



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: 5CA

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. CA



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: LILIANA TONNO

Composizione del Consiglio di Classe e continuità didattica:

	Docente	Continuità si	Continuità no
Lingua e letteratura italiana	CONCETTA MONTANA*	X	
Storia	CONCETTA MONTANA*	X	
Lingua Inglese	LILIANA TONNO	X	
Matematica	FRANCESCA STROPPIANA	X	
Economia, estimo, marketing e legislazione	TERESA SOBRERO		X
Economia, estimo, marketing e legislazione ITP	MARCO DEGIORGIS	X	
Viticultura e difesa della vite	DANIELA AVANTAGGIATO	X	
Viticultura e difesa della vite ITP	ORNELLA SERRA		X
IRC	SERGIO RAINERO	X	
Enologia	DAVIDE ARCURI*		X
Enologia ITP	ANDREA GAMBA		X
Biotecnologie vitivinicole	DAVIDE ARCURI		X
Biotecnologie vitivinicole ITP	PASQUALE COSSENTINO	X	
Scienze motorie e sportive	ALESSANDRA MERCANTI	X	
Coordinatore Ed. Civica	SALVATORE CURABA	X	
Produzioni animali	ANNA GRINDATTO	X	
Gestione dell'ambiente e del territorio	TERESA SOBRERO*		X
Chimica enologica e analisi chimiche	FRANCESCO BARSOTTI		X
Chimica enologica e analisi chimiche ITP	VINCENZO NICOLELLO		X

**4. PROFILO DELLA CLASSE**

Configurazione della classe:

	Iscritti	Nuovi inseriti	Trasferiti / Ritirati	Ammessi giugno	Ammessi differito	Non promossi	All'estero
3° anno	26			13	5	8	
4° anno	18			17	1		
5° anno	19	1					

Presentazione della classe, continuità didattica e assiduità della frequenza scolastica

La classe 5C è costituita da diciannove alunni, tutti maschi. Un allievo, proveniente da un'altra classe quinta di questo istituto, si è inserito nel mese di novembre.

Nella classe è presente uno Studente Atleta di Alto Livello, secondo il progetto sperimentale del Ministero (Decreto ministeriale n. 43 del 3 marzo 2023).

Gli alunni si sono dimostrati sempre corretti e rispettosi nei confronti sia del corpo docente che dell'istituzione scolastica e finora hanno partecipato in modo propositivo alle attività organizzate dalla scuola. Nel corso degli anni, la classe è maturata, diventando gradualmente più partecipe e attenta, con rare e sporadiche eccezioni.

Nell'ambito del corso quinquennale, alcuni studenti si sono distinti per l'impegno assiduo e conseguentemente per un profitto generalmente buono. Alcuni hanno raggiunto anche ottimi risultati.

Una parte ha conseguito una preparazione più nozionistica, un'altra parte, invece, ha dimostrato di saper fruire delle competenze acquisite per operare anche in situazioni pratiche. Nel complesso, hanno sviluppato una sufficiente capacità di fare collegamenti tra le varie discipline, anche se non sempre utilizzano in modo proficuo le competenze acquisite nel corso di studi.

La frequenza è stata regolare; la partecipazione alle lezioni è stata piuttosto ricettiva da parte di alcuni, altri si sono dimostrati propositivi e comunque sempre motivati. La maggior parte degli studenti è dotata di buone capacità critiche, si è integrata al dialogo e ha favorito un apprendimento collaborativo con i compagni.

Il profitto della classe, nel complesso, è discreto: ci sono studenti che si sono distinti per le buone performance e per un impegno assiduo, altri invece si trascinano lacune di base dagli anni precedenti che non sono stati in grado di colmare, in parte perché non supportati da un metodo di studio adeguato ed in parte perché lo studio è stato carente ed inefficace.

Nel corso dell'anno, gli studenti hanno potuto sperimentare in campo pratico le nozioni apprese, attraverso attività di laboratorio, nella cantina sperimentale e nell'azienda agraria. Hanno partecipato attivamente e in modo efficace alle offerte formative proposte dall'istituto, con riferimento agli aspetti fieristici e della produzione vitivinicola. Tutti gli studenti hanno aderito ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, in cui hanno dimostrato impegno e responsabilità. Alcuni studenti hanno svolto l'esperienza di PCTO aderendo all'iniziativa promossa dalla rete Re.N.Is.A in collaborazione con la Camera di Commercio. Gli altri studenti hanno svolto i PCTO alla fine della classe quarta presso aziende vitivinicole del territorio, esperienza che hanno vissuto con entusiasmo e che li ha arricchiti dal punto di vista formativo; altri hanno svolto tale attività in aziende operanti in altre regioni del territorio italiano o all'esterno, partecipando a progetti Erasmus. Nel corso del quinto anno, le attività di PCTO sono state organizzate dall'istituto: partecipazione ad eventi e seminari, Progetto vendemmia, Progetto Alba-Qualità, visite guidate, sopralluoghi, viaggio di istruzione, partecipazione a fiere e ad eventi.

Nell'ambito del curriculum di Educazione Civica, sono state proposte alla classe delle attività che hanno arricchito la loro formazione di cittadini consapevoli e partecipi; gran parte ha accolto e partecipato a tali progetti in modo propositivo, ha partecipato in modo appropriato al dialogo educativo ed al confronto, dimostrando sensibilità per le problematiche attuali e consapevolezza dei loro diritti e doveri come cittadini.

Il curriculum dell'orientamento ha coinvolto trasversalmente diverse discipline e ha mirato a supportare gli allievi nella costruzione di un progetto formativo "di vita" ovvero la conoscenza di se stessi e porsi degli obiettivi perseguibili: consapevolezza della propria identità personale (interessi, attitudini, competenze, atteggiamento verso lo studio), conoscenza delle realtà formative e lavorative del territorio per operare scelte consapevoli, riflessione sul senso e sulle conseguenze delle proprie scelte.

Nella classe, sono presenti due studenti con **Disturbi Specifici di Apprendimento**, di cui sono stati redatti specifici PdP e relazioni (vedi allegati).



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

Indicazioni:

OBIETTIVI:

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

MODALITÀ DIDATTICHE:

- Uso di ordinatori di dati (tabelle, grafici, schemi strutturati) come punto di partenza per l'analisi di situazioni e come strumento di individuazione di collegamenti tra le varie discipline.
- Uso di tematiche pluridisciplinari da sviluppare nel lavoro domestico.

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

	N. ore previste	N. ore svolte (fino al 13 maggio)	N. ore da svolgere
Lingua e letteratura italiana	132	100	8
Storia	66	60	4
Lingua Inglese	99	77	10
Matematica	99	95	11
Economia, estimo, marketing e legislazione	66	67	8
Viticultura e difesa della vite	99	102	9
IRC	33	25	3
Enologia	132	130	14
Biotecnologie vitivinicole	66	69	10
Scienze motorie e sportive	66	45	8
Educazione civica	33	42	
Produzioni animali	66	46	7
Gestione dell'ambiente e del territorio	66	39	8
Chimica enologica e analisi chimiche	66	53	8



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO
"Umberto I" - A L B A
Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



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

6. OBIETTIVI CONSEGUITI (ABILITA' E COMPETENZE)

OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI DELL'INTERO CORSO DI STUDI

Organigramma del corso di studi e profilo professionale

Durata del corso: cinque anni

Titolo di studio: dopo cinque anni si consegue il DIPLOMA di Istituto Tecnico ad indirizzo: agraria, agroalimentare e agroindustria, articolazione : viticoltura ed enologia

COMPETENZE DEL PROFILO PROFESSIONALE

TECNICO AD INDIRIZZO: AGRARIA. AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA, ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA:

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

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

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

Competenze del I BIENNIO

Asse dei linguaggi:

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

Asse matematico:

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



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

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



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

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

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

Competenze Lingua inglese:

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

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

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

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

Competenze di Storia:

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

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

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

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

Nel secondo biennio e nel quinto anno il docente di Storia approfondisce ulteriormente il nesso presente

- passato – presente, sostanziando la dimensione diacronica della storia con pregnanti riferimenti all'orizzonte della contemporaneità e alle componenti culturali, politico-istituzionali, economiche, sociali, scientifiche, tecnologiche, antropiche, demografiche.

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

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

Competenze di Matematica e complementi di Matematica :

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

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

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

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

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO
“Umberto I” - A L B A
Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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

Competenze di Produzioni animali:

organizzare attività produttive ecocompatibili;

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

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

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

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

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

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

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

Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;

Organizzare attività produttive ecocompatibili;

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

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

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

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

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

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

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

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



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;

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;



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

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

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

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

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

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

Competenze di Genio rurale (secondo biennio):

Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;

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

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

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

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

Organizzare attività produttive ecocompatibili.

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

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

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

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

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

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Risolvere problemi numerici collegati alle pratiche enologiche.



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

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

Riferimenti normativi:

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

TEMATICHE TRATTATE

NUCLEO CONCETTUALE	COMPETENZE DEL PECuP
--------------------	----------------------

COSTITUZIONE:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • La Costituzione, lo Stato, le leggi • Gli ordinamenti | <ul style="list-style-type: none"> • 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:

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • AMBIENTE • VITA E DIRITTI FONDAMENTALI | <ul style="list-style-type: none"> • 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 |
|---|---|

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 promuovendo al contempo quelle altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità
- **RISOLVERE PROBLEMI**: affrontare situazioni problematiche avanzando e costruendo ipotesi originali e creative, individuando gli strumenti e le risorse adeguate alla loro verifica, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni adeguate al tipo di problema mediante contenuti e metodi delle diverse discipline
- **INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI**: individuare e dare forma adeguata, lungo un arco che va dalla risonanza emotiva all'argomentazione coerente, a collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, richiami associativi, coerenze ed incoerenze, nessi di causa ed effetto.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

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



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

8. PROGRAMMAZIONE SVOLTA DELLE SINGOLE DISCIPLINE E RELAZIONI FINALI

Lingua e letteratura italiana

DOCENTE: prof.ssa CONCETTA MONTANA

Libri di testo:- Baldi-Giusso-Razzetti: QUALCOSA CHE SORPRENDE , voll. 3.1.-3.2, Pearson-Paravia, Milano-Torino, 2020

(COMPETENZE-CONOSCENZE-ABILITA' 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

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

CONOSCENZE LINGUA

(da compilare a consuntivo)

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

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.



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 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.

ABILITA' LINGUA

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

Saper riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici dalla seconda metà dell'800 alla seconda metà del '900. Raggiunto Parz. Raggiunto
 Non Raggiunto N.T.

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

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

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

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

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

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

ABILITA' 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.



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 i caratteri specifici di un testo
letterario, scientifico, tecnico, storico, critico ed artistico

Raggiunto Parz. Raggiunto
 Non Raggiunto
N.T.



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

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 x Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali. Raggiunto x 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.

ABILITA' ALTRE ESPRESSIONI ARTISTICHE

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

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

CLASSE QUINTA ITALIANO – OBIETTIVI MINIMI-

L'alunno dovrà 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. Dovrà inoltre saper progettare e svolgere testi scritti secondo le tipologie previste dall'Esame di Stato.

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE V)

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

	no <input type="checkbox"/>	si <input checked="" type="checkbox"/>
	no <input type="checkbox"/>	si <input checked="" type="checkbox"/>
• Storico-culturale: L'età del Realismo	no <input type="checkbox"/>	si <input checked="" type="checkbox"/>
• Incontro con un'opera: I Malavoglia		
• Storico-culturale: Dalla crisi della cultura alla cultura della crisi	no <input type="checkbox"/>	si <input checked="" type="checkbox"/>
• Ritratto di un autore: Giovanni Pascoli		
• Ritratto di un autore: Gabriele D'Annunzio	no <input type="checkbox"/>	si <input checked="" type="checkbox"/>
• Genere letterario: Il teatro (Luigi Pirandello)	no <input type="checkbox"/>	si <input checked="" type="checkbox"/>
• Genere letterario: La nuova tradizione lirica novecentesca	no <input type="checkbox"/>	si <input checked="" type="checkbox"/>
• Gli scrittori del Secondo Dopoguerra		si
	no <input checked="" type="checkbox"/>	



MODULO N° 1 TITOLO: Storico-culturale: L'Età del Realismo

TEMPI: Settembre - Ottobre U. A. 1-2

Conoscenze:

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

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

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

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

Abilità:

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

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

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

-correlare diversi ambiti di produzione artistica e culturale;

Unità di apprendimento

-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.

Il Naturalismo francese: i fondamenti teorici, i precursori, la poetica di Zola.

II-Lettura e analisi guidata:

-Testo:

Da L'Assomoir (E. Zola):
L'alcool inonda Parigi

MODULO N° 2 TITOLO: Incontro con un'opera: I Malavoglia

TEMPI: Novembre



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.

Abilità:

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

-esercitare attività di comprensione, analisi, interpretazione;

Unità d'apprendimento

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

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

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.

Giovanni Verga

1. La poetica di Verga e il Verismo italiano

2. La tecnica narrativa di Verga

3. L'ideologia verghiana

4. Il verismo di Verga e il naturalismo zoliano

Il periodo preverista

L'approdo al Verismo: Vita dei campi

Il ciclo dei Vinti e I Malavoglia

II-Lettura e analisi guidata:

-Testi:

Da Vita dei campi:

● La Lupa

● la Roba (Novelle rusticane)

Da I Malavoglia

● Il mondo arcaico e l'irruzione della storia (dal cap. I)

Da Mastro Don Gesualdo

● La morte di mastro don Gesualdo cap 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.

Abilità:

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

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

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

-correlare diversi ambiti di produzione artistica e culturale;

-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.

Unità
d'apprendimento

I: Crisi del Positivismo

II-II Decadentismo

1. Crisi del positivismo.

2. L'origine del termine "Decadentismo"

3. La visione del mondo decadente

4. La poetica del Decadentismo

5. Temi e miti della letteratura decadente



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").

Unità d'apprendimento

Gabriele D'Annunzio:

1. La vita
 2. L'estetismo e la sua crisi: "Il Piacere"
 3. L'ideologia superomistica
- II- Lettura e analisi guidata:
- Da Alcyone:
- La sera fiesolana
 - La pioggia nel pineto
- Il romanzo del superuomo

Le vergini delle rocce, trama e contenuti.

Competenze:

- saper analizzare le tematiche sviluppate dall'autore e la loro evoluzione da un'opera all'altra;
- saper analizzare gli elementi stilistico-formali delle opere dell'autore nella loro evoluzione progressiva;
- saper ricavare dalla lettura delle opere i fondamenti ideologici del pensiero dell'autore e i fondamenti estetici della sua opera;
- saper ricavare dalla lettura delle opere dell'autore i caratteri del suo rapporto con la tradizione e i caratteri del suo rapporto con il pubblico e con la società a lui contemporanea.



Conoscenze:

- conoscere i dati significativi della biografia dell'autore, con particolare riferimento alle esperienze che ne hanno maturato le scelte ideologiche e poetiche;
- conoscere il contesto storico, sociale e culturale in cui l'opera dell'autore si inserisce;
- conoscere gli elementi significativi della tradizione culturale in cui l'autore si inserisce, con particolare riferimento alla sua adesione a movimenti e scuole, o la sua predilezione per determinati modelli del passato (o contemporanei).

Abilità:

- mettere in relazione l'opera con la biografia (nel suo intreccio di fattori psicologici, culturali e sociali);
- confrontare il ritratto storico che noi ricostruiamo con l'autoritratto ideale che ogni scrittore presenta di sé;
- mettere in relazione i testi letterari con le idee e la poetica dell'autore;

Unità d'apprendimento

- 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.

I- **Giovanni Pascoli**

1. La vita
2. Le idee
 - 2.1 La visione del mondo
 - 2.2 La poetica del fanciullino
 - 2.3 L'ideologia politica
3. Le raccolte poetiche

4. I temi della poesia pascoliana

5. Le soluzioni formali

II-Lettura e analisi guidata:

Testi:

Da Myricae:

- Novembre
- Temporale
- X Agosto

Da I Poemetti:

Contenuti e poetica della raccolta

Da Canti di Castelvecchio:

- Il gelsomino notturno

Lettura e commento de "La grande proletaria si è mossa"



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



Luigi Pirandello:

<p>Conoscenze:</p> <p>-conoscere i caratteri peculiari che contraddistinguono il genere in questione;</p> <p>-conoscere l'evoluzione formale, delle strutture e dei significati del genere considerato;</p> <p>-conoscere lo sviluppo diacronico del genere e gli elementi di continuità e/o discontinuità o novità con la tradizione precedente.</p> <p>Abilità:</p> <p>-stabilire il rapporto tra generi e contesti socio-culturali (pubblico);</p> <p>-comprendere la funzionalità delle scelte formali (rapporto tra forma e tematiche di un genere);</p> <p>-identificare le scelte stilistiche individuali nell'ambito della codificazione del genere;</p> <p>Unità d'apprendimento</p> <p>-confrontare testi di uno stesso genere distanti nel tempo e riconoscere persistenze e variazioni (storia dei temi, storia delle forme);</p> <p>-riconoscere analogie tematiche e di funzione tra generi del passato e generi o prodotti della cultura attuale (inclusa la cultura di massa).</p> <p>Competenze:</p> <p>-saper riconoscere e analizzare le principali caratteristiche strutturali, stilistiche e linguistiche specifiche del genere in esame;</p> <p>-saper riflettere sul rapporto esistente tra le caratteristiche del genere in esame e il contesto culturale dell'epoca;</p> <p>-saper verificare se l'autore ha rispettato i caratteri del genere stesso o se ha introdotto novità rispetto alla tradizione;</p> <p>-saper stabilire le ragioni che stanno alla base delle scelte dell'autore.</p>	<p>1. La vita</p> <p>2. La visione del mondo e la poetica</p> <p>2.1 II vitalismo</p> <p>2.2 I1 relativismo conoscitivo</p> <p>2.3 La poetica: l'«umorismo»</p> <p>3. Le novelle</p> <p>4. I romanzi : II fu Mattia Pascal, Uno nessuno centomila.</p> <p>5. Il teatro: i drammi borghesi "Così è se vi pare, Pensaci Giacomino, Il piacere dell'onestà."</p> <p>II- Lettura e analisi guidata:</p> <p>dalle Novelle per un anno:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Il treno ha fischiato ● La carriola ● Un po' di vino <p>da Il fu Mattia Pascal:</p> <p>Lo "strappo nel cielo di carta" e la "lanterninosofia"</p> <p>da: Uno, nessuno e centomila:</p> <p>Nessun nome.</p>
--	--



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;

Unità d'apprendimento

-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.

Italo Svevo:

1. La vita

2. La cultura e le influenze culturali: Freud, Marx, i simbolisti francesi

2.1 La lingua

3 I romanzi e la figura dell'inetto

3.1. Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno.

3.2 La coscienza di Zeno: la struttura autobiografica come nuovo impianto narrativo, le vicende, l'inattendibilità di Zeno narratore.

Letture guidate de "il fumo" cap.3



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



	<p>Conoscenze:</p> <p>-conoscere i caratteri peculiari che contraddistinguono il genere in questione;</p> <p>-conoscere l'evoluzione formale, delle strutture e dei significati del genere considerato;</p> <p>-conoscere lo sviluppo diacronico del genere e gli elementi di continuità e/o discontinuità o novità con la tradizione precedente.</p> <p>Abilità:</p> <p>-stabilire il rapporto tra generi e contesti socio-culturali (pubblico);</p> <p>-comprendere la funzionalità delle scelte formali (rapporto tra forma e tematiche di un genere);</p> <p>-identificare le scelte stilistiche individuali nell'ambito della codificazione del genere;</p> <p>Unità d'apprendimento</p> <p>-confrontare testi di uno stesso genere distanti nel tempo e riconoscere persistenze e variazioni (storia dei temi, storia delle forme);</p> <p>-riconoscere analogie tematiche e di funzione tra generi del passato e generi o prodotti della cultura attuale (inclusa la cultura di massa).</p> <p>Competenze:</p> <p>-saper riconoscere e analizzare le principali caratteristiche strutturali, stilistiche e linguistiche specifiche del genere in esame;</p> <p>-saper riflettere sul rapporto esistente tra le caratteristiche del genere in esame e il contesto culturale dell'epoca;</p> <p>-saper verificare se l'autore ha rispettato i caratteri del genere stesso o se ha introdotto novità rispetto alla tradizione;</p> <p>-saper stabilire le ragioni che stanno alla base delle scelte dell'autore.</p>	<p>I Il primo Novecento: la nuova lirica</p> <p>1. La ricerca di nuove forme: il Futurismo.</p> <p>Lettura e commento:</p> <p>da L'Incendario di A. Palazzeschi " E lasciatemi divertire".</p> <p>II: Giuseppe Ungaretti:</p> <p>1. La vita</p> <p>2. La recherche ungarettiana: dal Porto sepolto all' Allegria</p> <p>Lettura e analisi guidata: da "L'Allegria":</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veglia • San Martino del Carso • Mattina • Sono una creatura. • Soldati <p>III. l'Ermetismo, caratteristiche del linguaggio poetico e tematiche.</p> <p>Salvatore Quasimodo</p> <p>1. La vita</p> <p>2. Raccolte poetiche</p> <p>Da Acque e terre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ed è subito sera <p>Da Giorno dopo giorno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alle fronde dei salici
--	--	---

IN PREVISIONE, DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO

MODULO N° 9 TITOLO: **Gli scrittori del Secondo Dopoguerra**

TEMPI: Giugno



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.

I- **Beppe Fenoglio**

1. La vita

2. Le opere

II- Lettura e analisi guidata:

da "I ventitre giorni della città di Alba": I 23 giorni della città di Alba, Nove Lune, Quell'antica ragazza, il vecchio Blister.

Da La malora:

"La maledizione del mondo contadino"

Unità d'apprendimento

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 semi strutturata	Prova stutturata	Problema	
					Casi	Progetto
		Relazione			Esercizi	
		Tema				
ITALIANO 6/8	4					

METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE NEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

Specchio Riassuntivo

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 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	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	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 100

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LO SCRITTO DI ITALIANO (TIPOLOGIA A +B+C)

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

Ideazione, 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
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**

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 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



Lavoro organico e ben articolato, pienamente coerente con tutte le richieste:

20 punti

Lavoro sufficientemente sviluppato ma non coeso, coerente e pertinente con quasi tutte le richieste **16 punti**

Lavoro semplice ma lineare, parzialmente coerente con le richieste che risultano comunque soddisfatte nelle linee essenziali **12 punti**

Lavoro poco organico, con passaggi frammentari, coerenza parziale, limitata **8 punti**

Lavoro disorganico con passaggi logici non motivati. Lacune rispetto alle richieste **4 punti**

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo
Coesione e coerenza testuale

Forma corretta e personale. Lessico appropriato **20 punti**

Scelte linguistiche adeguate con qualche imprecisione formale **16 punti** Forma sufficientemente corretta in un linguaggio corrente con qualche imprecisione morfosintattica **12 punti**

Diffuse scorrettezze morfosintattiche non gravi **8 punti**

Forma scorretta e/o impropria. Presenza di errori morfosintattici gravi **4 punti**

Ricchezza e padronanza lessicale

Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)

Uso corretto ed efficace della punteggiatura

Conoscenza ampia e approfondita degli argomenti. Capacità di riflessione critica con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali **20 punti**

Conoscenza adeguata con diversi spunti critici ed efficaci riferimenti culturali **16 punti**

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**

Ampiezza e precisione della conoscenza e dei riferimenti culturali

Espressione di giudizi critici e valutazioni personali

Puntuale e completa **14 punti**

Corretta ma non approfondita **11 punti**

Riconoscibile nelle sue linee essenziali **8 punti**

Appena accennata **5,5 punti**

Assente o errata **3 punti**

Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto

Percorso logico, coerente e documentato con uso sicuro dei connettivi **13 punti**

Percorso logico e coerente con uso globalmente corretto dei connettivi **11 punti**

Percorso logico e abbastanza coerente con alcune imprecisioni nell'uso dei connettivi **8 punti**

Percorso parzialmente coerente /limitato /ripetitivo con alcuni errori nell'uso dei connettivi **5,5 punti**

Percorso incongruente con uso scorretto dei connettivi **3 punti**

Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti

Contestualizzazione ricca di riferimenti culturali e approfondimenti personali, argomentazione completa, articolata **13 punti**

Contestualizzazione corretta ed efficace, argomentazione sufficientemente documentata da dati e citazioni **11 punti**

Contestualizzazione sufficientemente sviluppata, argomentazione limitata agli elementi essenziali e più evidenti **8 punti**

Contestualizzazione appena accennata/superficiale, argomentazione parziale, frammentaria, poco articolata **5,5 punti**

Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione



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

C
o
n
t
e
s
t
u
a
l
i
z
z
a
z
i
o
n
e

a
s
s
e
n
t
e

o

e
r
r
a
t
a
,

a
r
g
o
m
e
n
t
a
z
i
o
n
e

i
n
c
o
n
g
r
u
e
n
t
e

o

c
o
n
t
r
a
d
d
i
t
t
o
r
i
a

3

p
u
n
t
i



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 alla tipologia testuale corretta, coerenza con le richieste 8 punti
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	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



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



	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
Capacità di espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati 8 punti
	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

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

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LO SCRITTO DI ITALIANO PER ALUNNI B.E.S. (TIPOLOGIA A +B+C)

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA (DSA)

TIPOLOGIA A: ANALISI ED

INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Competenze testuali	Aderenza alle richieste Parafraasi o riassunto	Esauriente e correttamente espressa	5	
		Sostanzialmente esauriente, con qualche imprecisione	4	
		Accettabile, globalmente corretta	3	
		Parziale, limitata	2,5	
		Lacunosa e molto imprecisa	1,5	
Conoscenze	Analisi degli elementi del testo: linguistici, stilistici e di significato	Ampia ed approfondita	5	
		Completa ma non approfondita	4	
		Accettabile ma con imprecisioni	3	
		Incompleta	2,5	
		Scarsa e limitata	1,5	
Capacità elaborative logico-critiche	Interpretazione critica con argomentazioni Contestualizzazione	Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni originali e corrette		
		Sufficiente e corretta capacità di rielaborazione	5	Rielaborazione superficiale o appena accennata
		Accettabile ma non sempre presente capacità di rielaborazione		Rielaborazione errata o non espressa



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
3,5
2,5
2



		Discorso coerente e ben articolato	5
		Discorso schematico ma nel complesso organizzato	4
Organicità	Struttura del discorso	Sufficiente sviluppo logico	3
		Parziale sviluppo logico	2,5
		Discorso disordinato e incoerente	1,5
Prova non svolta			1
Prova svolta ma non attinente alla traccia			2
Prova svolta, non attinente alla traccia ma morfologicamente corretta			3
		TOTALE PUNTI	/20

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

		Piena coerenza con tutte le richieste	5
	Aderenza alle richieste della traccia:	Coerenza e pertinenza con quasi tutte le richieste	4
Competenze testuali	Uso dei documenti	Coerenza parziale con le richieste che risultano comunque soddisfatte nelle linee essenziali	3
	Registro linguistico		
	Titolo – destinatario - paragrafazione	Coerenza parziale, limitata	2,5
		Lacune rispetto alle richieste	1,5
		Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti	5
	Correttezza e pertinenza dei contenuti	Conoscenza adeguata ma non ricca	4
Conoscenze		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
		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
Capacità elaborative logico-critiche	Sviluppo e pertinenza della rielaborazione personale	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			3



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

corretta

TOTALE
PUNTI

/20



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

		Ampia, esauriente, originale	5
		Completa e omogenea	4
Rispetto alla consegna	Aderenza alle richieste della traccia:	Complessivamente adeguata	3
		Parziale	2,5
		Limitata, scarsa	1,5
		Conoscenza ampia, ricca, approfondita degli argomenti	
	Informazione	Conoscenza adeguata ma non ricca	5
			4
Conoscenze	Documentazione storica	Conoscenza corretta ma non approfondita	3
		Conoscenza parziale o superficiale	2,5
			1,5
		Conoscenza lacunosa e/o scorretta	
		Buone capacità di analisi con giudizi e osservazioni coerenti, chiare e motivate	
		Accettabile capacità di elaborare un punto di vista personale, mediante argomenti sufficientemente strutturati	5
			4
Capacità elaborative logico-critiche	Sviluppo e coerenza delle argomentazioni e approfondimenti personali	Sufficiente capacità rielaborativa ma non sempre motivata	3,5
			2,5
		Rielaborazione appena accennata con argomentazioni deboli e/o superficialità di giudizio	2
		Rielaborazione non espressa o non corretta	
		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

GRIGLIA VALUTAZIONE COLLOQUIO

	Assolutamente insufficiente	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Buono	Distinto	Ottimo
	2	3	4	5	6	7-8	9 10
Padronanza della lingua (sintattica, lessicale, chiarezza di esposizione e linguaggio adeguato)							



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

Punti



Conoscenza argomenti, livello di
2 approfondimento e capacità di cogliere i nuclei delle questioni

10

3 Capacità di esprimere giudizi critici personali

4 Capacità di cogliere nessi e operare raccordi

Storia

DOCENTE: Prof. MONTANA CONCETTA

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

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.

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

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)

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

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.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



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

Conoscere gli aspetti della storia locale quali configurazioni
della storia generale.

x Raggiunto Parz.
Raggiunto Non
Raggiunto
N.T.



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

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

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

ABILITA'

Saper ricostruire i processi di trasformazione, individuando elementi di persistenza e discontinuità.
x 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.
x Raggiunto Parz.
Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali (es. in rapporto a rivoluzioni e riforme).
x 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 x Parz.
Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper individuare l'evoluzione sociale, culturale ed ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali e internazionali.
 Raggiunto x Parz.
Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper leggere ed interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale.
 Raggiunto x Parz.
Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper analizzare e confrontare testi di diverso orientamento storiografico.
 Raggiunto Parz.
Raggiunto x Non Raggiunto
N.T.

Saper utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.
 Raggiunto x Parz.
Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

Saper utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali ed operativi.
 Raggiunto x Parz.
Raggiunto Non Raggiunto
N.T.

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

OBIETTIVI MINIMI STORIA

L'alunno dovrà conoscere i principali processi ed eventi storici del Novecento e saper creare collegamenti tra gli stessi e con la letteratura. Dovrà inoltre essere in grado di esporre i contenuti in modo personale usando in maniera consapevole la terminologia specifica del linguaggio storico.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO
"Umberto I" - A L B A
Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



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

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

Argomenti realmente svolti (consuntivo)

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

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

MODULO N° 1

TITOLO: Verso un nuovo secolo

TEMPI: Ottobre- Novembre

N° U. A. 1-2



Conoscenze:

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

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

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

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

-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici

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

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

-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico

Abilità:

-Essere in grado di svolgere una ricerca

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

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

-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica

Competenze:

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

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

-Sviluppare la consapevolezza che ogni conoscenza storica è una costruzione alla cui origine ci sono processi di produzione nei quali lo storico vaglia, interpreta e seleziona le fonti

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

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

Capitolo 1

LA NASCITA DELLA SOCIETÀ DI MASSA

1.1 La seconda rivoluzione industriale

1.2 Colonialismo e imperialismo L'Europa alla conquista dell'Africa

1.3 Il mondo delle potenze imperialiste

1.4 Le nazioni e il nazionalismo

Capitolo 2

L'ETÀ GIOLITTIANA

2.1 Le trasformazioni economiche e sociali

2.2 La guerra di Libia e la crisi politica

2.3 Gli schieramenti politici italiani in età giolittiana.

Unità d'apprendimento



Conoscenze:

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

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

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

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

-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici

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

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

-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico

Abilità:

Unità d'apprendimento

-Essere in grado di svolgere una ricerca

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

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

-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica

Competenze:

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

-Sviluppare la consapevolezza che ogni conoscenza storica è una costruzione alla cui origine ci sono processi di produzione nei quali lo storico vaglia, interpreta e seleziona le fonti

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

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

Capitolo 3

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

3.1 Le cause della Grande guerra. Le premesse della guerra

3.2 L'inizio della guerra

3.3 Una guerra inedita

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

3.5 L'Italia in guerra

3.6 Dalla guerra alla pace: gli accordi di Versailles

Capitolo 4

IL PRIMO DOPOGUERRA

4.1 I problemi del dopoguerra in Europa

4.2 L'Europa dei vincitori: la Francia e il Regno Unito

4.3 L'Europa degli sconfitti: la Germania di Weimar

4.4 Gli "anni folli" degli Stati Uniti

Capitolo 5

LA GRANDE CRISI

5.1 1929: l'inizio della crisi

5.2 La reazione alla crisi negli Stati Uniti: il New Deal

5.3 Caratteri generali della crisi degli anni Trenta: il crollo della Borsa di Wall Street nel 1929 e i suoi effetti negli Stati Uniti e in Europa. Il New Deal di Roosevelt.



	Capitolo 6
Conoscenze:	LE ORIGINI DEL FASCISMO
-Conoscere i lineamenti generali della storia del Mondo, dell'Europa e dell'Italia del '900	6.1 Il primo dopoguerra in Italia 6.2 Il biennio rosso: 1919-1920
Saper contestualizzare gli eventi storici nel loro spazio-tempo e analizzarne i vari fattori (politico-economico-sociali e culturali)	6.3 I partiti e le masse 6.4 La nascita del fascismo 6.5 La presa del potere
-Conoscere i termini storici in rapporto con i contesti specifici;	6.6 La costruzione dello Stato totalitario
-Conoscere i modelli appropriati per inquadrare, comparare, periodizzare i fenomeni storici locali, regionali, nazionali...;	Capitolo 7
-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici	LA RUSSIA DALLA RIVOLUZIONE ALLO STALINISMO
-Conoscere le funzioni di musei, archivi, monumenti e centri storici;	7.1 Dalla rivoluzione di febbraio alla rivoluzione d'ottobre (I menscevichi e i bolscevichi, le Tesi di aprile, la rivoluzione in Russia)
-conoscere i contesti sociali, istituzionali, economici, ambientali di un determinato fatto storico.	7.2 La costruzione dell'Unione Sovietica (Dal comunismo di guerra alla N.E.P. , La Russia tra il 1918 e il 1922)
-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico	7.3 Il totalitarismo sovietico: lo stalinismo
Unità d'apprendimento	
Abilità:	
-Essere in grado di svolgere una ricerca	
--Saper usare gli strumenti del lavoro storico: cronologie, tavole sinottiche, atlanti	Capitolo 8 IL NAZIONALSOCIALISMO IN GERMANIA
-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica	8.1 L'ascesa al potere di Hitler: crisi economica e ascesa del nazismo
Competenze:	8.2 Lo Stato totalitario nazista (Le leggi di Norimberga) 8.3 La politica economica e la spinta verso la guerra (Radio e propaganda)
-Saper analizzare la complessità delle ricostruzioni e delle interpretazioni storiche;	Capitolo 9 IL REGIME FASCISTA
-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	9.1 L'organizzazione del regime 9.2 Il Partito unico 9.3 La cultura e la società 9.4 La politica economica 9.5 La politica estera
-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	

ARGOMENTI DA SVOLGERE DOPO LA DATA DEL 15 MAGGIO 2023

MODULO N ° 4 TITOLO TEMPI: La seconda guerra mondiale

TEMPI: maggio- giugno N° U. A. 10-11-12



Conoscenze:

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

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

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

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

-Conoscere gli schemi causali per spiegare fatti storici

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

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

-Conoscere la terminologia e il linguaggio specifico

Abilità:

-Essere in grado di svolgere una ricerca

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

-Saper elaborare un testo argomentativo relativo a una spiegazione storiografica

Competenze:

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

-Sviluppare la consapevolezza che ogni conoscenza storica è una costruzione alla cui origine ci sono processi di produzione nei quali lo storico vaglia, interpreta e seleziona le fonti

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

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

Capitolo 10 IL MONDO
 ALLA VIGILIA DELLA
 SECONDA GUERRA
 MONDIALE

Verso la guerra mondiale
 , Lo spazio vitale.

Capitolo 11 LA SECONDA
 GUERRA MONDIALE
 (1939-1942).

11.1 L'attacco nazista

11.2 L'Italia in guerra

11.3 La guerra totale

11.4 La guerra nel Pacifico

Capitolo 12 LA
 SECONDA GUERRA
 MONDIALE (1942-1945).

12.1 Lo sterminio degli
 ebrei : Soluzione finale,
 Olocausto, Shoah,
 genocidio

12.2 La svolta nel conflitto:
 le prime sconfitte dell'Asse

12.3 Il crollo del fascismo
 e la Resistenza in Italia

12.4 Lo scontro finale.

Unità
 d'apprendimento

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

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo		Problema		
		Articolo giornalistico	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Casi	Progetto
		Relazione			Esercizi	
		Tema				
STORIA	5/6			1		

Specchio Riassuntivo

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



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 60

GRIGLIA VALUTAZIONE COLLOQUIO

	Assolutamente insufficiente	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Buono	Distinto	Ottimo	
	2	3	4	5	6	7-8	9	10
Padronanza della lingua (sintattica, lessicale, chiarezza di esposizione e linguaggio adeguato)								Punteggio Max conseguibile
Conoscenza argomenti, livello di approfondimento e capacità di cogliere i nuclei delle questioni								Punti
Capacità di esprimere giudizi critici personali								10
Capacità di cogliere nessi e operare raccordi								

Lingua inglese

DOCENTE: Prof.ssa Liliana TONNO

Libri di testo:

Sono stati forniti alla classe materiali in versione digitale.

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. Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.



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

R
a
g
g
i
u
n
t
o

□

P
a
r
z
.

R
a
g
g
i
u
n
t
o

□

N
o
n

R
a
g
g
i
u
n
t
o

□

N
.
T
.



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



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

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

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

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

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

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

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

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

ABILITA'

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

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

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

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

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



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

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.

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare

Argomenti realmente svolti (consuntivo)

Effettuata dai dipartimenti (preventivo)

Wine tasting	si
Viticulture	si
Work in the vineyard	si
Pesticides and diseases	si
At the winery: vinification and aging	si

ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE PER UNITA' D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

MODULO N. 1 Titolo: Wine Tasting

· how to taste wine: the descriptors used in wine tasting

CONOSCENZE · Describing your wine

ABILITA' Reading, listening, speaking

· comprehension activities

· summarizing

· language building.

COMPETENZE

· Tasting and describing wines

· Understanding technical data sheets.



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

- Wine tasting
- How to taste wine
- Visual characteristics of wine
- Aeration of wine
- Odour characteristics: perfume
- Taste characteristics: sweetness, sourness, bitterness, saltiness
- Tactile sensations of wine: body, texture, roughness, astringency, finish.
- Serving temperature: decanting wine, wine glasses, serving temperature

CONTENUTI IN U.D.

- Readings from the Net:
 - “The myth and facts about wine legs”
 - “The science of tannins in wine”
 - “What are tannins, really?”
 - “How to tell if a wine is corked”
 - “Why do we swirl wine?”
 - “ Picking the best wine glasses”
 - “How to serve wine :Why and when to decant”
- Watching videos from the Net

MODULO N. 2 Titolo: Viticulture – In the vineyard

CONOSCENZE Vineyard and vines : the fundamental characteristics of grapes.

ABILITA' reading, listening, speaking and writing.

- comprehension activities
- understanding logic connections
- COMPETENZE** · summarizing
- language building
- describing grapes



- Choosing the best site for a vineyard
- The fundamental characteristics of grapes
- Grafting grapes
- Grapevines: glossary
- The Root System of vine plants
- Stages of grape development
- Factors that influence ripening
- Pruning grapes
- Annual work calendar in the vineyard
- Choosing the right moment to harvest grapes: assessing

CONTENUTI IN U.D.

- Factors which influence when ripeness occurs
- Harvesting: manual picking and mechanized harvest.

Watching videos: grafting vine plants in Napa Valley.

Pruning vines

How to grow grapes

Reading articles from the Net:

“The secrets of pruning grapes”

MODULO N. 3 Titolo: : Pesticides and diseases

- The most common pests and diseases which attack vines
- Pros and cons of using pesticides

CONOSCENZE

ABILITA'

reading, listening, speaking and writing.

COMPETENZE

- comprehension activities
- understanding logic connections
- summarizing
- language building
- describing symptoms and defence

Types of dangerous pests and diseases:

powdery mildew

grey mold

downy mildew

· Pesticides: advantages and disadvantages

· IPM

CONTENUTI IN U.D.

· Biopesticides: classification and advantages

Reading: “Benefits and problems associated with the use of pesticides”

“What are biopesticides?”

Reading and watching videos: What IPM is and how it works.

Watching and listening to interviews from the Net.



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. 4 Titolo: : At the winery

CONOSCENZE How to make wine: from harvest to ageing

ABILITA' reading, listening, speaking and writing.

- COMPETENZE**
- comprehension activities
 - understanding logic connections
 - summarizing
 - language building
 - describing the vinification processes
 - discussing about aging
 - describing wine bottles
 - Timing harvest: how to choose the right moment for picking grapes
 - Evaluation for grape maturity
 - The winery
 - At the winery: equipment
 - Vinification
 - Red / white wine vinification
 - Differences in red and white wine making
 - Making wine: alcoholic fermentation
 - Malolactic fermentation
 - Wine presses
 - Making Champagne
 - How to store wine
 - Aging and maturation
 - Oak barrels for ageing
 - Wine bottles
- CONTENUTI IN U.D.**
- Readings from the Net:
 - “The differences in red and white winemaking”
 - “Differences between red and white wine”
 - “What is malolactic fermentation?”
 - “Wine words: Aging Potential”
 - “How to store wine properly”
 - “What happens when wine ages”
 - “Wood ageing”

IN PREVISIONE, DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO

How to make Champagne

The Albeisa bottle

Labelling

Watching videos from the Net:



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

"Different types of wine bottles"

"Champagne production"

"Introduction to winemaking"



METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE NEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe	X	LIM	X Lezioni frontali X
Laboratorio video		Video, proiezioni, C.D. interattivi	X Lavoro individuale autonomo X
Laboratorio informatica		Biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato X
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	X Lavori di gruppo
Azienda Agraria e Cantina	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
Altro:			
ORE TOTALI	77		

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

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo		Problema			
		Saggio breve	Articolo giornalistico	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Casi	Progetto
			Relazione		Esercizi		
			Tema				
LINGUA INGLESE	5		3		1		

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Griglia per le verifiche 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.

Griglia per le verifiche scritte:

Nome e cognome.....

(5pts for each question)

COMPETENZE	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI Q 1 Q 2
Conoscenza degli argomenti.	Comprendere quesiti.	Informazioni corrette e complete rispetto alle attese, adeguatamente espresse sul piano morfosintattico e lessicale.	4-5
Conoscenza delle strutture linguistiche/grammaticali.	Esprimere argomenti in modo preciso ed esaustivo (correttezza e completezza dei contenuti).	Informazioni sostanzialmente corrette rispetto alle attese, ma non complete e/o adeguatamente espresse sul piano morfosintattico e lessicale.	3
Saper esprimere informazioni in modo corretto dal punto di vista morfosintattico e lessicale.	Capacità di sintesi.		
Saper rielaborare informazioni.	Coerenza morfosintattica.	Informazioni molto parziali o espresse in forma molto confusa.	2
Saper sintetizzare .	Utilizzo di un lessico corretto e appropriato.		
Comprensione della lingua.		Risposta totalmente errata o assente.	1

Totale punti:



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

"Umberto I" - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



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

Matematica

DOCENTE: Stroppiana Francesca



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

Libri di testo:

La matematica a colori. Edizione arancione per il secondo biennio. Volumi 3b e 5.

Autori: Leonardo Sasso

Casa editrice: Petrini

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

CONOSCENZE	(da compilare a consuntivo)
Problemi di massimo e minimo.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Integrale indefinito e definito.	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Integrazioni numeriche	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Distribuzione di probabilità discrete	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Distribuzioni di probabilità continue	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> N.T.
Probabilità condizionate e teorema di Bayes	<input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto

ABILITA'

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 checked="" type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper calcolare il valore approssimato della misura di un'area di una superficie piana	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper calcolare misure di aree di superfici di poliedri e di solidi di rotazione	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper risolvere problemi di carattere economico applicando la probabilità	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Saper determinare la distribuzione di una variabile aleatoria discreta	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> N.T.

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare effettuata dai dipartimenti (preventivo)	Argomenti realmente svolti (consuntivo)	
	si	no
PROBLEMI DI MASSIMO E MINIMO	si X	no
INTEGRAZIONE INDEFINITA E DEFINITA	si X	no
COMPLEMENTI SULL'INTEGRALE INDEFINITO E DEFINITO	si X	no
RIPASSO DI CALCOLO COMBINATORIO E DI PROBABILITÀ CLASSICA	si X	no



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

CENNI ALLE VARIABILI ALEATORIE
DISCRETE E CONTINUE

si

no



ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE PER UNITA' D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

MODULO N° 1 Titolo PROBLEMI DI MASSIMO E MINIMO. N° U. A. 1. (Ripasso)

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

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

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

MODULO N° 3 Titolo COMPLEMENTI SULL'INTEGRALE INDEFINITO E DEFINITO N° U. A. 3

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

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



Calcolo combinatorio. Calcolo delle probabilità.

Conoscenze:

Saper risolvere problemi con il calcolo combinatorio e la probabilità.

Unità

Abilità:

d'apprendimento

1

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

MODULO N° 5 Titolo CENNI ALLE VARIABILI ALEATORIE DISCRETE E CONTINUE N° U. A. 5

Distribuzione di probabilità discrete

Distribuzioni di probabilità continue

Conoscenze:

Saper determinare la distribuzione di una variabile aleatoria discreta e saper risolvere problemi che hanno come modello variabili aleatorie binomiali

Unità

d'apprendimento

Abilità:

1

Analizzare dati e interpretarli, sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo

Competenze

Teoremi sulla probabilità

Conoscenze:

Applicare i teoremi sulla probabilità e la formula di

Unità

d'apprendimento

Abilità:

2

Bayes

Competenze

Utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli

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

Interrogazioni e (numero medio per ogni alunno)	Prova semistrutturata	Problema Casi Esercizi
2	6	1

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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



Specchio Riassuntivo

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe	106	Lucidi e lavagna luminosa	X Lezioni frontali X
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi	Lavoro individuale autonomo X
Azienda Agraria		biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato
Palestra		Apparecchiature tecniche	X Lavori di gruppo
Area sportiva esterna		Sopralluoghi	Esercitazioni pratiche X
Sede esterna di stage		Viaggi di istruzione	Ricerche
		atlanti storici e geografici	Applicazioni uso di elaboratori con di
		dizionari monolingue	
ORE TOTALI	106		

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE :

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 d è il punteggio dell'alunno relativo alla competenza, t è il punteggio totale relativo alla competenza e v è il punteggio della competenza da associare al livello corrispondente nella seguente griglia.

GRIGLIA DELLE COMPETENZE

Asse matematico

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

Livelli competenza M1

Punteggi



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

"Umberto I" - A L B A

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



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

Livello base

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

Livello base

55-70

Livello intermedio

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

Livello intermedio

71-81

Livello avanzato

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

Livello avanzato

82-100

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

Livelli competenza M2

Punteggi

Livello base

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

Livello base

55-70

Livello intermedio

71-81

Livello intermedio

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

Livello avanzato

Livello avanzato

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

82-100

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

Livelli competenza M3



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Livello base

55-70

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

Livello intermedio

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

71-81

Livello avanzato

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

Livello avanzato

82-100

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

Livelli competenza M4

Punteggi

Livello base

Livello base

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

55-70

Livello intermedio

Livello intermedio

71-81

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

Livello avanzato

Livello avanzato

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

82-100

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

Livelli competenza M5



Livello base

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

Livello base

55-70

Livello intermedio

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

Livello intermedio

71-81

Livello avanzato

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

Livello avanzato

82-100

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

Livelli competenza M6

Livello base

L'allievo sa utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli con qualche incertezza, solo se guidato.

Livello base

55-70

Livello intermedio L'allievo sa utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli in maniera autonoma con qualche incertezza.

Livello intermedio

71-81

Livello avanzato

L'allievo sa utilizzare modelli probabilistici per risolvere problemi ed effettuare scelte consapevoli in maniera autonoma.

Livello avanzato

82-100

Asse linguistico

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

Livelli competenza L1

Punteggi

Livello base

Livello base

L'allievo utilizza sufficienti strumenti espressivi e adeguati mezzi comunicativi nella relazione in vari contesti.

55-70

Livello intermedio

Livello intermedio

L'allievo utilizza buoni strumenti espressivi e discreti mezzi comunicativi nella relazione in vari contesti.

71-81

Livello avanzato

Livello avanzato

L'allievo utilizza ottimi strumenti espressivi e ottimi mezzi comunicativi nella relazione in vari contesti.

82-100



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



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

Griglia per la valutazione del colloquio orale



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

Indicatori	voto / 10
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze scarse, lessico scorretto Non individua i concetti chiave • Non coglie l'oggetto della discussione 	2-3
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze frammentarie, lessico stentato • Non effettua collegamenti tra i vari aspetti trattati • Non coglie l'oggetto della discussione 	4
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze scarse degli aspetti principali affrontati, lessico limitato • Utilizza le conoscenze acquisite in ambiti specifici solo se guidato • Coglie con molte difficoltà l'oggetto della discussione 	5
RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI MINIMI	
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze di base, lessico semplice • Utilizza le conoscenze acquisite in ambiti specifici • Segue la discussione trattando gli argomenti in modo sommario 	6
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze precise, lessico corretto • Utilizza le conoscenze acquisite in ambiti specifici, spiegandone l'applicazione Discute sotto la guida dell'interlocutore 	7
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze puntuali, lessico chiaro • Utilizza le conoscenze acquisite in ambiti specifici, spiega e motiva l'applicazione realizzata • Discute e approfondisce sotto la guida dell'interlocutore 	8
<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenze sicure, lessico ricco • Utilizza con sicurezza le conoscenze acquisite, spiega le regole di applicazione Discute e approfondisce le tematiche del colloquio 	9/10

Economia, estimo, marketing e legislazione

DOCENTI: Prof.ssa **SOBRERO Teresa** e Prof. **DEGIORGIS Marco**

Libro di testo: Estimo e commercializzazione dei prodotti agroalimentari, Ferdinando Battini, Rizzoli Education Vol. B

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



CONOSCENZE

- a) conoscere i beni rustici, la loro stima e quella delle scorte aziendali Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- b) conoscere gli aspetti caratterizzanti della libera professione in campo estimativo Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- c) conoscere i caratteri generali dell'impresa agricola Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- d) conoscere i caratteri generali della legislazione viticola Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- e) conoscere i criteri di stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- f) conoscere i criteri di stima dei miglioramenti fondiari Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- g) conoscere i criteri di stima delle colture arboree Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- h) conoscere gli elementi costitutivi del catasto terreni Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- i) conoscere i criteri di stima delle servitù prediali Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non

COMPETENZE

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

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

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

- ESTIMO RURALE si
- ESTIMO CATASTALE si



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

□ ESTIMO LEGALE

in fase di svolgimento



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. 5 Stima del vigneto: valore terra nuda, momento intermedio al ciclo, valore del soprassuolo;
	U.D. 6 Stima dei frutti pendenti, delle anticipazioni colturali
TEMPI	26 ore

MODULO N. 2	TITOLO: ESTIMO CATASTALE
OBIETTIVI	Le relazioni di stima. Conoscere le diverse fasi di formazione, attivazione e conservazione del catasto terreni.
CONOSCENZE	Conoscere i documenti del catasto terreni
OBIETTIVI	Saper impostare correttamente una relazione tecnica estimativa anche nel rispetto della procedura.
COMPETENZE	Saper utilizzare i dati catastali nelle diverse applicazioni pratiche e legali.
CONTENUTI	U.D. 2 Il catasto terreni.
in U.D.	
TEMPI	Ore 9

MODULO N. 3	TITOLO: ESTIMO LEGALE in fase di svolgimento
OBIETTIVI	Conoscere le norme relative ai diritti di servitù personale e servitù prediale
CONOSCENZE	Conoscere le norme in vigore per le espropriazioni per causa di pubblica utilità
OBIETTIVI	Saper impostare correttamente una relazione tecnico-estimativa, adottando le procedure adeguate.
COMPETENZE	
	U.D. 2 Servitù prediali
CONTENUTI	U.D. 3 Espropriazioni per causa di pubblica utilità
in U.D.	U.D.4 Usufrutto
TEMPI	Ore 16

METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE NEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe	X	LIM	X Lezioni frontali X
Laboratorio video		Video, proiezioni, C.D. interattivi	Lavoro individuale autonomo
Laboratorio informatica		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



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	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	

Altro:

ORE TOTALI 67 + 8

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

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo Saggio breve	Prova giornalistica	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Problema Casi	Progetto Esercizi
Economia estimo legislazione e marketing	2			4			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICA SCRITTA

	Punteggio massimo attribuibile	Descrittori	Misurazione	Punteggio assegnato
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti e capacità di sviluppo dei contenuti	4	<ul style="list-style-type: none"> Conosce e sviluppa gli argomenti in modo completo, approfondito ed organico 	4	
		<ul style="list-style-type: none"> Conosce e sviluppa gli argomenti in modo esauriente 	3	
		<ul style="list-style-type: none"> Conosce e sviluppa gli argomenti in modo essenziale 		
		<ul style="list-style-type: none"> Conosce e sviluppa gli argomenti in modo limitato 	2,5
		<ul style="list-style-type: none"> Conosce e sviluppa gli argomenti in modo parziale e ripetitivo 	2	
		<ul style="list-style-type: none"> Conosce e sviluppa gli argomenti in maniera disorganica 	1,5	
			1	



		4	
	<ul style="list-style-type: none"> Tratta gli argomenti con competenza, approfondisce in modo coerente, organico, completo 	3	
	<ul style="list-style-type: none"> Tratta gli argomenti con competenza, approfondisce in modo coerente e organico 		
	<ul style="list-style-type: none"> Tratta gli argomenti con competenza, approfondisce sufficientemente e in modo coerente 	2,5
Competenze applicative ed espositive		4	
	<ul style="list-style-type: none"> Tratta gli argomenti con fare sufficientemente competente, approfondisce limitatamente 	2	
	<ul style="list-style-type: none"> Tratta gli argomenti con fare sufficientemente competente, non approfondisce 	1,5	
	<ul style="list-style-type: none"> Tratta gli argomenti in modo non competente 	1	
		2	
	<ul style="list-style-type: none"> Elabora i contenuti in modo completo, approfondito ed organico 	1,5	
Capacità di elaborazione critica e/o personale		2	
	<ul style="list-style-type: none"> Elabora i contenuti in modo esauriente 	1
	<ul style="list-style-type: none"> Elabora i contenuti in modo approssimativo 	1	
	<ul style="list-style-type: none"> Elabora i contenuti in maniera disorganica 	0,5	
Totale			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE INTERROGAZIONE ORALE

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI	PUNTI dati
	Utilizza conoscenze e competenze in modo autonomo. E' in grado di analizzare in modo adeguato la proposta in oggetto	3	
	Analizza la proposta utilizzando conoscenze e competenze acquisite ma deve essere guidato per individuare i collegamenti multidisciplinari	2,25	
Capacità di applicazione delle conoscenze	Analizza le proposte in modo parziale ed evidenzia alcune difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari	1,5	
	Analizza le proposte in modo incompleto ed evidenzia numerose difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari	0,75	3
	Analizza in modo puntuale e completo, sintetizzando efficacemente i contenuti e le esperienze	3	impreciso
Capacità di analisi/sintesi	Analizza e sintetizza in modo funzionale e coerente		Manifesta evidenti difficoltà nell'analisi e nella sintesi
	Analizza e sintetizza in modo parziale ed		



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

2,25

1,5

3

0,75



	Argomentazione chiara e precisa e linguisticamente curata, con conoscenza della terminologia tecnica	2	
Capacità argomentativa e padronanza della lingua	Argomentazione precisa e linguisticamente curata, non sempre viene utilizzata la terminologia tecnica	1,5	
	Argomentazione non sempre chiara ed utilizzo di un linguaggio generico	1	2
	Argomentazione disorganica e frammentaria, con criticità di linguaggio anche nel lessico generale	0,5	
	Esprime in autonomia giudizi pertinenti ed opportunamente motivati	2	
Rielaborazione critica	Esprime giudizi critici motivati in modo semplice	1,5	
	Esprime un giudizio critico solo se guidato e motivato	1	2
	Non è in grado di rielaborare i concetti appresi	0,5	

Viticultura e difesa della vite

DOCENTI: prof.ssa Daniela Avantaggiato, Ornella Serra

Libro di Testo: Autore Enzo Corazzina Titolo: Coltivare la vite Editore: l'Informatore Agrario

SEZIONE 1

(COMPETENZE-CONOSCENZE- BILITA' 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

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

SEZIONE 2 (A CURA DEL DOCENTE)

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

CONOSCENZE (da compilare a consuntivo)

Conoscere le diverse parti della pianta e la loro

importanza e le funzioni svolte dai diversi organi della

pianta

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.



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

ABILITA'

Saper dare spiegazioni circa il funzionamento di determinati organi e i processi fisiologici della pianta.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
--	---

Saper dare indicazioni sulla modalità di



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

compilazione di una scheda

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non
Raggiunto N.T.



Saper dare indicazioni delle caratteristiche ampelografiche dei vitigni locali.

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper spiegare i vari fenomeni e processi che si verificano nelle diverse fasi del ciclo vitale e annuale ed il periodo in cui si verificano

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

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

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

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

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

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

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper dare indicazioni della forma di allevamento, sistema di potatura nonché dei materiali di sostegno più adatti a quel dato vigneto in quella determinata zona

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

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

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

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

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper dare indicazioni e spiegazioni plausibili circa la scelta del sistema di potatura e la forma di allevamento in funzione della destinazione economica del prodotto.

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper valutare le ripercussioni della potatura verde sulla produzione

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

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

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper dare indicazioni e formulare corretti piani



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

di difesa della vite

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non
Raggiunto N.T.



Saper effettuare la difesa della vite nel rispetto dell'ambiente e del consumatore Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Saper distinguere le sintomatologie delle diverse forme patogene onde poter intervenire in modo mirato senza possibilità di errori. 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) Sistematica e botanica della vite	x Si no
2) Ampelografia	x Si no
3) Fisiologia della vite	x Si no
4) Ecologia viticola	x Si no
5) Portinnesti (cenni problematiche fillossera)	x Si no
6) Impianto del vigneto	XSi no
7) Sistemi di potatura e forme di allevamento	x Si no
8) Operazioni compiute sulla pianta di vite	x Si no
9) Miglioramento genetico in viticoltura	Si x no
10) Storia della viticoltura	si x no
11) Innesti della vite	x Si no
12) Concimazione della vite	x Si no
13) Vivaismo viticolo	x Si no
14) Patologia e difesa fitosanitaria	x si no

ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE PER UNITA' DI APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

MODULO N. 1 Titolo: Sistematica e botanica della vite ORGANOGRAFIA

CONOSCENZE Conoscere le diverse parti della pianta e la loro importanza
Conoscere le funzioni svolte dai diversi organi della pianta

ABILITÀ Saper dare spiegazioni circa il funzionamento di determinati organi e i processi fisiologici della pianta.

COMPETENZE Interpretare e valutare la condizione di ordinarietà e di equilibrio morfologico della vite.

CONTENUTI IN U.D.
Morfologia della radice
Ciclo fenologico della radice
Il fusto/ceppo: morfologia
I tralci/germogli: morfologia
Le gemme: classificazione
La foglia: morfologia
L'infiorescenza: morfologia

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

CONOSCENZE Conoscere i caratteri dei principali vitigni della zona.



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

ABILITÀ

Saper dare indicazioni delle caratteristiche ampelografiche dei vitigni locali.



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 Individuare i vitigni rappresentativi della zona
Consigliare il luogo adatto ad ogni vitigno

CONTENUTI IN Caratteri principali del vitigno Dolcetto

Caratteri principali del vitigno Barbera

U.D. Caratteri principali del vitigno Nebbiolo

Caratteri principali del vitigno Moscato

MODULO N. 3 Titolo: Fisiologia della vite

CONOSCENZE Conoscere i vari fenomeni che avvengono nelle diverse fasi del ciclo vitale ed annuale.

ABILITA' Saper interpretare i vari fenomeni e processi che avvengono nelle diverse fasi del ciclo vitale e annuale

Saper indicare il periodo in cui avvengono.

COMPETENZE Interpretare correttamente la fase fenologica in corso in merito alla sua epoca, durata ed evoluzione.

Comprendere il momento fenologico e le condizioni predisponenti stati di fisiopatie.

La fase vegetativa

La fase riproduttiva

Il ciclo vitale: giovinezza, maturità e vecchiaia

LE FASI FENOLOGICHE: Periodo erbaceo

Il germogliamento

L a fioritura e la fecondazione

CONTENUTI IN La chiusura erbacea del grappolo

U.D. Il completamento della massa vegetativa

LE FASI FENOLOGICHE: Periodo di maturazione

L'invalatura

Agostamento

Maturazione

Epoche di maturazione

Riposo invernale

MODULO N. 4 Titolo: Ecologia viticola della vite



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

"Umberto I" - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



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

CONOSCENZE

Conoscere i principali fattori ambientali condizionanti la

Conoscere l'influenza di detti fattori sulla fisiologia della vite



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

ABILITÀ	Conoscere le problematiche e dare giudizi inerenti la scelta dell'ecosistema viticolo
COMPETENZE	Saper le variazioni dei fattori ambientali nelle diverse annate Saper definire i migliori collegamenti tra vitigno e fattori ambientali
CONTENUTI IN	Il clima Il calore La luce
U.D.	Le Idrometeore Il vento Il terreno e la pedologia viticola

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

CONOSCENZE	Conoscere il ciclo della fillossera e le sue ripercussioni sulla viticoltura italiana Conoscere i principali portinnesti ammessi alla coltura in Italia.
ABILITÀ	Saper dare indicazioni sulle caratteristiche tecniche dei principali portinnesti Saper valutare l'affinità di innesto tra i diversi vitigni
COMPETENZE	Essere in grado di scegliere il portinnesto più adatto ad un determinato terreno senza trascurare l'affinità d'innesto con i diversi vitigni.
CONTENUTI IN	Cenni storici Criteri di scelta dei portinnesti Vitis Riparia Vitis Rupestris Vitis Berlandieri Vitis Berlandieri x Riparia (Kober 5bb - SO4 - 420 a - 161.49) Vitis Berlandieri x Rupestris (1103 Paulsen - 110R - 140 Ru) Vitis Riparia x Rupestris (101.14) Altri (41 b - Fercal - Gravesac)
U.D.	

MODULO N. 6 Titolo: Impianto del vigneto

CONOSCENZE	Conoscere in modo adeguato tutti i parametri da prendere in considerazione per l'impianto del vigneto Conoscere le modalità di esecuzione e la scelta del vitigno/portinnesto.
ABILITÀ	Saper dare indicazioni e giudizi circa la scelta del vitigno e del portinnesto Saper progettare il vigneto in tutte le sue componenti



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 pianificare nelle modalità e sequenze più opportune le
operazioni

COMPETENZE

preliminari e di impianto del vigneto.



Esame conoscitivo del luogo (posizione fisiografica e caratteri pedologici)

Analisi del terreno

CONTENUTI IN Sistemazione superficiale del terreno (livellamento e drenaggio)
U.D. Scasso del terreno
Progettazione del sesto e della geometria (tracciamento)
Epoca e modalità di piantumazione

MODULO N. 7 Titolo: Forme di allevamento E POTATURA DI ALLEVAMENTO

Conoscere i caratteri delle principali forme di allevamento del territorio.

CONOSCENZE Conoscere a titolo descrittivo le forme di allevamento più diffuse in altre
Regioni.

Saper progettare il vigneto in funzione della forma di allevamento.

ABILITÀ Saper valutare l'impegno di coltivazione conseguente la forma di allevamento

Saper scegliere la forma di allevamento in funzione delle esigenze colturali e pedoclimatiche.

COMPETENZE

Guyot

Cordone speronato

CONTENUTI IN Alberello

U.D. Sylvoz

Casarsa

Pergola

MODULO N. 8 Titolo: Operazioni ordinarie di coltivazione

Principi di potatura secca

CONOSCENZE Principi di potatura verde

Gestione della fascia produttiva

ABILITÀ Saper individuare le operazioni sulla pianta in funzione del momento fenologico.

COMPETENZE Saper gestire in modo equilibrato lo sviluppo della pianta
Saper gestire la fascia produttiva in relazione all'andamento stagionale

Tecniche di potatura invernale nel Guyot

Tecniche di potatura invernale nel cordone speronato

Tecniche di potatura di allevamento

Scacchiatura

CONTENUTI IN Palizzamento

U.D. Cimatura

Sfemminellatura

Sfogliatura grappoli

Diradamento grappoli

MODULO N.9 Titolo: Gestione del Suolo

CONOSCENZE Conoscere le tecniche di gestione del suolo



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

ABILIT°

Saper valutare le tecniche più opportune relative alla conservazione pedologica.



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

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

MODULO N. 10
Titolo: Concimazione della vite

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

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

COMPETENZE Saper essere in grado di identificare eventuali carenze nutrizionali

CONTENUTI IN U.D.
Concimazione di impianto
Concimazione di allevamento/produzione
Ammendamento del suolo
Gestione della fertilità naturale del terreno

MODULO N. 11
Titolo: VIVAISMO VITICOLO Innesti della vite e propagazione

CONOSCENZE Conoscere gli innesti praticati in viticoltura la produzione delle barbatelle la forzatura la paraffinatura
Conoscere le tecniche di propagazione della vite

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

COMPETENZE Saper individuare eventuali problematiche legate all'attecchimento degli innesti

CONTENUTI IN U.D.
Taleggio
DPR n.°1164 del 24/12/1969 Materiale standard, certificato e di base. Cartellini
Tipi di innesto in vivaio
Le barbatelle, la paraffinatura, la termoterapia, il barbatellaio
Tipi di Innesto in vigneto
Forzatura, Rinverdimento, piantumazione in barbatellaio. il terreno del barbatellaio.
Il decreto legge che regola la commercializzazione la conservazione e la vendita

MODULO N. 12
PATOLOGIA E DIFESA FITOSANITARIA



Conoscere i principali patogeni e parassiti

CONOSCENZE Conoscere le norme di prevenzione per la distribuzione dei presidi

fitosanitari

ABILITÀ Saper impostare il modello di difesa integrata

Saper impostare il modello di difesa biologica

COMPETENZE Saper definire il programma di difesa più opportuno in merito agli obiettivi

ed alle esigenze dell'azienda e dell'ambiente.

Definizione di patogeno e parassita

La lotta tradizionale

La lotta Integrata

CONTENUTI IN La lotta biologica

U.D. Peronospora, Oidio, Muffa grigia, Marciume acido, Mal dell'esca

I fitoplasmi della vite Flavescenza dorata.

Fitoiatria nel Convenzionale integrato e nel biologico.

Tecniche di distribuzione e di sicurezza per l'impiego dei fitofarmaci

Obiettivi minimi: Conoscere le principali parti anatomiche della pianta della vite e le loro funzioni

Conoscere i principali caratteri ampelografici distintivi del Nebbiolo, Barbera, Dolcetto e Moscato

Conoscere il Ciclo Vitale e quello annuale della vite.

Riconoscere le condizioni pedoclimatiche ottimali per la viticoltura

Conoscere l'importanza dei portinnesti e le principali caratteristiche di alcuni di essi

Conoscere la forma di allevamento del Guyot e del Cordone speronato

Obiettivi minimi del miglioramento genetico sapere cos'è un clone;

Sapere le più importanti tecniche di potatura verde;

Sapere le principali operazioni dell'impianto di un vigneto

Sapere le principali operazioni della tecnica vivaistica

Sapere le principali patologie della vite

Sviluppo sostenibile 2

2A-I cambiamenti climatici

L'utilizzare le risorse naturali

Comprendere la problematica dei cambiamenti climatici

MODULO N.13

Lo sviluppo sostenibile

EDUCAZIONE CIVICA

La sostenibilità e la resilienza

Comprendere la fragilità e l'equilibrio precario che caratterizza l'ecosistema terrestre

L'ecosistema terrestre

L'agricoltura intensiva

Gli allevamenti intensivi

Argomenti Dopo il 15 di Maggio

Tignola e tignoletta

Tripidi

Sigaraio

Miglioramento genetico



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO
“Umberto I” - A L B A
 Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
 Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo		Problem	
		Saggio breve Articolo giornalistico Relazione Tema	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Casi
Viticultura	2 + 2				2 + 2

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

Lezione frontale, lavoro di gruppo, esercitazioni guidate in vigna, proiezione delle slide degli argomenti trattati.

Specchio Riassuntivo

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate	
Aula di classe	90	Lucidi e lavagna luminosa	Lezioni frontali	X
Laboratorio		Video, proiezioni, C.D. interattivi	X Lavoro individuale autonomo	X
Laboratorio		biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato	X
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	X Lavori di gruppo	X
Azienda Agraria	9	Sopralluoghi	X Esercitazioni pratiche	X
Palestra		Viaggi di istruzione	X Ricerche	
Area sportiva esterna		atlanti storici e geografici	Applicazioni con uso di elaboratori	X
Sede esterna di stage		dizionari monolingue		
ORE TOTALI	99			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLE VERIFICHE ORALI

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio	Punteggio
			assegnato
	Utilizza conoscenze, abilità e competenze acquisite in modo autonomo; sceglie i procedimenti adeguati per analizzare la proposta in oggetto e discutere i collegamenti multidisciplinari. Mostra in questo ambito di saper padroneggiare la lingua inglese sul contesto professionale di riferimento integrando la modalità di comunicazione in modo congruo e pertinente all'argomento di discussione		
	conoscenze e di collegamento multidisciplinare		

1. Capacità di applicazione delle



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

o per
individuare i collegamenti multidisciplinari
da discutere.

3

A
n
a
l
i
z
z
a

l
a

p
r
o
p
o
s
t
a

u
t
i
l
i
z
z
a
n
d
o

c
o
n
o
s
c
e
n
z
e
,

a
b
i
l
i
t
à

e

c
o
m
p
e
t
e
n
z
e

a
c
q
u
i
s
i
t
e
,

m
a

d
e
v
e

e
s
s
e
r
e

g
u
i
d
a
t



	Analizza la proposta in modo parziale, evidenzia alcune difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari da discutere.	2	/4
	Analizza la proposta in modo incompleto, evidenzia numerose difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari da discutere.	1	
	Conduce un'analisi puntuale, completa e dettagliata sintetizzando efficacemente contenuti ed esperienze	4	
2. Capacità di analisi/sintesi	Analizza e sintetizza in modo funzionale e coerente	3	
	Analizza e sintetizza in modo parziale e/o impreciso.	2	/4
	Manifesta evidenti difficoltà nell'analisi.	1	
	Argomentazione chiara, precisa e coerente, linguisticamente curata e con padronanza del linguaggio settoriale	4	
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	/4
	L'argomentazione risulta disorganica e frammentaria, il linguaggio manifesta criticità sia nel lessico generale sia in quello settoriale.	1	
	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	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	/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	/4
	La rielaborazione personale risulta marginale. Non riconosce gli errori e/o non è in grado di correggersi.	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

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

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Descrittori	Punteggio max per ogni indicatore (tot. 20)	Punteggio attribuito
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.	1 assente	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		
	8 completa		
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	1 assente/scarsa	4	
	2 parziale		
	3 adeguata		
	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	3	
	2 parziale		
	3 adeguata/completa		

IRC

DOCENTE: prof. Sergio Rainero

Libro di testo: I colori della vita - Edizione ELLE DI CI

SEZIONE 1

(COMPETENZE-CONOSCENZE-ABILITA' 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.



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

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.

CONOSCENZE E ABILITA' 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 obbiettivi in termini di Conoscenze e Abilità sulla base dell'analisi disciplinare

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)

Conosce il valore della religione nella società contemporanea

Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

Conosce le forme quali: pluralismo, secolarizzazione e globalizzazione

Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto

Conosce il fondamento del cristianesimo in Cristo

Raggiunto 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

Conosce il significato per l'esistenza umana
dell'evento Cristo

Raggiunto Parz. Raggiunto Non
Raggiunto



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

si no

si no



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO
“Umberto I” - A L B A
 Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
 Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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

EDUCAZIONE CIVICA

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

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

(consuntivo)

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

ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE PER UNITA' D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

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

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

- 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**



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



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

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

Tempi 8 ore



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO
“Umberto I” - A L B A
 Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
 Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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

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

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo		Problema	
		Articolo giornalistico	Prova semistutturata	Prova stutturata	Casi
		Relazione			Esercizi
		Tema			

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 (affinchè 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	27	Lucidi e lavagna luminosa	Lezioni frontali X
Laboratorio video	X	Video, proiezioni, C.D. interattivi X	Lavoro individuale autonomo X
Laboratorio		biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	Lavori di gruppo
Azienda Agraria		Sopralluoghi	Esercitazioni pratiche
Palestra		Viaggi di istruzione	Ricerche
Area sportiva esterna		atlanti storici e geografici	Applicazioni con uso di elaboratori
Sede esterna di stage		dizionari monolingue	
ORE TOTALI	27		

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:



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

-
- "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:



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 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.

Enologia

DOCENTI: Prof. ARCURI Davide, Prof. GAMBA Andrea

Libro di testo: Guzzon, Mattivi, Ferrari, Menta, "Enologia e Biotecnologie vitivinicole", Zanichelli

Dispense e presentazioni Power Point del Docente

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

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

CONOSCENZE	(da compilare a consuntivo)
Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi di maturazione. Linee di trasformazione.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Riscontri chimico-analitici sul mosto.	<input type="checkbox"/> Raggiunto <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa. Controllo dei processi trasformativi.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.
Processi di stabilizzazione.	X Raggiunto <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto <input type="checkbox"/> Non Raggiunto <input type="checkbox"/> N.T.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

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



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

Processi di conservazione e affinamento.

X Raggiunto Parz. Raggiunto Non
Raggiunto N.T.



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

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.

ABILITA'

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

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

si
no

2. OPERAZIONI PREFERMENTATIVE E CORREZIONE DEI MOSTI ASPETTI APPLICATIVI

no si

3. VINIFICAZIONE CON MACERAZIONE: TECNOLOGIA E CHIMISMO DELLA FERMENTAZIONE

no si

4. VINIFICAZIONE IN BIANCO

no si

5. VINIFICAZIONI IN ROSSO SPECIALI E ROSATI

si
no

6. CENNI SUI CONTENITORI DEL VINO (LEGNO, VETRO, SUGHERO E ACCESSORI), PIGIATRICI, PRESSE, FILTRI ECC

no si

7. TEORIA E PRATICA DELL'ANALISI SENSORIALE

no si

8. FERMENTAZIONE MALOLATTICA E CORREZIONE AI VINI NUOVI

no si

9. STABILIZZAZIONE DEI VINI

no si

10. CONSERVAZIONE, MATURAZIONE E AFFINAMENTO

si

11. SPUMANTIZZAZIONE - VINI SPECIALI CON SPUMAVINI AROMATICI

no

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

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



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

IN PRESENZA:

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 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 Analisi chimiche zuccheri riduttori (Fehling) Tecniche di campionamenti (metodo Mattivi, Metodo Glories) Biosintesi del Metanolo dalla degradazione delle Pectine
TEMPI	20 Ore Compreso esercitazioni e verifiche

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 in acciaio inox
TEMPI	8 Ore Compreso esercitazioni e verifiche.

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

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



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. 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
- Organizzazione del ricevimento dell'uva, pigiatura e pigia-diraspatura, trasporto ai recipienti di fermentazione o alle presse eventuali aggiunte e correzioni.
- Fermentazione alcolica (Glicolisi, Ciclo di Krebs)
- Conduzione della macerazione: cappello emerso e sommerso.
- Conduzione della fermentazione con particolare riferimento al controllo della temperatura e della densità (salasso).
- Follature e rimontaggi: modalità di esecuzione, numero e tempi.
- Fattori che influenzano e/o determinano la macerazione.
- Svinatura, torchiatura e destinazione dei torchiati.

TEMPI 20 ORE Compreso esercitazioni e verifiche

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.

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
- Schede di degustazione dei vini nei concorsi per le istituzioni delle D.O.C.
- Categorie e relativi riferimenti di alcuni profumi e difetti dei vini
- L'uso delle spezie nei vini speciali (Chinato)

TEMPI 12 ORE Compreso esercitazioni e verifiche

MODULO N. 7 TITOLO: VINIFICAZIONI IN ROSSO

OBIETTIVI
CONOSCENZE

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

OBIETTIVI
COMPETENZE

- 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.

CONTENUTI
in U.D.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

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



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



ione a caldo (termovinificazione). Estrazione della
componente aromatica dei vini

V
i
n
i
f
i
c
a
z
i
o
n
e

p
e
r

m
a
c
e
r
a
z
i
o
n
e

c
a
r
b
o
n
i
c
a

(
v
i
n
i

n
o
v
e
l
l
i
)

;

V
i
n
i
f
i
c
a
z
i
o
n
e

g
o
v
e
r
n
o

t
o
s
c
a
n
o
;

Vinificazione
super quattro

V
i
n
i
f
i
c
a
z

-
-
-
-
-



TEMPI 10 Ore Compreso esercitazioni e verifiche

MODULO N. 8 TITOLO: FERMENTAZIONE MALOLATTICA

OBIETTIVI
CONOSCENZE

- 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.

OBIETTIVI
COMPETENZE

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

CONTENUTI
in U.D.

- Fermentazione malolattica (importanza e parametri tecnici)

TEMPI 10 ORE Compreso esercitazioni e verifiche

MODULO N. 9 TITOLO: STABILIZZAZIONE DEI VINI/ CHIARIFICHE

OBIETTIVI
CONOSCENZE

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

OBIETTIVI
COMPETENZE

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

CONTENUTI
in U.D.

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

MODULO N. 10 TITOLO: CONSERVAZIONE, MATURAZIONE E AFFINAMENTO

OBIETTIVI
CONOSCENZE

- Conoscere i fenomeni che avvengono durante il processo di invecchiamento.
- Composti aromatici del vino

OBIETTIVI
COMPETENZE

- 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.

in U.D

CONTENUTI



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

F
e
n
o
m
e
n
i

- (Metossipirazine, Norisoprenoidi, Muffe nobili) Odori del vino
- (Speziati, Floreali, Animali, Erbacei, Caramello, Tostato, ecc)
- Acetati: Acetato di etile
- Trasformazione delle sostanze coloranti (Biosintesi dei Polifenoli)
- Invecchiamento provocato dalla cessione del legno (Affinamento dei vini in legno)

c
h
i
m
i
c
i
,

c
h
i
m
i
c
o
-
f
i
s
i
c
i

e

b
i
o
l
o
g
i
c
i
.

R
u
o
l
o

d
e
l
l
e

o
s
s
i
d
a
z
i
o
n
i

e

r
i
d
u
z
i
o
n
i
T
e
r
p
e
n
i

d
e
i

v
i
n
i

-
-
-



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

Enologia

3

/

2

2

1

0

**GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE****GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA**

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

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
	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	
2. Capacità di analisi/sintesi	Conduce un'analisi puntuale, completa e dettagliata sintetizzando efficacemente contenuti ed esperienze	4	
	Analizza e sintetizza in modo funzionale e coerente	3	
	Analizza e sintetizza in modo parziale e/o impreciso.	2	
	Manifesta evidenti difficoltà nell'analisi.	1	/4



	Argomentazione chiara, precisa e coerente, linguisticamente curata e con padronanza del linguaggio settoriale	4	
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
4. Soft Skills individuate	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
	Il candidato non riesce ad argomentare in merito alle attività svolte.	1	
5. Rielaborazione critica e capacità di autocorrezione	Esprime in autonomia giudizi critici pertinenti e opportunamente motivati. Analizza in modo sistematico il proprio lavoro individuando punti di forza e di debolezza.	4	
	Esprime un giudizio critico motivato con semplici argomenti. Riconosce gli errori più evidenti ed è in grado di correggerli	3	
	Guidato, esprime un giudizio critico non sempre motivato. Riconosce gli errori se guidato e corregge parzialmente.	2	
	La rielaborazione personale risulta marginale. Non riconosce gli errori e/o non è in grado di correggersi.	1	/4
			/20

Biotecnologie vitivinicole

DOCENTI: Prof. Arcuri Davide, Prof. Cossentino Pasquale

Libro di testo: Guzzon, Mattivi, Ferrari, Menta, "Enologia e Biotecnologie vitivinicole", Zanichelli

Dispense del docente, presentazioni Ppt., presentazioni pdf

Conoscenze

Abilità

Microrganismi e trasformazioni dei mosti e dei vini

Sistematica dei lieviti

Sistematica dei batteri

Lieviti selezionati

Agenti della fermentazione primaria e secondaria

Culture starter

Agenti responsabili delle alterazioni dei mosti e dei vini

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

Riconoscere gli agenti delle trasformazioni al microscopio

Preparare culture starter

Individuare gli agenti delle alterazioni al microscopio

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



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

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)



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.

ABILITA'

Utilizzare microscopio ottico e strumenti di laboratorio Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Riconoscere gli agenti delle trasformazioni al microscopio Raggiunto Parz. Raggiunto Non Raggiunto N.T.

Preparare colture 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.

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)

1) Le biotecnologie si no

2) Microscopia e laboratorio microbiologia si no

3) Sistematica dei lieviti selezionati e dei batteri si no

4) Microrganismi e trasformazione dei mosti e dei vini 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

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

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

6) Agenti responsabili delle alterazioni, malattie e difetti dei mosti e dei vini si x no

7) Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale si x no

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

MODULO N. 1 Titolo: Le biotecnologie

- Biotecnologie applicate allo studio dei microrganismi

CONOSCENZE - Scoperta dei primi microrganismi ad azione fermentativa

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

- Saper lavorare in equipe

ABILITA'

- Saper gestire delle attività di laboratorio e il processo produttivo

- Saper lavorare in sicurezza

- Saper individuare microrganismi, colonie, habitat di sviluppo

COMPETENZE

- Saper riconoscere le diverse strumentazioni di laboratorio

- 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**

· **Quiescenza, importanza delle spore nei microrganismi**

· **Fattore Killer**

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 equipe,

ABILITA'

- Saper gestire delle attività di laboratorio

- Saper lavorare in sicurezza

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



	<ul style="list-style-type: none">· Identificazione delle specie di lieviti più importanti ad uso enologico· Il genere <i>Saccharomyces</i>· Osservazione di un campione di <i>Saccharomyces cerevisiae</i> in laboratorio· Strumentazione di laboratorio
CONTENUTI IN U.D.	<ul style="list-style-type: none">· Differenza tra sterilizzazione e sanitizzazione di un laboratorio· Terreni di coltura microbica (Brodii e terreni)· Riconoscimento lieviti e batteri· Semina a striscio· Piastre e crescita microrganismi· Conta microbica· Norme di sicurezza in un laboratorio di chimica Agraria
MODULO N. 3	<p>Titolo: Agenti della fermentazione primaria e secondaria</p> <p>- Colture starter-</p>
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere gli agenti microbici della fermentazione primaria e secondaria del vino- Conoscere le principali specie dei lieviti e batteri
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">- Saper valorizzare gli aspetti qualitativi dei prodotti- Saper applicare un protocollo di qualità, tracciabilità e sicurezza
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">- Saper gestire attività produttive e trasformative- Saper redigere relazioni tecniche e documentare delle attività individuali e di gruppo svolte in classe e/o laboratorio
CONTENUTI IN U.D.	<ul style="list-style-type: none">· Sistematica dei lieviti ad uso enologico· I lieviti starter coinvolti nella F.A.· I microrganismi presenti sull'uva (Colture di lieviti selvaggi)· Colture di lieviti indigeni di cantina· Colture di lieviti selezionati (L.S.A.)· Colture starter
MODULO N. 4	<p>Titolo: Agenti responsabili delle alterazioni dei mosti e dei vini</p>
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere i principali agenti fermentativi e loro comportamento- Analizzare gli andamenti fermentativi e loro anomalie- Agenti responsabili delle alterazioni del mosto e del vino
ABILITA'	<ul style="list-style-type: none">- Saper gestire attività produttive- Saper redigere relazioni tecniche e documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali- Saper individuare e riconoscimento agenti microbici
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">- Saper riconoscere i diversi processi fermentativi- Saper monitorare i processi fermentativi e distinguere eventuali anomalie- Gestire il processo di trasformazione con interventi di cura e/o prevenzione dei confronti delle alterazioni
CONTENUTI IN U.D.	<ul style="list-style-type: none">· Metabolismo e moltiplicazione dei lieviti· Malattie del vino: Acescenza o spunto, <i>Brettanomyces</i>, Girato, Fioretta



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

Malattie del vino: Amarore, Agrodolce, spunto lattico



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

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

ABILITA' - Utilizzare i lieviti selezionati. Valutazione dei prodotti commerciali

COMPETENZE - Gestire attività produttive valorizzando gli aspetti qualitativi

· **Riconoscimento dei lieviti al microscopio ottico**

CONTENUTI IN U.D. · **Il genere Saccharomyces**

· **Il genere Pichia, Hansenula, Thorulaspora, Schizosaccharomyces, Saccharomycodes, Dekkera, Brettanomyces, Kloeckera, Candida**

MODULO N. 6 Titolo: Le alterazioni dei mosti e dei vini

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

ABILITA' - Utilizzare i lieviti selezionati. Valutazione dei prodotti commerciali

COMPETENZE - Gestire attività produttive valorizzando gli aspetti qualitativi

CONTENUTI IN U.D. · **Batteri lattici: Omolattici ed eterolattici**

· **Batteri acetici: Acetobacter vini**

MODULO N. 7 Titolo: Normativa sicurezza e tutela ambientale

CONOSCENZE - Conoscere le normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale

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

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

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

CONTENUTI IN U.D. · **Norme di sicurezza in laboratorio di Biotecnologia e chimica agraria**

· **D.P.I. da indossare in un laboratorio di Biotecnologia e chimica agraria**

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	X	Video, proiezioni, C.D. interattivi	X Lavoro individuale autonomo X
Laboratorio	X	Biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato X
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	X Lavori di gruppo



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

"Umberto I" - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



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

Azienda Agraria	X	Sopralluoghi	Esercitazioni pratiche	X
Palestra		Viaggi di istruzione	Ricerche	



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO
“Umberto I” - A L B A
 Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
 Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Area sportiva esterna	Atlanti storici e geografici	Applicazioni con uso di elaboratori	X
Sede esterna di stage	Dizionari monolingue		

ORE TOTALI

Materiali ulteriori

- Invio di materiale specifico su registro elettronico e successiva discussione
- Link ad articoli scientifici specifici per approfondimento degli argomenti

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA SCRITTA

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



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

INDICATORI	DESCRIPTORI	Punteggio	Punteggio assegnato
1. Capacità di applicazione delle conoscenze e di collegamento multidisciplinare	Utilizza conoscenze, abilità e competenze acquisite in modo autonomo; sceglie i procedimenti adeguati per analizzare la proposta in oggetto e discutere i collegamenti multidisciplinari. Mostra in questo ambito di saper padroneggiare la lingua inglese sul contesto professionale di riferimento integrando la modalità di comunicazione in modo congruo e pertinente all'argomento di discussione	4	
	Analizza la proposta utilizzando conoscenze, abilità e competenze acquisite, ma deve essere guidato per individuare i collegamenti multidisciplinari da discutere.	3	
	Mostra di saper eventualmente interagire, anche in lingua inglese, con un preciso scopo comunicativo, ma su sollecitazione sull'argomento di discussione.	2	
	Analizza la proposta in modo parziale, evidenzia alcune difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari da discutere. Comprende il messaggio veicolato in lingua inglese seppur mostrando un grado di interazione basso o passivo	1	/4
2. Capacità di analisi/sintesi	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
	Manifesta evidenti difficoltà nell'analisi.	1	
3. Capacità argomentativa e padronanza della lingua	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	
	L'argomentazione risulta disorganica e frammentaria, il linguaggio manifesta criticità sia nel lessico generale sia in quello settoriale.	1	/4
4. Soft Skills individuate	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
	Il candidato non riesce ad argomentare in merito alle attività svolte.	1	
5. Rielaborazione critica e capacità di autocorrezione	Esprime in autonomia giudizi critici pertinenti e opportunamente motivati. Analizza in modo sistematico il proprio lavoro individuando punti di forza e di debolezza.	4	
	Esprime un giudizio critico motivato con semplici argomenti. Riconosce gli errori più evidenti ed è in grado di correggerli	3	
	Guidato, esprime un giudizio critico non sempre motivato. Riconosce gli errori se guidato e corregge parzialmente.	2	
	La rielaborazione personale risulta marginale. Non riconosce gli errori e/o non è in grado di correggersi.	1	/4



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

Scienze motorie e sportive

DOCENTE: 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-ABILITA' DECLINATE DALLE LINEE GUIDA MINISTERIALI)

Competenze

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

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

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

Avere padronanza della corporeità e del movimento

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

CONOSCENZE E ABILITA' LINEE GUIDA MINISTERIALI

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

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)

conoscere le segnalazioni arbitrali e i regolamenti 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.

ABILITA'

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.

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

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

1) CAPACITA' MOTORIE

no o

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

-
- | | | |
|---------------------------|--------------------------|--|
| 2) GINNASTICA ATTREZZISTA | no <input type="radio"/> | si <input checked="" type="checkbox"/> |
| 3) ATLETICA LEGGERA | no <input type="radio"/> | si <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

- 4) GIOCHI DI SQUADRA no si X
- 5) CORRETTI STILI DI VITA no o si X

ORGANIZZAZIONE DISCIPLINARE PER UNITA' D'APPRENDIMENTO DEL PERCORSO DIDATTICO

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

- Conoscenze:
- 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:
- 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
- Competenze:
- Preatletismo generale
 - Potenziamento muscolare
 - Resistenza generale
 - Velocità e sulla destrezza.
 - Progetti motori e sportivi che prevedano una complessa coordinazione globale e segmentaria.
- Contenuti u.d
- 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:

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

Abilità:

-Saper eseguire progressioni con piccoli e grandi attrezzi.

-Saper organizzare autonomamente il lavoro in piccoli gruppi.

-Saper utilizzare il corpo come strumento comunicativo

Competenze:

UA

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

- Avere padronanza della corporeità e del movimento

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

-Progressioni a corpo libero

Contenuti :

UA N ° 3 Titolo ATLETICA Tempi : 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



Conoscenze:	<ul style="list-style-type: none">- 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:	<ul style="list-style-type: none">-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.
Competenze:	<ul style="list-style-type: none">-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 consapevole delle potenzialità delle scienze motorie e sportive per il benessere individuale e collettivo
UA	<ul style="list-style-type: none">- 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:	<ul style="list-style-type: none">-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



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

Conoscenze:

- Conoscere strategie da attuare per attuare un corretto e sano stile di vita(ed.Civica)
- Conoscere i benefici dell'attività fisica e gli effetti, di percorsi di preparazione fisica graduati adeguatamente sulla persona. (Link Impacto Training Tabata)
- conoscere effetti di fumo alcool e delle sostanze stupefacenti ; le dipendenze (ed.Civica)

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

UA

Abilità:

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

Competenze:

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

- Bevande alcoliche : consumo consapevole

-Le dipendenze

Contenuti:

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

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

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

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	53			

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento

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

Percorsi metodologici che prevedono una introduzione graduale della difficoltà.

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

Le attività ed i loro contenuti verranno presentati tramite:

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

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

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

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

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



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

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
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



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 negativi con i compagni e con il docente il rapporto è conflittuale; non riesce
a contribuire in alcun modo nelle dinamiche di gruppo.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO
“Umberto I” - A L B A
 Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
 Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Produzioni animali

DOCENTE: Prof. Anna Grindatto

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

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

Calcolo dei fabbisogni nutritivi e conoscenza dell'alimentazione nelle diverse fasi produttive della bovina in lattazione. Razionamento nella specie bovina.

Acquisizione del concetto di malattia infettiva come patologia multifatoriale, 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)
--	-----------------------------------



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



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



Proteine (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti) si no

Lipidi (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti) si no

Minerali e vitamine (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti) si no

Valutazione fisica, chimica, biologica alimenti si no

Etichettatura dei mangimi si no

Qualità degli alimenti (contaminanti, OGM, farmaci) si no

ED. CIVICA Alimentazione zootecnica e sostenibilità si no

RAZIONAMENTO

Principi del razionamento si no

Unità di misura valore energetico /proteico alimenti si no

Capacità di ingestione si no

Concetto di fabbisogno e tipi di fabbisogno si no

Determinazione del fabbisogno di lattazione nella specie bovina si no

Alimentazione della bovina da latte nelle diverse fasi si no

Razionamento nella specie bovina si no

Aspetti critici nella gestione della bovina da latte si no

Alimentazione bovino da carne si no

Aspetti critici nella gestione del bovino da carne si no

Alimentazione altre specie (suino, pollo, coniglio) si no

ASPETTI ECOLOGICI DELLE INFEZIONI ANIMALI

Concetto di malattia come interazione tra patogeno/ospite e ambiente



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



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

si

no



Concetto di zoonosi	si <input checked="" type="checkbox"/>	no
Prevenzione delle malattie infettive: igiene dell'allevamento e biosicurezza	si <input checked="" type="checkbox"/>	no
Principali malattie infettive del bovino.	si	no <input checked="" type="checkbox"/>
Malattie infettive e sicurezza alimentare.	si	no <input checked="" type="checkbox"/>
APPLICAZIONE DI PROCEDIMENTI BIOTECNOLOGICI	si	no <input checked="" type="checkbox"/>
MECCANIZZAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI	si	no <input checked="" type="checkbox"/>

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

MODULO N° 1 “FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE e ASPETTI DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE”

Tempi 8 ORE N° U. A. : 1

Conoscenze: Fisiologia dell'apparato digerente e cenni sul metabolismo animale.

U.A.

1.Fisiologia dell'apparato digerente (mono e poligastrici).

Abilità: /

Competenze /

MODULO N° 2 “CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI”

Tempi 24 ore N° U. A. : 7

1. Carboidrati (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti)

Conoscenze: Componenti degli alimenti e loro ruolo nell'alimentazione animale.

2. Proteine (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti)

Alimenti per l'alimentazione animale

Metodi di valutazione degli alimenti

3. Lipidi (chimica, parametri analitici, funzione nella razione, alimenti)

Normativa alimentazione animale

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	Conoscenze:	Significato ed espressione del valore nutritivo degli alimenti
3. Capacità di ingestione		Fabbisogni
4. Concetto di fabbisogno e tipi di fabbisogno		Principi dell'alimentazione della bovina da latte nelle diverse fasi della curva di lattazione
5. Determinazione del fabbisogno di lattazione nella vacca da latte		Principi alimentazione bovino da carne. Principi di alimentazione altre specie
6. Alimentazione delle bovina da latte (fasi)		Criticità nella gestione dei bovino 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:	
4. Malattie infettive e sicurezza alimentare	Competenze	Gestione in allevamento delle principali infezioni animali Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate

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

Tempi 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 preventive, nell'intero anno scolastico, utilizzando le diverse tipologie di prove sotto elencate:

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



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



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

Progetto

2

6



Negli eventuali periodi di DAD saranno privilegiate le valutazioni effettuate attraverso interrogazione.

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

Materia	Interrogazione (numero medio per ogni alunno)	Analisi di testo		Problema	
		Articolo giornalistico	Prova semistrutturata	Prova strutturata	Casi
		Relazione			Esercizi
		Tema			
	1		3		1

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

Lezione frontale, lavoro di gruppo, esercitazioni guidate

Specchio Riassuntivo

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe	46	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	47		

GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE :

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER PROVE SCRITTE

- completezza ed esaustività dei contenuti;
- livello di approfondimento.

**INDICATORI E
DESCRITTORI**

**Conoscenza specifica
dell'argomento :**



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

"Umberto I" - A L B A

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



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

LIVELLO	Punteggio	
q Nessuna o non valida	1	
q Frammentaria	2	max
q Incompleta o superficiale	3	punti 5

q
C
o
m
p
l
e
t
a
m
a
n
o
n
a
p
p
r
o
f
o
n
d
i
t
a
4



	q Completa ed approfondita	5	
	q Non riesce ad applicare le conoscenze in modo appropriato	0,5	
Capacità di :			
• sintesi	q Sa applicare in modo corretto ma limitato	1	max
• rielaborazione critica personale;			punti 3
• collegamento interdisciplinare	q Sa applicare in modo approfondito, ma scolastico	2	
	q Dà prova di elaborazione e senso critico	3	
Competenze linguistiche specifiche:	q Nessuna competenza	0,5	
• chiarezza espositiva;	q Superficiale	1	max
• correttezza morfosintattica terminologica e tecnica specifica.	q Coerenti ma limitate	1,5	punti 2
	q Ordinate e logiche	2	
	Tot. Punti		.../10

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER COLLOQUIO ORALE

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

DOCENTE: Prof.ssa SOBRERO Teresa

- **Libro di testo:** Gestione e valorizzazione agroterritoriale Damiani L, Forgiarini M, Edizioni Reda
- **VOLUME 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

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 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.

CONOSCENZE

- | | | | | |
|----|--|---|---|---|
| a) | Conoscere il territorio e la classificazione delle aree | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| b) | Conoscere la pianificazione territoriale | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| c) | Conoscere la sintesi di alcuni piani della Regione Piemonte | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| d) | Conoscere gli organi amministrativi e territoriali | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| e) | Conoscere le principali norme in ambito territoriale | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| f) | Conoscere i diversi paesaggi e le loro caratteristiche | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| g) | Conoscere le caratteristiche principali degli ambienti forestali | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| h) | Conoscere la PAC e i piani PSR | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |

COMPETENZE

- | | | | | |
|----|---|---|---|---|
| i) | Rilevare le strutture ambientali e territoriali | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| j) | Individuare le diverse attitudini territoriali attraverso il ricorso ad idonei sistemi di classificazione | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| k) | Saper leggere e interpretare le carte tematiche | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Non |
| l) | Saper interpretare gli interventi di difesa dell'ambiente e delle biodiversità | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| m) | Saper interpretare le normative ambientali e territoriali | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| n) | Comprendere le norme europee di tutela del paesaggio e del territorio | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| o) | Comprendere i meccanismi di sostegno al reddito da parte dell'UE e della Regione | <input checked="" type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input type="checkbox"/> Non |
| p) | Attivare modalità di collaborazione con enti ed uffici territoriali | <input type="checkbox"/> Raggiunto Raggiunto | <input type="checkbox"/> Parz. Raggiunto | <input checked="" type="checkbox"/> Non |

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

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

Argomenti
realmente
svolti



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

(consuntivo)

AMBIENTE TERRITORIO E PAESAGGIO

si



- RISORSE AGROSILVOPASTORALE si
- VALORIZZAZIONE ECONOMICA DEL TERRITORIO. si

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 contenuti della pianificazione territoriale
- Conoscere i principali strumenti operativi di qualificazione territoriale.
- OBIETTIVI** Saper riconoscere le diverse tipologie di territorio ambiente e paesaggio
- COMPETENZE** Saper individuare le attitudini produttive dei diversi ambienti
- Saper individuare e scegliere i più appropriati strumenti operativi di qualificazione del territorio.
- CONTENUTI** Concetto di ambiente: aspetti introduttivi, impronta ecologica, lo stato dell'ambiente, lo sviluppo sostenibile.
- Concetto di territorio: aspetti introduttivi, attitudini territoriali, pianificazione territoriale, assetto del territorio.
- 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** **22 ore**

MODULO N. 2 TITOLO: RISORSE AGROSILVOPASTORALI

- OBIETTIVI** Conoscere i diversi sistemi agricoli presenti sul territorio
- CONOSCENZE** Conoscere le principali caratteristiche dell'ambiente forestale
- Conoscere le problematiche e tecniche di difesa
- OBIETTIVI** Saper descrivere un sistema agricolo
- COMPETENZE** Saper individuare i punti di forza e di debolezza di un sistema agricolo
- CONTENUTI** Sistemi agricoli: tipologie di agricoltura, sistemi agricoli italiani, agroforestazione e tecniche di conservazione del paesaggio;
- in U.A.** Problematiche e tecniche di difesa del territorio: ruolo delle aree boscate nella regimazione idrica e nel controllo dell'erosione, dissesto idrogeologico, incendi boschivi, ingegneria naturalistica.
- TEMPI** **14 ore**

MODULO N. 3 TITOLO: VALORIZZAZIONE ECONOMICA DEL TERRITORIO.

- OBIETTIVI** Conoscere le linee guida della nuova PAC e del PSR.
- CONOSCENZE** Conoscere gli interventi della PAC in difesa dell'ambiente e del territorio
- Conoscere i meccanismi di sostegno al reddito degli agricoltori
- OBIETTIVI** Saper individuare le potenzialità economiche del territorio;
- COMPETENZE** Saper redigere eventuali pratiche di finanziamento di progetti di filiera;
- CONTENUTI** Politiche agricole e valorizzazione del mercato produttivo: PAC - principi e riforme
- in U.A.** Interventi di sostegno al reddito
- Produzioni di qualità, classificazione e filiere: qualità commerciale dei prodotti locali, caratteristiche e mercati dei prodotti agricoli locali.
- TEMPI** **16 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

METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE NEL PROCESSO DI INSEGNAMENTO/APPRENDIMENTO



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO
“Umberto I” - A L B A
 Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
 Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe	X	LIM	X Lezioni frontali X
Laboratorio video		Video, proiezioni, C.D. interattivi	Lavoro individuale autonomo
Laboratorio informatica		Biblioteca: libri, riviste, quotidiani	Lavoro individuale guidato
Laboratorio		Apparecchiature tecniche	Lavori di gruppo
Azienda Agraria e Cantina		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	
Altro:			
ORE TOTALI	39 + 8		

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE VERIFICA SCRITTA

Punteggio massimo attribuibile	Descrittori	Misurazione	Punteggio assegnato
Conoscenza specifica degli argomenti richiesti e capacità di sviluppo dei contenuti		4	
		3	
	4	2,5
		2	
		1,5	
		1	



			4
	<ul style="list-style-type: none"> Tratta gli argomenti con competenza, approfondisce in modo coerente, organico, completo 		3
	<ul style="list-style-type: none"> Tratta gli argomenti con competenza, approfondisce in modo coerente e organico 		
	<ul style="list-style-type: none"> Tratta gli argomenti con competenza, approfondisce sufficientemente e in modo coerente 	2,5	
Competenze applicative ed espositive		4
	<ul style="list-style-type: none"> Tratta gli argomenti con fare sufficientemente competente, approfondisce limitatamente 	2	
	<ul style="list-style-type: none"> Tratta gli argomenti con fare sufficientemente competente, non approfondisce 	1,5	
	<ul style="list-style-type: none"> Tratta gli argomenti in modo non competente 		1
			2
	<ul style="list-style-type: none"> Elabora i contenuti in modo completo, approfondito ed organico 	1,5	
Capacità di elaborazione critica e/o personale		2
	<ul style="list-style-type: none"> Elabora i contenuti in modo esauriente 		1
	<ul style="list-style-type: none"> Elabora i contenuti in modo approssimativo 	1	
	<ul style="list-style-type: none"> Elabora i contenuti in maniera disorganica 	0,5	
Totale			

GRIGLIA DI VALUTAZIONE INTERROGAZIONE ORALE

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI	PUNTI dati
	Utilizza conoscenze e competenze in modo autonomo. È in grado di analizzare in modo adeguato la proposta in oggetto	3	
	Analizza la proposta utilizzando conoscenze e competenze acquisite ma deve essere guidato per individuare i collegamenti multidisciplinari	2,25	
Capacità di applicazione delle conoscenze	Analizza le proposte in modo parziale ed evidenzia alcune difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari	1,5	
	Analizza le proposte in modo incompleto ed evidenzia numerose difficoltà nell'individuare i collegamenti multidisciplinari	0,75	3
	Analizza in modo puntuale e completo, sintetizzando efficacemente i contenuti e le esperienze	3	
	Analizza e sintetizza in modo funzionale e coerente	2,25	
Capacità di analisi/sintesi	Analizza e sintetizza in modo parziale ed impreciso	1,5	



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

Manifesta evidenti difficoltà nell'analisi e nella
sintesi

0.75



	Argomentazione chiara e precisa e linguisticamente curata, con conoscenza della terminologia tecnica	2	
Capacità argomentativa e padronanza della lingua	Argomentazione precisa e linguisticamente curata, non sempre viene utilizzata la terminologia tecnica	1,5	
	Argomentazione non sempre chiara ed utilizzo di un linguaggio generico	1	2
	Argomentazione disorganica e frammentaria, con criticità di linguaggio anche nel lessico generale	0,5	
Rielaborazione critica	Esprime in autonomia giudizi pertinenti ed opportunamente motivati	2	
	Esprime giudizi critici motivati in modo semplice	1,5	
	Esprime un giudizio critico solo se guidato e motivato	1	2
	Non è in grado di rielaborare i concetti appresi	0,5	

Chimica enologica e analisi chimiche

DOCENTE: Prof. Francesco BARSOTTI, Prof. Vincenzo NICOLELLO

Testo: M. Frgoni, C. Fregoni, R. FERRARINI, F. SPAGNOLLI – CHIMICA VITICOLO-ENOLOGICA Ed. Capitello

SEZIONE 1

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

Competenze

- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

CONOSCENZE E ABILITA' LINEE GUIDA MINISTERIALI

(con riferimento alla disciplina: Enologia)

Conoscenze

Abilità

- | | |
|--|--|
| 1. Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi | 7. Ricontra analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini |
| 2. Ricontra chimico-analitici sul mosto. | 8. Normative nazionali e comunitarie: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale |
| 3. Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa. | |
| 4. Controllo dei processi trasformativi. | |
| 5. Processi di stabilizzazione. | |
| 6. Processi di conservazione e affinamento. | |



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



zare controlli relativi
all'andamento delle fermentazioni.

3. Organizzare processi di stabilizzazione
e affinamento atti a conferire caratteri di
qualità.

4. Individuare le normative relative alle
attività produttive del settore enologico.

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

1. D

e
f
i
n
i
r
e

i

r
a
p
p
o
r
t
i

t
r
a

q
u
a
l
i
t
à

e

c
a
r
a
t
t
e
r
i
s
t
i
c
h
e

d
e
i

v
i
t
i
g
n
i

e

t
e
c
n
o
l
o
g
i
e

t
r
a
s
f
o
r
m
a
t
i
v
e
.

2. O

r
g
a
n
i
z



Obiettivi disciplinari

CONOSCENZE

(da compilare a consuntivo)

- a) conoscere le problematiche analitiche del periodo vendemmiale; Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- b) conoscere i principali costituenti chimici del mosto e del vino Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- c) conoscere i principali biochimismi della vinificazione Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- d) conoscere le problematiche di stabilizzazione del vino Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- e) conoscere le principali alterazioni dei vini Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non

ABILITA'

- f) saper eseguire analisi sul mosto e sul vino Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- a) saper stabilire l'epoca di raccolta in funzione dei parametri analitici Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- b) saper gestire le fermentazioni in termini chimici e chimico-fisici Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- c) saper gestire i fenomeni chimici relativi all'affinamento del vino Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non
- d) saper prevenire e curare le alterazioni Raggiunto Raggiunto Parz. Raggiunto Non

PER OGNI DISCIPLINA (CURRICOLO DELLA CLASSE)

- | Argomenti individuati, attraverso l'analisi disciplinare effettuata dai dipartimenti (preventivo) | Argomenti realmente svolti (consuntivo) | | |
|---|---|--|--|
| 1) PRINCIPALI ANALISI DEI MOSTI E DEI VINI | si <input checked="" type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | parzialmente <input type="checkbox"/> |
| 2) IMPIEGO DEL DIOSSIDO DI ZOLFO IN ENOLOGIA | si <input checked="" type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | parzialmente <input type="checkbox"/> |
| 3) L'UVA | si <input type="checkbox"/> | no <input checked="" type="checkbox"/> | parzialmente <input type="checkbox"/> |
| 4) GLI ZUCCHERI | si <input checked="" type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | parzialmente <input type="checkbox"/> |
| 5) GLI ACIDI | si <input checked="" type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | parzialmente <input type="checkbox"/> |
| 6) FERMENTAZIONI E LORO CHIMISMO | si <input type="checkbox"/> | no <input type="checkbox"/> | parzialmente <input checked="" type="checkbox"/> |



7) COMPONENTI MINORI DEL VINO si 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 di routine. Conoscere le principali metodologie analitiche ufficiali

Conoscere le principali metodologie analitiche strumentali

OBIETTIVI ABILITA' Saper applicare le varie metodologie analitiche

Saper preparare i reattivi necessari per le determinazioni

CONTENUTI Concetto di pH, Tampone, acidità di una soluzione.

in U.A. 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 SO₂
Conoscere gli equilibri della SO₂ nel vino Conoscere le azioni della SO₂ nel vino

OBIETTIVI ABILITA' Saper impostare l'uso razionale della SO₂ nel vino Saper calcolare le frazioni della SO₂

CONTENUTI Forme del diossido di zolfo nel vino. Equilibri in soluzione in funzione del pH. Anidride solforosa libera, combinata, totale e molecolare.

in U.A. Determinazioni correlate.

TEMPI 6 ore

MODULO N. 3 TITOLO: l'uva

OBIETTIVI CONOSCENZE Conoscere la struttura del grappolo Conoscere il ciclo di maturazione dell'uva

OBIETTIVI COMPETENZE Saper preparare un campione per analisi dell'uva
Saper determinare i principali parametri analitici del mosto

CONTENUTI Costituenti del grappolo, composizione delle principali parti dell'acino, fenomeni della maturazione dell'uva. Controlli di maturazione.

in U.A.

TEMPI 2 ore



MODULO N. 4 TITOLO: gli zuccheri

Conoscere i principali zuccheri dell'uva

OBIETTIVI CONOSCENZE 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 ABILITA' Saper valutare l'effetto della presenza delle sostanze pectiche nei mosti e nei vini Saper determinare il quantitativo di zuccheri con le principali metodologie

CONTENUTI in U.A. Zuccheri dell'uva principali caratteristiche Metodologie analitiche per il dosaggio degli zuccheri Caratteristiche dei polisaccaridi di interesse enologico

TEMPI 8 ore

MODULO N. 5 TITOLO: gli acidi

OBIETTIVI CONOSCENZE Conoscere i principali acidi dell'uva e del vino. Conoscere il ciclo di formazione degli acidi e la variazione delle proprietà acide durante la maturazione, Conoscere le proprietà fisico-chimiche

dei principali acidi

OBIETTIVI ABILITA' Saper interpretare le proprietà degli acidi a fini tecnologici

Saper determinare e interpretare i principali parametri analitici acidi del mosto e del vino

Acidi del vino: acidi dell'uva e di fermentazione. Principali proprietà.

CONTENUTI in U.A. 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

Saper determinare i prodotti delle fermentazioni

OBIETTIVI ABILITA' Saper impostare misure tecnologiche per modificare il tenore dei prodotti

CONTENUTI in U.A. Alcol potenziale. Fermentazione alcolica e prodotti secondari. Fermentazione malolattica. Determinazione del titolo alcolometrico.

TEMPI 4 ore

MODULO N. 7 TITOLO: Componenti minori

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

OBIETTIVI ABILITA' Saper interpretare i principali parametri analitici a fini tecnologici



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 Principali caratteristiche e proprietà: Sostanze minerali

in U.A. Sostanze polifenoliche Sostanze azotate Sostanze odorose



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

TEMPI 10 ore

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

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

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

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

Metodologie didattiche adottate nel processo di insegnamento apprendimento:

disciplina: chimica

Spazi utilizzati	Ore	Strumenti utilizzati	Metodologie utilizzate
Aula di classe	41 (+ 8)	Lucidi e lavagna luminosa	Lezioni frontali
Laboratorio Chimico	12	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	



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



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

ORE TOTALI 53
(+8)



GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE :

Griglia Valutazione – Interrogazioni Orali

Descrittori	Punteggio
Conoscenze nulle o pressoché nulle	0
Conoscenza molto scarse o assai confuse. Risposte del tutto incomplete. Gravi fraintendimenti e numerosi errori concettuali/operativi. Esposizione completamente scorretta. Rigore logico/formale assai deficitario. Capacità d'interpretare e di risolvere i problemi anche pratici/operativi molto scarsa.	1-4
Conoscenze minime, parziali, superficiali, approssimative. Nessi logici labili e talvolta errati. Risposte incomplete. Rigore logico/formale scarso. Esposizione a tratti scorretta o poco appropriata. Capacità di interpretare e di risolvere i problemi anche pratici insufficiente o mediocre.	5
Conoscenza essenziale degli argomenti. Relazioni tra i concetti sufficientemente corrette. Risposte accettabili a livello di contenuto, ma a tratti un po' superficiali. Rigore logico/formale accettabile. Capacità d'interpretare e di risolvere i problemi anche pratici/operativi sufficiente. Esposizione abbastanza ordinata e sostanzialmente appropriata nel lessico.	6
Conoscenza discreta degli argomenti, pur in assenza di una personale rielaborazione. Competenze più che accettabili e discreto rigore logico/formale. Esposizione abbastanza corretta e lineare. Capacità d'interpretare e di risolvere i problemi anche pratici/operativi più che sufficiente.	7
Padroneggia le conoscenze, le sa collegare e utilizzare in modo appropriato. Rivela capacità di analisi e/o di sintesi; buono il rigore logico/formale. Capacità d'interpretare e di risolvere i problemi anche pratici/operativi più che soddisfacente. L'esposizione è chiara, appropriata, lineare. Rare le incertezze grammaticali e lessicali.	8-9
Possiede conoscenze approfondite e le rielabora in modo critico e personale. Ottime le competenze, il rigore logico/formale e la capacità di interpretare e di risolvere i problemi anche pratici/operativi. Esposizione fluida, efficace e corretta in termini grammaticali e lessicali.	10

NB punteggi diversamente espressi sono riferiti proporzionalmente alla presente tabella

Griglia Valutazione – Verifiche scritte

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

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: SALVATORE CURABA

Osservazioni relative alla classe: La classe ha seguito con attenzione ed interesse le tematiche trattate fornendo anche un buon rendimento in fase di valutazione.

Tematiche affrontate:

Riferimenti normativi:

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

Sulla base della superiore normativa, è stato redatto il Curricolo di Educazione Civica, approvato dal Collegio dei Docenti ed inserito, ad integrazione, nel PTOF.

TEMATICHE TRATTATE**NUCLEO CONCETTUALE :****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

COMPETENZE DEL PECuP

- 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.

MODULI SVOLTI

MATERIA	DOCENTE	COMPETENZE	CONOSCENZE	N. ORE
Diritto- Ed. Civica	Curaba	Costituzione 1 (Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale)	1A - La struttura della Costituzione italiana	3
Storia	Montana	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)	4
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)	6

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



		<p>Sviluppo sostenibile 1 (Prendere coscienza della situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale)</p>	<p>1C - Il benessere fisico, psicologico, morale e sociale (i fattori che lo determinano, gli interventi mirati a creare le condizioni di benessere)</p>	4
--	--	---	--	---

Scienze Motorie Mercanti

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

		<p>Sviluppo sostenibile 1 (Prendere coscienza della situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale)</p>	<p>Comprendere la distinzione tra stato di salute e stato di benessere Distinguere le caratteristiche del</p>	1
--	--	---	---	---

Enologia Arcuri

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

		<p>Conoscere: Sviluppo sostenibile 2 Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p>	<p>i cambiamenti climatici utilizzare le risorse naturali, lo sviluppo sostenibile, la sostenibilità e la resilienza, l'ecosistema terrestre e l'agricoltura intensiva</p>	4
--	--	---	--	---

Gestione dell'Ambiente e del Territorio Sobrero

Conoscere:
-Sviluppo sostenibile 2: Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

Produzioni Animali Grindatto

2

Sviluppo sostenibile 2

2A-I cambiamenti climatici L'utilizzare le risorse naturali
Lo sviluppo sostenibile La sostenibilità e la resilienza
L'ecosistema terrestre L'agricoltura intensiva Gli allevamenti intensivi

Comprendere la problematicità dei cambiamenti climatici Comprendere la fragilità e l'equilibrio precario che caratterizza l'ecosistema terrestre

Viticultura Avantageggiato

5



Attività Formativa	Partecipazione manifestazione con tro 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)	2
Attività Formativa	Assemblea d'Istituto: Conferenza-dibattito sul "Giorno della Memoria"	Trasversalità Ed. Civica 2 (Partecipare al dibattito culturale)	Abilità: Orientarsi all'interno dei maggiori temi del dibattito culturale attuale Distinguere le varie posizioni Riflettere sulle varie argomentazioni e motivazioni	5
Attività Formativa	Conferenza-dibattito sul "Giorno del Ricordo"	Trasversalità Ed. Civica 2 (Partecipare al dibattito culturale)	Abilità: Orientarsi all'interno dei maggiori temi del dibattito culturale attuale Distinguere le varie posizioni Riflettere sulle varie argomentazioni e motivazioni Assumere una posizione consapevole, cosciente e coerente in merito alle posizioni distinte	2

Modalità utilizzate:

- Lezione frontale
- lezione interattiva
- lavori di gruppo
- uscite didattiche
- partecipazione a conferenze

La valutazione

La legge istitutiva dell'insegnamento interdisciplinare di Educazione Civica in tutte le classi della scuola secondaria superiore, dispone che l'insegnamento trasversale dell'Educazione civica sia oggetto delle valutazioni previste dal DPR 22 giugno 2009, n. 122. I criteri di valutazione deliberati dal collegio dei docenti per le singole discipline e già inseriti nel PTOF sono stati integrati, mediante specifica griglia di valutazione, in modo da ricomprendere anche quelli afferenti l'insegnamento dell'educazione civica. In sede di scrutinio il docente coordinatore dell'insegnamento formula la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica. Tali elementi 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.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO
“Umberto I” - A L B A
 Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
 Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



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

11. 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 curriculare Altro...: Simulazioni Prima e Seconda prova dell'Esame di Stato

Iniziative ed esperienze extracurricolari (in aggiunta ai percorsi PCTO)

PROGETTO ERASMUS+ KA121-VET

L'attività prevede un periodo di stage di formazione professionale in diverse località di paesi europei, totalmente finanziato dal Progetto, promosso dalla Comunità Europea. Il progetto parte dall'apertura di un bando, che prevede la selezione di un numero limitato di allievi tra coloro che si candidano a parteciparvi. Viene stilata una graduatoria in base al punteggio che ciascun candidato totalizza nelle diverse prove previste. Coloro i quali si collocano in posizione utile nella graduatoria, potranno partecipare all'esperienza di stage all'estero.

Il periodo di stage ha la durata di 30 giorni presso aziende di settore partner del Progetto, e non prevede spese a carico delle famiglie; gli allievi sono seguiti nell'esperienza da due tutor scolastici (due docenti che si alternano nella durata del soggiorno) e un tutor aziendale in loco.

Al rientro gli allievi partecipanti devono stilare un progetto di imprenditorialità, realizzare un video-racconto della loro esperienza e svolgere due test online; uno che attesti le competenze acquisite in campo linguistico nel paese ospitante, un altro che verifichi le competenze professionali messe in atto nell'esperienza di stage.

Obiettivi: Sviluppare competenze professionali e linguistiche in L2.

Eventuali attività specifiche di orientamento

CLASSI DEL QUINTO ANNO

Il modello di riferimento scelto è il Progetto LE.A.DE.R (LEarning And Decision making Resources)

In particolare per le classi quarte si lavorerà nelle seguenti due aree:

- **Punto 3 Accedere ad opportunità formative e lavorative:** quest'area comprende le capacità di valutare ed accedere a percorsi di apprendimento, sia in contesti formali (corsi, seminari, master) sia in contesti non formali (tirocini, volontariato, altre esperienze) e alle migliori opportunità di lavoro
- **Punto 5 Esplorare le professioni e comprendere l'evoluzione del lavoro** Quest'area si focalizza, da una parte, sulla conoscenza del mondo produttivo e delle professioni e dall'altra, sulla necessità che le persone riconoscano che il lavoro e l'apprendimento sono influenzati e condizionati da differenti fattori esterni di tipo sociale, economico e politico. Le persone devono essere aiutata ad accettare di non poter avere il controllo totale sul proprio percorso di carriera ma che possono acquisire quelle capacità, conoscenze ed atteggiamenti che possono aiutarle a gestire la complessità, esplorare nuove opportunità e promuovere il processo di cambiamento continuo tipico della società attuale.

Definizione di ORIENTAMENTO PROFESSIONALE (CAREER GUIDANCE)

Una gamma di attività che consente ai cittadini di qualsiasi età e in qualsiasi momento della loro vita di identificare le proprie capacità, competenze e interessi, di prendere decisioni educative, formative e occupazionali e di gestire i propri percorsi di vita individuali nell'apprendimento, nel lavoro e in altri contesti in cui queste capacità e competenze vengono apprese e/o utilizzate

Consiglio dell'Unione Europea, 2004

MODULO "SCEGLIERE IL PERCORSO POST DIPLOMA"

Studiare porta sempre benefici, ma non bisogna dimenticare che è un importante investimento in termini sia di tempo sia economici, per cui il percorso post diploma deve essere approcciato con molta serietà da parte degli studenti. Chi decide di continuare gli studi sceglie di investire il proprio tempo, le proprie energie affinché possa avere un "vantaggio" in un futuro più o meno prossimo. Tale vantaggio può tradursi in primo luogo nella maggiore probabilità di trovare un'occupazione; in secondo luogo, in una più elevata cultura, in una accresciuta sensibilità alle problematiche della società e anche in guadagni più alti.

Obiettivi

- Focalizzare l'attenzione sulle rappresentazioni professionali: modelli, desideri, valori e interessi
- Guidare gli studenti alla conoscenza delle professioni più adatte per loro
- Conoscere le diverse possibilità di formazione post diploma
- Acquisire la capacità di partecipare attivamente e positivamente alla vita sociale della comunità in cui uno vive

Attività

- Partecipazione all'incontro di presentazione dell'Anno di specializzazione in viticoltura ed enologia della Scuola enologica dell'Istituto "Umberto I": durata 2 ore
- Partecipazione all'incontro con i rappresentanti del Collegio dei Periti agrari: durata 2 ore
- Partecipazione all'incontro con i rappresentanti del Collegio degli Agrotecnici: durata 2 ore
- Incontro con ex studenti per presentare la loro esperienza lavorativa: due incontri di 2 ore ciascuno

MODULO "IL MONDO UNIVERSITARIO"

Il modulo vuole valorizzare e proporre agli studenti in modo oggettivo le informazioni relative ai percorsi universitari, ribadendo la dignità e l'importanza delle diverse scelte universitarie. L'obiettivo è proprio quello di offrire dei dati per permettere una scelta consapevole del percorso universitario

Obiettivi

- Conoscere i diversi Corsi di laurea che il sistema universitario offre
- Guidare gli studenti alla conoscenza dei Corsi di laurea più adatti per loro
- Esplorare la possibilità occupazionale dei diversi Corsi di laurea



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Attività

- Partecipazione al Salone universitario e post diploma organizzato dal Comune di Alba: durata...
- Partecipazione all'incontro di presentazione del corso di laurea in Viticoltura ed enologia della Scuola di agraria e medicina veterinaria: durata 1 ora



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 “L'EVOLUZIONE DEL MERCATO DEL LAVORO”

Obiettivi

- Identificare le professioni che meglio corrispondono alle proprie caratteristiche
- Comprendere come l'evoluzione delle tecnologie ed i cambiamenti culturali possono influire sul percorso di carriera
- Acquisire la capacità di “leggere” le modalità di funzionamento dei contesti di lavoro, la missione e la cultura di impresa
- Comprendere come l'apprendimento ed il lavoro cambiano nel tempo
- Adottare una mentalità aperta nella gestione della carriera
- Essere in grado di valutare un'offerta di lavoro

Attività

- Partecipazione alla Fiera internazionale del tartufo bianco d'Alba della durata di
- Sopralluoghi
- Incontro con lo studente per la valutazione del PCTO svolto in azienda nell'estate precedente: durata....

MODULO: OGGI ORIENTI TU

Questo modulo include le competenze necessarie per riflettere sul percorso formativo scelto anche in relazione al mondo lavorativo e universitario futuro, esprimere capacità relazionali e comunicative.

Competenze

- Applicare la conoscenza passata alle nuove situazioni
- Pensare e comunicare con chiarezza e precisione
- Ascoltare gli altri con empatia

Attività

- Incontro con un'associazione di volontariato
- Partecipazione agli incontri di orientamento per i ragazzi delle scuole medie (Salone dell'orientamento per i ragazzi delle scuole medie, Scuola aperta, Lab School) 8 ore

MODULO: CULTURA DELLA DEMOCRAZIA E DEL DIALOGO

Acquisizione delle competenze che gli studenti necessitano per diventare cittadini competenti dal punto di vista democratico e interculturale.

Competenze

- Valorizzare la dignità umana e i diritti umani
- Valorizzare diversità culturali
- Valorizzare la democrazia, la giustizia e l'uguaglianza
- Sviluppare rispetto dell'altro, il senso civico e la responsabilità

Attività

Intervento di un docente curricolare

MODULO “PIANETA VIVIBILE E SOSTENIBILE”

In questo modulo verranno delineate alcune competenze in materia di sostenibilità. L'istruzione e la formazione consentono agli studenti di sviluppare le competenze e di acquisire le conoscenze, le abilità e le attitudini necessari per apprezzare veramente il nostro pianeta e agire per proteggerlo. Ciò concorrerà a realizzare la transizione verso un'economia e una società più eque e più verdi.

Competenze

- attribuire valore alla sostenibilità
- promuovere la natura
- accettare la complessità nella sostenibilità
- sviluppare un pensiero critico
- sviluppare un pensiero esplorativo
- sviluppare un'azione collettiva

Attività

- Interventi di docenti curricolari
- Partecipazione a convegni

12. ATTIVITA' COMPLEMENTARI ED INTEGRATIVE CURRICOLARI ED EXTRACURRICOLARI REALIZZATE (dall'intera classe, da gruppi di allievi o da singoli allievi)

Sopralluoghi, Visite aziendali, Viaggi di istruzione, Convegni,...



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

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



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

Progetto Alba- Qualità

Obiettivi:



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO
"Umberto I" - A L B A
Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



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

Conoscere la procedura per il coordinamento e organizzazione delle attività. Conoscere gli standard qualitativi richiesti dalle diverse categorie di consumatori. Conoscere i procedimenti per la valutazione quanti-qualitativa dei prodotti. Conoscere la normativa Progetto -Alba Qualità e la modulistica relative alla gestione dei flussi, la movimentazione e alle pratiche enologiche. Conoscere normative enologiche,(disciplinari di produzione) Conoscere l'evoluzione dei processi fermentativi e i loro agenti. Conoscere la struttura aziendale e della cantina con i relativi processi produttivi.

Attività:

Allestimento stand dell'Istituto presso padiglione Fiera del Tartufo d'Alba (Cortile della Maddalena) e partecipazione all'evento di inaugurazione della Fiera.

Turni di assistenza e accoglienza dei visitatori, nel weekend e nei giorni festivi, allo stand dell'Istituto; presentazione e vendita dei vini prodotti nella Cantina Sperimentale

Progetto Vendemmia

Obiettivi:

Conoscere la procedura per l'individuazione dell'appezzamento colturale

da planimetria. Conoscere i procedimenti per la valutazione quanti-qualitativa dei prodotti in campo. Conoscere le modalità di campionamento in funzione delle successive analisi. Conoscere la normativa e la modulistica relative alla gestione dei flussi, la movimentazione e alle pratiche enologiche ammesse sui prodotti e sottoprodotti dell'industria enologica. Conoscere i diversi sistemi di pigiatura e le modalità di utilizzazione dei coadiuvanti ammessi nelle prime fasi della vinificazione.

Conoscere l'evoluzione dei processi fermentativi e i loro agenti. Conoscere il significato

e le finalità della macerazione Conoscere le tecnologie utilizzabili per il controllo del

processo.

Attività:

Attività di campionamento pre-vendemmiali nei vigneti dell'azienda Agraria dell'Istituto;

operazioni di vinificazione presso la Cantina sperimentale.

"Cancro, io ti boccio!"

Obiettivi:

Informare e sensibilizzare gli allievi all'adozione di corretti stili di vita a tavola

Attività:

Anche quest'anno, il 26 e il 27 gennaio, si è rinnovato l'appuntamento con le Arance della Salute. Il frutto simbolo della corretta alimentazione, è stato distribuito in oltre 3.000 piazze e in più di 800 scuole per raccogliere nuove risorse economiche da destinare al lavoro dei circa 5.000 ricercatori sostenuti dalla Fondazione AIRC (Associazione Italiana Ricerca del Cancro).

Alcuni tipi di tumore, in particolare quelli che interessano l'esofago, lo stomaco e l'intestino sono i più sensibili agli effetti di una dieta sbilanciata, e l'American Institute for Cancer Research ha calcolato che abitudini alimentari poco salubri sono responsabili di circa tre tumori su dieci.

Anche l'IIS "Umberto I", per il terzo anno consecutivo (nell'ambito delle attività programmate per il progetto salute), intende informare e sensibilizzare gli allievi e il personale nei confronti dell'adozione di corretti stili di vita a tavola, perché il cibo che consumiamo può influire sulla prevenzione di alcune malattie che interessano l'apparato digerente, e dare il proprio contributo alla ricerca.

Progetto Donne, Vino e sostenibilità sociale

Obiettivi:

obiettivo è di diffondere la cultura e la conoscenza del vino attraverso la formazione e la valorizzazione del ruolo della donna nel settore vitivinicolo

Attività:

Nell'ambito del progetto "Progetto Donne, Vino e sostenibilità sociale, promosso dall'Associazione nazionale donne del vino, è stato organizzato un incontro, tenuto dai membri dell'associazione.

Sono stati trattati i seguenti contenuti

Ruolo del vino nella società e nell'economia • Cultura del vino e conoscenza di vini e territori • La presentazione del vino • Enoturismo: costruire l'esperienza • Il linguaggio internazionale del vino • Wine Management • La comunicazione del vino • Abbinamento vino/cibo • Bere consapevole e responsabile

Progetto: Orientamento classi prime

Obiettivi:

Promuovere la conoscenza reciproca e la socializzazione di classe

Incrementare la capacità di ascolto e di dialogo per migliorare la relazione, mettersi in gioco sperimentando altri punti di vista e altre visioni, conoscere l'ambiente scuola e vari operatori scolastici, creare il senso di appartenenza, promuovere il rispetto e la convivenza attraverso l'utilizzo di diverse metodologie, favorire momenti di espressione libera delle emozioni individuali, conoscere il Regolamento d'istituto.

Attività:

Attraverso momenti di coinvolgimento degli alunni classi prime con la partecipazione di ragazzi frequentanti classi quarte e quinte dell'Istituto si creeranno le condizioni più idonee a favorire la socializzazione e l'inserimento dei nuovi arrivati, affinché si possano porre le basi di un percorso non solo educativo-didattico ma anche formativo



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

“Umberto I” - A L B A

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria

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



I.I.S. "Umberto I" – ALBA

Progetto “Si...svigna”

Obiettivi:

Svolgere delle attività didattiche volte alla cura e alla manutenzione del vigneto (potatura secca), operazioni di cura della pianta (scacchiatura, defogliazione e diradamento dei grappoli) da realizzarsi in collaborazione fra i detenuti della casa circondariale e gli studenti dell'ISS "Umberto I".



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

Gli allievi della Scuola Enologica, nella fattispecie, possono cimentarsi in attività di tutoraggio e/o di apprendistato nei confronti dei detenuti secondo un modello di apprendimento di tipo cooperative Learning.

Attività:

Con lo scopo di far rivivere agli allievi delle classi V A-B-C un'esperienza reale sulle conseguenze di una mancanza di rispetto delle leggi vigenti nel nostro paese; nel corso dell'anno scolastico, gli allievi hanno svolto delle attività tecnico-pratiche di raccolta delle uve con alcuni detenuti della casa circondariale "G. MONTALDO" di Alba, presso il vigneto dell'azienda sperimentale dell'Istituto "Umberto I" di Alba. Tale attività si inserisce nell'ambito della collaborazione tra i due enti (IIS "Umberto I" e la Casa di Reclusione G.MONTALDO) nel progetto "Si.....svigna" finalizzato alla produzione di bottiglie di vino denominato "ValeLaPena". A supporto di quanto detto si riporta in forma integrale il primo articolo della convenzione stipulata fra i due enti a conferma delle finalità connesse all'acquisizione di conoscenze e competenze relative a "Cittadinanza e Costituzione".

Sopralluogo al vivaio fratelli Nicola a Mombercelli.

La classe 5^{CA} ha partecipato al sopralluogo avvenuto il 15 Novembre 2023 presso il vivaio fratelli Nicola con sede Mombercelli. La classe ha partecipato allo sterco delle barbatelle innestate nel 2023 a Felizzano sede del barbatellaio, visionando la macchina operatrice che sterra e lega le barbatelle in mazzi da 25 in base al vitigno clone e selezione. Nella sede legale a Mombercelli la classe ha preso parte alla linea di paraffinatura, confezionamento e stoccaggio del materiale di propagazione in capannoni e celle frigo.

Seminario meccanizzazione viticola – enologica

Lezioni e convegno sulle nuove tecniche culturali utilizzabili nella viticoltura di precisione.

Adesione alla campagna “ZONTA Says NO to Violence”

Anche quest'anno Zonta Club Alba Langhe Roero, in collaborazione con il Comune di Alba e la Consulta Comunale alle Pari Opportunità, ha organizzato una manifestazione studentesca dedicata alla violenza contro le donne. L'evento ha coinvolto le classi quinte degli istituti secondari di secondo grado venerdì 24 novembre, nella realizzazione di un flash mob ed in momenti di riflessione sul tema della violenza di genere. La coreografia è stata realizzata dal direttore artistico dell'Associazione Culturale BE-STREET e conduttore del programma radiofonico RAPDZONA in onda su Radio Alba, Enrico Signa.

Progetto Salute

In attuazione del protocollo d'intesa tra MIUR e il Dipartimento per le politiche antidroga sottoscritto in data 18 dicembre 2017, l'IIS "Umberto I" di Alba, anche quest'anno l'Istituto Enologico albese porta avanti il "PROGETTO SALUTE", per sensibilizzare gli allievi alla PROMOZIONE DI CORRETTI STILI DI VITA PER LA PREVENZIONE DELLE DIPENDENZE. A tal proposito organizza nel mese di NOVEMBRE, nelle classi quinte delle attività didattiche proposte da esperti sanitari dell'USL di Alba - Torino in collaborazione con i volontari dell'associazione AVIS ALBA (Associazione Volontari Italiani Sangue) per sensibilizzare i giovani alla donazione di sangue ed organi. La raccolta sangue è stata organizzata per tutti gli aderenti nelle giornate di lunedì 19 e martedì 20 febbraio 2024. Il giorno 06 del mese di MARZO 2024 è stato organizzato, inoltre, un CONVEGNO sulla donazione degli organi (nella nuova aula magna dell'Istituto), tenuto dai dottori della FONDAZIONE OSPEDALE "PIETRO E MICHELE FERRERO" di Alba. Con quest'attività si intende diffondere tra i giovani, attraverso la scuola, il valore della solidarietà e della cultura del dono della vita mediante la donazione del sangue e degli organi. Quest'attività rientra nelle ore di Educazione Civica così come previsto dalla normativa vigente (dall'art. 3 della L. 92/2019 le tematiche inerenti l'insegnamento dell'Educazione civica). Tale intervento mira all'acquisizione delle COMPETENZE previste nella misura Sviluppo sostenibile 1 (Prendere coscienza della situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale); e delle CONOSCENZE previste nella misura 1B (Promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale).

Progetto: Pattini A Scuola

Gli studenti, durante le ore di scienze motorie, hanno svolto la lezione presso la pista di pattinaggio su ghiaccio allestita nel centro storico della città.

Salone dell'orientamento post diploma 2024

Nell'ambito delle azioni di orientamento, è stata organizzata, per gli allievi delle classi quinte, la partecipazione al Salone per l'orientamento post diploma. Le conferenze si sono tenute in modalità remota nei giorni martedì 30, mercoledì 31 gennaio e giovedì 1° febbraio.

Settimana dello sport anno scolastico

In occasione della settimana dello sport, finalizzata alla valorizzazione dell'Educazione Fisica e Motoria nelle scuole, nei giorni 30 gennaio e 5 e 8 febbraio 2024 l'Istituto ha organizzato un corso di sci / snowboard a Limone Piemonte.

“CyberMafia”- Le mafie tra passato e futuro in un mondo senza frontiere

Giovedì 9 novembre 2023 la classe ha partecipato all'evento in diretta streaming e condotto da Alessandra Tedesco. L'incontro, si è svolto in modalità di confronto tra Pietro Grasso, già Procuratore nazionale antimafia e oggi presidente della Fondazione Scintille di futuro, e gli studenti delle scuole superiori. Si è parlato dell'era della vecchia mafia e di quella nuova, delle Cryptovalute e del Deep Web. Sono intervenuti il professor Ranieri Razzante, Direttore del Centro di Ricerca su Sicurezza e Terrorismo e docente di cybersecurity, e Geppi Cucchiari.

Lezione al “Campo Catalogo” a Grinzane. Il 03.10.2023 la classe 5C si è recata a Grinzane presso la collezione di varietà di vite. La classe ha partecipato ad una lezione di Ampelografia tenuta dalla prof.ssa Schneider Anna e da Raimondi Stefano dell'Università di Scienze Agrarie DIVAPRA di Torino.

Viaggio D'istruzione nel Lazio Ed Abruzzo

Quest'anno l'IIS "Umberto I" di Alba (CN) ha organizzato il viaggio d'istruzione dal 06 al 11 Maggio 2024, che ha previsto delle visite a delle aziende rappresentative del settore vitivinicolo con la possibilità di degustare prodotti tipici delle aziende ospitanti.



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

"Umberto I" - A L B A

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



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

13. SCHEDA INFORMATIVA GENERALE SULLE SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

Prove comuni previste:

- 1 Simulazione Prima Prova dell'Esame di Stato (Italiano)
- 2 Simulazioni Seconda Prova dell'esame di Stato (Viticoltura e Difesa della Vite)

Calendario prove d'esame

Disciplina	Data	Durata	Orario
ITALIANO	25/03/2024	4 ORE	8.00-12.00
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	08/03/2024	4 ORE	8.00-12.00
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	03/04/2024	5 ORE	8.00-13.00



Ministero dell'Istruzione e del Merito

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO
“Umberto I” - A L B A
Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
Fossano e Grinzane C.: Professionale Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



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

14. DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1. Piano triennale dell'offerta formativa (disponibile sul sito dell'Istituto)
2. Schede relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO)
3. Fascicoli personali degli alunni
4. Verbali consigli di classe e scrutini
5. Griglie di valutazione del comportamento e di attribuzione credito scolastico
6. Simulazioni Prove, colloquio
7. Materiali utili

Data 14/05/2024

Firme
