

Classe 5BA

Docente: Oliviero CARBONE

Relazione sulla classe:

La classe ha evidenziato nel corso dell'anno scolastico una buona partecipazione alle diverse attività didattiche proposte, dimostrandosi in molti casi propositiva. L'impegno profuso nello studio a casa della disciplina è stato, spesso, accettabile ed ha permesso loro il raggiungimento di risultati.

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

Altri supporti didattici: Dispense in formato digitale fornite dal docente

Ore di lezione settimanali: 2

Ore di lezione svolte al 12 maggio 2023: 89

Ore di lezione residue previste: 10

Numero di prove di verifica orali svolte: 2

Numero di prove di verifica scritte svolte: 4

Numero di prove di verifica pratiche svolte: 1

Numero di verifiche/esercitazioni residue previste: 1

Metodologie didattiche prevalentemente impiegate: Lezioni frontali, flipped lesson

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

1 – Caratteri morfologici e fisiologici del genere "vitis" Sì x NO

2- Impianto e gestione del suolo Sì x NO

3- Gestione della chioma Sì x NO

4- Difesa da avversità e parassiti Sì x NO

ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE PER MODULI DEL PERCORSO DIDATTICO

Tabella programma svolto al 15/05

Moduli	CONTENUTI
	<ul style="list-style-type: none"> ● Botanica della vite
1. Caratteri morfologici e fisiologici del genere "vitis"	<ul style="list-style-type: none"> ● Caratteri morfologici descrittivi delle varietà (ampelografia) ● Ciclo vitale e annuale



- Progettazione vigneto: clima e terreno
- Progettazione vigneto: scelta vitigni, cloni e portainnesti
- 2- Impianto e gestione del suolo
 - Filiera vivaistica viticola
 - Impianto del vigneto
 - Nutrizione minerale e organica
- 3- Gestione della chioma
 - Potatura di produzione
 - Forme di allevamento
 - Interventi di potatura verde
- 4- Difesa da avversità e parassiti
 - Sintomatologie delle principali avversità viticole
 - Lotta integrata e biologica

Tabella programma svolto dopo il 15/05

Moduli

CONTENUTI

- 4- Difesa da avversità e parassiti
 - Avversità da funghi, da insetti, da fitoplasmi e da virus

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

CONOSCENZE (da compilare a consuntivo)

- 1- Caratteri morfologici e fisiologici del genere "vitis" Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.
- 2- Impianto e gestione del suolo Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.
- 3- Gestione della chioma Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

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

Competenze

Livelli di competenza

Interpretare e valutare la condizione di ordinarietà e di equilibrio morfologico della vite.	Liv. Iniziale	Liv. Base	Liv. Intermedio	Liv. Avanzato
			X	
Individuare i vitigni rappresentativi della zona	Liv. Iniziale	Liv. Base	Liv. Intermedio	Liv. Avanzato
			X	
Consigliare il luogo adatto ad ogni vitigno	Liv. Iniziale	Liv. Base	Liv. Intermedio	Liv. Avanzato
			X	
Interpretare correttamente la fase fenologica in corso in merito alla sua epoca, durata ed evoluzione.	Liv. Iniziale	Liv. Base	Liv. Intermedio	Liv. Avanzato
			X	
Comprendere il momento fenologico e le condizioni predisponenti stati di fisiopatie.	Liv. Iniziale	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

Saper individuare e valutare le relazioni tra l'ecosistema e la coltura della vite	Liv. Iniziale	Liv. Base	Liv. Intermedio	Liv. Avanzato
			X	

Essere in grado di scegliere il portinnesto più adatto ad un determinato terreno senza trascurare l'affinità d'innesto con i diversi vitigni.	Liv. Iniziale	Liv. Base	Liv. Intermedio	Liv. Avanzato
			X	

Saper pianificare nelle modalità e nelle sequenze più opportune le operazioni preliminari e di impianto del vigneto	Liv. Iniziale	Liv. Base	Liv. Intermedio	Liv. Avanzato
			X	

Saper scegliere la forma di allevamento in funzione delle esigenze culturali e pedoclimatiche.	Liv. Iniziale	Liv. Base	Liv. Intermedio	Liv. Avanzato
			X	

Saper gestire la fascia produttiva in relazione all'andamento stagionale e alle attese enologiche.	Liv. Iniziale	Liv. Base	Liv. Intermedio	Liv. Avanzato
			X	

Saper essere in grado di identificare eventuali carenze nutrizionali	Liv. Iniziale	Liv. Base	Liv. Intermedio	Liv. Avanzato
			X	

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

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittori	Punteggio max. per indicatore (tot. attribuito 20)	Punteggio
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		
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	8	
	3 scarsa		
	5 parziale		
	7 adeguata		
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	1 assente/scarsa	4	
	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.	1 assente/scarsa	3	
	2 parziale		
	3 adeguata/completa		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

INDICATORE	DESCRITTORE	Punteggio attribuito	Punteggio ventesimi	Punteggio dato
------------	-------------	----------------------	---------------------	----------------



	Utilizza conoscenze e competenze in modo autonomo. È in grado di analizzare in modo adeguato la proposta in oggetto	3	6	
Capacità di applicazione delle conoscenze	Analizza la proposta utilizzando conoscenze e competenze acquisite ma deve essere guidato per individuare i collegamenti multidisciplinari	2,25	4,5	
	Analizza le proposte in modo parziale ed evidenzia alcune difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari	1,5	3	
	Analizza le proposte in modo incompleto ed evidenzia numerose difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari	0,75	1,5	3
Capacità di analisi/sintesi	Analizza in modo puntuale e completo, sintetizzando efficacemente i contenuti e le esperienze	3	6	
	Analizza e sintetizza in modo funzionale e coerente	2,25	4,5	
	Analizza e sintetizza in modo parziale ed impreciso	1,5	3	3
Capacità argomentativa e padronanza della lingua	Manifesta evidenti difficoltà nell'analisi e nella sintesi	0,75	1,5	
	Argomentazione chiara e precisa e linguisticamente curata, con conoscenza della terminologia tecnica	2	4	
	Argomentazione precisa e linguisticamente curata, non sempre viene utilizzata la terminologia tecnica	1,5	3	
	Argomentazione non sempre chiara ed utilizzo di un linguaggio generico	1	2	2
Rielaborazione critica	Argomentazione disorganica e frammentaria, con criticità di linguaggio anche nel lessico generale	0,5	1	
	Esprime in autonomia giudizi pertinenti ed opportunamente motivati	2	4	
	Esprime giudizi critici motivati in modo semplice	1,5	3	
	Esprime un giudizio critico solo se guidato e motivato	1	2	2
	Non è in grado di rielaborare i concetti appresi	0,5	1	



IRC

RELIGIONE - PROGRAMMAZIONE SVOLTA

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

SEZIONE 1

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

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 5 sez. B

Libro: I colori della vita - Edizione ELLE DI CI

CONOSCENZE E ABILITÀ LINEE GUIDA MINISTERIALI

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;

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

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

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

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

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;

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

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.

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

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

Conosce le forme quali: pluralismo, secolarizzazione e globalizzazione

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

Conosce il fondamento del cristianesimo in Cristo

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto



Conosce il significato per l'esistenza umana dell'evento Cristo	X Raggiunto Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non
Conosce la storia del Concilio Ecumenico Vaticano II	X Raggiunto Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non
Conosce la crucialità del Vaticano II nella chiesa contemporanea	X Raggiunto Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non
Conosce il matrimonio cristiano	X Raggiunto Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non
Conosce i contenuti del Concilio Vaticano II	X Raggiunto Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non
Conosce il pensiero della Chiesa sui temi scientifici ed etici	X Raggiunto Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non

ABILITÀ

Descrive l'incontro del messaggio universale cristiano con le culture particolari	X Raggiunto Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non
Ha fatto proprio uno stile dialogico e di confronto	X Raggiunto Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non
Rileva il cuore del messaggio cristiano rivolto all'esistenza umana	X Raggiunto Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non
Confronta orientamenti e risposte cristiane ai problemi della condizione umana	X Raggiunto Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non
Comprende il concetto di morale cristiana	X Raggiunto Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non
Rielaborare i concetti acquisiti in ambito morale per leggere criticamente i diversi contesti della vita sociale	X Raggiunto Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non
Rilegge le dinamiche affettive e relazionali dell'esistenza umana alla luce del Vangelo	X Raggiunto Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non
Rilegge criticamente le fonti della tradizione cristiana	X Raggiunto Raggiunto	<input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto	<input type="checkbox"/> Non

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	sì X	no <input type="checkbox"/>
2) Fenomeni contemporanei: pluralismo, secolarizzazione e globalizzazione	sì X	no <input type="checkbox"/>
3) La grammatica della fede nell'esistenza umana	sì X	no <input type="checkbox"/>
4) Desiderio umano e appello del Vangelo	sì X	no <input type="checkbox"/>
5) La risposta del Cristianesimo agli interrogativi propri dell'uomo	sì X	no <input type="checkbox"/>
6) Il Concilio Vaticano II	7) La Chiesa tra crisi e rinnovamento	



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

sì no

sì no



- | | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|
| 8) La struttura sacramentale | sì X | no <input type="checkbox"/> |
| 9) Il concetto di vocazione cristiana | sì X | no <input type="checkbox"/> |
| 10) La dinamica uomo-donna e il Matrimonio | sì X | no <input type="checkbox"/> |
| 11) La professione religiosa e l'Ordine | sì <input type="checkbox"/> | no X |
| 12) La dottrina sociale della chiesa | sì X | no <input type="checkbox"/> |

EDUCAZIONE CIVICA

- | | | |
|--|------|-----------------------------|
| 13) Partecipare al dibattito culturale | sì X | no <input type="checkbox"/> |
|--|------|-----------------------------|

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

TUTTI SVOLTI

1. Dottrina Sociale della Chiesa
2. Rerum Novarum
3. Patti Lateranensi

ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE PER UNITÀ 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

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

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

- Conosce i contenuti del Concilio Vaticano II
- OBIETTIVI**
- Conosce le tematiche affrontate oggi dalla Chiesa
- CONOSCENZE**
- Conosce il pensiero della Chiesa sui temi scientifici
- OBIETTIVI**
- **Comprendere il concetto di morale cristiana**
- COMPETENZE**
- Rielaborare i concetti acquisiti in ambito morale per leggere criticamente i diversi contesti della vita sociale
- (minimi in grassetto)**
- Opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo
- CONTENUTI**
- Il Cristianesimo nel mondo
 - Il Concilio Vaticano II
- TEMPI** 8 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° 3. Titolo: Essere cristiani oggi

Tempi 7 ore



MODULO N. 3 TITOLO: Essere cristiani oggi

OBIETTIVI	· Conosce i sacramenti della chiesa
CONOSCENZE	· Conosce il concetto di vocazione cristiana (matrimonio, ordine, vita religiosa) · Conosce la dottrina sociale della Chiesa
OBIETTIVI	· Comprendere la dinamica universale della vocazione cristiana
COMPETENZE	· Confronta le realtà rituali dell'uomo con la ritualità religiosa cristiana
(minimi in grassetto)	· Opera criticamente scelte negli ambiti sociali (lavoro, economia, politica...) in rapporto all'insegnamento cristiano
CONTENUTI	· 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	<p>Conoscenze: 1A – I maggiori temi del dibattito culturale attuale (le posizioni distinte, le argomentazioni e le motivazioni e le possibili soluzioni da concordare)</p> <p>Orientarsi all'interno dei maggiori temi del dibattito culturale attuale.</p> <p>Abilità: Distinguere le varie posizioni. Riflettere sulle varie argomentazioni. Assumere una posizione consapevole, cosciente e coerente in merito alle posizioni distinte. Individuare soluzioni credibili, meglio se originali.</p> <p>Competenze Trasversalità ED. Civica 1 Partecipare al dibattito culturale</p>
----	---

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

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno) Analisi di testo Saggio breve Articolo giornalistico Prova semistrutturata Relazione Tema	2	2
RELIGIONE		2	2

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 video produzioni;
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, video produzioni).

Specchio Riassuntivo

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate	
Aula di classe	25	Lucidi e lavagna luminosa	Lezioni frontali	X
Laboratorio video	X	Video, proiezioni, C.D. interattivi	Lavoro individuale autonomo	X
Laboratorio		biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato	



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

Apparecchiature
tecniche

Lavori di gruppo

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 25

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.

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 no X

gli eventuali tagli sono motivati da:

- riduzione ore di insegnamento sì no
- ritmi di apprendimento particolarmente lenti sì no
- scelte didattiche sì no
- altro
- sono state apportate delle variazioni sì no X

quali i motivi:

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

2) Obiettivi Didattici (difficoltà incontrate dal docente)

- gli obiettivi preventivati sono stati raggiunti sì X no

le eventuali difficoltà incontrate dal 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

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

Alba, 13 Maggio 2024

Sergio Rainero

Enologia

Materia: ENOLOGIA 4h. (3 codocenza)

Prof. Bruno MORCALDI – Andrea GAMBA Classe 5 BA

Testo consigliato: Raffaele Guzzon, Fulvio Mattivi, Mario Ferrari, Andrea Menta, Enologia e Biotecnologie vitivinicole, Zanichelli; dispense del docente

SEZIONE 1

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

QUINTO ANNO

1. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
2. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
3. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;
4. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;

CONOSCENZE E ABILITÀ LINEE GUIDA MINISTERIALI

QUINTO ANNO

CONOSCENZE

ABILITÀ

Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi di maturazione. Linee di trasformazione.

Definire i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni e tecnologie trasformative.

Riscontri chimico-analitici sul mosto.

Organizzare controlli relativi all'andamento delle fermentazioni. Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità.

Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa. Controllo dei processi trasformativi.

Individuare le normative relative alle attività produttive del settore enologico

Processi di stabilizzazione.

Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive del settore enologico

Processi di conservazione e affinamento.

Riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini

Saper riconoscere eventuali difetti e pregi organolettici dei vini

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

Individuare i punti critici e mettere in sicurezza gli ambienti di lavoro

SEZIONE 2 (A CURA DEL 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

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

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)



Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi dimaturazione. Linee di trasformazione. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Riscontri chimico-analitici sul mosto. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa. Controllo dei processi trasformativi. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Processi di stabilizzazione. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Processi di conservazione e affinamento. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini 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.

ABILITÀ

Definire i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni e tecnologie trasformativi. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Organizzare controlli relativi all'andamento delle fermentazioni. Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Individuare le normative relative alle attività produttive del settore enologico Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive del settore enologico 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. RACCOLTA E RICEVIMENTO DELL'UVA IN CANTINA | no <input type="checkbox"/> | sì <input checked="" type="checkbox"/> |
| 2. OPERAZIONI PREFERMENTATIVE E CORREZIONE DEI MOSTI ASPETTI APPLICATIVI | no <input type="checkbox"/> | sì <input checked="" type="checkbox"/> |
| 3. VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE: TECNOLOGIA E CHIMISMO DELLA FERMENTAZIONE | no <input type="checkbox"/> | sì <input checked="" type="checkbox"/> |
| 4. VINIFICAZIONE IN BIANCO | no <input type="checkbox"/> | sì <input checked="" type="checkbox"/> |
| 5. VINIFICAZIONI IN ROSSO SPECIALIE ROSATI | no <input type="checkbox"/> | sì <input checked="" type="checkbox"/> |
| 6. CENNI SUI CONTENITORI DEL VINO (LEGNO, VETRO, SUGHERO E ACCESSORI), PIGIATRICI, PRESSE, FLTRI ECC | no <input type="checkbox"/> | sì <input checked="" type="checkbox"/> |
| 7. TEORIA E PRATICA DELL'ANALISI SENSORIALE | no <input type="checkbox"/> | sì <input checked="" type="checkbox"/> |
| 8. FERMENTAZIONE MALOLATTICA E CORREZIONE AI VINI NUOVI | no <input type="checkbox"/> | sì <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

9. STABILIZZAZIONE DEI VINI

no

si



10. CONSERVAZIONE ,MATURAZIONE E AFFINAMENTO sì x
11. SPUMANTIZZAZIONE – VINI SPECIALI CON SPUMA - no

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

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

OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere i fattori che incidono sulla maturazione dell'uva e sulla evoluzione dei suoi costituenti nonché i parametri per stabilire e organizzare i cantieri di raccolta.
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere le tecniche di analisi densimetriche, rifrattometriche e chimiche per determinare l'epoca di raccolta delle uve. Controllo qualità sul grappolo di uva (Analisi meccanica del grappolo)
OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> Saper analizzare in modo critico e razionale i dati necessari a stabilire il momento più adatto alla vendemmia e dare direttive circa l'organizzazione dei cantieri di raccolta.
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> Saper utilizzare un laboratorio di chimica per eseguire analisi sugli indici di maturazione delle uve
CONTENUTI in U.D.	<ul style="list-style-type: none"> Costituenti dell'uva e loro evoluzione, fattori che influiscono sulla maturazione, determinazione dell'epoca della raccolta (indici di maturazione). Analisi densimetriche, rifrattometriche e metodi chimici (pH, °Babo, Fehling, Acidità) Analisi meccanica del grappolo d'uva Le zone viticole italiane Biosintesi dell'acido tartarico Determinazione dell'epoca ideale di raccolta: Curva di maturazione dell'uva 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 campionamenti (metodo Mattivi, Matodo Glories) Biosintesi del Metanolo dalla degradazione delle Pectine
TEMPI	20 Ore Compreso esercitazioni e verifiche
Obiettivi Minimi	<ul style="list-style-type: none"> Saper individuare la giusta epoca di raccolta delle uve Saper svolgere un lavoro in team in cantina

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

OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere tutti i contenitori del vino, i materiali e le modalità di costruzione.
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere i diagrammi di flusso delle diverse tipologie di vino
OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> Saper dare indicazioni appropriate circa la scelta di un dato contenitore in base al processo produttivo
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> Saper organizzare una cantina in modo logico ed attinente alle produzioni da ottenere e nel rispetto della normativa
CONTENUTI in U.D.	<ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche tecniche dei locali afferenti alle diverse fasi del processo produttivo Vasi vinari in legno (botti) I recipienti in vetro e materiali moderni (alluminio, bag in box, acciaio) Sughero e bottiglia Fermentini e vasche in acciaio inox
TEMPI	8 Ore Compreso esercitazioni e verifiche.
Obiettivi Minimi	<ul style="list-style-type: none"> Saper individuare il giusto vaso vinario a secondo della fase del processo produttivo e per tipologie di vini

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

OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> CONOSCENZE
-----------	--



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

correzioni della gradazione zuccherina, dell'acidità ecc.

C
o
n
o
s
c
e
r
e

l
,
i
d
e
a
l
e

c
o
m
p
o
s
i
z
i
o
n
e

d
e
l

m
o
s
t
o

e

d
e
l

v
i
n
o

e

i

p
r
o
d
o
t
t
i

a
m
m
e
s
s
i

p
e
r

e
f
f
e
t
t
u
a
r
e

e
v
e
n
t
u
a
l
i



OBIETTIVI
COMPETENZE

- Sapere qual è il momento migliore per effettuare le correzioni, cosa stabilisce il legislatore e come deve essere materialmente eseguita l'operazione.

CONTENUTI
in U.D.

- **Disacidificanti /acedificanti del vino**
- **Regola del taglio dei vini**

TEMPI 10 Ore Compreso esercitazioni e verifiche

Oiettivi Minimi

- Saper effettuare alcune pratiche enologiche in correzione dei vini

MODULO N. 4 TITOLO: VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE

OBIETTIVI
CONOSCENZE

- Conoscere le fasi del processo di elaborazione e le modalità di conduzione.

OBIETTIVI
COMPETENZE

- Saper gestire in modo organico una vinificazione e saper eseguire ed interpretare i monitoraggi necessari

CONTENUTI
in U.D.

- **Vinificazione per macerazione**
- **Aggiunte di lieviti, proteine, enzimi e solforosa in fase di diraspigiatura**
- **Fermentazione alcolica (Glicolisi, Ciclo di Krebs)**
- **Conduzione della macerazione: cappello emerso e sommerso**
- **Conduzione della fermentazione con particolare riferimento al controllo della temperatura, della durata della F.A. e della densità (Salasso)**
- **Follature e rimontagli: modalità di esecuzione, numero e tempi**
- **Fattori che influenzano e/o stimolano la macerazione (Aggiunte)**
- **Svinatura, torchiatura e destinazione dei torchiati**

TEMPI 20 ORE Compreso esercitazioni e verifiche

Oiettivi Minimi

- Saper gestire le fasi di una macerazione da uve

MODULO N. 5 TITOLO: VINIFICAZIONE IN BIANCO

OBIETTIVI
CONOSCENZE

- Conoscere le tecnologie di vinificazione in bianco e i mezzi a disposizione dell'Enologo per ottenere un vino stabile nel tempo.

OBIETTIVI
COMPETENZE

- Saper evidenziare e condurre una corretta vinificazione in bianco e risolvere le problematiche che di volta in volta si presentano onde ottenere un prodotto stabile e di qualità.

CONTENUTI
in U.D.

- **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**

TEMPI 10 ORE Compreso esercitazioni e verifiche.

Oiettivi Minimi

- Riconoscere le fasi della vinificazione in bianco

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

OBIETTIVI
CONOSCENZE

- Conoscere la teoria e la pratica dell'analisi sensoriale.

OBIETTIVI
COMPETENZE

- Saper dare giudizi corretti e risolvere problemi inerente l'esame organolettico di un vino.

CONTENUTI
in U.D.

- **Tecniche e regole dell'assaggio, sensazioni visive, olfattive e gustative**
- **Temperatura di servizio dei vini**
- **Ordine di servizio dei vini**
- **Compilazione delle schede di degustazione dei vini**
- **Categorie e relativi riferimenti di alcuni profumi e difetti dei vini**



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'uso • delle spezie nei vini speciali (Chinato)

TEMPI 12 ORE Compreso esercitazioni e verifiche



- Obiettivi Minimi
- Saper presentare le caratteristiche salienti di un vino nell'analisi sensoriale

MODULO N. 7 TITOLO: VINIFICAZIONI IN ROSSO

- OBIETTIVI
- Conoscere la tecnologia della vinificazione in continuo, a caldo (termovinificazione) e la vinificazione per macerazione carbonica (Vini Novelli)
- CONOSCENZE

- OBIETTIVI
- Saper dare giudizi e indirizzare, il vinificatore, verso quelle tecniche più rispondente al tipo di prodotto che si vuole ottenere in funzione anche delle richieste di mercato.
- COMPETENZE

- CONTENUTI
- Vinificazione per macerazione carbonica (vini novelli)
 - Vinificazione governo toscano
 - Vinificazione super quattro
 - Vinificazione a caldo (termovinificazione)
- in U.D.

TEMPI 10 Ore Compreso esercitazioni e verifiche

- Obiettivi Minimi
- Saper condurre un processo di vinificazione da uve rosse

MODULO N. 8 TITOLO: FERMENTAZIONE MALOLATTICA

- OBIETTIVI
- Conoscere i parametri tecnici per indurre la fermentazione malolattica, agendo anche sulla eventuale correzione dell'acidità, e la sua importanza ai fini della stabilità e dell'analisi sensoriale di un vino.
- CONOSCENZE

- OBIETTIVI
- Saper gestire correttamente le conoscenze per poter controllare in modo razionale l'evoluzione del fenomeno senza incorrere in errori indesiderati.
- COMPETENZE
- Saper dare giudizi razionali sulle correzioni e sulle rifermentazioni.

- CONTENUTI
- Fermentazione malolattica (importanza e parametri tecnici)
- in U.D.

TEMPI 10 ORE Compreso esercitazioni e verifiche

MODULO N. 9 TITOLO: STABILIZZAZIONE DEI VINI/ CHIARIFICHE

- OBIETTIVI
- Conoscere tutte le operazioni, attrezzature e prodotti che il tecnico ha a disposizione per ottenere un vino finito stabile.
- CONOSCENZE

- OBIETTIVI
- Saper mettere in evidenza tutte le tecniche adatte alla risoluzione di problematiche inerenti la stabilizzazione del prodotto prima di procedere all'imbottigliamento.
- COMPETENZE

- CONTENUTI
- Colmature, travasi, impiego di gas inerti (Azoto)
 - Chiarifica dei vini: modalità e fattori che la influenzano
 - Coadiuvanti organici: Gomma arabica
 - Coadiuvanti minerali: La Bentonite, Sol di silice, PVPP
 - Coadiuvanti proteici: Caseina, Colla di pesce, Gelatine, Albumine
 - Il Surcollaggio
 - Prove di valutazione della stabilità dei vini
 - Aspetti prettamente enologici: Filtrazione, centrifugazione, pastorizzazione, refrigerazione, precipitazioni chimiche (tartrati), precipitazioni colloidali (metalli, polifenoli, proteidi ecc.)
- in U.D.
- Cenni sull'imbottigliamento e abbellimento della bottiglia
 - Difetti dei vini: (Difetti dovuti a composti dello zolfo, odore di muffa e di marcio. Odore di maderizzato, Gusto di tappo, Sapore metallico
 - Alterazioni: Casse proteica e tanno-proteica, Casse bianca, Casse blu, Casse rameica

Casse ossidasica

- Malattie: Fioretta, Acescenza, Agrodolce, Girato, Amaro, Filante

TEMPI 18 ore Compreso esercitazioni e verifiche

- Obiettivi minimi
- Saper riconoscere alcuni coadiuvanti della chiarifica dei vini

MODULO N. 10 TITOLO: CONSERVAZIONE ,MATURAZIONE E AFFINAMENTO



OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere i fenomeni che avvengono durante il processo di invecchiamento.
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> Composti aromatici del vino
OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> Saper dare spiegazioni sui fenomeni e processi che avvengono durante la permanenza del vino in vasche o botti per poter giustificare la diversità tra un prodotto giovane e un vino invecchiato.
COMPETENZE	
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> Fenomeni chimici, chimico-fisici e biologici Ruolo delle ossidazioni e riduzioni Terpeni dei vini (Metossipirazine, Norisoprenoidi, Muffe nobili) Odori del vino (Speziati, Floreali, Animali, Erbacei, Caramello, Tostato, ecc)
in U.D	<ul style="list-style-type: none"> Acetati: Acetato di etile Trasformazione delle sostanze coloranti (Biosintesi dei Polifenoli) Invecchiamento provocato dalle cessioni del legno (Affinamento dei vini in legno)
TEMPI	22 ORE Compreso esercitazioni e verifiche

Obiettivi Minimi Saper riconoscere le caratteristiche di un vino affinato in legno

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

OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere i fenomeni che avvengono durante il processo di spumantizzazione
CONOSCENZE	
OBIETTIVI	<ul style="list-style-type: none"> Saper dare spiegazioni sui fenomeni e processi che avvengono durante spumantizzazione
COMPETENZE	
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> Metodo Champenoise o Metodo Classico Metodo Charmat
in U.D	
TEMPI	22 ORE Compreso esercitazioni e verifiche
Obiettivi Minimi	<ul style="list-style-type: none"> Saper riconoscere le diverse fasi della spumantizzazione

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

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
Enologia	2	0	1	0	2	1

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:

Disciplina: Enologia

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

Azienda Agraria e cantina	x	Sopralluoghi	Esercitazioni pratiche	x	
Palestra		Viaggi di istruzione	x	Ricerche	x



Area sportiva esterna Atlanti storici e geografici Applicazioni con uso di elaboratori

Sede esterna di stage Dizionari monolingue x

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE: Prova scritta

CANDIDATO _____ CLASSE 5BA 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	5	
	2 scarsa		
	3 parziale		
	4 adeguata		
	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	8	
	3 scarsa		
	5 parziale		
	7 adeguata		
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	1 assente/scarsa	4	
	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.	1 assente/scarsa	3	
	2 parziale		
	3 adeguata/completa		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato: _____ Data _____ Classe 5 BA

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)	1	/4
	Conduce un'analisi puntuale, completa e dettagliata sintetizzando efficacemente contenuti ed esperienze	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

	Analizza e sintetizza in modo funzionale e coerente	3
2. Capacità di analisi/sintesi	Analizza e sintetizza in modo parziale e/o impreciso.	2



	Manifesta evidenti difficoltà nell'analisi.	1	
	Argomentazione chiara, precisa e coerente, linguisticamente curata e con padronanza del linguaggio settoriale	4	
3. Capacità argomentativa e padronanza della lingua	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	
	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

Per favorire la partecipazione attiva degli alunni alle attività didattiche offerte dal PTOF della scuola i docenti di tutte le classi hanno condiviso all'inizio dell'anno scolastico il **CONTRATTO FORMATIVO (verbale numero 1 del 22/09/2023)**. Nei singoli Consiglio di Classe sono stati definiti ed approvati gli interventi di inclusione partendo da:

- Punti di forza dell'allievo, punti di forza del gruppo classe,
- punti di forza del team docente,
- figure educative di riferimento.

In particolare per sviluppare nell'allievo l'autostima, la capacità di lavoro autonomo, la capacità critica e il senso di responsabilità, favorire la piena inclusione soprattutto degli allievi BES/DSA, i docenti dei C. di C. hanno confermato di applicare idonee strategie didattiche condivise all'unanimità nell'accettazione del modello **PRESA IN CARICO ALLIEVI BES/DSA (verbale numero 1Bis del 22/09/2023)**. In ambito disciplinare le modalità operative funzionali al processo di "INCLUSIONE" sono state ampiamente condivise dal C.d.C. e raccolte nelle tabelle relative alle misure compensative, dispensative, modalità di verifica e criteri di valutazione riportate nei **PDP** degli allievi con Bisogni Educativi Speciali e/o con Disturbi Aspecifici dell'Apprendimento. Anche questo documento (**PDP**) è stato approvato dai docenti in data **13/10/2023 (verbale n° 2)** e presentato ai genitori degli allievi interessati per una totale condivisione.

Attività di recupero (I.D.E.I.) realizzate nel corso dell'anno scolastico 23/24:

I Quadrimestre

Materia	Obiettivi Perseguiti	Data di svolgimento	Allievi interessati	N° di rif. Del modulo
Enologia	Recupero curriculare	Dal 08/01/2023 al 13/01/2024		

II Quadrimestre

Materia	Recupero Curriculare	Data di svolgimento	N° di rif. Del modulo
Enologia		Mese di: Aprile 2024	

Informazioni statistiche (a cura del docente):

1) moduli e U.D. previsti:



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 apportati dei tagli sì no

gli eventuali tagli sono motivati da:

- riduzione ore di insegnamento 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

- ritmi di apprendimento particolarmente lenti
- scelte didattiche
- altro
- sono state apportate delle variazioni sì 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 sì 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

Alba, 13/05/2024

Firma Prof. MORCALDI Bruno

Prof. GAMBA Andrea

Ore rimanenti fine lezioni: 14

Argomento da svolgere: Polifenoli e minerali del vino

Biotecnologie vitivinicole

Materia: BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE 2h (2 codocenza)

Proff. Morcaldi Bruno, Cossentino Pasquale Classe 5 BA

Testo consigliato: Raffaele Guzzon, Fulvio Mattivi, Mario Ferrari, Andrea Menta, Enologia e Biotecnologie vitivinicole, Zanichelli; dispense del docente

SEZIONE 1

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

QUINTO ANNO

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



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

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

CONOSCENZE E ABILITÀ LINEE GUIDA MINISTERIALI

Conoscenze

Abilità

Microrganismi e trasformazioni dei mosti e dei vini

Sistematica dei lieviti

Sistematica dei batteri Lievitoselezionati

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 influenzanti

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.

ABILITÀ

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

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Iniziali di fermentazione. Conteggi e isolamenti lieviti

Individuare gli agenti delle alterazioni al microscopio

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 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
Microrganismi 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 UNITÀ D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

MODULO N. 1 Titolo: Le biotecnologie

- Biotecnologie applicate allo studio dei microrganismi
- Scoperta dei primi microrganismi ad azione fermentativa
- CONOSCENZE**
 - Ciclo vitale di un microrganismo (moltiplicazione, habitat di sviluppo, azione e target)
- Saper lavorare in équipe
- ABILITÀ**
 - Saper gestire delle attività di laboratorio e il processo produttivo
 - Saper lavorare in sicurezza
 - Saper individuare microrganismi, colonie, habitat di sviluppo
- Saper riconoscere le diverse strumentazioni di laboratorio
- COMPETENZE**
 - Saper individuare le diverse fasi di sviluppo di un microrganismo
 - **Cenni storici sulla crescita tecnologica delle biotecnologie**
 - **Caratteristiche della cellula dei lieviti e dei batteri**
- CONTENUTI IN U.D.**
 - **Sviluppo dei microbi in un ambiente acquoso (polverulento, fiocoso, granulare)**
 - **Quiescenza, importanza delle spore nei microrganismi**
 - **Fattore Killer**
- Obiettivi Minimi**
 - **Saper riconoscere alcune strumentazioni di laboratorio di Biotecnologie vitivinicole**

MODULO N. 2 Titolo: Microscopia e laboratorio microbiologia

- Il microscopio e la tecnica microscopica.
- Laboratorio microbiologia enologica e sue attrezzature
- CONOSCENZE**
 - Utilizzare microscopio e attrezzature specifiche
 - Identificare e coltivare microrganismi
 - Conoscere le principali fasi di messa a coltura di un substrato nutritivo
- Saper lavorare in équipe,
- ABILITÀ**
 - Saper gestire delle attività di laboratorio
 - Saper lavorare in sicurezza



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

- 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



- Identificazione delle specie di lieviti più importanti ad uso enologico
- Il genere *Saccharomyces*
- Osservazione di un campione di *Saccharomyces cerevisiae* in laboratorio

CONTENUTI IN U.D.

- 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

- Saper riconoscere un lievito al microscopio ottico

MODULO N. 3 Titolo: Agenti della fermentazione primaria e secondaria - Colture starter-

CONOSCENZE

- Conoscere gli agenti microbici della fermentazione primaria e secondaria del vino
- Conoscere le principali specie dei lieviti e batteri

ABILITÀ

- Saper valorizzare gli aspetti qualitativi dei prodotti
- Saper applicare un protocollo di qualità, tracciabilità e sicurezza

COMPETENZE

- Saper gestire attività produttive e trasformative
- Saper redigere relazioni tecniche e documentare delle attività individuali e di gruppo svolte in classe e/o laboratorio

- Sistematica dei lieviti ad uso enologico
- I lieviti starter coinvolti nella F.A.

CONTENUTI IN U.D.

- 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

- Saper riconoscere alcuni generi dei lieviti

MODULO N. 4 Titolo: Agenti responsabili delle alterazioni dei mosti e dei vini

- Conoscere i principali agenti fermentativi e loro comportamento

CONOSCENZE

- Analizzare gli andamenti fermentativi e loro anomalie
- Agenti responsabili delle alterazioni del mosto e del vino

ABILITÀ

- 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

- 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.

- Metabolismo e moltiplicazione dei lieviti
- Malattie del vino: Acescenza o spunto, *Brettanomyces*, Girato, Amarore, Agrodolce – spunto lattico, Fioretta

Obiettivi minimi

- 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



CONOSCENZE - I lieviti selezionati: significato, sistemi di isolamento caratteri tecnico - enologici

ABILITÀ - 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

- Agenti responsabili alterazioni mosto e vino

CONOSCENZE - Batteri acetici

- Batteri lattici: omofermentativi ed eterofermentativi

ABILITÀ - 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 normativa nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale

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

- Saper lavorare in modo individuale o in gruppo rispettando le norme di sicurezza

COMPETENZE

- Saper tutelare l'ambiente con tecnologie a basso impatto ambientale

· **Norme di sicurezza in laboratorio di chimica agraria**

CONTENUTI IN U.D. · **D.P.I. da indossare in un laboratorio di chimica agraria**

Obiettivi minimi · **Saper lavorare in sicurezza in un laboratorio di biotecnologie**

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 semistrutturata	Prova strutturata	Problema Casi Esercizi
		Articolo giornalistico			
		Relazione			
		Tema			
Biotecnologie 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



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

Aula di classe	x	Lucidi e lavagna luminosa	Lezioni frontali
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi, 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	

ORE TOTALI

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

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

I.I.S.S.
 “Umberto I”
 - ALBA

CANDIDATO _____ CLASSE 5 SEZ. BA

A.S. 2023-2024

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittori	Punteggio max per ogni indicatore (tot. attribuito 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		
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	8	
	3 scarsa		
	5 parziale		
	7 adeguata		
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	8 completa	4	
	1 assente/scarsa		
	2 parziale		
	3 adeguata		



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

4 completa



Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.

1 assente/scarsa
 2 parziale
 3 adeguata/completa

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

Candidato: _____ Data _____ Classe 5 BA

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	/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	/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	



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 rielaborazione personale risulta marginale. Non riconosce gli errori e/o non è in grado di correggersi.

1

/4



Alba, _____

Il Docente MORCALDI Bruno

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

Intermedio I Quadrimestre Studio individuale

Per favorire la partecipazione attiva degli alunni alle attività didattiche offerte dal PTOF della scuola i docenti di tutte le classi hanno condiviso all'inizio dell'anno scolastico il **CONTRATTO FORMATIVO (verbale numero 1 del 22/09/2023)**. Nei singoli Consiglio di Classe sono stati definiti ed approvati gli interventi di inclusione partendo da: Punti di forza dell'allievo, punti di forza del gruppo classe, punti di forza del team docente, figure educative di riferimento. In particolare per sviluppare nell'allievo l'autostima, la capacità di lavoro autonomo, la capacità critica e il senso di responsabilità, favorire la piena inclusione soprattutto degli allievi BES/DSA. I docenti dei C.di C. hanno confermato di applicare idonee strategie didattiche condivise all'unanimità nell'accettazione del modello **PRESA IN CARICO ALLIEVI BES/DSA (verbale numero 1 Bis del 22/09/2023)**. In ambito disciplinare le modalità operative funzionali al processo di "INCLUSIONE" sono state ampiamente condivise dal C.d.C. e raccolte nelle tabelle relative alle misure compensative, dispensative, modalità di verifica e criteri di valutazione riportate nei **PDP** degli allievi con Bisogni Educativi Speciali e/o con Disturbi Aspecifici dell'Apprendimento. Anche questo documento (**PDP**) è stato approvato dai docenti in data **13/10/2023 (verbale n° 2)** e presentato ai genitori degli allievi interessati per una totale condivisione.

Materia	Obiettivi Perseguiti	Data accertamento	Allievi interessati	N° di rif. Del modulo
Biotecnologie Vitivinicole	Recupero curriculare	Entro il 30/04/2024		

Fine I Quadrimestre Recupero con sospensione attività curriculare

Materia	Obiettivi Perseguiti	Data di svolgimento	Allievi interessati	N° di rif. Del modulo
Biotecnologie Vitivinicole	Recupero curriculare	Dal 08/01/2024 al 13/01/2024	0	

Intermedio II Quadrimestre Studio individuale

Materia	Obiettivi Perseguiti	Data accertamento	Allievi interessati	N° di rif. Del modulo
Biotecnologie Vitivinicole	Recupero curriculare	Dal	0	

Fine II Quadrimestre Recupero estivo

Materia	Obiettivi Perseguiti	Data accertamento	Allievi interessati	N° di rif. Del modulo
Biotecnologie Vitivinicole	Recupero curriculare	-----	0	

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



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

organizzare attività produttive ecocompatibili	Liv.Base NR	Liv. Base	Liv.Intermedio	Liv.Avanzato
gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza	Liv.Base NR	Liv. Base	Liv.Intermedio	Liv.Avanzato
realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente	Liv.Base NR	Liv. Base	Liv.Intermedio	Liv.Avanzato
redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Liv.Base NR	Liv. Base	Liv.Intermedio	Liv.Avanzato
utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	Liv.Base NR	Liv. Base	Liv.Intermedio	Liv.Avanzato

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

gli eventuali tagli sono motivati da:

- riduzione ore di insegnamento si no
- ritmi di apprendimento particolarmente lenti si x no
- scelte didattiche si no
- altro
- sono state apportate delle variazioni si no

quali i motivi:

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

2) Obiettivi Didattici (difficoltà incontrate dal docente)

- gli obiettivi preventivati sono stati raggiunti si x no

le eventuali difficoltà incontrate dal docente:

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

Alba, 13/05/2024

Firma

Prof. MORCALDI Bruno

Prof. COSENTINO Pasquale

Ore da svolgere fino al termine delle lezioni: 6 ore. In questo periodo finale intendo svolgere la parte inerente alle malattie dei vini

Scienze motorie e sportive

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

44 ore fino al 13 maggio più 8 fino al 07 giugno

Classe: 5 BA

Prof. ssa ALESSANDRA MERCANTI



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

Libro di testo: Nuovo praticamente sport applicare il movimento, D'ANNA

(COMPETENZE-CONOSCENZE-ABILITÀ DECLINATE DALLE 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

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 ABILITÀ LINEE GUIDA MINISTERIALI

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

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)

conoscere le segnalazioni arbitrali e i regolamenti

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

conoscere le regole tecniche e tattiche dei principali giochi di squadra

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

conoscere e comprendere il concetto di salute

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

ABILITÀ

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

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

saper adattare i fondamentali individuali in contesti nuovi e non prestabiliti

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

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

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

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

Argomenti realmente svolti (consuntivo)

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



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 DISCIPLINARE PER UNITÀ D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

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



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
Abilità:	<ul style="list-style-type: none"> -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.
UA	<ul style="list-style-type: none"> -Essere consapevole delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo.
Competenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Preatletismo generale - Potenziamento muscolare - Resistenza generale
Contenuti u.d.:	<ul style="list-style-type: none"> - Velocità e sulla destrezza. - Progetti motori e sportivi che prevedano una complessa coordinazione globale e segmentaria. - Proposte di stretching Esercitazioni individuali e in gruppo con e senza attrezzi, lavoro in stazioni, circuiti.

UA N ° 2 Titolo GINNASTICA ATTREZZISTICA

Tempi 3/4lezioni

Conoscenze:	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere la terminologia di base e i principali attrezzi divisi per categorie.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none"> -Saper eseguire progressioni con piccoli e grandi attrezzi. -Saper organizzare autonomamente il lavoro in piccoli gruppi. -Saper utilizzare il corpo come strumento comunicativo.
UA	<ul style="list-style-type: none"> -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 settembre



		- Conoscere la tecnica, la terminologia di base e i regolamenti delle varie specialità.
	Conoscenze:	- Saper eseguire i gesti tecnici delle varie specialità atletiche.
	Abilità:	- Avere padronanza della corporeità e del movimento. - Essere consapevole delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo
UA	Competenze:	Preatletismo generale - Corsa velocità - mezzofondo - salto in lungo
	Contenuti:	- getto del peso - salto triplo - staffetta

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

	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.
UA	Competenze:	- Essere consapevole delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo - 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
	Contenuti:	-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

UA N° 5 Titolo CORRETTI STILI DI VITA Tempi novembre-aprile



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)
UA	-Saper seguire un corretto e sano stile di vita: lo yoga
Abilità:	
Competenze:	- Essere consapevole delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo (Schede di allenamento personalizzate)
	- Conoscenza, padronanza e rispetto del corpo con la prevenzione ,l'informazione e uno stile di vita salutare
Contenuti:	- Le dipendenze: tabacco, smartphone, alcool

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

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	52			

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.



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

- 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.

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



Materia	Interrogazione	Problema
	(numero medio per ogni alunno)	Casi Esercizi
SCIENZE MOTORIE		8

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.	
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



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

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			
	Liv. Base NR	Liv. Base	Liv. Intermedio	Liv. Avanzato
Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo			X	
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 sì X no

gli eventuali tagli sono motivati da:

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

- sono state apportate delle variazioni sì X no

quali i motivi:

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

2) Obiettivi Didattici (difficoltà incontrate dal docente)

- gli obiettivi preventivati sono stati raggiunti sì X no

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



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'insegnante Alessandra Mercanti



Produzioni animali

PRODUZIONI ANIMALI (2 ore)

Prof. ssa Anna Grindatto

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

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

CONOSCENZE	(da compilare a consuntivo)
Aspetti dell'alimentazione animale.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Fisiologia della nutrizione.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Criteri e metodi di valutazione degli alimenti.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Metodi di razionamento.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Applicazione di procedimenti biotecnologici.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> N.T.
Meccanizzazione degli allevamenti.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> N.T.
Aspetti ecologici delle infezioni animali.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.

ABILITA'

Rilevare i caratteri degli alimenti per razioni equilibrate.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Definire razioni alimentari in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.

OBIETTIVI 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 <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
--	--	-----------------------------

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI

Carboidrati (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti)	si <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
--	--	-----------------------------

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)	sì X	no
Minerali e vitamine (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti)	sì X	no
Valutazione fisica, chimica, biologica alimenti	sì X	no
Etichettatura dei mangimi	sì X	no
Qualità degli alimenti (contaminanti, OGM, farmaci)	sì	no X
ED. CIVICA Alimentazione zootecnica e sostenibilità	sì X	no
RAZIONAMENTO		
Principi del razionamento	sì X	no
Unità di misura valore energetico /proteico alimenti	sì X	no
Capacità di ingestione	sì	no X
Concetto di fabbisogno e tipi di fabbisogno	sì	no X
Determinazione del fabbisogno di lattazione nella specie bovina	sì	no X
Alimentazione della bovina da latte nelle diverse fasi	sì X	no
Razionamento nella specie bovina	sì	no X
Aspetti critici nella gestione della bovina da latte	sì X	no
Alimentazione bovino da carne	sì	no X
Aspetti critici nella gestione del bovino da carne	sì	no X
Alimentazione altre specie (suino, pollo, coniglio)	sì X	no

ASPETTI ECOLOGICI DELLE INFEZIONI ANIMALI

Concetto di malattia come interazione tra patogeno/ospite e ambiente	sì 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

Concetto di zoonosi sì X

no



Prevenzione delle malattie infettive: igiene dell'allevamento e biosicurezza	sì X	no
Principali malattie infettive del bovino.	Sì	no X
Malattie infettive e sicurezza alimentare.	Sì	no X
APPLICAZIONE DI PROCEDIMENTI BIOTECNOLOGICI	sì	no X
MECCANIZZAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI	sì	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

U.A.	Conoscenze	Fisiologia dell'apparato digerente e cenni sul metabolismo animale.
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)	Conoscenze	Componenti degli alimenti e loro ruolo nell'alimentazione animale. Alimenti per l'alimentazione animale
2. Proteine (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti)		Metodi di valutazione degli alimenti Normativa alimentazione animale
3. Lipidi (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti)		Principali contaminanti degli alimenti
4. Minerali e vitamine (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti)		Individuare il ruolo dei diversi componenti degli alimenti nell'alimentazione degli animali.
5. Valutazione fisica, chimica, biologica alimenti	Abilità	Individuare il ruolo nell'alimentazione degli animali dei diversi alimenti
6. Etichettatura dei mangimi		Interpretare etichette/cartellini alimenti zootecnici
7. Qualità degli alimenti (contaminanti, OGM, farmaci)		Valutare gli alimenti per il bestiame
8. Educazione civica: alimentazione zootecnica e sostenibilità	Competenze	Selezionare gli alimenti in base alla loro funzione nell'alimentazione e alla loro composizione chimica

MODULO N° 3 “RAZIONAMENTO”

Tempi 28 ore N° U. A. 11



1. Principi del razionamento		
2. Unità di misura valore energetico/proteico degli alimenti		Significato ed espressione del valore nutritivo degli alimenti
3. Capacità di ingestione	Conoscenze	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. Principi di alimentazione altre specie
6. Alimentazione della bovina da latte (fasi)		Criticità nella gestione dei bovini da latte/carne
7. Razionamento nella specie bovina		
8. Aspetti critici nella gestione della bovina da latte	Abilità	Calcolare i diversi fabbisogni e la capacità di ingestione nella specie bovina Formulare una razione.
9. Alimentazione bovino da carne	Competenze	Analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche.
10. Aspetti critici nella gestione del bovino da carne		
11. Alimentazione altre specie		

MODULO N° 4 “ASPETTI ECOLOGICI DELLE INFEZIONI ANIMALI”

Tempi 6 ore, N° U. A. 4

		Malattia come interazione tra patogeno/ospite ambiente
1. Malattie e zoonosi come interazione tra patogeno/ospite/ambiente	Conoscenze	Principali infezioni del bovino Biosicurezza e igiene dell'allevamento
2. Prevenzione delle malattie infettive: biosicurezza e igiene dell'allevamento		Malattie infettive e sicurezza alimentare Individuare strategie per contrastare l'introduzione e la diffusione di patogeni in allevamento.
3. Principali malattie infettive del bovino	Abilità	Gestione in allevamento delle principali infezioni animali
4. Malattie infettive e sicurezza alimentare	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

		Le innovazioni nell'allevamento
1. Applicazione delle biotecnologie in allevamento	Conoscenze	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.

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

		Analisi di testo		
	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Saggio breve	Problema	
Materia	Articolo giornalistico	Prova semistrutturata	Casi	
	Relazione		Esercizi	
	Tema			
PROD.	1	3	1	
ANIMALI				



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: (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	42	Lucidi e lavagna luminosa X	Lezioni frontali X
Laboratorio	1	Video, proiezioni, C.D. interattivi	Lavoro individuale autonomo
Laboratorio		biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato X
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	Lavori di gruppo
Azienda Agraria		Sopralluoghi X	Esercitazioni pratiche X
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	43		

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER PROVE SCRITTE

INDICATORI E DESCRITTORI	LIVELLO	Punteggio		
	Nessuna o non valida	1		
Conoscenza specifica dell'argomento:	Frammentaria	2	max punti 5	
	Incompleta o superficiale	3		
	a) completezza ed esaustività dei contenuti;	4		
	1) livello di approfondimento. approfondita	5		
Capacità di:	Completa ed approfondita	5		
	Non riesce ad applicare le conoscenze in modo appropriato	0,5		
	• sintesi	Sa applicare in modo corretto ma limitato	1	max punti 3
	• rielaborazione critica personale;			
• collegamento interdisciplinare	Sa applicare in modo approfondito, ma scolastico	2		
	Dà prova di elaborazione e senso critico	3		
Competenze linguistiche specifiche:	Nessuna competenza	0,5		
	• chiarezza espositiva;	Superficiale	1	max punti 2
	• correttezza morfosintattica terminologica e tecnica specifica.	Coerenti ma limitate	1,5	
		Ordinate e logiche	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

..J10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER COLLOQUIO ORALE



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

Assolutamente insufficiente	Insufficiente	Sufficiente	Buono	Molto buono	Distinto	Ottimo
4	5	6	7	8	9	10

1 Padronanza della lingua (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

GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

2 ore settimanali di cui 1 di esercitazioni

CLASSE 5 BA Prof. Binello Renzo

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

Competenze

identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;

organizzare attività produttive ecocompatibili

gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti 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.

-
- Libro di testo Gestione e valorizzazione agroterritoriale di L. Damiani, M. Forgiarini
- Edizioni Reda
-

CONOSCENZE (da compilare a consuntivo)

a) Conoscere il territorio e la classificazione delle aree Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

b) Conoscere gli organi amministrativi e territoriali Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

c) Conoscere le principali norme in ambito 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

d) Conoscere i diversi paesaggi e le loro caratteristiche

Raggiunto X Parz. Raggiunto Non Raggiunto



COMPETENZE

- e) Rilevare le strutture ambientali e territoriali Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
- f) Individuare le diverse attitudini territoriali attraverso il ricorso ad idonei sistemi di classificazione Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
- g) Individuare interventi di difesa dell'ambiente e delle biodiversità Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
- h) Individuare ed interpretare le normative ambientali e territoriali; Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto
- i) Attivare modalità di collaborazione con enti ed uffici territoriali 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) AMBIENTE TERRITORIO E PAESAGGIO	sì <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
2) RISORSE AGROSILVOPASTORALE	sì <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
3) AMMINISTRAZIONE, NORMATIVE E LEGISLAZIONE AGRO TERRITORIALE	sì <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>
4) VALORIZZAZIONE ECONOMICA DEL TERRITORIO.	sì <input checked="" type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>

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

MODULO N. 1 TITOLO: AMBIENTE TERRITORIO E PAESAGGIO

OBIETTIVI	Conoscere i concetti di territorio ambiente e paesaggio
CONOSCENZE	Conoscere i concetti di inquinamento ambientale Conoscere i principali strumenti operativi di qualificazione territoriale. Saper riconoscere le diverse tipologie di territorio ambiente e paesaggio
OBIETTIVI	Saper riconoscere i principali fattori responsabili dell'inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo
COMPETENZE	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.
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. Qualificazione territoriale: il governo del territorio e la pianificazione territoriale forestale.
TEMPI	14 ore

MODULO N. 2 TITOLO: RISORSE AGROSILVOPASTORALI

OBIETTIVI	Conoscere i diversi sistemi agricoli presenti sul territorio
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



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.

Sistemi agricoli: tipologie di agricoltura, sistemi agricoli italiani, agroforestazione



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;

Conoscere le principali normative dei settori agroambientale e agroalimentare.

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 Caratteristiche e funzioni dell'UE. Politiche agricole e valorizzazione del mercato produttivo: Pac - principi e riforme Gestione dei contributi PAC. Le normative nel settore agroambientale ed agroalimentare.

TEMPI 20 ore

MODULO N. 4 TITOLO: VALORIZZAZIONE ECONOMICA DEL TERRITORIO.

OBIETTIVI Conoscere le linee guida della nuova PAC e del PSR.

CONOSCENZE 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.

CONTENUTI Produzioni di qualità, classificazione e filiere: qualità commerciale delle produzioni locali, caratteristiche e mercati dei prodotti agricoli locali.

in U.A. Normative nazionali e comunitarie: tutela dei prodotti DOP.

TEMPI 17 ore

Parte del Modulo 4 verrà svolto dopo il 15 maggio

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

Materia	Interrogazione breve (numero medio per ogni alunno)	Articolo giornalistico	Prova semistrutturata	Analisi di testo	Saggio
				Relazione	Tema
GESTIONE DELL'AMBIENTE	2				6

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:

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



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

Biblioteca: libri, riviste,
quotidiani

Lavoro individuale
guidato



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		Apparecchiature tecniche	Lavori di gruppo	
Azienda Agraria	X	Sopralluoghi	Esercitazioni pratiche	X
Palestra		Viaggi di istruzione	Ricerche	
Area sportiva esterna		Atlanti storici e geografici	Applicazioni con uso di elaboratori	
Sede esterna di stage		Dizionari monolingue		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE VERIFICHE SCRITTE

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORE	DESCRITTORE	Punteggio max per ogni indicatore	Punteggio max in ventesimi	Punteggio attribuito
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina	• assente (0,5 punto)	2,5	5	
	• scarsa (1 punto)			
	• parziale (1,5 punti)			
	• adeguata (2 punto)			
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo; capacità di analisi delle situazioni problematiche	• completa (2,5 punti)	4	8	
	• assente (0,5 punto)			
	• scarsa (1 punti)			
	• parziale (2 punti)			
Completezza nello svolgimento della traccia; coerenza dei risultati e degli elaborati tecnici	• adeguata (3 punti)	2	4	
	• completa (4 punti)			
	• assente (0,5 punto)			
	• scarsa (0,75 punti)			
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente	• parziale (1 punto)	1,5	3	
	• adeguata (1,25 punti)			
	• completa (2 punti)			
	• completa (1,5 punti)			

TOTALE PUNTEGGIO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

STUDENTE _____ CLASSE _____ DATA _____

INDICATORE	DESCRITTORE	Punteggio attribuito	Punteggio ventesimi	Punteggio dato
------------	-------------	----------------------	---------------------	----------------



	Utilizza conoscenze e competenze in modo autonomo. È in grado di analizzare in modo adeguato la proposta in oggetto	3	6	
Capacità di applicazione delle conoscenze	Analizza la proposta utilizzando conoscenze e competenze acquisite ma deve essere guidato per individuare i collegamenti multidisciplinari	2,25	4,5	
	Analizza le proposte in modo parziale ed evidenzia alcune difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari	1,5	3	
	Analizza le proposte in modo incompleto ed evidenzia numerose difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari	0,75	1,5	3
Capacità di analisi/sintesi	Analizza in modo puntuale e completo, sintetizzando efficacemente i contenuti e le esperienze	3	6	
	Analizza e sintetizza in modo funzionale e coerente	2,25	4,5	
	Analizza e sintetizza in modo parziale ed impreciso	1,5	3	3
Capacità argomentativa e padronanza della lingua	Manifesta evidenti difficoltà nell'analisi e nella sintesi	0,75	1,5	
	Argomentazione chiara e precisa e linguisticamente curata, con conoscenza della terminologia tecnica	2	4	
	Argomentazione precisa e linguisticamente curata, non sempre viene utilizzata la terminologia tecnica	1,5	3	
	Argomentazione non sempre chiara ed utilizzo di un linguaggio generico	1	2	2
Rielaborazione critica	Argomentazione disorganica e frammentaria, con criticità di linguaggio anche nel lessico generale	0,5	1	
	Esprime in autonomia giudizi pertinenti ed opportunamente motivati	2	4	
	Esprime giudizi critici motivati in modo semplice	1,5	3	
	Esprime un giudizio critico solo se guidato e motivato	1	2	2
	Non è in grado di rielaborare i concetti appresi	0,5	1	

Chimica enologica e analisi chimiche

Materia: CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI CHIMICHE

2 ore settimanali in compresenza Classe 5 BA

Docente: Prof. Francesco BARSOTTI, Prof. Vincenzo NICOLELLO

Testo: M. Fregoni, C. Fregoni, R. Ferrarini, F. Spagnoli – Chimica viticolo-enologica Ed. Capitello

SEZIONE 1 (COMPETENZE-CONOSCENZE-ABILITÀ DECLINATE DALLE LINEE GUIDA MINISTERIALI)**Competenze**



- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti 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 collegiali alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative alle 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.

CONOSCENZE E ABILITÀ LINEE GUIDA MINISTERIALI (con riferimento alla disciplina: Enologia)

Conoscenze

Abilità

- Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi
- Riscontri chimico-analitici sul mosto.
- Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa.
- Controllo dei processi trasformativi.
- Processi di stabilizzazione.
- Processi di conservazione e affinamento.
- Riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini
- Normative nazionali e comunitarie: 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.

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

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

e) conoscere le principali alterazioni dei vini

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

ABILITÀ

a) saper eseguire analisi sul mosto e sul vino

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

b) saper stabilire l'epoca di raccolta in funzione dei parametri analitici

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

c) saper gestire le fermentazioni in termini chimici e chimico-fisici

Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

d) saper gestire i fenomeni

chimici relativi all'affinamento 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

X

Parz. Raggiunto Non Raggiunto

R
a
g
g
i
u
n
t

e) saper prevenire e curare le alterazioni

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) PRINCIPALI ANALISI DEI MOSTI E DEI VINI si no parzialmente
- 2) IMPIEGO DEL DIOSSIDO DI ZOLFO IN ENOLOGIA si no parzialmente
- 3) L'UVA si no parzialmente
- 4) GLI ZUCCHERI si no parzialmente
- 5) GLI ACIDI si no parzialmente
- 6) FERMENTAZIONI E LORO CHIMISMO si no parzialmente
- 7) COMPONENTI MINORI DEL VINO si no parzialmente

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 diroutine. Conoscere le principali metodologie analitiche ufficiali Conoscere le principali metodologie analitiche strumentali
OBIETTIVI ABILITÀ	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 ebuliometrico, 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 SO ₂ Conoscere gli equilibri della SO ₂ nel vino Conoscere le azioni della SO ₂ nel vino
OBIETTIVI ABILITÀ	Saper impostare l'uso razionale della SO ₂ nel vino Saper calcolare le frazioni della SO ₂
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
--------------------	----------------------



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 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 Saper valutare il potenziale zuccherino del mosto a fini tecnologici.
OBIETTIVI ABILITÀ	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 ABILITÀ	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 ABILITÀ	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



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. 7 TITOLO: Componenti minori



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 CONOSCENZE Conoscere le principali sostanze della vite e del vino
 Conoscere l'evoluzione delle sostanze nell'uva e nel vino.

OBIETTIVI ABILITÀ 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** **Tempi** **N°U.D.**.....

Obiettivi: (vedi ob. Disciplinari)

-

-

Contenuti (riferimento argomenti):

-

Sotto Obiettivi:

-

U.D. PL n.

1

Tempi:

.....

Prerequisiti:

Strumenti utilizzati: vedi specchio riassuntivo
 Metodologia adottata: vedi specchio riassuntivo
 Verifiche: vedi specchio riassuntivo

-

.....

-

.....

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

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Articolo giornalistico	Relazione	Prova strutturata	Prova strutturata	Problema	Casi	Esercizi	Progetto	Analisi di testo	
										Saggio breve	Saggio
Chimica enologica	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:

disciplina: **chimica enologica**

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe	47 (+ 8)	Lucidi e lavagna luminosa	Lezioni frontali
Laboratorio Chimico	13	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



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



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

- 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

data 13 maggio 2024

firma Prof. Francesco Barsotti

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)



9. RELAZIONE FINALE DI EDUCAZIONE CIVICA

Referente di classe per Educazione civica: Prof. Salvatore Curaba

Tematiche affrontate:

COSTITUZIONE:

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

COMPETENZE DEL PECUP: • 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

I temi trasversali individuati dal CDC all'interno dei nuclei concettuali deliberati dal Collegio dei docenti sono stati i seguenti:

Attività Formativa

Partecipazione manifestazione contro la violenza sulle donne 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

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)

Attività Formativa

Partecipazione manifestazione contro la violenza sulle donne 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)

MODULI SVOLTI

Attività Formativa

Partecipazione manifestazione contro la violenza sulle donne

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

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

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

preposti, strategie)

MATERIA	DOCENTE	COMPETENZE	CONOSCENZE	N. ORE SVOLTE
---------	---------	------------	------------	---------------



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	3
			1D - Diritti e doveri dei cittadini	
Storia	Caraglio	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)	6
			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)	2
Scienze Motorie	Mercanti	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)	4
Enologia	Morcaldi	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)	5
			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	
Gestione dell' Ambiente del Territorio	Binello	Sviluppo sostenibile 2 Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità	2A L'utilizzare le risorse naturali. Lo sviluppo sostenibile. Utilizzo delle risorse naturali in modo ecocompatibile e sostenibile, sulla base della conoscenza dell'ambiente naturale e della sua trasformazione in agrosistema. Utilizzo consapevole dell'acqua e gestione delle acque in eccesso.	5



Conoscere:

Produzioni Animali	Grindatto	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.	2

Sviluppo sostenibile 2

Viticultura	Carbone Oliviero/ Marco Degiorgis	2A-I cambiamenti climatici		
		L'utilizzare le risorse naturali	Comprendere la problematica dei cambiamenti climatici	
		Lo sviluppo sostenibile	Comprendere la fragilità e l'equilibrio precario	
		La sostenibilità e la resilienza	che caratterizza l'ecosistema terrestre	4
		L'ecosistema terrestre		
		L'agricoltura intensiva		
		Gli allevamenti intensivi		

Modalità utilizzate:

- Lezione frontale
- problem solving
- partecipazione a conferenze
- visione ed analisi di materiali multimediali

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 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, 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 I e II prova

Iniziativa 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

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 aiutate 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)

12. ATTIVITÀ 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,...

La classe ha partecipato a:

Orientamento classi prime (tutoraggio)

Salone dell'orientamento post diploma

Viaggio di istruzione presso le cantine dei castelli romani e in Abruzzo (6-11/05/2024)

Presidio presso lo stand MIM al Vinitaly (solo alcuni alunni)

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)

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)

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 (Mombancelli/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)

Titolo del progetto	Obiettivi	Attività	N° partecipanti
---------------------	-----------	----------	-----------------



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



PROGETTO VENDEMMIA	Saper organizzare un lavoro in team.	Organizzazione del cantiere di lavoro per la raccolta, trasporto, pigia, diraspatura e vendemmia delle uve raccolte nell'azienda agraria della scuola	17
	Saper individuare le problematiche di un cantiere di lavoro.		
	Saper risolvere apriori eventuali problemi organizzativi.		
PROGETTO ALBA QUALITÀ (FIERA DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA)	Valorizzare e proporre i nostri prodotti a dei potenziali compratori. Sapersi confrontare con clienti di diverse nazionalità.	Promozione, valorizzazione, vendita dei prodotti ottenuti nelle aziende dell'IIS "Umberto I" di Alba (CN)	17
	Guidare una degustazione per valorizzare le caratteristiche organolettiche dei nostri prodotti		
PROGETTO "SI...SVIGNA" IN COLLABORAZIONE CON LA CASA CIRCONDARIALE DI ALBA	Conoscere le diverse realtà della vita.	Gestione del vigneto (potatura, legatura) situato fra le mura della casa circondariale G. Montaldo di Alba (CN)	17
	Conoscere la vita da recluso.		
	Conoscere i concetti di legalità.		
PROGETTO "LE ARANCE DELLA SALUTE" a sostegno per la ricerca AIRC	Acquisire responsabilità nelle diverse azioni della vita.	Vendita delle arance, delle marmellate e del miele il cui ricavato è stato donato alla ricerca AIRC	17
	Adoperarsi per la ricerca sul cancro quale piaga sociale.		
	Adottare corretti stili di vita.		
PROGETTO AUTOEMOTECA A SCUOLA (giornata dedicata alla donazione del sangue)	Conoscere alcune problematiche sociali giovanili come l'anoressia, bulimia, dipendenze varie	Donazione del sangue mediante la collocazione di una autoemoteca dell'associazione AVIS Alba (CN) nel cortile della scuola	17
	Comprendere l'importanza delle donazioni di organi e sangue.		
	Effettuare azioni a sostegno della vita		
PROGETTO AUTOEMOTECA A SCUOLA (giornata dedicata alla donazione del sangue)	Sensibilizzare l'acquisizione di uno stile di vita corretto lontano dalle dipendenze.	Alba (CN) nel cortile della scuola	17
	Comprendere l'importanza delle donazioni di organi e sangue.		



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:

Sono state svolte le seguenti simulazioni delle due prove dell'Esame di Stato:

n°1 simulazione prima prova (Italiano) in data 25 marzo 2024 (vedi allegato 1)

n°2 simulazioni seconda prova (Viticultura e difesa della vite) in data 8 marzo e 3 aprile 2024 (vedi allegato 1)

Calendario prove d'esame

Disciplina	Data	Durata	Orario
ITALIANO	19/06/2024	6 ORE	8,30-14,30
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	20/06/2024	6 ORE	8,30-14,30



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
