



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE "CARLO GALLINI"

27058 VOGHERA (PV) Corso Rosselli, 22 - tel. 0383 343611

Codice fiscale e Partita IVA 00535380182

Posta Elettronica: pvta01000p@pec.istruzione.it - pvta01000p@istruzione.it

Sito INTERNET: www.istitutocarlogallini.edu.it

FUTURA LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI

Finanziato dall'Unione Europea



Ministero dell'Istruzione

ItaliaDomani



Anno scolastico 2022 - 2023

Documento Consiglio di Classe

(ai sensi dell'art.17 c. 1 D.lgs. n. 62/2017 – art. 10 O.M. n. 45 del 9 marzo 2023)

5^a B VE Viticoltura ed Enologia

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Silvana Bassi
Documento firmato digitalmente ai sensi del Codice
dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa

Voghera, 15/05/2023

INFORMAZIONI ALL' UTENZA

Il presente documento viene pubblicato sul sito della scuola www.istitutocarlogallini.edu.it

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO
CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

eipass
EUROPEAN INFORMATICS PASSPORT

ICDL
The Digital Skills Standard

We prepare for

Cambridge

English Qualifications™

Indice

Riferimenti normativi	pag. 4
Profilo professionale di indirizzo	pag. 4
Profilo del diplomato in Chimica, Materiali e Biotecnologie	
Competenze a conclusione del percorso quinquennale	
Competenze chiave di cittadinanza	
Curriculum Educazione Civica	
Articolazione "Biotecnologie Ambientali"	
Profilo della classe	pag. 8
Presentazione della classe: composizione e storia	
Candidati esterni	
Profilo della classe	
Elenco dei docenti e loro continuità sulla classe	
Composizione Commissione Esame di Stato	
Ambienti di apprendimento	pag. 9
Tempi curriculari previsti dal calendario scolastico	
Metodologie didattiche	
Strategie didattiche	
Strategie e metodi per l'inclusione	
Strumenti didattici/strutture	
Criteri di valutazione	
Obiettivi raggiunti	
Credito scolastico	
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento	pag. 13
Obiettivi	
Modalità	
Attività di formazione specifica organizzata e gestita dall'istituto	
Validazione delle competenze	
Attività svolte suddivise nel triennio	
Percorsi di Educazione Civica classe Quinta	pag. 16
Rubrica di valutazione per l'insegnamento di Educazione Civica	
Partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto	
Attività e progetti di arricchimento dell'Offerta Formativa	pag. 17
Attività e progetti	
Moduli DNL con metodologia CLIL	
Attività di recupero	
Attività di approfondimento/potenziamento	
Attività di valorizzazione delle eccellenze	
Nuclei tematici interdisciplinari	
Attività di Orientamento in uscita	
Stage universitari	
Iniziative ed esperienze extracurricolari	
Uscite didattiche/Visite aziendali/Viaggi di istruzione	
Simulazioni prove d'esame	pag. 20
Programmazione educativo-didattica	pag. 21
Competenze definite dai singoli dipartimenti	
Piani di lavoro delle singole discipline	pag. 22
Allegati	pag. 68
Griglie di valutazione prima e seconda prova	
Griglia di valutazione ministeriale prova colloquio	
Documenti a disposizione della commissione	
– Elenco alunni candidati	
– Risultati attività di recupero	
– Crediti scolastici assegnati	
– Piani Didattici Personalizzati (P.D.P.) per alunni con D.S.A. Relazioni finali di verifica dei singoli P.D.P	
– Proposta griglie valutazione prove scritte e colloquio alunni BES	
– Percorsi e valutazione PCTO	

Riferimenti normativi

O.M. n. 45 del 09/03/2023

Articolo 10 (Documento del consiglio di classe)

1. Entro il 15 maggio 2023 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. Il documento indica inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL.
2. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719.
3. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto.
4. Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.
5. Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.

Profilo professionale di indirizzo

PROFILO DEL DIPLOMATO IN AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Il diplomato in Agraria

- ⇒ ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
 - ⇒ interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.
- In particolare, è in grado di:
- ⇒ collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
 - ⇒ controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organizzativo;
 - ⇒ individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
 - ⇒ intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
 - ⇒ controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
 - ⇒ esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
 - ⇒ effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
 - ⇒ rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone a rischio;
 - ⇒ collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
 - ⇒ collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e

tracciabilità.

COMPETENZE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO QUINQUENNALE

Tali competenze di base sono sviluppate coerentemente con il profilo di ciascuna delle articolazioni di riferimento:

- ⇒ 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
- ⇒ rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza
- ⇒ elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale
- ⇒ interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate
- ⇒ intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali
- ⇒ realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

L'ordinamento prevede, infatti, per l'indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, tre diverse articolazioni

⇒ **Produzioni e Trasformazioni**

⇒ **Gestione dell'Ambiente e del Territorio**

⇒ **Viticultura ed Enologia**, che consente l'accesso a un ulteriore **Sesto anno** ai fini del conseguimento della **Specializzazione di Enotecnico**.

COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA

⇒ *Collaborare e partecipare*

Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti 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 i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

⇒ *Imparare ad imparare*

Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.

⇒ *Progettare*

Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.

⇒ *Comunicare*

– **Comprendere** messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)

– **Rappresentare** eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).

⇒ *Risolvere problemi*

Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

⇒ *Individuare collegamenti e relazioni*

Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, 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 sistematica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.

⇒ *Acquisire ed interpretare l'informazione*

Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

CURRICULUM EDUCAZIONE CIVICA

Il Curricolo di Educazione civica si inserisce nel PTOF d'Istituto contribuendo al raggiungimento del profilo in uscita del perito diplomato.

Costituiscono obiettivi formativi prioritari dell'I.T.A. "C. Gallini" così come indicati dall'art.1. comma 7 della legge 107/2015:

- ⇒ lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica,
- ⇒ il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture,
- ⇒ l'assunzione di responsabilità, la solidarietà e la cura dei beni comuni,
- ⇒ la consapevolezza dei diritti e dei doveri di ogni cittadino.
- ⇒ lo sviluppo delle competenze digitali degli studenti,
- ⇒ l'utilizzo consapevole e critico del social network e dei media,
- ⇒ la prevenzione di ogni forma di discriminazione e di bullismo, anche informatico,
- ⇒ il potenziamento dell'inclusione intesa come valore e del diritto allo studio degli allievi con BES.

Il contributo del Curricolo di Educazione civica nell'acquisizione di comportamenti corretti nel rispetto delle comuni norme di civile convivenza e del Regolamento di istituto è determinante per il raggiungimento delle Competenze Chiave Europee.

OBIETTIVI TRIENNIO

- ⇒ Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Ue;
- ⇒ Promuovere la condivisione dei principi di cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale;
- ⇒ Promuovere il diritto alla salute e al benessere della persona;
- ⇒ Contribuire a formare cittadini responsabili e attivi;
- ⇒ Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri;
- ⇒ Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali economici e giuridici civici e ambientali della società.

TEMATICHE TRIENNIO

- ⇒ Formazione di base in materia di protezione civile;
- ⇒ Agenda 2030;
- ⇒ Cittadinanza digitale;
- ⇒ Sviluppo ecosostenibile e beni comuni;
- ⇒ Istituzioni Europee e UE;
- ⇒ Educazione alla salute e al benessere;
- ⇒ Competenze chiave di cittadinanza attiva;
- ⇒ I diritti umani.

ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"

La classe 5[^] sez. B VE, articolazione **Viticultura ed Enologia**, approfondisce le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Quadro orario

DISCIPLINE	CLASSI E ORE				
	1° biennio		2° biennio		5° anno
			2° biennio e quinto anno costituiscono un percorso formativo unitario		
	I	II	III	IV	V
INSEGNAMENTI COMUNI					
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica (<i>dall'anno scolastico 2014 - 2015</i>)	-	1	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze integrate: Scienze della Terra e Biologia	2	2	-	-	-
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
AREA D'INDIRIZZO					
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	3	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	1	1	-	-	-
Tecnologie informatiche	3	-	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	2	-	-	-	-
Scienze integrate: fisica	3	3	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	1	1			
Scienze integrate: chimica	3	3	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	1	1	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-
INSEGNAMENTI COMUNI ALLE ARTICOLAZIONI					
Complementi di matematica	-	-	1	1	-
Produzioni animali	-	-	3*	3*	2*
INSEGNAMENTI SPECIFICI DELLE ARTICOLAZIONI					
"VITICOLTURA ED ENOLOGIA"					
Produzioni vegetali	-	-	5*	4*	-
Viticultura e difesa della vita	-	-	-	-	4*
Trasformazione dei prodotti	-	-	2*	2*	-
Enologia	-	-	-	-	4*
Economia, estimo, marketing e legislazione	-	-	3*	2	2
Genio rurale	-	-	3*	2*	-
Biotecnologie agrarie	-	-	-	3*	-
Biotecnologie vitivinicole	-	-	-	-	3*
Gestione ambiente e territorio	-	-	-	-	2*
<i>di cui in compresenza</i>	-	-	8	9	10
* ore d'insegnamento svolte anche con l'ausilio di insegnanti tecnico-pratici o in laboratorio.					
ORARIO COMPLESSIVO SETTIMANALE PER LA CLASSE QUINTA: 32 ORE					

Profilo della classe

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE: COMPOSIZIONE E STORIA

Anno scolastico 2022 - 2023	numero totale studenti	20	di cui femmine	5
			di cui maschi	15
	numero studenti residenti in Voghera	3		
	numero pendolari	17		
	numero convittori	-		
	numero semiconvittori	-		
	numero alunni BES certificati	2	di cui alunni H certificati	-
			di cui alunni DSA certificati o con altri bisogni educativi speciali	2
	numero alunni provenienti dalla stessa sezione	20	numero alunni provenienti da altra sezione	-
		numero alunni provenienti da altra articolazione	-	
numero alunni ripetenti la classe 5 [^]	2			
numero di studenti che si avvalgono dell'I. R. C.	20			

Anno scolastico	N. alunni promossi a giugno	N alunni promossi a settembre dopo recupero debiti formativi	N. alunni ripetenti	N. alunni trasferiti in altra sede	N. alunni proveniente da altro istituto
2020 - 2021	12	6	-	2	-
2021 - 2022	12	6	2	-	-

CANDIDATI ESTERNI

Nr.	Non è stato abbinato alla classe alcun candidato privatista.
------------	--

PROFILO DELLA CLASSE

(FREQUENZA, PARTECIPAZIONE, INTERESSE, OBIETTIVI COMPORTAMENTALI, STUDIO PERSONALE)

Frequenza	In riferimento al monte orario finora svolto, la frequenza risulta regolare per un terzo circa degli allievi (percentuale di assenze inferiore al 10%). Un terzo circa degli studenti ha assenze tra il 10 e il 15%, tre studenti hanno assenze tra il 20 e il 25%, due studenti hanno superato il 25%
Partecipazione	Positiva per un numero ristretto di allievi, circoscritta ad alcune materie e poco attiva per la maggior parte degli studenti.
Interesse	Positivo per un numero ristretto di allievi. Settoriale e discontinuo per la maggior parte della classe.
Obiettivi comportamentali	Gli obiettivi comportamentali definiti in fase di programmazione educativa didattica di inizio a.s. sono stati raggiunti pienamente da circa metà classe, a livello appena accettabile da quasi tutti i rimanenti allievi; in alcuni casi non sono stati raggiunti.
Studio personale	Adeguato per un ristretto numero di allievi, settoriale per un gruppo più consistente, superficiale e discontinuo per alcuni.
PCTO	Soddisfacente partecipazione per la quasi totalità degli allievi

ELENCO DEI DOCENTI E LORO CONTINUITÀ SULLA CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE	Stabilità sulla classe				
		1° biennio		2° biennio		5°anno
		I	II	III	IV	V
AREA GENERALE						
Lingua e letteratura italiana	Ferrari Laura			*	*	*
Lingua inglese	Franzin Giovanna			*	*	*
Storia	Ferrari Laura			*	*	*
Matematica	Martinello Tiziana				*	*
Scienze motorie e sportive	D'Amico Elena					*
Religione cattolica	Piccinini Pier Luigi					*
INSEGNAMENTI COMUNI ALLE ARTICOLAZIONI						
Produzioni animali	Musella Michele				*	*
INSEGNAMENTI SPECIFICI DELLE ARTICOLAZIONI						
"VITICOLTURA ED ENOLOGIA"						
Viticoltura e difesa della vite	Scaffino Vittoria					*
Enologia	Sangalli Pietro					*
Economia, estimo, marketing e legislazione	Scaffino Vittoria			*	*	*
Genio rurale	Gualdana Giuseppe			*	*	
Produzioni Vegetali	Novelli Bruno			*	*	
Biotecnologie agrarie	Nicolini Sergio				*	
Biotecnologie vitivinicole	Sangalli Pietro					*
Gestione ambiente e territorio	Di Grigoli Francesco					*
ITP Viticoltura e difesa della vite	Mangiarotti Davide					*
ITP Enologia	Chiesa Carlo					*
ITP Biotecnologie Vitivinicole	Chiesa Carlo					*
ITP Gestione ambiente e territorio	Chiesa Carlo					*

COMPOSIZIONE COMMISSIONE ESAME DI STATO

Codice e denominazione indirizzo	Prima prova Commissario Esterno	Seconda prova Commissari Interni	Materie affidate ai commissari esterni	Materie affidate ai commissari interni	Docenti Commissari interni
ITVE Agraria, Agroalimentare e Agroindustria - Art. "Viticoltura ed Enologia"	ITALIANO	ENOLOGIA	ITALIANO INGLESE BIOTECNOLOGIE VITICOLE	ENOLOGIA	PROF. SANGALLI
				VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	PROF.SSA SCAFFINO
				GESTIONE AMBIENTE	PROF. DI GRIGOLI

Ambienti di apprendimento
TEMPI CURRICULARI PREVISTI DAL CALENDARIO SCOLASTICO

Ore settimanali	Ore complessive anno scolastico 2022 – 2023
32	1056

METODOLOGIE DIDATTICHE

All'interno del Consiglio di Classe ogni docente, in base alla libertà di insegnamento, alle peculiarità della materia insegnata e alle esigenze della classe, ha utilizzato le seguenti metodologie:

	Lingua e lett. italiana	Lingua inglese	Storia	Matem.	Scienze motorie sportive	IRC	Prod. animale	Vitic. e difesa vite	Enologia	Ec., est., mark. e legislaz.	Biotec. vitivin.	Gest. amb. e territorio
Lezioni frontali	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Lezioni interattive	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Problem Solving				*	*	*	*	*	*		*	*
Lavori di gruppo					*		*					*
Attività di laboratorio		*						*				*
Esercitazioni pratiche					*		*	*				*
Casi aziendali									*			
Webinar								*	*		*	*
Esercizi	*		*	*								

STRATEGIE DIDATTICHE

Il Consiglio di Classe, pur utilizzando metodologie didattiche a volte diverse, ha concordato delle strategie comuni che diano indicazioni operative e di comportamento quali:

- promuovere attività pluridisciplinari e interdisciplinari che chiariscano le relazioni tra i saperi
- promuovere dialoghi, conversazioni, dibattiti, lavori di gruppo
- aiutare gli alunni a riconoscere le proprie difficoltà negli apprendimenti per trovare insieme metodi e soluzioni condivisi ed attivare, ove sia possibile, una didattica personalizzata.

STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La documentazione relativa a specifici casi di disabilità e DSA sarà prodotta con allegati riservati. Nella classe sono presenti 2 allievi BES, per i quali si rimanda ai singoli fascicoli agli atti della Commissione.

STRUMENTI DIDATTICI/STRUTTURE ATTIVITÀ DIDATTICA

	Lingua e lett. italiana	Lingua inglese	Storia	Matem.	Scienze motorie sportive	IRC	Prod. animale	Vitic. e difesa vite	Enologia	Ec., est., mark. e legislaz.	Biotec. vitivin.	Gest. amb. e territorio
Libri di testo	*	*	*	*		*	*	*	*	*		*
Dispense e/o appunti	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*
Supporti audio		*	*									
Supporti video	*	*	*		*	*	*	*	*		*	*
Giornali e/o riviste	*		*					*			*	*
Laboratorio linguistico		*										
Laboratorio chimica									*		*	
Azienda / cantina								*	*		*	
Palestra/campo					*							
Azienda agraria scolastica												*

CRITERI DI VALUTAZIONE ATTIVITÀ

La valutazione, in ottica prevalentemente formativa, ha tenuto conto della continuità e dei progressi nell'apprendimento compiuti nel corso dell'intero anno scolastico ed è comprensiva di tutti gli elementi di giudizio raccolti.

Nella valutazione finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti elementi:

- l'andamento dell'intero anno
- il livello di partenza e i progressi evidenziati
- l'impegno e la costanza nello studio
- il livello di raggiungimento degli obiettivi trasversali
- il livello di raggiungimento degli obiettivi specifici
- i risultati delle prove e i lavori prodotti in aula ed eventualmente a distanza
- la ricchezza e la pertinenza degli interventi e delle domande poste dagli studenti
- l'autonomia e le capacità organizzative
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe e a distanza
- l'utilizzo delle opportunità offerte (corsi di approfondimento, incontri con esperti e conferenze).

I criteri di valutazione sono esplicitati nelle relazioni individuali dei docenti riferite alle singole discipline per il primo e secondo quadrimestre

Griglia per la valutazione delle verifiche: si rimanda alle schede delle singole discipline

La valutazione finale da parte del Consiglio di classe non è il frutto di una mera media dei voti conseguiti nelle singole discipline, ma tiene in considerazione tutti gli elementi acquisiti nell'attività scolastica comprensivi dell'effettivo progresso rispetto alla posizione di partenza e delle specifiche competenze sviluppate.

STRUMENTI DELLA VALUTAZIONE ADOTTATA: TIPOLOGIE E FORME DI VERIFICA

	Lingua e lett. italiana	Lingua inglese	Storia	Matem.	Scienze motorie sportive	IRC	Prod. animale	Vitic. e difesa vite	Enologia	Ec., est., mark. e legislaz.	Biotec. vitivin.	Gest. amb. e territorio
Verifica orale	*	*	*	*		*	*	*		*	*	*
Trattaz. orale di argomenti						*	*	*	*	*	*	
Interventi orali	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Analisi del testo	*											
Testo argomentativo	*					*			*			
Tema ordine generale	*					*						
Comprensione scritta	*	*										
Questionari a risposta aperta	*	*	*		*		*		*		*	*
Test a risposta multipla				*	*				*	*	*	*
Test a risposta multipla e aperta		*		*	*							*
Breve relazione					*			*	*		*	*
Risoluzione di esercizi		*		*			*		*		*	
Scheda di lettura	*											
Prove di ascolto		*										
Tabelle test pratici					*							
Arbitraggio					*							
Attività pratica					*			*	*		*	*
Esercitazioni				*			*	*	*		*	*

	Lingua e lett. italiana	Lingua inglese	Storia	Matem.	Scienze motorie sportive	IRC	Prod. animale	Vitic. e difesa vite	Enologia	Ec., est., mark. e legislaz.	Biotec. vitivin.	Gest. amb. e territorio
Analisi chimiche di laboratorio									*		*	
Risoluzione di quesiti tecnico-pratici								*	*		*	*
Attività laboratoriale									*		*	*

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Relativamente alle conoscenze	Gli obiettivi sono stati raggiunti a livello buono da un ristretto gruppo di allievi, discreto dal 20% degli allievi, più che sufficiente/sufficiente dal 20% circa, non del tutto adeguato dai restanti allievi.
	L'acquisizione dei contenuti, la loro esposizione anche con terminologia specifica sono da considerarsi discrete per il 15% circa degli allievi, sufficienti per il 50%, non del tutto adeguate per i restanti allievi.
	Le conoscenze teoriche relative alle aree disciplinari sono usate per la produzione di testi orali e scritti e per la rielaborazione personale in modo adeguato da un ristretto numero di allievi, sufficiente per buona parte della classe. I restanti allievi presentano difficoltà e incertezze.
Relativamente alle competenze	Gli alunni non sempre sanno utilizzare le conoscenze acquisite per l'esecuzione delle consegne, per elaborazioni pluridisciplinari, per la produzione di elaborati tecnico-pratici in applicazione concreta in contesti organizzati.
Relativamente alle capacità	In relazione alle capacità trasversali (capacità di ascolto, acquisizione di un metodo di lavoro efficace e adeguato, capacità di organizzare l'autoapprendimento, capacità di porre e porsi domande, capacità di comprensione dei messaggi scritti, orali e visivi, acquisizione di una terminologia e di un linguaggio adatto ai contenuti delle varie discipline) un ristretto gruppo di allievi ha raggiunto un livello globalmente accettabile, per gli altri permangono difficoltà.

OM 45 del 9/3/2023

Articolo 11 (Credito scolastico)

1. Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017.
2. I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.
3. Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

TABELLA A

(allegata al Decreto 62/17)

Riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

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

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

OBIETTIVI

L'incontro dello studente con il contesto azienda è un momento per spostare il piano della formazione dalla dimensione formale a quella non-formale consentendo allo studente di mettersi in relazione con il mondo del lavoro. Lo studente ha così la possibilità

- di orientarsi circa l'interesse e la predisposizione per lo specifico contesto lavorativo oggetto anche della formazione;
- di confrontare le competenze acquisite nel contesto di apprendimento formale (competenze, conoscenze e abilità) con le specifiche esigenze del contesto aziendale;
- di sperimentare, acquisire e/o consolidare le competenze mediante l'azione diretta nelle attività lavorative a lui assegnate.

MODALITÀ

Il percorso PCTO si svolge sviluppando operativamente le mansioni proprie della figura professionale in formazione e, verificando, con/e nell'azienda ospitante e anche attraverso una valutazione complessiva da parte dell'Istituto, il grado di padronanza delle seguenti competenze proprie del profilo professionale.

Il percorso prevedeva almeno 150 ore per ogni studente da distribuirsi nel corso di tre anni (III, IV e V).

ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SPECIFICA ORGANIZZATA E GESTITA DALL'ISTITUTO

Temi di interesse generale

- Presentazione del progetto PCTO
- Aspetti normativi della sicurezza sui luoghi di lavoro
- Organizzazione aziendale o Sistemi di qualità
- Progetti di ampliamento dell'offerta formativa
- Elementi di base di diritto del lavoro
- Elementi di base di Comunicazione nelle organizzazioni

Temi dedicati per le singole aree di competenza

- Aspetti normativi specifici della sicurezza sui luoghi di lavoro
- Attività o Unità di Apprendimento (UDA) da svolgersi utilizzando la didattica laboratoriale
- Lezioni di approfondimento su argomenti tecnici del settore
- Presentazione dei profili professionali e le competenze da sviluppare nel percorso di ASL
- Analizzare la struttura di una azienda (laboratorio) specifica (in riferimento alle singole aree di competenza)

Incontri con le aziende

- Incontri in Istituto con Tutor aziendali
- Attività di Stage
- Attività in azienda

- Rielaborazione attività del progetto PCTO

VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE

Il consiglio di classe ha infine valutato le competenze raggiunte in base al colloquio, all'autovalutazione, alle valutazioni del tutor.

ATTIVITÀ SVOLTE SUDDIVISE NEL TRIENNIO

Gli studenti, nel corso del triennio, hanno svolto la seguente tipologia relativa ai percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza scuola lavoro) riassunti nella seguente tabella

Attività in Azienda	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO			
	Titolo del percorso: Valorizzazione delle filiere vitivinicole			
	Enti e soggetti coinvolti	Periodo e ore svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Valutazione sull'esperienza
Anno 2020 – 2021	MICROVINIFICAZIONE, ANALISI DI CASI REALI, SEMINARI	sett.2020 mag.2021 4 ore	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiorna le proprie conoscenze e competenze - Sa individuare le informazioni necessarie organizzandole in strutture relazionali 	La partecipazione alle operazioni di vendemmia dell'uva prodotta in istituto ha incrementato la loro attenzione verso le tematiche tipiche del settore produttivo
Anno 2021 – 2022	STARTUP YOUR LIFE Unicredit s.p.a.	nov.2021 apr.2022 30 ore	<ul style="list-style-type: none"> - Introduzione al mondo dell'imprenditorialità - Business Model Canvas e Business Plan - Il processo produttivo, analisi del fabbisogno finanziario dell'impresa, logiche di accesso al credito e le forme di finanziamento - Introduzione al marketing - Orientamento al mercato del lavoro e Sicurezza Aziendale (percorsi) 	La partecipazione a diversi incontri con gli esperti messi a disposizione da Unicredit ha sviluppato in loro una maggior attenzione per le tematiche relative all'imprenditorialità. Allo stesso tempo hanno avuto occasione di misurarsi con attitudini e aspirazioni personali, migliorando la loro capacità di orientamento
	MICROVINIFICAZIONE, ANALISI DI CASI REALI, SEMINARI	sett.2021 mag.2022 4 ore	<ul style="list-style-type: none"> - Aggiorna le proprie conoscenze e competenze - Sa individuare le informazioni necessarie organizzandole in strutture relazionali 	La partecipazione alle operazioni di vendemmia dell'uva prodotta in istituto ha incrementato la loro attenzione verso le tematiche tipiche del settore produttivo

Attività in Azienda		PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO			
		Titolo del percorso: Valorizzazione delle filiere vitivinicole			
		Enti e soggetti coinvolti	Periodo e ore svolte	Competenze specifiche e trasversali acquisite	Valutazione sull'esperienza
Anno 2022 – 2023		ATTIVITA' PRESSO LE AZIENDE DEL TERRITORIO	27/09/21 16/10/22 130 ore	Elaborare, interpretare e rappresentare efficacemente dati aziendali impiegando comuni strumenti informatici Correlare le proprietà chimiche e chimico-fisiche alle caratteristiche delle matrici oggetto di trasformazione. Verificare semplici modelli operativi Sviluppare modelli comunicativi volti alla valorizzazione dei prodotti aziendali Individuare e selezionare le informazioni relative alle tecniche e ai processi adottati. Identificare i processi e le dinamiche organizzative in funzione di strategie aziendali date. Rappresentare e documentare procedure e flussi informativi Padroneggiare la lingua italiana parlata e scritta in tutti i suoi aspetti, da quelli elementari (ortografia e morfologia) a quelli più avanzati (sintassi, precisione e ricchezza del lessico). Elaborare, interpretare e rappresentare efficacemente dati aziendali impiegando comuni strumenti informatici	Le molteplici attività in cui sono stati coinvolti gli studenti hanno permesso lo sviluppo di una crescente comprensione delle tematiche tipiche delle aziende vitivinicole.
		STARTUP YOUR LIFE Unicredit s.p.a.	nov.2022 apr.2023 45 ore	Tecniche di Finanza Imprenditorialità e Comunicazione I processi e gli strumenti per supportare i giovani nell'inserimento nel mercato del lavoro, grazie al contributo di esperti del settore Orientamento al mercato del lavoro e sicurezza aziendale	Gli alunni hanno avuto modo di affrontare le diverse tematiche aziendali sviluppando una maggior consapevolezza dei problemi ad esse connesse
		MICROVINIFICAZIONE, ANALISI DI CASI REALI, SEMINARI	sett.2022 mag.2023 12 ore	Aggiorna le proprie conoscenze e competenze Sa individuare le informazioni necessarie organizzandole in strutture relazionali	La partecipazione alle operazioni di vendemmia dell'uva prodotta in istituto ha incrementato la loro attenzione verso le tematiche tipiche del settore produttivo
		ANALISI SENSORIALE DEI VINI	marzo aprile 2023 10 ore	Aggiorna le proprie conoscenze e competenze Sa individuare le informazioni necessarie organizzandole in strutture relazionali Sviluppa uno spirito critico verso le competenze acquisite	Gli alunni hanno avuto modo di affrontare le diverse problematiche relative alla definizione di qualità del prodotto, sviluppando una maggior consapevolezza dei problemi ad esse connesse

Percorsi di Educazione Civica classe Quinta

Tutti i percorsi di educazione civica (contributi discipline. Ore effettuate nel 1 e 2 quadrimestre)

CLASSE 5 B VITICOLTURA ED ENOLOGIA			
MATERIE AREA COMUNE: INGLESE - STORIA			
MATERIE AREA INDIRIZZO: E.M.M.L. - BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE – ENOLOGIA - GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO - VITICOLTURA			
MATERIE	ORE		CONTENUTI
	1^ Q.	2^ Q.	
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	2	2	Considerazioni sull'uso dei microorganismi geneticamente modificati nell'industria enologica. Impiego delle biotecnologie per favorire la sostenibilità dei processi agroindustriali.
E.E.M.L.	===	3	Politica agricola comune Piano di sviluppo rurale
ENOLOGIA	3	5	Legislazione del Vino Correttezza delle attività finanziarie legate all'azienda vitivinicola
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	===	3	La gestione dei rifiuti Definizione di rifiuto Aspetti normativi Tipi di raccolta differenziata
INGLESE	===	5	Racism in the USA: from slavery to the Civil Rights Movement
STORIA	===	6	L'Olocausto L' ONU e la <i>Dichiarazione universale dei diritti umani</i> La Costituzione italiana
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	4	===	Viticultura sostenibile. Difesa integrata e biologica dai parassiti.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	===	3	La chiamata di emergenza, App WhereAreU, approccio all'infortunato, algoritmo di BLS (teoria e prova pratica), il DAE e protocollo BLSD.
TOTALE	9	27	
	36 ORE		

I risultati di apprendimento raggiunti in relazione all'insegnamento trasversale di Educazione Civica sono buoni per un gruppo di allievi, accettabili per un secondo gruppo, incerti per parte della classe.

Attività e progetti di arricchimento dell'Offerta Formativa

ATTIVITÀ E PROGETTI: DATI RELATIVI AL PRIMO E SECONDO QUADRIMESTRE

Attività/ progetto	Studenti destinatari (classe/ gruppo)	Tempi	Spazi	Metodologie	Obiettivi raggiunti	Discipline coinvolte
Microvinificazione	classe	set. - mag.	Istituto	Attività in campo e presso la cantina dell'istituto	Comprensione delle dinamiche organizzative della vendemmia e delle prime fasi di maturazione del vino. Produzione di una tipologia di vino. Elaborazione di etichetta	Viticoltura, Enologia, Biotecnologie Viticole
Analisi sensoriale dei vini	classe	marzo - aprile	Istituto	lezioni e attività laboratoriali	Approfondimento delle conoscenze acquisite e approccio critico alla materia	Enologia . biotecnologie vitivinicole - gestione dell'ambiente e del territorio
Educazione alla salute	-singoli o gruppi a richiesta	a.s.	Istituto	C.I.C. sportello psicologico di ascolto	Affrontare problemi personali e di relazione interpersonale	Tutte le materie
	-classe	5-5-2023	Istituto	Incontro con esperto su Malattie sessualmente trasmissibili	Consapevolezza	
Scuola e territorio/ Orientamento in ingresso	gruppo	12-11-22, 26-11-22, 3-12-22. 14-1-23	Istituto	Partecipazione alle giornate di Open day dell'Istituto ai fini dell'Orientamento in ingresso.	Partecipazione	Tutte le materie
Convegno	Classe	3 dicembre	Istituto	"Fauna selvatica e zootecnia. Problematiche e opportunità di convivenza"	Sensibilizzazione e acquisizione di conoscenze relative alla fauna selvatica.	Produzioni animali
Corso di analisi sensoriale dei vini	Classe	marzo aprile maggio 14 ore	Istituto	Lezioni frontali. analisi di casi specifici. attività laboratoriali	Sensibilizzazione verso gli aspetti comunicativi del prodotto. Sviluppo di una metodologia di analisi e interpretazione dei risultati	Viticoltura, Enologia, Biotecnologie Viticole, Gestione ambiente e territorio
Corso perito estimatore danni da avversità atmosferiche	gruppo	23 e 24 febbraio 2023 h. 9-18	Istituto	Lezioni frontali. Studio di casi reali Problem solving	Acquisizione di competenze specifiche finalizzate alla stima	Viticultura EELM
X Farm	classe	3 aprile 2023	Istituto	esercitazioni pratiche		Viticoltura, Biotecnologie e Viticole, Gestione ambiente e territorio, Produzioni vegetali.

Attività/ progetto	Studenti destinatari (classe/ gruppo)	Tempi	Spazi	Metodologie	Obiettivi raggiunti	Discipline coinvolte
Corso di uso in sicurezza dei trattori agricoli gommati	gruppo	2/3 maggio	Istituto	Lezioni teoriche ed esercitazioni pratiche	Rilascio dell'attestato valido ai sensi del art. 73 c.5 D.Lgs n. 81/2008	Produzioni vegetali.
Convegno	Classe	6 e 7/10/2022	Cremona Fiere e Istituto	Visita didattica-aziendale PCTO "On the way to Cremona" - Cremona fiere	Sensibilizzazione e acquisizione di conoscenze relative alla sostenibilità in agricoltura e zootecnia	Produzioni animali e vegetali.

MODULI DNL CON METODOLOGIA CLIL

Non sono stati svolti moduli CLIL.

ATTIVITÀ DI RECUPERO

Disciplina	Intervento in orario curriculare	Studio Individuale Assistito	Intervento Recupero Strutturato
Lingua e letteratura italiana	*		
Lingua inglese			
Storia	*		
Matematica	*		
Produzioni animali	*		
Viticultura e difesa della vite	*		
Enologia			
Economia, estimo, marketing e legislazione	*		
Biotechnologie vitivinicole			
Gestione ambiente e territorio	*		

ATTIVITÀ DI APPROFONDIMENTO/POTENZIAMENTO

Discipline coinvolte	Contenuti	n. ore	Studenti destinatari (classe/ gruppo)
Enologia	Preparazione alla prova scritta di Maturità	8	Classe
Italiano, Viticultura, Enologia e Biotechnologie viticole	Workshop di recupero insufficienze	2+2+2	Allievi con profitto insufficiente

ATTIVITÀ DI VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE

Discipline coinvolte	Contenuti	n. ore	Studenti destinatari (classe/ gruppo)
ENOLOGIA	Borsa di studio "Orgoglio Oltrepò"	10	Gruppo

ESPERIENZE/TEMI SVILUPPATI NELLA DIMENSIONE MULTIDISCIPLINARE DAL CONSIGLIO DI CLASSE RISPETTO AI TRAGUARDI DI COMPETENZA (ai sensi dell'Ordinanza MIUR n. 53 del 3 marzo 2021, art.17, c.3)

Discipline coinvolte	Contenuti	Ore	Studenti destinatari (classe/ gruppo)
Viticultura-Enologia-Gestione ambiente e territorio	Aspetti fitopatologici e difesa del vigneto, sostenibilità e difesa integrata. Maturazione e determinazione epoca di vendemmia.	Viticultura: riferimenti durante le lezioni curriculari	classe
Italiano, Inglese	Literary genres: fiction	Inglese: 5 Italiano: riferimenti all'occorrenza durante le lezioni	classe

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO IN USCITA

Descrizione/contenuti	Data /luogo /n. ore	Studenti destinatari (classe/ gruppo)
ALMADIPLOMA, Questionario per le competenze trasversali e l'orientamento	28-4-2023/Istituto/2 ore	classe

STAGE UNIVERSITARI

Descrizione	Data /luogo /n. ore	Studenti destinatari (classe/ gruppo)
===	===	===

INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICULARI

Attività	Descrizione	Studenti destinatari (classe/ gruppo)
Scienze Motorie e Sportive	Centro Sportivo Scolastico e Campionati Studenteschi	gruppi

USCITE DIDATTICHE/VISITE AZIENDALI/VIAGGI DI ISTRUZIONE

Meta	Data	n. ore	Studenti destinatari (classe/ gruppo)
SIMEI salone internazionale per le macchine enologiche e per l'imbottigliamento	17 nov 2022	6	classe
Cantine sotterranee di Canelli	12 dic 2022	8	classe
Centro sperimentale HORTA - Castell'Arquato	12 apr 2022	5	classe
Centro sperimentale C.na Ottina - S.M. della Versa Convegno presso UNICATT Piacenza e visita ai laboratori.	11 mag. 2023	8	classe
Visita didattica-aziendale Cremona-Fiera del bovino da latte	1 dice. 2022	8	classe

Simulazioni Prove d'Esame

PRIMA PROVA (ITALIANO)

Data	Tempo assegnato	Tipologia fornita	Griglia di valutazione
13/04/2023	6 ore	Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario	Allegato
		Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo	
		Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	

Per quanto riguarda le tracce definite dal Dipartimento si rimanda all'allegato.

Osservazioni sullo svolgimento della simulazione: svolgimento regolare, esiti mediamente accettabili, con un alcune produzioni di buon livello e parecchie prove di livello modesto.

SECONDA PROVA (ENOLOGIA)

Data	Tempo assegnato	Tipologia fornita	Griglia di valutazione
02/05/2023	6 ore	Tema di: ENOLOGIA	Allegato
09/05/2023	6 ore	Tema di: ENOLOGIA per allievi assenti alla prima simulazione	Allegato

Osservazioni sullo svolgimento della simulazione: dopo qualche difficoltà iniziale nell'individuare un percorso adeguato per rispondere al tema proposto, gli alunni hanno complessivamente saputo affrontare la prova, anche con esiti positivi.

COLLOQUIO ORALE PROVE D'ESAME

Ciascun insegnante provvederà in autonomia alla simulazione della prova d'esame, rapportata alla propria materia.

Il coordinatore di classe si incarica di illustrare agli studenti tutte le fasi del colloquio.

Programmazione educativo-didattica

COMPETENZE DEFINITE DAI SINGOLI DIPARTIMENTI A INIZIO ANNO

In una prospettiva curricolare, in cui il secondo biennio e il quinto anno costituiscono un percorso unitario di costruzione e consolidamento delle competenze di profilo, è predisposta una programmazione per Dipartimenti in verticale

- che si pone come obiettivo il raggiungimento delle competenze del "Perito Agrario"
- che tiene conto delle peculiarità della scuola e della realtà socio-economica del territorio e di una programmazione adeguatamente distribuita lungo il triennio, consentendo così agli studenti di avere solide basi per il superamento dell'Esame di Stato.

Le discipline di ciascun dipartimento, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorrono in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento espressi in termini di competenze:

Dipartimento Linguistico e storico culturale

- Sviluppare la capacità di esaminare gli avvenimenti secondo una prospettiva sincronica e diacronica
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, economici nei vari ambienti antropici
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente
- Stabilire collegamenti culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale, sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- Analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale
- Collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi
- Individuare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti professionali di riferimento
- Conoscere i linguaggi settoriali e, in riferimento alla lingua inglese, tendere al raggiungimento del livello B2 del quadro comune europeo di riferimento
- Imparare a conoscere il valore e l'utilizzo corretto delle fonti
- Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche.

Dipartimento Scientifico Tecnologico: "Viticultura ed Enologia"

- Saper riconoscere le caratteristiche principali dei più significativi contesti ambientali della vite
- Saper individuare procedure produttive adeguate con particolare attenzione agli aspetti ecocompatibili
- Individuare i capitali aziendali, attraverso bilanci e stime, al fine di elaborare determinazioni di valore
- Saper interpretare le principali normative comunitarie, nazionali e regionali di settore
- Saper leggere i documenti cartografici al fine di interpretare le caratteristiche dei territori vitivinicoli
- Riconoscere e valorizzare gli aspetti essenziali del prodotto con particolare attenzione al territorio e all'ambiente

Dipartimento Scienze motorie

Le attività motorie proposte mirano all'acquisizione e all'affinamento di abilità specifiche nel controllo e nella gestione degli apparati corporei; le prestazioni rendono evidenti i cambiamenti avvenuti nel controllo del corpo e la differenza fra il livello iniziale e quello finale.

- Potenziare le capacità condizionali
- Analizzare le capacità coordinative
- Approfondire le problematiche di un'attività sportiva
- Favorire l'abitudine a svolgere l'attività sportiva come abitudine di vita
- Applicare le conoscenze acquisite per l'uso di una corretta postura, di utilizzo di sovraccarichi per prevenire ed evitare infortuni sul lavoro

Piani di lavoro/Programmi svolti delle singole discipline

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Docente	LAURA FERRARI
Articolazione	Viticoltura ed Enologia
Classe	5^ B VE ore settimanali 4 totale ore svolte 95 al 13-5-23 + 7 previste entro termine lezioni

Risultati raggiunti dalla classe

La classe ha mantenuto un comportamento mediamente corretto durante le lezioni. Solo un esiguo numero di allievi si è mostrato disponibile al dialogo educativo, mentre la maggior parte ha seguito passivamente le lezioni. Pochi si sono avvalsi di un proficuo metodo di studio e si sono impegnati in modo continuo, parecchi hanno concentrato lo studio a ridosso delle verifiche, a volte neppure in modo sufficiente.

Gli obiettivi riguardanti la produzione scritta sono stati conseguiti pienamente da un esiguo numero di allievi, a livello sufficiente dalla metà circa degli studenti. Il restante gruppo non ha completamente colmato pregresse lacune linguistiche e presenta ancora difficoltà espositive.

Nell'orale gli esiti sono mediamente migliori: la maggior parte degli alunni ha raggiunto almeno gli obiettivi minimi, un ristretto numero padroneggia bene la materia, un ulteriore ristretto gruppo non ha conseguito una preparazione adeguata.

Nel profitto globale gli esiti dell'orale compensano le carenze della produzione scritta - tranne alcune eccezioni - anche se rimane limitata a pochi la capacità di rielaborazione personale e critica e di esposizione linguistica appropriata.

Abilità

Gli allievi hanno conseguito le seguenti abilità a diverso livello, alcuni non completamente:

- Padronanza di strumenti di comunicazione linguistica adeguati ai vari contesti e organizzazione dell'esposizione orale in modo logico, coerente e linguisticamente appropriato
- Contestualizzazione degli autori ed esposizione delle loro tematiche
- Interpretazione corretta di un testo letterario, analizzandolo sotto più aspetti, in particolare collocandolo nell'ambito della produzione dell'autore e inserendolo nel più generale contesto storico-letterario
- Produzione di testi scritti di diverso tipo, adeguando il registro linguistico, secondo criteri di pertinenza, coerenza e consequenzialità.

Conoscenze

Gli allievi hanno acquisito le seguenti conoscenze a diverso livello, alcuni non completamente:

Lingua italiana

- Processo storico e tendenze evolutive della lingua italiana dall'Unità nazionale ad oggi attraverso i diversi autori.
- Caratteristiche dei linguaggi specialistici e del lessico tecnico-scientifico.
- Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta.

Letteratura italiana

- Elementi e principali movimenti culturali della tradizione letteraria dall'Unità d'Italia ad oggi con riferimenti alle letterature di altri paesi.
- Autori e testi significativi della tradizione culturale italiana e di altri popoli.
- Modalità di integrazione delle diverse forme di espressione artistica e letteraria.

Altre espressioni artistiche e loro rapporto con la letteratura

- Arti visive nella cultura del Novecento.

Contenuti

1. SECONDO OTTOCENTO / LE SCRITTURE DEL "VERO"
- Contesto: Il difficile passaggio fra i due secoli
- Scienza e progresso
- Età del Realismo, filosofia del Positivismo
- Scenari artistici: Impressionismo (p.188), Macchiaioli (p.189), Postimpressionismo (p.190)
2. NATURALISMO E VERISMO / La narrativa
- La narrativa in Europa. Il Naturalismo francese
- Flaubert e "Madame Bovary". Da "Madame Bovary": "Il ricevimento alla Vaubyessard" (p.34)
- Zola e "L'assomoir"
- Il Verismo italiano
3. VERGA
- Biografia e pensiero
- La produzione letteraria
- "Nedda". Da "Nedda": "Nedda e Janu"(p.88).
- "Vita dei campi"
- "Rosso Malpelo"(p.99)
- "Novelle rusticane". "La roba" (p.154)
- "I Malavoglia" // "Prefazione" (p.123)
- "Mastro don Gesualdo"
4. TRA OTTOCENTO e NOVECENTO / DECADENTISMO
- La crisi del razionalismo e la decadenza della civiltà europea
- La crisi dell'io nella psicoanalisi di Freud
- Cenni a Nietzsche
- Il Decadentismo in letteratura: quadro d'insieme
- Sviluppi del Decadentismo nel Novecento
- Scenari artistici: Espressionismo (p.738), Cubismo e Picasso (p.739), Futurismo (p.740)
5. DECADENTISMO EUROPEO / Lirica e narrativa
- Il Simbolismo francese e i poeti maledetti / Cenni a Baudelaire
- Approf.: "Lo Spleen: storia di una parola" (p.219), "Esistenze maledette" (p.220)
- La narrativa decadente: i romanzi dell'Estetismo (p.209)
- Huysmans, "A ritroso" (p.240) - cenni
- Oscar Wilde e "Il ritratto di Dorian Gray": lettura integrale
6. DECADENTISMO ITALIANO / Scritture ribelli e lirica
- Scapigliatura
- Da "Fosca": "Il primo colloquio d'amore tra Giorgio e Fosca" (p.268)
- Futurismo
- Marinetti, "Manifesto del Futurismo" (p.278)
- "Manifesto tecnico della letteratura futurista" (Testo in fotocopia).
- La lirica all'inizio del Novecento
- Crepuscolari
- Gozzano, "La signorina Felicita" (Testo in fotocopia)
7. D'ANNUNZIO
- Biografia, pensiero, tematiche
- Produzione letteraria: novelle e romanzi
- Produzione letteraria: "Laudi"
- Da "Il piacere": "L'attesa di Elena"(p.317) "Il conte Andrea Sperelli" (p.321)
- "La pioggia nel pineto" (p.339)
8. PASCOLI
- Biografia, pensiero
- Raccolte poetiche, temi, linguaggio
- "Il fanciullino". Lettura de "Il fanciullo che è in noi" (p.376)
- "Novembre" (p.382)
- "Lavandare" (p.389)
- "X agosto" (p.394)
- "Il gelsomino notturno" (p.423)
9. PRIMO NOVECENTO / Il romanzo europeo
- Il nuovo romanzo novecentesco
- Dostoevskij, "Delitto e castigo". Lettura de "Delitto e fuga" (p.500)
- Tolstoj, "Anna Karenina".
- Joyce, "Ulisse" e il flusso di coscienza. Lettura de "Mr. Bloom a un funerale" (p.533)
10. SVEVO
- Biografia e pensiero
- Approf.: "Svevo e la psicoanalisi" (p.593)

- I primi due romanzi: "Una vita" e "Senilità"
- Da "Senilità": L'incipit del romanzo (p.575)
- "La coscienza di Zeno"
- Da "La coscienza di Zeno": "Prefazione e Preambolo" (p.589), "L'ultima sigaretta" (p.594), "Psico-analisi"(p.607)
11. PIRANDELLO
- Biografia e pensiero
- La poetica. Da "L'umorismo", "Avvertimento e sentimento del contrario" (testo in fotocopia)
- La produzione letteraria
- Le novelle. Lettura de "La patente"(p.644)
- I romanzi. Lettura integrale de "Il fu Mattia Pascal", trama e temi de "Uno, nessuno, centomila"
- Il teatro. Trama e temi de "Enrico IV"
12. TRA LE DUE GUERRE / Contesto, cultura, correnti
- Cultura e letteratura negli anni Venti e Trenta: caratteri generali
- Le riviste
13. UNGARETTI
- Biografia e pensiero
- Le raccolte poetiche
- "Il porto sepolto" (p.46 tomo B)
- "San Martino del Carso" (p.55 tomo B)
- "Veglia", "Fratelli", "Sono una creatura", "Soldati" (p.58 tomo B)
- "Allegria di naufragi" (p. 67 tomo B)
- "Mattina" (p.68 tomo B)
- Frammenti per la morte del figlio (testo in fotocopia)
14. SABA
- Biografia e pensiero
- La poetica dell'"onestà". I temi della poesia di Saba
- Il "Canzoniere"
- "La capra" (p.102 tomo B)
- "Città vecchia" (p.111 tomo B)
- "Ed amai nuovamente" (p.115 tomo B)
- "Mio padre è stato per me l'assassino" (p.118 tomo B)
- "Amai" (p.124 tomo B)
- "Ulisse" (p.126 tomo B)
15. SECONDO DOPOGUERRA / Contesto, cultura, correnti
- Ermetismo
- Il "Politecnico" e la polemica Togliatti - Vittorini
- Il Neorealismo
16. VITTORINI
- Biografia, pensiero, romanzi
- La collaborazione con Pavese in "Americana"
- Da "Conversazione in Sicilia": "Gli astratti furori di Silvestro" (p. 331 tomo B)
17. NARRATIVA del NOVECENTO / letture integrali
- Wilde, "Il ritratto di Dorian Gray"
- Pirandello, "Il fu Mattia Pascal"
- Levi, "Se questo è un uomo"
18. SCRITTURA e COMUNICAZIONE
- Regole grammaticali - linguistiche
- Tipologia A, B e C dell'E.d.S.

Metodologie per il conseguimento delle competenze

- Lezioni frontali e dialogate
- Esercitazioni individuali, sia in classe sia domestiche
- Approccio pluri e interdisciplinare a tematiche concordate col Consiglio di Classe
- Analisi di testi
- Utilizzo del libro di testo
- Utilizzo di dispense fornite dal docente
- Utilizzo di strumenti multimediali
- Utilizzo di Classroom per la condivisione di alcuni materiali

Modalità di verifica

Strumenti

- Prove scritte nelle tipologie A, B e C previste dall'Esame di Stato

- Interrogazioni orali
- Interventi orali durante l'esecuzione di attività in classe o in riferimento alla lezione del giorno.
- Questionari a risposta aperta
- Esercizi di analisi e interpretazione dei testi scritti
- Schede di lettura
- Esercitazioni domestiche
- Puntualità e precisione nella consegna e nello svolgimento dei compiti.

Tempi

Primo e secondo quadrimestre

Scritto: due voti per quadrimestre

Orale: due voti per quadrimestre derivanti da interrogazioni complete, più alcuni voti parziali (in riferimento a parti ridotte di programma e a schedature di libri letti). Si aggiungano verifiche scritte e orali di recupero insufficienze.

Criteri e griglie di valutazione

Per valutazione s'intende la misurazione dell'apprendimento più una X che è la variabile che deve tenere conto dei seguenti fattori: i livelli minimi di accettabilità per l'accesso alla classe successiva (fissati nelle riunioni di dipartimento disciplinare), il percorso di apprendimento e lo stile cognitivo (intuizione, riflessione) di ciascun allievo, la motivazione all'apprendimento, la partecipazione all'attività didattica, il metodo di studio, l'impegno e la progressione di apprendimento.

Pertanto, alla luce di tali considerazioni, si formulano i seguenti criteri generali di valutazione:

NULLO quando lo studente non permette una valutazione delle proprie conoscenze.

GRAVEMENTE INSUFFICIENTE quando lo studente non conosce le indispensabili nozioni, non si esprime con coerenza logico-linguistica né con proprietà lessicale e sintattica, argomenta in modo confuso, non conosce rapporti testo-contesto.

INSUFFICIENTE quando lo studente fraintende le domande o le tracce perché le sue informazioni sono limitate, ha difficoltà di collegamento logico-linguistico e di correttezza formale, fornisce interpretazioni solo frammentarie, conosce vagamente i rapporti testo-contesto.

SUFFICIENTE quando lo studente dimostra di aver acquisito le conoscenze essenziali, si esprime con accettabile proprietà linguistica e coerenza logica, dimostra di possedere elementi fondamentali di orientamento sui temi proposti.

DISCRETO quando lo studente conosce in modo più articolato le nozioni essenziali, si esprime con proprietà lessicale e coerenza logica, sa approfondire, almeno in un certo grado, gli argomenti proposti.

BUONO quando lo studente evidenzia una conoscenza sicura dei contenuti, unita a facilità di collegamenti.

OTTIMO corrisponde ad una conoscenza sicura e completa degli aspetti principali e secondari dei diversi argomenti, unita ad una certa autonomia critica.

GRIGLIA VALUTAZIONE ITALIANO SCRITTO

Nelle prove scritte svolte durante l'a.s. è stata utilizzata la griglia di seguito riportata. Nella simulazione di I prova d'Esame è stata utilizzata la griglia ministeriale, riportata nella parte finale del presente Documento.

Tipologia	Indicatori	Valutazione	Punteggio totale
Tema di ordine generale/ argomentativo	1)Pertinenza e contenuti		
	2)Coerenza e coesione tra le parti		
	3)Tecnica di svolgimento della tipologia scelta		
	4)Ortografia e lessico		
	5)Sintassi e punteggiatura		
Tipologia	Indicatori	Valutazione	Punteggio totale
Analisi del testo letterario	1)Comprensione		
	2)Analisi del testo		

	3) Interpretazione e approfondimenti		
	4) Coesione e coerenza		
	5) Ortografia e lessico		
	6) Sintassi e punteggiatura		
LA VALUTAZIONE viene effettuata in DECIMI nell'ambito delle seguenti corrispondenze di punteggio: Gravemente insufficiente: 3-4 - Insufficiente: 5 - Sufficiente: 6 - Discreto: 7 - Buono: 8 - Ottimo: 9-10			
Giudizio complessivo			VOTO

GRIGLIA VALUTAZIONE ITALIANO ORALE

N.	DESCRITTORE	VOTO
1	Conoscenza nulla o con gravi errori concettuali. Esposizione alquanto stentata	2/3
2	Conoscenza parziale degli argomenti proposti, mancanza di coerenza logico-linguistica, di proprietà lessicale e sintattica. Argomentazione confusa, priva di contestualizzazione. Esposizione stentata	4
3	Conoscenza limitata degli argomenti con fraintendimento delle domande; lacune interpretative e di contestualizzazione; esposizione insicura e difficoltosa sul piano logico-linguistico	5
4	Conoscenze corrette ed essenziali; sufficiente capacità di orientamento entro gli argomenti proposti; espressione accettabile sul piano logico-linguistico	6
5	Conoscenza articolata delle nozioni essenziali unita ad individuale capacità di approfondimento; esposizione chiara e corretta	7
6	Conoscenza completa e sicura degli argomenti, buona disposizione ai collegamenti concettuali; esposizione chiara e corretta	8
7	Conoscenza esauriente degli argomenti, capacità di contestualizzazione, di collegamenti interdisciplinari e autonomia critica. Esposizione chiara, corretta, appropriata e sintatticamente sicura.	9/10

Testo in adozione

PAOLO DI SACCO, *Incontro con la letteratura*, voll. 3a-3b, Ed. Scol. Bruno Mondadori

Docente	GIOVANNA FRANZIN
Articolazione	Viticultura ed Enologia
Classe	5^ B VE
	ore settimanali 3
	totale ore svolte ore 82

Risultati raggiunti dalla classe

La docente ha riscontrato adeguata collaborazione anche se l'attenzione e l'impegno non sono stati per tutti sempre costanti. La maggioranza degli alunni ha ottenuto risultati positivi dimostrando di comprendere testi scritti inerenti agli argomenti affrontati e di saper rispondere in modo sufficientemente corretto e coerente con il contenuto del testo stesso alle domande di comprensione scritta, anche se alcuni possono avere talora qualche difficoltà. In genere sanno organizzare brevi esposizioni orali sugli argomenti del programma, rispondono adeguatamente a domande sui concetti chiave degli argomenti trattati. Nella maggioranza dei casi si esprimono oralmente con sufficiente chiarezza pur con qualche imperfezione di pronuncia e talora commettendo errori di grammatica e sintassi; un gruppo ristretto di alunni risulta più fluente e corretto.

Abilità

Al termine del secondo Biennio e dell'anno conclusivo gli studenti tendono ad aver acquisito una certa padronanza delle strutture, funzioni e nozioni del livello B1 del Quadro Comune Europeo mentre pochi di loro si avvicinano al livello B2.

Conoscenze/Contenuti

Sono stati trattati **argomenti di carattere tecnico** attraverso l'analisi di testi tratti dal libro di letture tecniche Smart Farming, Capitello Editore, mentre altri argomenti sono stati trattati mediante materiale fotocopiato o inviato tramite Classroom. Gli alunni conoscono i contenuti fondamentali dei testi sotto elencati sviluppati mediante task-oriented activities, listening comprehensions, text analysis exercises e questionnaires.

- **Farming practices:** industrial, sustainable and organic farming
- **Viticulture and Wine:** Viticulture, Growing grape vines, Vine diseases and pests; Winemaking, Growing organic grapes, Sustainable viticulture and organic wine; Wine and the Arts, how to describe a visual image, description of a painting.
- **Farm management and marketing:** Farm management; Agricultural marketing; The EU and CAP; The FAO.

Si sono dedicate alcune lezioni, con materiale fotocopiato e spiegazioni frontali ad **argomenti** di carattere interdisciplinare con l'**area storico-letteraria** ed in particolare:

- The world of fiction;
- G. Orwell and Animal Farm;
- F.S.Fitzgerald and the Roaring Twenties; Visione del film "The Great Gatsby" di Baz Luhrmann.

Si sono dedicate 5 ore alle seguenti tematiche nell'ambito della materia **Educazione Civica:**

Slavery and cotton pickers in the USA; The Civil Rights Movement. M. L. King and his speech "I have a dream", The present situation: Black lives matter.

Nell'ambito delle attività di **speaking** gli studenti sono stati allenati a discutere i seguenti **argomenti di conversazione** prevalentemente associati al testo Best Choice B2, Editore Pearson:

- Talking about the past: the best/ worst moment/s at Gallini; an episode, experience, project you particularly liked; a person you will never forget (a teacher, a classmate or a staff member); your favourite subject
- Talking about the future: your ideal career; your future job/ studies; your ambitions ; your idea of success and fame
- A sporting life
- Saving our planet
- Business

Metodologia didattica

Si sono seguite le seguenti indicazioni metodologiche:

- utilizzazione di un approccio di tipo comunicativo in cui l'acquisizione della lingua da parte dello studente avvenga in modo operativo mediante lo svolgimento di attività su compiti specifici;
- presentazione di situazioni realistiche e di lessico relativo alla sfera personale, l'attualità e ad argomenti di indirizzo;
- uso prevalente della L2 nella conduzione dell'insegnamento con spiegazioni in italiano, se richiesto dalle classi, per quanto riguarda il funzionamento delle strutture grammaticali.
- gradualità nella presentazione delle strutture della lingua e ripresa e puntualizzazione delle stesse in modo ciclico e presentazione modulare degli argomenti;
- utilizzazione di un metodo prevalentemente induttivo nell'acquisizione delle strutture grammaticali per favorire il coinvolgimento diretto degli alunni e stimolarli alla riflessione sui meccanismi di funzionamento della lingua inglese e all'analisi contrastiva con le strutture della lingua italiana;
- uso di ausili didattici del laboratorio di lingue per gli esercizi di ascolto e di pronuncia con possibilità di lavoro a coppie per l'esercitazione delle abilità orali e di utilizzare la rete come fonte di informazioni per ricerche e approfondimenti.
- Utilizzo di Classroom per la condivisione dei documenti e compiti

Modalità di verifica

Strumenti

Sono stati verificati i progressi nell'acquisizione delle abilità scritte attraverso un'ampia tipologia di attività fra cui: esercizi strutturali, open dialogues, composizioni semi-guidate o libere di testi, relazioni e brevi traduzioni, esercizi di completamento e di lessico, questionari di comprensione del testo mediante domande aperte o esercizi di vero/falso o a scelta multipla.

L'accertamento delle abilità orali è avvenuto attraverso: interrogazioni tradizionali basate su brevi conversazioni che simulano situazioni comunicative autentiche e reali scopi comunicativi, relazioni orali su argomenti d'indirizzo e di contenuto storico letterario.

Tempi

Sono stati previsti almeno due voti a quadrimestre con una proposta di voto unico ad ogni scrutinio. Si è tenuto conto per la valutazione finale, oltre che degli esiti delle singole prove, anche degli interventi degli alunni durante l'esecuzione di attività assegnate in classe o sulla lezione del giorno.

Criteri e griglie di valutazione

Per le prove oggettive si attribuiscono punteggi per ogni esercizio e il voto finale è riportato in decimi in relazione al punteggio conseguito rispetto al totale con il livello di sufficienza fissato a 60 %.

La valutazione finale tiene conto, oltre che del risultato delle verifiche, anche della partecipazione, dell'impegno, della personalità, dei ritmi e stili di apprendimento di ogni singolo alunno.

GRIGLIA VALUTAZIONE INGLESE ORALE

Voto	Comprensione/produzione	Contenuti	Uso della lingua (morfosintassi, lessico, spelling)	Fluency e pronuncia
1-2	Nulla o scarsissima comprensione/produzione di messaggi/ informazioni; task non portato a termine o estrema difficoltà a seguirne le istruzioni.	Conoscenza nulla	Nulla o scarsa conoscenza delle strutture morfosintattiche e del lessico	Esposizione nulla o molto scarsa
3-4	task eseguito molto parzialmente, gravi difficoltà di comprensione/produzione	Conoscenza scarsa e inadeguata	numerosi e gravi errori che ostacolano la comunicazione	Esposizione molto impacciata con numerosi e gravi errori
5	Difficoltà a portare a termine il task e incompleta comprensione/produzione	Conoscenza lacunosa	errori che talora pregiudicano la comunicazione e denotano uso incerto delle strutture	Esposizione poco scorrevole con errori di pronuncia
6	task portato a termine, comprensione/produzione essenziali	Conoscenza adeguata, ma non approfondita	esitazioni ed errori che però non pregiudicano la comunicazione	Esposizione semplice, ma abbastanza scorrevole con alcuni errori di pronuncia
7	task portato a termine, comprensione/produzione abbastanza sicura e pertinente	Conoscenza appropriata	pochi errori che non ostacolano la comunicazione, uso	Esposizione abbastanza sicura con inesattezze di

			sostanzialmente adeguato di strutture/lessico	pronuncia
8	<i>task</i> portato a termine con sicurezza, comprensione/produzione completa	Conoscenza precisa e approfondita	Uso corretto di strutture/lessico con poche imprecisioni	Esposizione chiara e fluente con imprecisioni
9/10	<i>task</i> portato a termine brillantemente, comprensione/produzione approfondita e articolata	Conoscenza molto approfondita e ampia, talora rielaborata in modo personale	Uso corretto di strutture/lessico, appropriato al contesto e al registro	Esposizione molto fluente con imprecisioni irrilevanti

SCRITTO: Per le prove oggettive si attribuiscono punteggi per ogni esercizio e il voto finale è riportato in decimi in relazione al punteggio conseguito rispetto al totale con il livello di sufficienza fissato al 60%. La griglia che segue può essere adattata a diverse tipologie di verifica.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE INGLESE SCRITTO

Voto	Comprensione/produzione	Uso della lingua (morfosintassi, lessico, spelling)
1-2	Nulla o scarsissima comprensione/produzione di messaggi/informazioni; <i>task</i> non portato a termine o estrema difficoltà a seguirne le istruzioni.	Nulla o scarsa conoscenza delle strutture morfosintattiche e del lessico e spelling
3-4	<i>task</i> eseguito molto parzialmente, gravi difficoltà di comprensione/produzione	numerosi e gravi errori che impediscono o rendono piuttosto faticosa la comunicazione
5	Difficoltà a portare a termine il <i>task</i> e incompleta comprensione/produzione	errori che talora pregiudicano la comunicazione e denotano uso incerto delle strutture
6	<i>task</i> portato a termine, comprensione/produzione essenziali	esitazioni ed errori che però non pregiudicano la comunicazione, spelling e lessico accettabili.
7	<i>task</i> portato a termine, comprensione/produzione abbastanza sicura e pertinente	pochi errori che non ostacolano la comunicazione, uso sostanzialmente adeguato di strutture/lessico/spelling
8	<i>task</i> portato a termine con sicurezza, comprensione/produzione completa	Uso corretto di strutture/lessico/spelling con poche imprecisioni
9-10	<i>task</i> portato a termine brillantemente, comprensione/produzione approfondita e articolata	Accurato e appropriato uso di strutture/lessico/spelling strutture e del lessico con imprecisioni irrilevanti

Testo in adozione

SPIAZZI, TAVELLA, LAYTON, *Performer B2* Zanichelli Editore

BIANCO, GENTILE, JENKINS, *Smart Farming*, Capitello Editore

Docente	LAURA FERRARI
Articolazione	Viticoltura ed Enologia
Classe	5^ B VE ore settimanali 2 totale ore svolte 59 al 13-5-23 + 6 entro termine lezioni Totale ore per EDUCAZIONE CIVICA 6

Risultati raggiunti dalla classe

Gli allievi hanno mantenuto un comportamento mediamente corretto durante le lezioni. Un ristretto gruppo si è mostrato disponibile al dialogo educativo, la maggior parte è rimasta passiva. Pochissimi si sono avvalsi di un proficuo metodo di studio e si sono impegnati con continuità, la maggioranza ha utilizzato un metodo scarsamente efficace, concentrando lo studio a ridosso delle verifiche, non sempre in modo sufficiente.

Premesso che alcune parti del programma sono state svolte in modo sintetico, gli obiettivi prefissati sono stati conseguiti a livello sufficiente-discreto dalla maggior parte degli allievi. Un ristretto numero di studenti è pervenuto ad una preparazione più che buona, manifestando capacità di rielaborazione personale e di esposizione linguistica appropriata. Permane in un gruppo una preparazione incerta e lacunosa.

Abilità

Gli allievi hanno conseguito le seguenti abilità a diverso livello, alcuni non completamente:

- Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.
- Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici e individuarne i nessi con i contesti internazionali e alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.
- Sviluppare un metodo storico adatto a costruire schemi ragionativi sintetici e ad individuare nessi causali e consequenziali.
- Riconoscere le relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica (con particolare riferimento ai settori produttivi e agli indirizzi di studio) e contesti ambientali, demografici, socioeconomici, politici e culturali.
- Inquadrare i beni ambientali, culturali ed artistici nel periodo storico di riferimento.
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato.
- Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.
- Analizzare le radici storiche e l'evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali.
- Utilizzare una terminologia adeguata.

Conoscenze

Gli allievi hanno acquisito le seguenti conoscenze a diverso livello, alcuni non completamente:

- Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.
- Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale (quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale, limiti dello sviluppo, violazioni e conquiste dei diritti fondamentali, nuovi soggetti e movimenti).
- Modelli culturali a confronto: conflitti, scambi e dialogo interculturale.
- Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socioeconomiche.
- Problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro.
- Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea.
- Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.

Il conseguimento di Risultati e Abilità è relativo anche ad Educazione Civica.
Alcune delle Conoscenze sopra riportate riguardano anche Educazione Civica

Contenuti

1. PRIMO NOVECENTO
- La Belle époque
- La società e i partiti di massa
- Letture: "Il sistema Ford" (p.13), "Il darwinismo sociale"(p.16), "Pubblicità di massa per un mercato di massa"(p.20)
2. ETA' GIOLITTIANA
- Il progetto politico di Giolitti
- Le contraddizioni di Giolitti
- Le riforme giolittiane
- Il decollo industriale
- Politica estera
- Letture: "Un discorso di Giolitti" (p.25), "Milano, prima città industriale"(p.42)
3. VENTI DI GUERRA
- Nuove alleanze, Gran Bretagna, Francia
- Il primato industriale della Germania
- L'impero asburgico al collasso, i Balcani polveriera d'Europa
- Irredentismo italiano
4. PRIMA GUERRA MONDIALE
- Lo scoppio della guerra
- Principali eventi bellici 1914-15
- L'Italia in guerra
- Principali eventi bellici 1916-17-18
- Approfond.: "Francesco Giuseppe e Sissi" (p.89), "Le armi della Prima guerra mondiale" (p.90)
5. PRIMO DOPOGUERRA
- I problemi del dopoguerra
- I trattati di pace e i 14 punti di Wilson
- In sintesi: dittature e democrazie in Europa
- Cenni alla Turchia. Genocidio Armeni
6. Dalla RIVOLUZIONE RUSSA allo STALINISMO
- L'impero russo nel XIX secolo. Bolscevichi e Menscevichi
- La rivoluzione di ottobre 1917 (sintesi)
- Lenin e la nascita dell'URSS. La guerra civile e il comunismo di guerra.
- L'URSS di Stalin. I piani quinquennali. Lo stalinismo.
- Approfond.: "Lenin nel vagone blindato"(p.123), "Stalin"(p.142)
7. ITALIA E FASCISMO
- La crisi del dopoguerra
- Il biennio rosso
- Mussolini alla conquista del potere: dai fasci alla marcia su Roma
- La dittatura fascista
- Approfond.: "Mussolini oratore"(p.160), "Benito Mussolini" (p.174), "Le tecniche di propaganda inventate dal duce"(p.177)
- Corporativismo, il regime e la Chiesa
- Politica economico-sociale, autarchia.
- Cultura fascista
- La politica estera // Lettura: "Le inique sanzioni e l'autarchia"(p.169)
- L'Italia antifascista
- Approfond: "Quota 90..." (p.176)
8. CRISI DEL 1929
- La crescita degli Stati Uniti // Approfond.: "I ruggenti anni Venti"(p.184)
- Il "Big Crash" e la Grande depressione
- Roosevelt e il New Deal
9. GERMANIA E NAZISMO
- Germania nel dopoguerra. La repubblica di Weimar
- L'ascesa al potere di Hitler
- Approfond.: "Le radici culturali di Hitler"(p.202), "Adolf Hitler"(p.222)
- L'ideologia nazista e il "Nuovo ordine" nazionalsocialista
- Terzo Reich - Economia e società
- Terzo Reich - Politica interna: propaganda e consenso, dissenso e repressione.
- Terzo Reich: la persecuzione degli ebrei, campi di concentramento e di sterminio. // Lettura: "La reazione degli ebrei e del mondo di fronte alle leggi razziali"(p.213)
10. PREPARATIVI DI GUERRA
- La guerra civile spagnola // Approfond. di arte: "La guerra di Spagna e Guernica"(p.238)
- Alleanza Mussolini-Hitler

- La politica estera della Germania
- Fascismi e autoritarismi, democrazie//Approfond.: "Il totalitarismo imperfetto"(p.228)
11. SECONDA GUERRA MONDIALE
- 1939: lo scoppio del conflitto. 1940: principali eventi bellici e ruolo dell'Italia. 1941: principali eventi bellici
- 1942-1943: principali eventi bellici.
- 1944-1945: principali eventi bellici e fine del conflitto.
- L' Olocausto
- Approfondimento-dossier cittadinanza: "I carnefici dell'Olocausto"(p.268)
- Approfond.: "Le invenzioni, dalla guerra all'uso quotidiano"(p.266)
12. ITALIA: "GUERRA PARALLELA" E RESISTENZA
- L'Italia entra in guerra: operazioni militari
- Sbarco degli Alleati e caduta del fascismo
- La Resistenza
- Le foibe
- Approfondimenti: "Le vittorie dei siluri umani" (p.294), "Soldati italiani in Russia"(p.299), "L'Italia senza pane" (p.302), "Una battaglia terribile..." (p.305)
13. IL MONDO NEL DOPOGUERRA
- Gli anni difficili del dopoguerra
- USA e URSS
- L'Europa nel dopoguerra
- La Germania e Berlino, interventi sovietici nella Germania dell'Est
- Approfondimenti: "Bretton Woods e il nuovo ordine monetario" (p.338), "Dietro le quinte delle due superpotenze" (p.339)
14. "GUERRA FREDDA"
- Guerra fredda ed equilibrio del terrore. Approfondimenti: "Esperimenti nucleari" (p.346)
- Guerra di Corea
- Europa occidentale durante la guerra fredda
- Rinascita del Giappone
- Maccartismo
15. DECOLONIZZAZIONE
- Caratteri generali della decolonizzazione
- Decolonizzazione in Africa (lineamenti generali). L'apartheid in Sudafrica.
- India e Gandhi (sintesi) // Approf.: "Gandhi" (p.385)
- Indocina e Vietnam (brevi cenni)
16. DISTENSIONE
- USA e URSS nel processo di distensione
- Le rivolte nei Paesi satelliti
- Giovanni XXIII e Concilio Vaticano II
- Kennedy e la "Nuova frontiera".
- Il muro di Berlino
- La crisi di Cuba
- Discriminazione e segregazione razziale negli USA - M. L. King
17. SESSANTOTTO
- Le radici del movimento
- Caratteristiche del movimento nel mondo e in Italia
- La fine del movimento e la Primavera di Praga
18. ITALIA REPUBBLICANA: dalla RICOSTRUZIONE a TANGENTOPOLI
- Aspetti politici (lineamenti generali): da monarchia a repubblica, De Gasperi e Togliatti, centrismo
- Aspetti economici: la Ricostruzione. // Approf.: "L'emblema della Repubblica"(p.454)
- Aspetti economici: gli anni del "boom"
- Emigrazione italiana anni Sessanta
- Terrorismo "nero", terrorismo "rosso" e Aldo Moro (cenni)
19. EDUCAZIONE CIVICA*
- I carnefici dell'Olocausto (Scheda p.268)
- La Costituzione italiana (scheda p. 565)
- L'ONU e la "Dichiarazione universale dei diritti umani" (scheda p. 561)

* Il punto 19 costituisce la materia **EDUCAZIONE CIVICA**

Metodologia didattica

- Lezione frontale e dialogata
- Schematizzazione di testi storici complessi
- Utilizzo di dispense fornite dal docente

- Analisi di immagini, in particolare dell'apparato iconografico del libro di testo
- Analisi di mappe concettuali, di carte geografiche e geopolitiche
- Accesso ai documenti web
- Approccio pluri e interdisciplinare a tematiche concordate col Consiglio di Classe

Modalità di verifica

Strumenti

Interrogazioni orali

Interventi orali durante l'esecuzione di attività in classe o in riferimento alla lezione del giorno

Questionari a risposta aperta

Esercizi di analisi e interpretazione di testi storici

Esercitazioni domestiche

Puntualità e precisione nella consegna e nello svolgimento dei compiti

Tempi

Almeno due voti per ogni quadrimestre.

Criteri di valutazione

Come quelli di letteratura italiana.

GRIGLIA VALUTAZIONE ORALE

N.	DESCRITTORE	VOTO
1	Conoscenza nulla o con gravi errori concettuali. Esposizione alquanto stentata	2/3
2	Conoscenza parziale degli argomenti proposti, mancanza di coerenza logico-linguistica, di proprietà lessicale e sintattica. Argomentazione confusa, priva di contestualizzazione. Esposizione stentata	4
3	Conoscenza limitata degli argomenti con fraintendimento delle domande; lacune interpretative e di contestualizzazione; esposizione insicura e difficoltosa sul piano logico-linguistico	5
4	Conoscenze corrette ed essenziali; sufficiente capacità di orientamento entro gli argomenti proposti; espressione accettabile sul piano logico-linguistico	6
5	Conoscenza articolata delle nozioni essenziali unita ad individuale capacità di approfondimento; esposizione chiara e corretta	7
6	Conoscenza completa e sicura degli argomenti, buona disposizione ai collegamenti concettuali; esposizione chiara e corretta	8
7	Conoscenza esauriente degli argomenti, capacità di contestualizzazione, di collegamenti interdisciplinari e autonomia critica. Esposizione chiara, corretta, appropriata e sintatticamente sicura.	9/10

Testo in adozione

V. CALVANI, *Una storia per il futuro. Il Novecento e oggi*, vol. terzo, Arnoldo Mondadori Scuola

Docente**TIZIANA MARTINELLO****Articolazione**

Viticoltura ed Enologia

Classe**5^A B VE**

ore settimanali 3

totale ore svolte **63** al 12-5-23 + **9** entro termine lezioni**Risultati raggiunti dalla classe**

La partecipazione alle lezioni per molti alunni è risultata parziale e passiva, per pochi pienamente positiva.

L'impegno nello studio per alcuni si è rivelato assiduo e proficuo, mentre per altri è stato discontinuo e non sempre adeguato alla complessità dei contenuti curricolari della materia.

Il metodo di studio per alcuni è stato preciso ed organizzato ed ha consentito di gettare le basi per un approccio critico alla disciplina, per altri invece è risultato poco meditato, superficiale con una preparazione concentrata prevalentemente a ridosso delle verifiche.

Alcuni alunni hanno difficoltà nell'organizzare le conoscenze e rielaborare i contenuti, anche perché meno inclini alla materia, pochi sanno utilizzare consapevolmente metodi e strumenti della disciplina.

Abilità

Individuare le principali proprietà delle funzioni.

Studiare e graficare funzioni algebriche (razionali ed irrazionali) e trascendenti (logaritmiche, esponenziali e goniometriche).

Conoscenze/Contenuti

1. Le funzioni reali di variabile reale
- La struttura di \mathbb{R}
- Massimo, minimo, estremo superiore e inferiore
- Gli intorni
- Punti di accumulazione
- Definizione di funzione
- Classificazione delle funzioni
- Dominio e codominio di una funzione
- Studio del segno di una funzione
- Proprietà delle funzioni
- Funzioni iniettive, suriettive, biettive
- Funzione inversa
- Funzioni composte
2. I limiti
- Il concetto di limite
- Continuità di una funzione
- Limiti di funzioni elementari
- L'algebra dei limiti
- Forme di indecisione di funzioni algebriche
- Limiti di funzioni polinomiali

- Limiti di funzioni razionali fratte
- Limiti di funzioni algebriche irrazionali
- Forme di indecisione di funzioni trascendenti
- Limiti di funzioni goniometriche
- Limiti di funzioni esponenziali e logaritmiche
- Limiti notevoli
- Infiniti e Infinitesimi e loro confronto
- Gerarchie degli infiniti
- Stime asintotiche
3. Continuità
- Funzioni continue
- Continuità in un punto
- Punti singolari e loro classificazione
- Asintoti
- Grafico probabile di una funzione
4. La derivata
- Il concetto di derivata
- Derivate delle funzioni elementari
- Algebra delle derivate
- Derivata della funzione composta
- Derivata della funzione inversa
- Classificazione e studio dei punti di non derivabilità
- La derivata seconda
5. Lo studio di funzione
- Dominio della funzione
- Simmetrie e periodicità
- Intersezione con gli assi
- Segno della funzione
- Comportamento agli estremi del dominio e asintoti
- Criterio di monotonia per le funzioni derivabili
- Calcolo dei punti stazionari con la derivata prima
- Studio della concavità e convessità con la derivata seconda
- Ricerca dei punti di flesso
- Grafico della funzione

Metodologia didattica

Le lezioni, di tipo frontale, sono state svolte in modo da coinvolgere gli studenti nella risoluzione di esercizi e problemi, guidandoli nel cogliere il metodo e il modello matematico da applicare. Gli studenti attraverso discussioni guidate sono stati stimolati all'osservazione e alla riflessione sui problemi in esame. Attraverso le esercitazioni proposte gli alunni hanno preso dimestichezza nell'uso dei teoremi e dei metodi presentati.

Modalità di verifica

Strumenti

- Risoluzione di esercizi e problemi
- Test a risposta multipla o aperta
- Test Vero o falso
- Verifiche orali

Tempi

Sono state effettuate due verifiche scritte durante il primo quadrimestre e tre verifiche scritte durante il secondo quadrimestre. Per ogni voto insufficiente è stata programmata una verifica scritta o orale di recupero insufficienze.

Criteri e griglie di valutazione

Criteri

Si terrà conto della situazione di partenza dei singoli allievi e dei progressi evidenziati durante tutto il percorso didattico-educativo, dell'impegno profuso nello studio e delle competenze di base raggiunte.

- Gravemente insufficiente/insufficiente: Livello base non raggiunto.
- Sufficiente - Livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.
- Discreto - Livello intermedio: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.
- Buono/Ottimo - Livello avanzato: lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

Griglia di Valutazione

La griglia è utilizzata per la valutazione delle prove scritte e orali.

La valutazione di ogni prova viene espressa con un punteggio compreso tra 1 e 10

CONOSCENZE	APPLICAZIONE DELLE CONOSCENZE	CAPACITA'	VALUTAZIONE
Assenti o frammentarie	Uso molto confuso	L'alunno analizza con grande difficoltà l'argomento proposto	≤ 4
Incomplete	Uso confuso	L'alunno affronta l'argomento proposto con grande incertezza	4,5- 5
Sostanzialmente complete	Uso abbastanza corretto	L'alunno è in grado di individuare i concetti chiave	5,5- 6
Complete	Uso corretto	L'alunno è in grado di individuare i concetti chiave e stabilire semplici collegamenti	6,5-7
Approfondite	Uso scorrevole	L'alunno è in grado di individuare i concetti chiave e stabilire validi collegamenti	7,5-8- 8,5
Approfondite	Uso corretto e personale	L'alunno è in grado di individuare i concetti chiave, stabilire validi collegamenti e sintetizzare in modo coerente	9 -9,5-10

Si utilizza la seguente griglia per i test a risposta multipla e con risposte del tipo vero o falso.

INDICATORI	PUNTEGGIO
Risposta completa	1
Risposta parzialmente completa	0,5
Risposta non data	0
Risposta errata	0

La valutazione della prova viene calcolata applicando la seguente formula

Valutazione della prova = $(PG \times 9) / PM + 1$

PG = punteggio grezzo

PM = punteggio massimo conseguibile

Testo in adozione

LEONARDO SASSO, *La matematica a colori* EDIZIONE ARANCIONE SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO. VOLUMI 4,5 + EBOOK, PETRINI EDITORE

Docente	ELENA D'AMICO
Articolazione	Viticoltura ed Enologia
Classe	5^ B VE ore settimanali 2 totale ore svolte 53

Risultati raggiunti dalla classe

Livelli di preparazione raggiunti:

- Il livello delle capacità condizionali può considerarsi buone
- Le capacità coordinative sono buone
- Le conoscenze dei giochi di squadra acquisite sono più che buone

Competenze specifiche

Le attività motorie proposte mirano all'acquisizione ed all'affinamento di abilità specifiche per migliorare il controllo corporeo, l'esecuzione dei gesti e degli schemi motori, in modo ergonomico, efficace e corretto. Le prove pratiche rendono evidenti i cambiamenti avvenuti e l'evoluzione tra il livello iniziale e quello finale.

- potenziamento delle capacità condizionali
- sviluppo delle capacità coordinative
- conoscenza e pratica delle attività sportive di squadra ed individuali

Abilità

- Si avvale delle capacità condizionali in modo adeguato a seconda delle diverse attività proposte
- E' in grado di modulare le capacità coordinative in maniera organica ed armonica
- Esegue i fondamentali individuali e di squadra dei giochi sportivi affrontati
- Si avvale dell'esperienza e degli errori personali per correggere l'esecuzione dei gesti motori

Conoscenze

- Conoscere le basi del regolamento tecnico degli sport praticati assumendo anche il ruolo di arbitro o di giudice
- Saper utilizzare il materiale sportivo e gli attrezzi correttamente e in sicurezza
- Partire dagli errori di esecuzione per correggere i gesti sportivi e/o motori
- Conosce la terminologia specifica della disciplina

Contenuti - Attività Pratica:

> Prove d'ingresso e Test sulle Capacità Condizionali

Test 1000 mt.

Test Addominali su 60sec.

Test salto in lungo da fermo

Test lancio palla medica frontale

> Sport individuali e di squadra

Esecuzione tecnica dei fondamentali di ciascuna disciplina:

- Calcetto
- Pallacanestro
- Pallavolo
- Rugby-flag
- Unihockey
- Badminton

> Arrampicata Boulder

Equilibrio e percezione corporea nella traslocazione

Le cadute: tecnica di caduta dalla parete e elementi sulla sicurezza

Tecnica di presa e appoggio, bilanciamento del movimento

Traslocazioni a parete in orizzontale e progressione verticale

> Atletica leggera

Lancio del vortex e del giavellotto didattico: tecnica di impugnatura e rilascio dell'attrezzo, esecuzione

del lancio con traslocazione lineare, regolamento di gara.

Contenuti - Attività Teorica:

> Sport di squadra

regolamento di gioco nei suoi elementi basilari:

- Calcetto
- Pallacanestro
- Pallavolo
- Rugby-flag
- Unihockey
- Badminton

> Atletica leggera

- regolamento di gara del lancio del vortex/giavellotto

Metodologia didattica

Le lezioni sono state sviluppate attraverso esercitazioni individuali, di coppia o in gruppi di lavoro, improntate al dialogo ed al confronto con gli studenti. Pur rispettando le linee generali di programmazione, condivise nel Dipartimento di Scienze Motorie e Sportive, la conduzione del programma realizzato ha subito adattamenti in itinere, motivata dalle richieste ed dall'interesse manifestato dal gruppo classe ed alle sue diverse peculiarità. Le strategie intraprese hanno voluto facilitare il processo di apprendimento degli studenti: a livello pratico cercando di seguire i loro ritmi adattativi, attraverso l'apprendimento cooperativo, il tutoring tra pari e il problem solving; mentre in riferimento alle parti teoriche, si sono evidenziate similitudini e comparazioni tra le diverse discipline sportive e sotto l'aspetto fisiologico ed anatomico, le relazioni tra il "movimento" ed il "corpo".

Modalità di verifica

La valutazione, in generale, non dipende tanto dalle potenziali capacità del singolo alunno ma soprattutto dai miglioramenti rilevati durante tutto l'arco dell'anno scolastico nelle esercitazioni pratiche e nella partecipazione alle varie attività programmate, prendendo inoltre in considerazione tutte le componenti che hanno agito positivamente o negativamente sull'evoluzione della persona sotto l'aspetto dell'impegno, dell'interesse e del senso di responsabilità.

Per gli alunni con esonero parziale o totale la valutazione si è indirizzata sulla produzione personale di lavori teorici riguardanti argomenti trattati nella pratica in classe e la loro partecipazione attiva alle lezioni in qualità di arbitri o giudici di gara.

Criteri e griglia di valutazione globale:

Valutazione 9/10:

- mostrano notevole interesse e predisposizione per la disciplina
- acquisiscono movimenti complessi e li esprimono in maniera raffinata in tutte le attività
- organizzano le conoscenze acquisite per realizzare progetti motori autonomi e finalizzati
- eccellono in una disciplina sportiva che praticano ad un livello buono.
- Nella teoria conoscono in modo approfondito tutti gli argomenti trattati e sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli.

Valutazione 8:

- mostrano interesse costante, portano il materiale occorrente e rispettano le regole
- mostrano capacità coordinative e condizionali sviluppate nelle varie discipline sportive.
- Conoscono gli argomenti teorici trattati in maniera esauriente.

Valutazione 7:

- partecipano assiduamente e mostrano interesse per la disciplina
- migliorano in maniera significativa le capacità condizionali e coordinative anche se commettono delle imprecisioni nell'espressione di qualche gesto motorio di difficoltà medio-alta.
- Conoscono quasi tutti gli argomenti teorici trattati in maniera generalmente completa e/o apprezzabile.

Valutazione 6:

- partecipano in maniera non sempre costante
- elaborano gli schemi motori in maniera semplice
- mostrano qualche difficoltà nell'apprendimento motorio, si applicano con impegno e costanza
- possiedono buone qualità motorie che non usano e non sfruttano in maniera adeguata.

- Conoscono buona parte, anche se in maniera schematica, gli argomenti teorici trattati.

Valutazione 5:

- partecipano e si impegnano in maniera saltuaria, discontinua.
- mostrano difficoltà ad incrementare le capacità condizionale e coordinative
- Conoscono in maniera superficiale e con qualche lacuna una parte degli argomenti teorici trattati.

Valutazione 4:

- mostrano una scarsa partecipazione ed un impegno molto superficiale
- Conoscono appena qualche argomento teorico trattato e con molte lacune nella esposizione.

Griglia di valutazione per la verifica delle competenze pratiche:

Descrittori per la verifica delle capacità condizionali, coordinative e giochi sportivi:

Valutazione 9 - 10	Esegue l'attività proposta raggiungendo una valida prestazione ed apportando contributi personali
Valutazione 8	Svolge l'attività proposta distribuendo con attenzione lo sforzo o il carico di lavoro e raggiungendo una buona prestazione
Valutazione 7	Svolge l'attività proposta distribuendo con attenzione lo sforzo o il carico di lavoro e raggiungendo una discreta prestazione
Valutazione 6	Svolge l'attività proposta senza interruzioni, ma con qualche imprecisione nell'esecuzione.
Valutazione 5	Esegue in modo impreciso e difficoltoso l'attività richiesta
Valutazione 4	Esegue in modo molto difficoltoso e con poco personale controllo l'attività richiesta
Valutazione 3	Esegue in modo non efficace l'attività o senza portarla a termine
Valutazione 2	Si rifiuta di svolgere l'attività proposta

Griglia di valutazione per la verifica delle competenze teoriche:

Descrittori per le verifiche orali e/o strutturate e semistrutturate:

Valutazione 9 - 10	Risponde/Svolge in modo dettagliato e personale
Valutazione 8	Risponde/Svolge in modo approfondito
Valutazione 7	Risponde/Svolge in modo adeguato
Valutazione 6	Risponde/Svolge in modo essenziale e complessivamente corretto
Valutazione 5	Risponde/Svolge in modo generico, con lacune e scorrettezze
Valutazione 4	Risponde/Svolge in modo frammentario e lacunoso
Valutazione 3	Risponde/Svolge in modo inappropriato o senza attinenza con la consegna
Valutazione 2	Si rifiuta di rispondere o svolgere la verifica, consegna "in bianco"

Testo in adozione

NESSUNO

RELIGIONE

Docente Pier Luigi Piccinini
Articolazione Viticoltura ed Enologia
Classe 5[^] B VE
ore settimanali 1
totale ore svolte 24

Risultati raggiunti dalla classe

Il gruppo classe ha dimostrato discreto interesse per le tematiche proposte e ha partecipato in modo adeguato alle lezioni. Discreti sono stati anche l'attenzione e il dialogo didattico educativo. Le capacità di rielaborazione dei contenuti hanno consentito agli studenti di raggiungere risultati discreti. Attraverso le tematiche relative al problema etico e sociale gli alunni hanno potuto approfondire le loro conoscenze per la rielaborazione di testi scritti e interventi orali.

Conoscenze

- Orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale anche a confronto con altri sistemi di pensiero
- Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione
- Chiesa e salvaguardia del creato
- Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica

Contenuti Specifici

- Problematiche etiche: dignità umana e valore della vita
- Diritti Umani: "Dichiarazione Universale dei Diritti dell'Uomo", "Pacem in Terris", "Laudato sì"
- Problematiche sociali: Magistero sociale della Chiesa, il lavoro, l'economia, il bene comune
- contenuti, seguendo il seguente percorso: dall'analisi dell'esperienza all'analisi dei documenti e alla riformulazione dei contenuti

1	La libertà nella condizione umana
	1.1 la formazione dei giudizi morali
	1.2 Analisi dei giudizi morali nella teoria di Kohlberg
	1.3 Accenni a modelli etici in teologia e in filosofia
	1.4 Etica della virtù
	1.5 Etica del dovere/Etica utilitaristica
	1.6 Il decalogo in Esodo 20
	1.7 Il discorso della montagna e le beatitudini
2	La libertà nella dimensione umana e affettiva
	2.1 Differenze fra eros, agàpe, philia
3	Libertà ed etica
	3.1 Problemi di morale e di bioetica
	3.2 Aborto, clonazione, eutanasia
	3.3 Il concetto di persona nella definizione di Severino boezio e nella successiva dottrina della Chiesa
4	Il pensiero della Chiesa sul rispetto del creato
	4.1 Ecologismo e ambientalismo
	4.2 Sviluppo sostenibile e progresso tecnologico
5	Dottrina sociale della Chiesa
	5.1 La "Rerum novarum" di Leone XIII
	5.2 Solidarietà e sussidiarietà
	5.3 Il bene comune come fondamento della società

Metodologia didattica

Si è preferita la metodologia della ricerca e dell'approccio esistenziale alle problematiche, in modo da creare la domanda sui contenuti ed attuare un apprendimento per scoperta che veda gli studenti protagonisti nella costruzione dei contenuti, seguendo il seguente percorso: dall'analisi dell'esperienza all'analisi dei documenti e alla riformulazione dei contenuti. È stato favorito un clima di confronto, di fiducia e collaborazione all'interno della classe. I linguaggi privilegiati sono stati ripresi dalla tradizione

religiosa e culturale cristiana, adeguatamente integrati con i nuovi linguaggi della comunicazione e l'uso delle sue tecnologie, con cui sempre più spesso sono elaborate e trasmesse le proposte culturali anche di significato religioso ed esistenziale.

Modalità di verifica

È stato valutato il raggiungimento delle competenze attraverso: trattazioni orali sugli argomenti svolti in classe. La valutazione finale sarà comprensiva del profitto specifico, degli interventi pertinenti durante le lezioni, dell'interesse dimostrato, della partecipazione e della costante disponibilità al dialogo rispettoso, sereno e leale con l'altro, percepito come persona.

È stato valutato il raggiungimento delle competenze attraverso: trattazioni orali di argomenti/interventi orali in classe a livello di dialogo strutturato e mediato tra i ragazzi dall'insegnante. La valutazione finale sarà comprensiva del profitto specifico, degli interventi pertinenti durante le lezioni, dell'interesse dimostrato, della partecipazione e della costante disponibilità al dialogo rispettoso, sereno e leale con l'altro, percepito come persona, delle attività svolte e della partecipazione alle medesime.

Criteri e griglie di valutazione

- Livello base non raggiunto
lo studente non riconosce i dati fondamentali e non distingue gli elementi che appartengono al linguaggio religioso- simbolico e al linguaggio analogico.

Insufficiente (voto 4 - 5)

- Livello base
lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.
Nello specifico della materia l'allievo riconosce i dati fondamentali e li confronta con la propria esperienza.

Sufficiente (voto 6 - 6,5)

- Livello intermedio
lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.
Nello specifico della materia l'allievo riconosce e rielabora i dati confrontandoli con la propria esperienza e con quella umana in genere.

Discreto - Buono (7 - 8,5)

- Livello avanzato
Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere decisioni consapevoli.
Nello specifico della materia l'allievo riconosce e rielabora in modo autonomo e approfondito i dati confrontandoli con la propria esperienza e con quella umana in genere, dimostrando di saper comprendere i concetti fondamentali.

Distinto - Ottimo (9 - 10)

GRIGLIA VALUTAZIONE

Livello	Giudizio	Corrispondenza voto in decimi	Valutazione
Livello base non raggiunto	Insufficiente	4 -5	Conoscenza incompleta degli argomenti proposti con errori gravi. Esposizione insicura e/o stentata
Livello base	Sufficiente	6 - 6,5	Conoscenza tendenzialmente completa degli argomenti proposti e capacità di orientamento nel quadro di riferimento. Esposizione chiara e corretta
Livello intermedio	Discreto - Buono	7 - 8,5	Conoscenza completa degli argomenti proposti, loro contestualizzazione anche in una prospettiva disciplinare. Esposizione chiara, corretta, appropriata
Livello avanzato	Distinto - Ottimo	9 -10	Conoscenza degli argomenti proposti, loro contestualizzazione anche in una prospettiva pluridisciplinare. Buona/Ottima padronanza del mezzo espressivo. Utilizzo appropriato del linguaggio religioso

Testo in adozione

L. SOLINAS, ARCOBALENI, SEI-TORINO

PRODUZIONI ANIMALI

Docente MICHELE MUSELLA
Articolazione Viticoltura ed Enologia
Classe 5[^] B VE

ore settimanali 2
totale ore svolte 65 al 13/05/2023 + 5 al termine delle lezioni. Totale 70 ore.

Risultati raggiunti dalla classe

Il progetto di lavoro programmato all'inizio dell'anno scolastico è stato condotto con semplicità ed è stato sviluppato in modo organico e completo, perseguendo gli obiettivi fissati nel piano lavoro annuale. Solo una parte degli alunni ha mostrato un interesse ed un impegno alle attività proposte alla classe in modo costante, per la maggior parte l'impegno e l'interesse sono stati del tutto sufficienti, mentre per un gruppo di alunni i risultati permangono insufficienti. Gli argomenti trattati quest'anno hanno completato la conoscenza della scienza produttiva degli animali permettendo agli alunni di:

- conoscere la fisiologia dell'apparato digerente;
- conoscere le caratteristiche dei principali alimenti zootecnici;
- saper impostare una razione alimentare per le vacche da latte.

Abilità

- Rilevare i caratteri degli alimenti per razioni equilibrate.
- Definire razioni in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stadi fisiologici.

Conoscenze

- Aspetti dell'alimentazione animale.
- Fisiologia della nutrizione.
- Criteri e metodi di valutazione degli alimenti.
- Metodi di razionamento.

Metodologia didattica

Lezione frontale aperta con linguaggio comprensibile, conversazione e discussione guidata in classe, recupero durante le ore di lezione previste per le varie unità didattiche, successivamente alla spiegazione.

Contenuti

1	Alimentazione - Fisiologia della digestione
	1.1 Digestione dei monogastrici
	1.2 Digestione dei poligastrici
2	Gli alimenti e i principi alimentari
	2.1 acqua
	2.2 glucidi
	2.3 lipidi
	2.4 proteine
	2.5 vitamine
	2.6 sali minerali
3	Valutazione chimica e fisiologica degli alimenti
	3.1 Valutazione chimica ed analisi degli alimenti
	3.2 digeribilità
	3.3 relazione nutritiva
	3.4 appetibilità

	3.5 digestione della cellulosa
	3.6 Utilizzazione dell'azoto proteico e non proteico
	3.7 Utilizzazione biologica dell'energia degli alimenti
4	Valore nutritivo degli alimenti
	4.1 metodo scandinavo e francese delle unità foraggere
5	Fabbisogni nutritivi degli animali
	5.1 mantenimento
	5.2 accrescimento
	5.3 produzione di latte
	5.4 gravidanza
	5.5 alimentazione durante l'interparto
	5.7 La fibra nell'alimentazione
6	Calcolo della razione
	6.1 in rapporto all'età, ai livelli produttivi e agli stadi fisiologici delle bovine.
7	Alimenti - Foraggi
	7.1 raccolta e conservazione
	7.2 fieno e fienagione
	7.3 Basi biochimiche dell'insilamento
	7.4 insilato
	7.5 Il mais come alimento base: granella secca, insilato e pastoni.
8	Alcuni alimenti per il bestiame
	8.1 Sorgo, orzo, frumento, avena
	8.2 trifoglio, pisello proteico, fave, soia,
	8.3 melassi, barbabietole, girasole, colza

Modalità di verifica

Le modalità di verifica sono state le seguenti:

- Questionari a risposta aperta;
- Verifiche orali
- Esercitazioni.

Si sono utilizzati gli strumenti seguenti:

- Libro di testo
- proiezioni di filmati e presentazioni con POWERPOINT
- Piattaforma classroom per condivisione materiale didattico

Criteria e griglie di valutazione

In merito ai livelli concernenti l'acquisizione delle competenze, si ritengono elementi di giudizio adeguati:

- A. GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (voto fino a 4): mancata partecipazione e sostanziale disponibilità, disinteresse e sostanziale rifiuto per la materia;
- B. INSUFFICIENTE (voto fino a 5): limitati interessi e partecipazione, attitudini modeste;
- C. SUFFICIENTE (voto 6): partecipazione e disponibilità al dialogo, conoscenza dell'argomento e capacità di esposizione;
- D. DISCRETO (voto 7): al punto "c" si aggiunge capacità di collegamento tra argomenti della stessa materia;
- E. BUONO (voto 8): al punto "d" si aggiunge capacità di collegamento e riflessione interdisciplinare;
- F. OTTIMO (voto 9-10): al punto "e" si aggiunge capacità di elaborazione personale in ambito disciplinare e interdisciplinare.

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

Valutazione analitica	Voto in 10mi
Lo studente rifiuta globalmente qualsiasi tipo di attività, rifiuta l'interrogazione.	1
Lo studente ha gravissime lacune di base. Ha difficoltà a comprendere i più semplici concetti e svolge il lavoro in modo assolutamente inadeguato; si applica selettivamente, ha difficoltà logiche, non utilizza propriamente gli strumenti.	2-3
Lo studente ha gravi lacune di base, spesso confonde i concetti; se guidato applica minime conoscenze, ma è discontinuo, spesso fraintende, non ha metodo.	4
Lo studente ha conoscenze frammentarie, ma non evidenzia gravi problemi di apprendimento; studia in modo mnemonico, senza rielaborazione personale; applica gli strumenti in modo poco autonomo e/o discontinuo	5
Lo studente conosce gli argomenti superficialmente ed essenzialmente, applica correttamente gli strumenti in modo elementare ed esegue semplici compiti in modo sostanzialmente corretto.	6
Lo studente possiede conoscenze adeguate, coglie gli aspetti fondamentali e li elabora correttamente, ma effettua con difficoltà collegamenti interdisciplinari	7
Lo studente ha conoscenze ampie, rielabora i contenuti, dà interpretazioni anche personali. Ha padronanza di metodi anche nelle situazioni nuove.	8
Lo studente conosce in modo ampio, appropriato, approfondito i concetti, espone correttamente con proprietà di linguaggio, si muove con destrezza anche nelle situazioni più complesse.	9
Lo studente ha conoscenze complete, con approfondimenti personali; comunica in modo efficace, analizza con rigore e affronta autonomamente i compiti più complessi in modo rigoroso e creativo.	10

GRIGLIA VALUTAZIONE DOMANDE A RISPOSTA APERTA

INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Conoscenza degli argomenti	Approfondita	5
	Completa	4
	Essenziale	3
	Superficiale	2
	Lacunosa	1
	Quasi nulla o nulla	0
Capacità espositiva	Accurata e ricca sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico, appropriata sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico	3
	Appropriata, anche se con qualche incertezza, sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico	2
	Frammentaria e imprecisa	1
	Disorganica e scorretta	
	Risposta mancante	0
Capacità di sintesi e/o rielaborazione personale	Applica in modo sicuro le conoscenze con buone capacità rielaborative, applica in modo coerente le conoscenze rielaborandole parzialmente	2
	Applica in modo coerente le conoscenze senza rielaborazione personale	1
	Risposta mancante	0
Punteggio per quesito		
PUNTEGGIO TOTALE		

Testo in adozione

DIALMA BALASINI, Francesca Follis e Franco Tesio, *Allevamento, alimentazione, igiene e salute*. EDAGRICOLE.

Docente
Insegnate Tecnico Pratico
Articolazione
Classe

SCAFFINO VITTORIA
DAVIDE MANGIAROTTI
 Viticoltura ed Enologia

5^ B VE

ore settimanali 4 di cui in compresenza 3

totale ore svolte 12 di PCTO, 91 al 12/5/23 + **13** previste entro termine lezioni

totale ore svolte dall'ITP 9 di PCTO, 70 al 12/5/21 + **12** previste entro termine lezioni

totale ore per EDUCAZIONE CIVICA **4**

Risultati raggiunti dalla classe

Gli alunni hanno affrontato il lavoro proposto con interesse e partecipazione, anche se a livelli differenziati. La preparazione raggiunta, per quanto concerne competenze e abilità, è da considerare globalmente sufficiente, una parte degli alunni ha affrontato le problematiche della disciplina in modo meramente teorico, un altro gruppo, invece, ha partecipato criticamente al lavoro didattico riportando una preparazione buona ed approfondita

Abilità

Comunque si può ritenere che:

- quasi tutti gli allievi abbiano acquisito sufficienti abilità nel riconoscere i fondamentali elementi del processo colturale e agronomico;
- un ristretto numero di allievi abbia acquisito abilità tali da essere in grado di affrontare con adeguata logica anche problemi relativi a scelte di una certa complessità inerenti alla comune pratica viticola.

Conoscenze

Lo studente, al termine del percorso è in grado di riconoscere e gestire le principali fasi dell'attività produttiva e colturale del vigneto, valorizzando gli aspetti qualitativi del prodotto, in relazione all'obiettivo enologico. Ha anche conoscenza dei processi di tracciabilità e della sicurezza. È in grado di padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Ha acquisito conoscenze per intervenire nelle diverse fasi del ciclo produttivo, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione e controllo, oltre ad essere in grado di riconoscere le implicazioni tecniche, produttive, economiche e ambientali anche nell'ambito della difesa.

- Caratteri anatomici e morfologici del genere "Vitis".
- Fisiologia della vite
- Caratteri degli ambienti della viticoltura.
- La fillossera e i problemi connessi.
- La scelta del portinnesto.
- La scelta della varietà.
- Impianto del vigneto.
- Gestione del suolo.
- Gestione della chioma. Potatura invernale e verde.
- Modalità di raccolta e qualità del prodotto.
- Difesa da avversità e parassiti, nell'ambito della viticoltura sostenibile.
- Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.

Contenuti

1	morfologia della vite
	1.1 botanica
	1.2 il fiore, la bacca
2	ciclo vitale e annuale della vite
	2.1 fasi fisiologiche: pianto, germogliamento, accrescimento dei germogli, fioritura, allegagione, agostamento, maturazione e caduta delle foglie.
3	ciclo riproduttivo
	3.1 sintesi e utilizzo degli ormoni naturali durante il ciclo annuale

	3.2 azione degli ormoni nella fisiologia della vite
4	il terroir
	4.1 zonazione
	4.2 scelta del vitigno, ampelografia
	4.3 miglioramento genetico, selezione clonale.
5	scelta del portinnesto
	5.1 caratteristiche dei principali portinnesti
6	impianto del vigneto
	6.1 analisi del terreno, concimazione di fondo
	6.2 impianto nel rispetto della sostenibilità
	6.3 messa a dimora delle barbatelle
7	difesa del vigneto
	7.1 a calendario, integrata, biologica
8	potatura
	8.1 potatura di allevamento
	8.2 tendenze attuali delle forme di allevamento
	8.3 guyot, cordone speronato, casarsa, cordone libero
	8.4 forme di allevamento e qualità
9	potatura di produzione
	9.1 potatura secca
	9.2 modalità, epoca, carica di gemme
	9.3 potatura verde
	9.4 potatura e fisiologia
10	concimazione
	10.1 funzione dei macroelementi
	10.2 carenze ed eccessi
	10.3 microelementi
	10.4 concimazione d'impianto, di partenza, di produzione
11	gestione del terreno
	11.1 inerbimento
	11.2 lavorazione e diserbo
12	irrigazione
	12.1 microirrigazione
13	difesa del vigneto, disciplinari di lotta integrata
	13.1 peronospora, difesa
	13.2 oidio, difesa
	13.3 botrite, difesa
	13.4 mal dell'esca
	13.5 flavescenza dorata, difesa
	13.6 tignole, difesa
	13.7 ragnetto rosso e giallo, legno nero
14	maturazione e raccolta
	14.1 valutazioni relative all'epoca di raccolta

Metodologie e strumenti didattici

Si è svolto il programma prefissato attraverso le seguenti metodologie didattiche:

- Lezioni frontali,
- Discussioni guidate,
- Lettura di articoli da riviste specializzate,
- Proiezioni di audiovisivi,
- Esercitazioni pratiche in campo, i
- webinar specifici.

Si sono utilizzati gli strumenti seguenti:

- Libro di testo,
- Computer,
- Materiale di laboratorio,
- Testi e riviste specializzate di settore.
- videolezioni registrate,
- webinar,
- interventi in classroom.

Programmazione attività tecnico-pratiche

Le attività tecnico-pratiche si sono svolte durante il primo quadrimestre in concomitanza con l'attività teorica al fine di comprendere meglio contenuti e concetti. In particolare si sono seguite le operazioni di sfogliatura prima della vendemmia, la vendemmia e la potatura secca nel vigneto di istituto, sia per quanto riguarda gli aspetti tecnico-pratici, sia relativamente ai contenuti fisiologici. Durante il secondo quadrimestre si sono affrontate le tematiche legate agli aspetti tecnico-pratici della difesa fitosanitaria e alle relative norme di sicurezza e la classe ha partecipato alle operazioni di sostituzione delle fallanze, mettendo a dimora circa 200 barbatelle nel vigneto di Istituto.

Modalità di verifica

Le modalità di verifica sono state le seguenti:

- Verifiche orali;
- Verifiche scritte;
- Trattazione di argomenti;
- Schede tecniche relative alla difesa, secondo i disciplinari di difesa integrata.

Criteri e griglie di valutazione

In merito ai livelli concernenti l'acquisizione delle competenze, si ritengono elementi di giudizio adeguati:

- A. GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (voto fino a 4): mancata partecipazione e sostanziale disponibilità, disinteresse e sostanziale rifiuto per la materia;
- B. INSUFFICIENTE (voto fino a 5): limitati interessi e partecipazione, attitudini modeste;
- C. SUFFICIENTE (voto 6): partecipazione e disponibilità al dialogo, conoscenza dell'argomento e capacità di esposizione;
- D. DISCRETO (voto 7): al punto "c" si aggiunge capacità di collegamento tra argomenti della stessa materia;
- E. BUONO (voto 8): al punto "d" si aggiunge capacità di collegamento e riflessione interdisciplinare;
- F. OTTIMO (voto 9-10): al punto "e" si aggiunge capacità di elaborazione personale in ambito disciplinare e interdisciplinare.

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

Valutazione analitica	Voto in 10mi
Lo studente rifiuta globalmente qualsiasi tipo di attività, rifiuta l'interrogazione.	1
Lo studente ha gravissime lacune di base. Ha difficoltà a comprendere i più semplici concetti e svolge il lavoro in modo assolutamente inadeguato; si applica selettivamente, ha difficoltà logiche, non utilizza propriamente gli strumenti.	2-3
Lo studente ha gravi lacune di base, spesso confonde i concetti; se guidato applica minime conoscenze, ma è discontinuo, spesso fraintende, non ha metodo.	4
Lo studente ha conoscenze frammentarie, ma non evidenzia gravi problemi di apprendimento; studia in modo mnemonico, senza rielaborazione personale; applica gli strumenti in modo poco autonomo e/o discontinuo	5
Lo studente conosce gli argomenti superficialmente ed essenzialmente, applica correttamente gli strumenti in modo elementare ed esegue semplici compiti in modo sostanzialmente corretto.	6
Lo studente possiede conoscenze adeguate, coglie gli aspetti fondamentali e li elabora correttamente, ma	7

effettua con difficoltà collegamenti interdisciplinari	
Lo studente ha conoscenze ampie, rielabora i contenuti, dà interpretazioni anche personali. Ha padronanza di metodi anche nelle situazioni nuove.	8
Lo studente conosce in modo ampio, appropriato, approfondito i concetti, espone correttamente con proprietà di linguaggio, si muove con destrezza anche nelle situazioni più complesse.	9
Lo studente ha conoscenze complete, con approfondimenti personali; comunica in modo efficace, analizza con rigore e affronta autonomamente i compiti più complessi in modo rigoroso e creativo.	10

GRIGLIA VALUTAZIONE DOMANDE A RISPOSTA APERTA

INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Conoscenza degli argomenti	Approfondita	5
	Completa	4
	Essenziale	3
	Superficiale	2
	Lacunosa	1
	Quasi nulla o nulla	0
Capacità espositiva	Accurata e ricca sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico, appropriata sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico	3
	Appropriata, anche se con qualche incertezza, sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico	2
	Frammentaria e imprecisa	1
	Disorganica e scorretta	
	Risposta mancante	0
Capacità di sintesi e/o rielaborazione personale	Applica in modo sicuro le conoscenze con buone capacità rielaborative, applica in modo coerente le conoscenze rielaborandole parzialmente	2
	Applica in modo coerente le conoscenze senza rielaborazione personale	1
	Risposta mancante	0
Punteggio per quesito		
PUNTEGGIO TOTALE		

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio per indicatore	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante l'indirizzo di studi	Parziale	0 - 1,5	
	Positiva anche se non del tutto approfondita	1,6 - 4,0	
	Completa	4,1 - 5,0	
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	Mancante o non pertinente	0 - 1,5	
	Parziale e/o non del tutto pertinente	1,6 - 3,0	
	Pertinente, e/o coerente, e/o corretto	3,1 - 4,0	
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	Lacunosa, dati frequentemente non corretti	0 - 1,5	
	Parziale e dati incerti	1,6 - 2,5	
	Positiva con dati non del tutto congrui	2,6 - 4,0	
	Positiva e dati congrui	4,1 - 6,0	
	Ampia e dati appropriati	6,1 - 7,0	
	Ricca, approfondita e dati corretti	7,1 - 8,0	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Parziale	0 - 1,0	
	Positiva anche se non completamente chiara e pertinente	1,1 - 2,0	
	Completa, chiara, pertinente ed esauriente	2,1 - 3,0	

Testo in adozione

E. CORAZZINA, *La coltivazione della vite*, Collana: Frutticoltura professionale, L'informatore agrario Edizioni

ENOLOGIA

Docente

Insegnate Tecnico Pratico

Articolazione

Classe

PIETRO SANGALLI

CARLO CHIESA

Viticoltura ed Enologia

5^ B VE

ore settimanali 4 di cui in compresenza 4

totale ore svolte dal docente **110** al 12/5/23 + **10** previste entro termine lezione

totale ore svolte dall'ITP **110** al 12/5/23 + **12 nel periodo PCTO** + **14** previste entro termine lezione

totale ore per EDUCAZIONE CIVICA **5** svolte

Risultati raggiunti dalla classe al termine delle lezioni

La classe ha evidenziato di avere acquisito in modo sufficiente le specifiche abilità richieste dalla disciplina.

Un ristretto gruppo di allievi ha conseguito conoscenze da ritenersi nel complesso quasi discrete questo per una partecipazione attiva e interesse all'attività didattica oltre che per conoscenze pratiche derivanti dall'attività nell'ambito della propria azienda vitivinicola, anche con un'applicazione ed uno studio individuale abbastanza costante e puntuale.

La restante componente della classe ha, invece, evidenziato conoscenze prettamente scolastiche e settoriali non riuscendo a cogliere tutti gli aspetti essenziali della materia.

Competenze

L'intero gruppo classe è in grado di riconoscere le modalità di gestione delle attività produttive e trasformative, per valorizzare gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurare la tracciabilità e la sicurezza del prodotto finale.

Solo un ristretto gruppo è in grado di riconoscere le principali normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alla trasformazione dell'uva e della vinificazione.

Nel complesso la classe è in grado di redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Abilità

Comunque si può ritenere che:

- quasi tutti gli allievi hanno acquisito abilità nel riconoscere i principali elementi dei processi enologici e di cantina,
- un ristrettissimo numero di allievi ha acquisito abilità tali da essere in grado di affrontare con sufficiente logica anche casi di un certo grado di complessità inerenti alla comune pratica enologica.

Conoscenze

Lo studente, al termine del percorso è in grado di riconoscere e gestire le principali fasi delle attività produttive e trasformative della cantina, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti. Ha anche conoscenza dei processi di tracciabilità e della sicurezza. È in grado di padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. Ha acquisito conoscenze per intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione e controllo, oltre ad essere in grado di riconoscere le implicazioni tecniche, produttive, economiche e ambientali anche derivanti dall'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali

In sintesi gli alunni dovranno conoscere:

- Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi di maturazione.
- Linee di trasformazione.
- Riscontri chimico-analitici sul mosto.
- Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa.
- Controllo dei processi trasformativi.
- Processi di stabilizzazione.
- Processi di conservazione e affinamento.

– Riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini

Contenuti

1	Attività laboratoriale (docente ITP)
	1.1 Procedure analitiche per il controllo della maturazione dell'uva
	1.2 Analisi del mosto: Zuccheri con i metodi Babo, rifrattometrico, densimetrico, Fehling, pH, acidità titolabile, antociani totali, polifenoli totali
	1.3 Analisi del vino: SO ₂ totale, pH, zuccheri residui, T.A.V. effettivo, A.V.C. (Dimostrazioni)
	1.4 Test riconoscimento aromi. Test confronto a coppie, Test magnitude estimation, Profilo descrittivo di un vino
1	Esercitazioni in Classe (docente ITP)
	1.1 Modalità di esecuzione del campionamento in campo
	1.1 Valutazione delle curve di maturazione dell'uva
	1.2 Solfitazioni
	1.3 Correzione dell'acidità
	1.4 Arricchimento dei mosti
1	Microvinificazione (docente ITP)
	1.1 Attività di cantina
	1.1 Pigiatura
	1.2 Svinatura
	1.3 Travaso
	1.4 Imbottigliamento
	1.5 Etichettatura
2	La produzione del Vino nel mondo
	2.1 Dati e rilevazioni dell'OIV in Europa e nel resto del mondo
	2.2 Principali nazioni produttrici di uve da vino, rapporto tra latitudine e tipologie di vitigno
	2.3 La quantità di vino esportato nel mondo
	2.4 Il valore delle importazioni di vino nel mondo
	2.5 Il valore della produzione dei principali DOC Italiani
	2.6 Valore dell'export italiano
3	Storia e geografia della vite e del vino
	3.1 Le Origini della vite, la storia della diffusione,
	3.2 La comparsa e diffusione della fillossera e di altre malattie
	3.3 La diffusione della vite nel mondo
	3.4 I Terroir, i principali territori viticoli italiani e i vini caratteristici
	3.5 Vitigni locali
4	Il grappolo d'uva
	4.1 Studio del raspo, della buccia, della polpa e dei vinaccioli
	4.2 Evoluzione dell'acino d'uva
	4.2 Indice di maturazione e fattori che incidono sulla maturazione
	4.4 Vendemmia manuale e meccanica, pigiatura e diraspatura
5	Costituenti chimici dell'uva e del mosto
	5.1 Acqua e zuccheri
	5.2 Acidi organici, sostanze azotate

	5.3 Sostanze pectiche e vitamine
	5.4 Composti aromatici e molecole che contribuiscono all'aroma varietale
	5.5 Le sostanze coloranti dell'uva e del mosto
	5.6 Gli acidi fenolici, flavonoidi, tannini, stilbeni
6	Il mosto: aspetti microbiologici e chimici
	6.1 Le popolazioni di microrganismi del mosto e loro dinamica
	6.2 Lieviti, saccaromiceti, non saccaromiceti, batteri lattici e acetici
	6.3 Il metabolismo dei lieviti
	6.4 La fermentazione spontanea e guidata
7	Analisi e correzioni del mosto (docente ITP)
	7.1 I trattamenti sul mosto
	7.2 L'analisi del mosto e i metodi OIV
	7.3 La determinazione dell'acidità totale e degli zuccheri (solo per una parte della classe)
8	Chimica delle fermentazioni
	8.1 Catabolismo degli zuccheri: respirazione e fermentazione alcolica
	8.2 Fermentazione glicero-piruvica
	8.3 Formazione di acido acetico
	8.4 Produzione di acidi organici
	8.5 Trasformazione dei composti azotati
	8.6 Fermentazione malo-lattica
	8.8 Ossidazione dell'etanolo da parte di batteri lattici
9	L'uso dell'anidride solforosa (docente ITP)
	9.1 Caratteristiche e proprietà del diossido di zolfo
	9.2 Il diossido di zolfo libero e combinato
	9.3 Le modalità d'impiego del diossido di zolfo, limiti legali dei residui
10	La vinificazione (docente ITP)
	10.1 Trasferimento in vasca, avvio della fermentazione, i rimontaggi, la macerazione, la svinatura
	10.2 La vinificazione con macerazione, la macerazione carbonica, vinificazione in bianco
11	Composizione chimica del vino
	11.1 Composizione del vino quale miscela idroalcolica complessa: l'acqua, gli alcoli monovalenti, polioli, diossido di carbonio e di zolfo
	11.2 Composizione del vino quale miscela idroalcolica complessa: gli acidi (acidità totale, di titolazione e volatile), zuccheri semplici, polisaccaridi, glicosidi, aldeidi, chetoni ed esteri, sostanze azotate, sali minerali e vitamine.
	11.3 I coloranti del vino: pigmenti del vino, gli acidi fenolici, flavonoidi, tannini, stilbeni
	11.4 Variazione del colore del vino rosso: invecchiamento, degradazione degli antociani
	11.5 Condensazione antociani-tannini e stabilizzazione del colore
	11.6 Il colore dei vini bianchi
	11.7 Evoluzione fisico-chimica, soluzioni colloidali
12	Le analisi del vino (docente ITP)
	12.7 Polifenoli
	12.8 Zuccheri riduttori (Glucosio+Fruttosio)
13	Cure al vino (docente ITP)
	13.1 Svinatura

	13.2 Colmature o rabbocchi: colmataura automatica (sistema AEB), travasi
	13.3 L'affinamento del vino sur lies
14	Correzioni del vino
	14.0 Il taglio, la rifermentazione, correzione del tenore alcolico, correzione dell'acidità, l'acidificazione del vino e la disacidificazione del vino, correzione del colore, correzione dei tannini
15	La chiarificazione del vino gli intorpidimenti colloidali (docente ITP)
	15.1 L'illimpidimento dei vini mediante filtrazione e centrifugazione
	15.2 Tecniche di filtrazione e macchine impiegate
	15.3 Chiarificazione mediante collaggio e stabilizzazione dei vini
16	I difetti del vino
	16.1 Anomalie dei vini: difetti di riduzione, deviazioni aromatiche di tipo fenolico, difetti ossidativi, gusto di tappo
	16.2 Alterazioni del vino: le casse, la casse ferrica, la casse rameica, la casse proteica, la casse ossidasica
	16.3 Malattie del vino: le alterazioni di tipo microbico, la fioretta, l'acescenza, lo spunto lattico (agrodolce), il girato, l'amarore (amaro), il filante (ropiness)
17	Il processo di invecchiamento (docente ITP)
	17.1 L'evoluzione del vino dopo la fermentazione.
	17.2 Le fasi dell'invecchiamento dei vini rossi: maturazione del vino, l'invecchiamento a carattere ossidativo
	17.3 Le fasi dell'invecchiamento dei vini rossi: le reazioni che avvengono durante la fase ossidativa
	17.4 Le fasi dell'invecchiamento dei vini rossi: l'invecchiamento a carattere riduttivo
	17.5 Le fasi dell'invecchiamento dei vini rossi: cessioni del legno e interazioni del vino con i componenti del legno
18	Vini spumanti (docente ITP)
	18.1 Vini spumanti naturali: il metodo Champenois o classico, il metodo Charmat
	18.2 I vini spumanti italiani: Franciacorta, Oltrepò Pavese, Trento DOC, Asti spumante, Prosecco spumante
	18.3 Vini spumanti artificiali o gassificati

Metodologia didattica

La struttura delle lezioni è stata di tipo seminariale fortemente connessa alle lezioni di biotecnologie viticole.

Le tematiche trattate sono state approfondite, a partire da un quadro generale esposto dal docente, cercando anche il coinvolgendo attivo degli allievi mediante discussioni.

Sono state curate, in particolare, l'alternanza tra i momenti di approfondimento teorici e le attività di analisi laboratoriale attuate ricorrendo anche ad esercitazioni mirate e simulazioni su campioni di vino. Sono state attuate anche attività in campo con il progetto di micro vinificazione presso la cantina della scuola.

Programmazione attività Tecnico-Pratiche

Le esercitazioni sono state realizzate essenzialmente mediante il ricorso ad attività di cantina con la realizzazione dell'intero processo produttivo del vino partendo dalla raccolta e pigiatura dell'uva fino all'imbottigliamento ed etichettatura. Le operazioni sono state intervallate da momenti di analisi chimica del prodotto intermedio.

Modalità di verifica

Le verifiche sono state effettuate come prove scritte, pratiche e orali, sotto forma di questionari, relazioni o esercitazioni pratiche anche di laboratorio. Si è partiti con le prove più strutturate per passare gradualmente a quelle meno strutturate, che hanno richiesto capacità di sintesi e programmazione. La misurazione ha espresso il giudizio sull'alunno in funzione del raggiungimento delle conoscenze minime prefissate; mentre la valutazione complessiva ha considerato la situazione di partenza dell'alunno, degli elementi emersi nelle verifiche, del comportamento nell'ambito scolastico.

Criteria e griglie di valutazione

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio per indicatore	Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante l'indirizzo di studi	Parziale	0 - 1,5	
	Positiva anche se non del tutto approfondita	1,6 - 4,0	
	Completa	4,1 - 5,0	
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	Mancante o non pertinente	0 - 1,5	
	Parziale e/o non del tutto pertinente	1,6 - 3,0	
	Pertinente, e/o coerente, e/o corretto	3,1 - 4,0	
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	Lacunosa, dati frequentemente non corretti	0 - 1,5	
	Parziale e dati incerti	1,6 - 2,5	
	Positiva con dati non del tutto congrui	2,6 - 4,0	
	Positiva e dati congrui	4,1 - 6,0	
	Ampia e dati appropriati	6,1 - 7,0	
	Ricca, approfondita e dati corretti	7,1 - 8,0	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Parziale	0 - 1,0	
	Positiva anche se non completamente chiara e pertinente	1,1 - 2,0	
	Completa, chiara, pertinente ed esauriente	2,1 - 3,0	

Per la valutazione si fa riferimento allo schema valutativo presente nella programmazione del dipartimento Scientifico Tecnologico: "Viticoltura e enologia" che è stato meglio declinato per la disciplina secondo le seguenti competenze:

SUFFICIENTE Lo studente ha assunto i concetti di base relativamente ai principali argomenti trattati, dimostra sufficienti capacità espressive, si orienta nella risoluzione dei vari quesiti, anche se necessita di guida

DISCRETO Lo studente affronta in modo coerente il quesito proposto e ne organizza la risoluzione esponendo con organicità, anche se non sempre ordine e chiarezza, ha acquisito i criteri logici necessari per la soluzione dei molteplici problemi tecnico pratici dell'attività di cantina.

BUONO Lo studente, rispetto al livello precedente, possiede buone capacità logico-deduttive ed affronta gli argomenti proposti in modo esauriente ed appropriato.

Inoltre ha colto l'importanza del concetto di interdisciplinarietà per questa materia

OTTIMO Lo studente espone con la massima chiarezza e con scelta appropriata dei termini propri della materia, ha assunto una conoscenza critica e pratica delle nozioni chimiche laboratoriali ed enologiche, dispone di notevole attitudine per la disciplina, facendosi anche carico di spunti personali.

INSUFFICIENTE Lo studente ha difficoltà nell'esposizione che non sempre supera anche con la guida del docente, denota una preparazione incompleta e lacunosa rispetto agli argomenti affrontati, spesso non è in grado di effettuare approfondimenti e collegamenti interdisciplinari.

GRAVEMENTE INSUFFICIENTE Lo studente possiede gravi lacune nella conoscenza di base, espone in modo frammentario e con l'uso improprio della terminologia di materia, denota nel complesso difficoltà nel condurre un ragionamento logico.

DEL TUTTO INSUFFICIENTE L'allievo manifesta disinteresse nei confronti della materia e non possiede capacità logico-deduttive e/o operative.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE ORALI

ALUNNO	Conoscenza degli argomenti trattati	Capacità di elaborazione personale e di approfondimento	Capacità di collegamento, attualizzazione e storicizzazione	Capacità di sintesi	Capacità espositive ed espressive	TOTALE

A ogni indicatore è assegnato un punteggio variabile da 1 a 6

Nulla	1
Gravemente insufficiente	2
Scarso	3
Sufficiente	4
Discreto - Buono	5
Ottimo - Eccellente	6

GRIGLIA VALUTAZIONE DOMANDE A RISPOSTA APERTA

INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Conoscenza degli argomenti	Approfondita	3
	Completa	
	Essenziale	2
	Superficiale	1
	Lacunosa	
	Quasi nulla o nulla	0
Capacità espositiva	Accurata e ricca sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico, appropriata sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico	3
	Appropriata, anche se con qualche incertezza, sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico	2
	Frammentaria e imprecisa	1
	Disorganica e scorretta	
	Risposta mancante	0
Capacità di sintesi e/o rielaborazione personale	Applica in modo sicuro le conoscenze con buone capacità rielaborative, applica in modo coerente le conoscenze rielaborandole parzialmente	3
	Applica in modo coerente le conoscenze senza rielaborazione personale	1
	Risposta mancante	0
Punteggio per quesito		0-9

La soglia della sufficienza viene indicata in calce ad ogni questionario e dipende dal numero di domande somministrate dalla loro difficoltà.

GRIGLIA VALUTAZIONE DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

	Giusta	Errata	Non data
Risposta 1	1-3	0÷(-2)	0÷ (-1)
Risposta ...n			
Totale			

La soglia della sufficienza viene indicata in calce ad ogni questionario e dipende dal numero di domande somministrate dalla loro difficoltà, in genere è compresa tra 60 e 75/100

Testo in adozione

G. SICHERI, *Enologia - Con elementi di chimica viticola-enologica*, vol. unico, Libreria Universitaria
G.P. Carrozza, *Manuale di Enologia*, Poseidonia Scuola

Docente VITTORIA SCAFFINO**Articolazione** Viticoltura ed Enologia**Classe** 5^A B VE

ore settimanali 2

totale ore svolte 6 di PCTO, 52 al 12/5/23 + 8 previste entro termine lezioni

Totale ore per EDUCAZIONE CIVICA 2

Risultati raggiunti dalla classe

La classe ha affrontato il lavoro proposto con attenzione meramente scolastica, finalizzata all'ottenimento della valutazione di sola sufficienza. Solo un esiguo gruppo di studenti ha mostrato un certo interesse, attenzione ed impegno tali da conseguire una buona preparazione complessiva.

Abilità

Comunque si può ritenere che:

- quasi tutti gli allievi abbiano acquisito abilità nel complesso sufficienti nel riconoscere i principali elementi del percorso logico in ambito estimativo;
- un ristrettissimo numero di allievi abbia acquisito abilità tali da essere in grado di affrontare con sufficiente logica anche casi di una certa complessità inerenti alla comune pratica estimativa.

Conoscenze

Lo studente, al termine del percorso è in grado di individuare i principali aspetti del percorso logico in ambito legale ed estimativo, valorizzando inoltre gli aspetti qualitativi dei prodotti seguendo metodologie legate al marketing. Ha anche conoscenza dei processi di tracciabilità e sicurezza dei prodotti agroalimentari, ed in particolare della legislazione europea nell'ambito della politica agricola comunitaria.

In sintesi gli alunni dovranno conoscere:

- Procedimenti di valutazione;
- Metodologie di stima di fondi ad ordinamento annuo e ad ordinamento poliennale;
- Stime di diritti e servizi;
- Metodologie di analisi costi-benefici;
- Tecniche di ricerche di marketing;
- Normativa nazionale sulle imprese agricole;
- Aspetti generali della qualità;
- Politiche agrarie comunitarie.

Contenuti

1	Estimo generale
	1.1 Definizione, importanza pratica e scientifica dell'estimo.
	1.2 Natura del giudizio di stima, valore di stima e prezzo di mercato.
	1.3 Il giudizio di stima. Il prezzo quale fondamento di ogni stima. Tendenza alla coincidenza degli aspetti economici.
	1.4 Gli aspetti economici dei beni. Scelta dell'aspetto economico, relazione tra aspetto economico, ragione pratica e giudizio di stima
	1.5 Caratteri della stima, natura dell'estimo e cognizioni del perito.
	1.6 Le fasi del metodo estimativo.
	1.7 Condizioni intrinseche ed estrinseche influenti sul valore dei beni; comodi e scomodi; aggiunte e detrazioni.
	1.8 Procedimenti di stima sintetica: - a vista, storica, - con parametri tecnici, - con parametri economici (Plv, canone d'affitto; reddito dominicale), - per valori tipici
2	Stima analitica
	2.1 Stime analitiche e sintetiche di fondi rustici in relazione ai tipi di conduzione.
	2.2 Calcolo del Beneficio fondiario ordinario, ricerca del saggio di capitalizzazione, calcolo del valore

	ordinario. L'ordinarietà nella stima dei fondi rustici. Condizioni intrinseche ed estrinseche influenti sul valore dei fondi rustici; comodi e scomodi; aggiunte e detrazioni
3	Estimo speciale
	3.1 Stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali.
	3.2 Stima degli appezzamenti singoli.
	3.3 Stima dei fabbricati rurali.
	3.4 Stima dei fabbricati rurali e dei piccoli appezzamenti.
	3.5 Stime nei boschi: determinazione della cubatura della massa legnosa per alberi abbattuti, alberi in piedi ed interi boschi (metodo delle aree di assaggio, albero modello);
	3.6 Stime nei boschi: cenni di dendrometria; stima analitica del V_0 , V_m , V_{ss} , prezzo di macchiatico; stima sintetica dei boschi.
	3.7 Stime delle colture arboree da frutto: fasi del ciclo produttivo del frutteto, frutteti coetanei in coltura specializzata, frutteti disetanei in coltura specializzata;
	3.8 Stime delle colture arboree da frutto: calcolo del valore della terra nuda (V_0), ricerca del saggio di capitalizzazione, calcolo del valore in un anno intermedio del ciclo (V_m), calcolo del valore del soprassuolo (V_{ss}),
	3.9 Stima sintetica nei frutteti ricerca del V_0 , V_m , V_{ss} ,
	3.10 Stima dei miglioramenti fondiari: definizione, parametri che si devono considerare nella stima, giudizi di convenienza, calcolo dell'indennità per chi esegue i miglioramenti.
	3.11 Riparto dei contributi consortili, consorzi di irrigazione, consorzi di miglioramento fondiario, consorzi stradali.
	3.12 Stime da danni: concetto di danno, danni da incendio (ai boschi e frutteti, ai fabbricati rurali, alle scorte), danni da grandine, danni da inquinamento.
	3.13 Stime da danni: procedure di indennizzo e calcolo dell'indennizzo. Contratto assicurativo.
	3.14 Stime relative alle servitù personali: usufrutto; valutazione del diritto di usufrutto e della nuda proprietà
	3.15 Stime nelle espropriazioni per pubblica utilità.
	3.15 Stime relative alle servitù prediali: volontarie e coattive, generalità; indennità nelle servitù coattive di acquedotto e scarico, passaggio, elettrodotto e metanodotto.
	3.16 Stime nelle espropriazioni per pubblica utilità: Testo unico delle disposizioni legislative in materia di espropriazione per pubblica utilità (D.P.R. 8 giugno 2001, n. 327);
	3.17 Stime nelle espropriazioni per pubblica utilità: modalità di calcolo dell'indennizzo e attuali procedure.
	3.18 Stime nelle successioni per causa di morte: successione legittima, testamentaria, necessaria; impostazione dell'asse ereditario, riunione fittizia, collazione, stima del patrimonio e formazione delle quote di diritto e di fatto.
4	Estimo catastale
	4.1 Cenni storici sul catasto.
	4.2 Generalità, tipi, scopi e funzioni del Catasto terreni e cenni del Catasto Edilizio Urbano. , Operazioni catastali ed organi preposti.
	4.3 Formazione del catasto terreni: delimitazione, terminazione, rilevamento planimetrico, qualificazione, classificazione, classamento,
	4.4 Formazione del catasto terreni: determinazione del reddito imponibile, scale di collegamento e di merito.
	4.5 Formazione del catasto terreni: revisioni generale degli estimi, prima revisione (1923), seconda revisione (L. 29/06/1923 n. 976), terza revisione (D.M. 13/12/1979 n. 604).
	4.6 Pubblicazione e attivazione del C.T.
	4.7 Conservazione del C.T.: variazioni oggettive e soggettive; volture catastali e denunce di variazione; tipo di frazionamento; verificazioni periodiche e straordinarie.
	4.8 Documenti catastali: estratti, visure e certificati catastali e aggiornamento dei documenti.

5	Marketing
	5.1 Marketing: teorie e metodi. Le rappresentazioni del mercato, diversità del mercato, importanza delle informazioni, acquisizione delle informazioni, lettura e utilizzo delle informazioni.
	5.2 Caratteristiche del marketing: filosofia del marketing, comportamento del mercato,
	5.3 Marketing mix. Piani di marketing, indicazioni operative e casi di studio.
	5.4 Definizione degli obiettivi, analisi ambientale, alternative strategiche e analisi del portafoglio.
	5.5 Determinazione del marketing mix, budget.
6	Politiche agrarie comunitarie
	6.1 Generalità sulla Politica Agricola Comune. La politica dei prezzi e la politica delle strutture. Il problema delle eccedenze nel settore agricolo e della destinazione dei prodotti ritirati a prezzo garantito.
	6.2 Evoluzione e le varie proposte di revisione della politica agricola comunitaria e i relativi interventi applicativi nel corso degli anni '70 e '80.
	6.3 Generalità sulla PAC: Gli aiuti all'esportazione nel settore agroalimentare e le sue conseguenze a livello interno ed internazionale.
	6.4 La revisione della politica agricola dei primi anni '90.
	6. La nuova PAC, redistribuzione risorse I e II pilastro, la superficie come unico parametro di riferimento, convergenza interna, Greening obbligatorio, Agricoltore attivo, Sostegno accoppiato, misure OCM unica, Sviluppo rurale.
7	Diritto agrario
	7.1 L'affitto di fondi rustici: legge 03/05/1982 n°203.
	7.2 Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di espropriazione per pubblica utilità (D.P.R. 8 giugno 2001, n. 327).
	7.3 I diritti reali di godimento. Il contratto di assicurazione.
	7.4 Normativa relativa alle successioni per causa di morte.

Metodologia didattica

Si è svolto il programma prefissato attraverso le seguenti metodologie didattiche:

- Lezioni frontali,
- Discussioni guidate.

Sono stati utilizzati gli strumenti seguenti:

- Libro di testo,
- Computer,
- Videolezioni.

Modalità di verifica

Le modalità di verifica sono state le seguenti:

- Test a risposta multipla;
- Verifiche orali.

Criteri e griglie di valutazione

In merito ai livelli concernenti l'acquisizione delle competenze, si ritengono elementi di giudizio adeguati:

- G. GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (voto fino a 4): mancata partecipazione e sostanziale disponibilità, disinteresse e sostanziale rifiuto per la materia;
- H. INSUFFICIENTE (voto fino a 5): limitati interessi e partecipazione, attitudini modeste;
- I. SUFFICIENTE (voto 6): partecipazione e disponibilità al dialogo, conoscenza dell'argomento e capacità di esposizione;
- J. DISCRETO (voto 7): al punto "c" si aggiunge capacità di collegamento tra argomenti della stessa materia;
- K. BUONO (voto 8): al punto "d" si aggiunge capacità di collegamento e riflessione interdisciplinare;
- L. OTTIMO (voto 9-10): al punto "e" si aggiunge capacità di elaborazione personale in ambito disciplinare e interdisciplinare.

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

Valutazione analitica	Voto in 10emi
Lo studente rifiuta globalmente qualsiasi tipo di attività, rifiuta l'interrogazione.	1
Lo studente ha gravissime lacune di base. Ha difficoltà a comprendere i più semplici concetti e svolge il lavoro in modo assolutamente inadeguato; si applica selettivamente, ha difficoltà logiche, non utilizza propriamente gli strumenti.	2-3
Lo studente ha gravi lacune di base, spesso confonde i concetti; se guidato applica minime conoscenze, ma è discontinuo, spesso fraintende, non ha metodo.	4
Lo studente ha conoscenze frammentarie, ma non evidenzia gravi problemi di apprendimento; studia in modo mnemonico, senza rielaborazione personale; applica gli strumenti in modo poco autonomo e/o discontinuo	5
Lo studente conosce gli argomenti superficialmente ed essenzialmente, applica correttamente gli strumenti in modo elementare ed esegue semplici compiti in modo sostanzialmente corretto.	6
Lo studente possiede conoscenze adeguate, coglie gli aspetti fondamentali e li elabora correttamente, ma effettua con difficoltà collegamenti interdisciplinari	7
Lo studente ha conoscenze ampie, rielabora i contenuti, dà interpretazioni anche personali. Ha padronanza di metodi anche nelle situazioni nuove.	8
Lo studente conosce in modo ampio, appropriato, approfondito i concetti, espone correttamente con proprietà di linguaggio, si muove con destrezza anche nelle situazioni più complesse.	9
Lo studente ha conoscenze complete, con approfondimenti personali; comunica in modo efficace, analizza con rigore e affronta autonomamente i compiti più complessi in modo rigoroso e creativo.	10

GRIGLIA VALUTAZIONE DOMANDE A RISPOSTA APERTA

INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Conoscenza degli argomenti	Approfondita	5
	Completa	4
	Essenziale	3
	Superficiale	2
	Lacunosa	1
	Quasi nulla o nulla	0
Capacità espositiva	Accurata e ricca sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico, appropriata sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico	3
	Appropriata, anche se con qualche incertezza, sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico	2
	Frammentaria e imprecisa	1
	Disorganica e scorretta	
	Risposta mancante	0
Capacità di sintesi e/o rielaborazione personale	Applica in modo sicuro le conoscenze con buone capacità rielaborative, applica in modo coerente le conoscenze rielaborandole parzialmente	2
	Applica in modo coerente le conoscenze senza rielaborazione personale	1
	Risposta mancante	0
Punteggio per quesito		
PUNTEGGIO TOTALE		

GRIGLIA VALUTAZIONE DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

	Giusta	Errata	Non data
Risposta 1	1	0	0
Risposta 2			
Risposta ...			
Totale			

Testo in adozione

S. AMICABILE, *Corso di economia, marketing e legislazione*, vol. 2, Hoepli

Docente
Insegnante Tecnico Pratico
Articolazione
Classe

PIETRO SANGALLI
CARLO CHIESA
 Viticoltura ed Enologia
5^ B VE
 ore settimanali 3 di cui 2 in compresenza

totale ore svolte **62** al 12-05-2023 più 9 ore previste fino al 08/06/2023
 totale ore svolte dall'ITP **45** al 12/5/23 + **9 nel periodo PCTO + 8** previste entro termine lezione
 Totale ore per EDUCAZIONE CIVICA 2+ 2

Risultati raggiunti dalla classe

La classe ha evidenziato di avere sufficientemente acquisito le specifiche abilità richieste dalla disciplina. Un ristretto gruppo di allievi ha conseguito conoscenze da ritenersi nel complesso discrete, anche per una partecipazione attiva all'attività didattica, dimostrando interesse e un'applicazione, uno studio individuale sempre costante e puntuale. La maggior parte degli alunni ha, invece, evidenziato conoscenze prettamente scolastiche e settoriali, anche per scarse attitudini, non riuscendo a cogliere tutti gli aspetti essenziali della materia.

Competenze

Descrivere i processi di alterazione che avvengono nei prodotti vitivinicoli durante la fase di conservazione.

Analizzare i processi trasformativi individuando le criticità e prospettando le soluzioni per garantire la qualità, la sicurezza e la tracciabilità.

Attribuire alle diverse forme di produzione vitivinicola, il corrispondente grado di impatto ambientale.

Abilità

Comunque si può ritenere che:

- quasi tutti gli allievi hanno acquisito abilità nel riconoscere i principali elementi dei processi microbiologici di interesse enologico;
- un ristrettissimo numero di allievi ha acquisito abilità tali da essere in grado di affrontare con sufficiente logica anche casi di un certo grado di complessità inerenti alla comune pratica enologica.

Conoscenze

Lo studente, al termine del percorso è in grado di utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni ed interpretare dati sperimentali, utilizzare strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio, intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, per la parte di propria competenza riconoscere le implicazioni produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali.

In sintesi gli alunni dovranno conoscere:

- Microrganismi e trasformazioni dei mosti e dei vini
- Sistematica dei lieviti
- Sistematica dei batteri
- Lieviti selezionati
- Agenti della fermentazione primaria e secondaria
- Colture starter
- Agenti responsabili delle alterazioni dei mosti e dei vini

Contenuti

1	Attività laboratoriale
	1.2 Riconoscimento dei principali terreni di coltura
	1.3 Esercizi volti alla risoluzione dei problemi legati all'inoculo dei batteri malolattici
	1.4 Esercizi volti alla risoluzione dei problemi legati all'inoculo dei lieviti secchi attivi
	1.5 Classificazione dei lieviti di interesse vinario
	1.6 Protocolli di campionamento di mosti e vini

3	Microbiologia enologica
	3.1 La cellula microbica: cellula batterica, cellula dei lieviti
	3.2 Sviluppo dei microrganismi, fattori che influenzano lo sviluppo: temperatura, pH, pressione osmotica e meccanica, pressione dei gas, concentrazione salina
	3.3 Fattori nutritivi
	3.4 Processi di respirazione e fermentazione, rapporto dei lieviti con l'aria
	3.5 Sostanze antifermmentative, sterilizzazione, pasteurizzazione, filtrazione, azioni delle autoclavi
4	Lieviti
	4.1 Classificazione: identificazione dei generi e delle specie
	4.2 Lieviti sporigeni
	4.3 Lieviti ad uso enologico: Gen. Schizosaccharomyces, Fam. Saccharomycoidaceae, Saccharomycetaceae, Candidaceae
	4.4 Sviluppo dei lieviti: influenza della temperatura, azione dell'ossigeno, fattori nutrienti composti del carbonio e dell'azoto
	4.5 I lieviti selezionati
	4.6 Caratteristiche enologiche dei lieviti: caratteri tecnologici: resistenza all'alcol etilico, resistenza al diossido di zolfo, sviluppo a temperature controllate, carattere killer
	4.7 Caratteristiche enologiche dei lieviti: caratteri qualitativi produzione di composti dello zolfo: idrogeno solforato e diossido di zolfo
	4.8 Caratteristiche enologiche dei lieviti: caratteri qualitativi produzione di composti secondari: glicerolo, ac. Succinico, ac. Acetico, aldeide acetica, acetoino, alcoli superiori)
	4.9 Caratteristiche enologiche dei lieviti: azione sull'ac. Malico
	4.10 Caratteristiche enologiche dei lieviti: attività enzimatica
	4.11 Caratteristiche enologiche dei lieviti: autolisi
5	Batteri
	5.1 Classificazione dei batteri, caratteristiche generali, esigenze nutritive, fattori inibenti,
	5.2 Batteri lattici: importanza enologica e chimismo della fermentazione malo-lattica (generalità)
	5.3 Malattie del vino provocate dai batteri lattici (generalità)
	5.4 Batteri acetici: importanza enologica e chimismo della fermentazione acetica
	5.5 Principali inibitori dei batteri lattici
6	Fermentazione dei mosti
	6.1 Ecologia dei lieviti
	6.2 Azione spontanea dei lieviti nel mosto
	6.3 Fermentazione spontanea nella vinificazione: interventi sulla fermentazione impiego di lieviti selezionati, impiego del diossido di zolfo
	6.4 Importanza dei lieviti autoctoni
7	Biotechnologia della fermentazione
	7.1 I caratteri dei lieviti e applicazioni enologiche
	7.2 Fermentazioni dei mosti in rosso e in bianco
	7.3 Riduzione della concentrazione di diossido di azoto
	7.4 Irregolarità ed arresti della fermentazione
8	Disacidificazione biologica dei vini
	8.1 Fermentazione malo-lattica: condizioni favorevoli e sfavorevoli del processo,
	8.2 Processi operativi atti a favorire o impedire la fermentazione malo-lattica
	8.3 Scelta dei ceppi

Metodologia didattica

La struttura delle lezioni è stata di tipo tradizionale, fortemente connessa alle lezioni di enologia e condotta attraverso la lezione frontale e lezione interattiva.

Le tematiche trattate sono state approfondite, cercando di creare situazioni in cui gli studenti fossero stimolati all'osservazione e alla riflessione partendo da un quadro generale esposto dal docente, coinvolgendo attivamente gli allievi mediante discussioni. Sono state curate, in particolare, l'alternanza tra i momenti di approfondimento teorici e l'analisi di problemi concreti, anche ricorrendo ad esercitazioni di laboratorio.

Programmazione attività tecnico-pratiche

La difficoltà nel gestire le attività con l'intero gruppo classe a causa della ristrettezza degli spazi ha limitato le possibilità di sviluppo di una attività laboratoriale sufficientemente complessa. Il problema è stato risolto attraverso l'analisi di casi concreti e lo studio di protocolli di risoluzione dei problemi.

Modalità di verifica

Le verifiche sono state effettuate come prove scritte, pratiche e orali, sotto forma di questionari a risposta aperta/multipla, relazioni o esercitazioni pratiche anche di laboratorio. Si è partiti con le prove più strutturate per passare gradualmente a quelle meno strutturate, che hanno richiesto capacità di sintesi e programmazione. La misurazione ha espresso il giudizio sull'alunno in funzione del raggiungimento delle conoscenze minime prefissate; mentre la valutazione complessiva ha considerato la situazione di partenza dell'alunno, degli elementi emersi nelle verifiche, del comportamento nell'ambito scolastico.

Criteri e griglie di valutazione

Per la valutazione si fa riferimento allo schema valutativo presente nella programmazione del dipartimento Scientifico Tecnologico: "Viticoltura e enologia" che è stato meglio declinato per la disciplina secondo le seguenti competenze:

SUFFICIENTE Lo studente ha assunto i concetti di base relativamente ai principali argomenti trattati, dimostra sufficienti capacità espressive, si orienta nella risoluzione dei vari quesiti, anche se necessita di guida

DISCRETO Lo studente affronta in modo coerente il quesito proposto e ne organizza la risoluzione esponendo con organicità, anche se non sempre ordine e chiarezza, ha acquisito i criteri logici necessari per la soluzione dei molteplici problemi tecnico pratici dell'attività di cantina.

BUONO Lo studente, rispetto al livello precedente, possiede buone capacità logico-deduttive ed affronta gli argomenti proposti in modo esauriente ed appropriato. Inoltre ha colto l'importanza del concetto di interdisciplinarietà per questa materia.

OTTIMO Lo studente espone con la massima chiarezza e con scelta appropriata dei termini propri della materia, ha assunto una conoscenza critica e pratica delle nozioni chimiche laboratoriali ed enologiche, dispone di notevole attitudine per la disciplina, facendosi anche carico di spunti personali.

INSUFFICIENTE Lo studente ha difficoltà nell'esposizione che non sempre supera anche con la guida del docente, denota una preparazione incompleta e lacunosa rispetto agli argomenti affrontati, spesso non è in grado di effettuare approfondimenti e collegamenti interdisciplinari.

GRAVEMENTE INSUFFICIENTE Lo studente possiede gravi lacune nella conoscenza di base, espone in modo frammentario e con l'uso improprio della terminologia di materia, denota nel complesso difficoltà nel condurre un ragionamento logico.

DEL TUTTO INSUFFICIENTE L'allievo manifesta disinteresse nei confronti della materia e non possiede capacità logico-deduttive e/o operative.

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio per indicatore	Punteggio max. per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante l'indirizzo di studi	Parziale	0 - 1,5	
	Positiva anche se non del tutto approfondita	1,6 - 4,0	
	Completa	4,1 - 5,0	
Completezza nello	Mancante o non pertinente	0 - 1,5	

svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	Parziale e/o non del tutto pertinente	1,6 - 3,0	
	Pertinente, e/o coerente, e/o corretto	3,1 - 4,0	
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	Lacunosa, dati frequentemente non corretti	0 - 1,5	
	Parziale e dati incerti	1,6 - 2,5	
	Positiva con dati non del tutto congrui	2,6 - 4,0	
	Positiva e dati congrui	4,1 - 6,0	
	Ampia e dati appropriati	6,1 - 7,0	
	Ricca, approfondita e dati corretti	7,1 - 8,0	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Parziale	0 - 1,0	
	Positiva anche se non completamente chiara e pertinente	1,1 - 2,0	
	Completa, chiara, pertinente ed esauriente	2,1 - 3,0	

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE ORALI

ALUNNO	Conoscenza degli argomenti trattati	Capacità di elaborazione personale e di approfondimento	Capacità di collegamento, attualizzazione e storicizzazione	Capacità di sintesi	Capacità espositive ed espressive	TOTALE

A ogni indicatore è assegnato un punteggio variabile da 1 a 6

Nulla	1
Gravemente insufficiente	2
Scarso	3
Sufficiente	4
Discreto - Buono	5
Ottimo - Eccellente	6

GRIGLIA VALUTAZIONE DOMANDE A RISPOSTA APERTA

INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Conoscenza degli argomenti	Approfondita	3
	Completa	
	Essenziale	2
	Superficiale	1
	Lacunosa	
	Quasi nulla o nulla	0
Capacità espositiva	Accurata e ricca sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico, appropriata sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico	3
	Appropriata, anche se con qualche incertezza, sia sul piano linguistico che su quello tecnico-scientifico	2
	Frammentaria e imprecisa	1
	Disorganica e scorretta	
	Risposta mancante	0
Capacità di sintesi e/o rielaborazione personale	Applica in modo sicuro le conoscenze con buone capacità rielaborative, applica in modo coerente le conoscenze rielaborandole parzialmente	3
	Applica in modo coerente le conoscenze senza rielaborazione personale	1
	Risposta mancante	0
Punteggio per quesito		0-9

La soglia della sufficienza viene indicata in calce ad ogni questionario e dipende dal numero di domande somministrate dalla loro difficoltà.

GRIGLIA VALUTAZIONE DOMANDE A RISPOSTA MULTIPLA

	Giusta	Errata	Non data
Risposta 1	1-3	0÷(-2)	0÷ (-1)
Risposta ...n			
Totale			

La soglia della sufficienza viene indicata in calce ad ogni questionario e dipende dal numero di domande somministrate dalla loro difficoltà, in genere è compresa tra 60 e 75/100

Testo in adozione

Dispense predisposte dal docente

Docente	DI GRIGOLI FRANCESCO
ITP	CARLO CHIESA
Articolazione	Viticoltura ed Enologia
Classe	5[^] B VE
	ore settimanali 2 di cui 1 in compresenza
	totale ore svolte 53 al 15/05/2022 + 5 previste entro termine lezioni
	totale ore svolte dall'ITP 17 al 12/5/23 + 3 nel periodo PCTO + 2 previste entro termine lezione
	totale ore per EDUCAZIONE CIVICA ore 3

Risultati raggiunti dalla classe

Una parte della classe sa relazionare sugli argomenti proposti mostrando di saper utilizzare con padronanza le conoscenze, le abilità e/o le competenze acquisite; un gruppo ristretto sa proporre e sostenere le proprie opinioni utilizzando in modo adeguato l'uso delle conoscenze, delle abilità e/o delle competenze acquisite, la restante parte ha dimostrato un impegno altalenante e discontinuo raggiungendo risultati inferiori.

Abilità

- Classificare ed interpretare i diversi tipi di paesaggi
- Riconoscere ed individuare metodi e tecniche di rappresentazione dei paesaggi
- Individuare interventi appropriati per la gestione sostenibile del suolo con tecniche rispettose dell'ambiente
- Proporre tecniche di lotta sostenibili ai parassiti delle colture nei diversi agroecosistemi
- Operare corretti riferimenti alle normative nazionali e comunitarie relative alle attività agricole

Conoscenze

Il paesaggio ed il territorio

Concetto di paesaggio e di territorio

Diversi approcci allo studio del paesaggio

La visione ecologica del paesaggio

La "Landscape Ecology": l'approccio scientifico alla gestione del territorio

Classificazione dei paesaggi

Sostenibilità

Concetto di sostenibilità

L'agricoltura a basso impatto ambientale

Lotta integrata e biologica

Inquinamento e operazioni a difesa dell'ambiente

Gestione ed impiego dei reflui e dei rifiuti aziendali.

Difesa del territorio e recupero ambientale.

Cenni di normativa ambientale e territoriale

Gestione sostenibile del vigneto ed entomofauna utile.

Contenuti

Ecologia del paesaggio
Studio del paesaggio Gis ed utilizzo del geoportale della Lombardia Classificazione paesaggistica Ecologia del paesaggio Le carte
Agricoltura sostenibile
l'agricoltura convenzionale agricoltura sostenibile agricoltura biologica agricoltura biodinamica impatto ambientale dell'agricoltura

Interventi a difesa dell'ambiente
studio impatto ambientale - SIA cenni inquinamento fisico, chimico e biologico sviluppo sostenibile valutazione impatto ambientale - VIA dissesto idrogeologico ed ingegneria naturalistica
Normative ambientali e territoriali
gestione dei rifiuti gestione e impieghi effluenti zootecnici Biogas, biopolimeri e bioplastiche tutela comparto acqua tutela comparto atmosfera tutela comparto suolo monitoraggio ambientale normative di settore
Classificazione insetti utili
acari predatori: phytoseiidae predatori chrysopidae predatori: miridae predatori: anthocoridae predatori: syrphidae predatori coccinellidae parassitoidi: hymenoptera

Metodologia e strumenti didattici

Si sono predisposte situazioni che hanno stimolato nello studente l'osservazione e la riflessione sulle realtà scientifiche, utilizzando lezioni frontali, interattive (problem solving, e-learning, flipped classroom) ed attività di gruppo.

Il processo di apprendimento è stato condotto secondo i criteri tipici del metodo scientifico: osservazione, raccolta, ordinamento, rappresentazione e costruzione di schemi, elaborazione ed interpretazione dei dati, privilegiando le attività atte a sviluppare capacità di analisi e di sintesi.

Ad integrazione del processo di apprendimento, sono stati utilizzati sussidi didattici (libro di testo, dispense, video, powerpoint). Sono state previste esercitazioni pratiche insieme all'ITP con focus sull'utilizzo del GIS e del Geoportale della Lombardia, visite in campo per il riconoscimento dell'entomofauna utile ed utilizzo di Xfarm come strumento decisionale per la lotta alle malattie e gestione sostenibile del vigneto.

Nel corso dell'anno, sono state svolte lezioni utilizzando anche la piattaforma Suite (Gmail, Classroom, Drive) e la Bachecca del registro elettronico.

Per gli alunni DSA e DVA, la metodologia ha tenuto conto di quanto programmato e definito nel PDP e nel PEI predisposto dal Consiglio di Classe.

Modalità di verifica

Per procedere alla verifica degli apprendimenti, oltre alle prove orali sono state utilizzate prove strutturate, questionari a risposta aperta, relazioni tecniche con lo scopo di consolidare i livelli delle conoscenze, delle abilità e/o competenze.

Criteri e griglie di valutazione

Si è tenuto conto della situazione di partenza dei singoli allievi e dei progressi evidenziati durante tutto il percorso didattico-educativo, dell'impegno nello studio e delle competenze di base raggiunte, si sono presi in considerazione anche il rispetto dei tempi di consegna e la partecipazione attiva alle attività sincrone e asincrone.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVE STRUTTURATE

Materia							Classe			Data
N domanda	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Peso domanda										
Cognome							Nome			
Indicatore	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A										
B										
C										
Punteggio										
Voto										
Tot										

Indicatore A Conoscenza degli argomenti trattati e uso di un linguaggio appropriato

Indicatore B Capacità espositiva, di sintesi e di rielaborazione personale

Indicatore C Capacità di saper applicare le conoscenze in nuovi contesti

Punteggio per ogni indicatore: min 0, max 1

Per ogni domanda si decide un peso che deve essere moltiplicato per il punteggio della domanda stessa relativo ai tre indicatori (per ogni indicatore minimo 0, max 1). Es: Peso 2, punteggio totale per domanda 3, totale 6. Peso 3, punteggio totale per domanda 2, totale 6.

Si sommano i punteggi di tutte le domande che sarà utilizzato per la definizione del voto.

La definizione dei voti deriva dalla tabella dei voti che sarà diversa per somme diverse di pesi. Inserendo il totale dei pesi decisi per ogni verifica si elabora automaticamente la tabella dei voti relativi.

Nella tabella risulta ogni volta anche il punteggio relativo alla soglia della sufficienza.

La griglia prevede un numero max di dieci domande per verifica ma può essere utilizzata anche per verifiche con un numero inferiore di domande.

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

Valutazione analitica	Voto in decimi
Lo studente rifiuta globalmente qualsiasi tipo di attività, rifiuta l'interrogazione.	1
Lo studente ha gravissime lacune di base. Ha difficoltà a comprendere i più semplici concetti e svolge il lavoro in modo assolutamente inadeguato; si applica selettivamente, ha difficoltà logiche, non utilizza propriamente gli strumenti.	2-3
Lo studente ha gravi lacune di base, spesso confonde i concetti; se guidato applica minime conoscenze, ma è discontinuo, spesso fraintende, non ha metodo.	4
Lo studente ha conoscenze frammentarie, ma non evidenzia gravi problemi di apprendimento; studia in modo mnemonico, senza rielaborazione personale; applica gli strumenti in modo poco autonomo e/o discontinuo	5
Lo studente conosce gli argomenti superficialmente ed essenzialmente, applica correttamente gli strumenti in modo elementare ed esegue semplici compiti in modo sostanzialmente corretto.	6
Lo studente possiede conoscenze adeguate, coglie gli aspetti fondamentali e li elabora correttamente, ma effettua con difficoltà collegamenti interdisciplinari	7
Lo studente ha conoscenze ampie, rielabora i contenuti, dà interpretazioni anche personali. Ha padronanza di metodi anche nelle situazioni nuove.	8
Lo studente conosce in modo ampio, appropriato, approfondito i concetti, espone correttamente con proprietà di linguaggio, si muove con destrezza anche nelle situazioni più complesse.	9
Lo studente ha conoscenze complete, con approfondimenti personali; comunica in modo efficace, analizza con rigore e affronta autonomamente i compiti più complessi in modo rigoroso e creativo.	10

Testo in adozione

MARIO FERRARI, ANDREA MENTA, ELENA STOPPIONI, DANIELE GALLI *Gestione dell'ambiente e del territorio PLUS*, Zanichelli

Griglie di valutazione Prima e Seconda prova scritta

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA (ITALIANO)

Indicatori comuni a tutte le tipologie	Descrittori	Punteggi o	Punteggi o prova
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Lo svolgimento è disorganico e frammentario	1 - 2	
	Lo svolgimento è composto da parti non ben collegate	3 - 4	
	Lo svolgimento è composto da parti non sempre ben collegate	5 - 6	
	Lo svolgimento è organizzato secondo un ordine logico	7 - 8	
	Lo svolgimento è correttamente pianificato in tutte le sue parti	9 - 10	
Coesione e coerenza testuale.	Non organizza il testo rispettando la coerenza e la coesione	1 - 2	
	Organizza il testo in maniera scarsamente coerente e coesa	3 - 4	
	Organizza il testo rispettando parzialmente la coerenza e la coesione	5 - 6	
	Organizza il testo rispettando adeguatamente la coerenza e la coesione	7 - 8	
	Organizza il testo in maniera pienamente coerente e coesa	9 - 10	
Ricchezza e padronanza lessicale.	Gravi scorrettezze lessicali	1 - 2	
	Vari errori/uso improprio del lessico	3 - 4	
	Qualche imprecisione, lessico semplice	5 - 6	
	lessico specifico	7 - 8	
	lessico specifico e appropriato	9 - 10	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	Gravi scorrettezze di sintassi del periodo, di ortografia	1 - 2	
	Vari errori/uso improprio della punteggiatura	3 - 4	
	Qualche imprecisione	5 - 6	
	Sintassi chiara	7 - 8	
	Sintassi articolata e chiara	9 - 10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	Riferimenti culturali generici e/o superficiali	1 - 2	
	Riferimenti culturali essenziali e riflessioni semplici	3 - 4	
	Riferimenti culturali adeguati pur nella semplicità della riflessione	5 - 6	
	Riferimenti culturali adeguati e pertinenti con contestualizzazione esauriente	7 - 8	
	Riferimenti culturali disciplinari approfonditi con ricchezza di particolari	9 - 10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Sono presenti luoghi comuni e/o affermazioni banalizzanti	1 - 2	
	Sono presenti interpretazioni e/o valutazioni insufficientemente fondate	3 - 4	
	Sono presenti alcune riflessioni motivate	5 - 6	
	Sono presenti riflessioni personali motivate	7 - 8	
	Sono presenti valutazioni personali, motivate in modo originale	9 - 10	

Punti	/ 60
--------------	-------------

Indicatori specifici per la tipologia A	Descrittori	Punteggio	Punteggio prova
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	Assente	1	
	Assente in gran parte	2	
	Parzialmente presente	3	
	Presente	4	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	Comprende il livello denotativo del testo in modo lacunoso e /o scorretto, non coglie le informazioni esplicite	1-2	
	Comprende il livello denotativo del testo in modo parziale coglie le informazioni esplicite in misura parziale	3-5	
	Comprende il livello denotativo del testo nelle sue linee essenziali, coglie le informazioni esplicite in misura sufficiente.	6-8	
	Comprende il livello denotativo del testo in modo sostanzialmente preciso, coglie le informazioni esplicite in misura adeguata	9-10	
	Comprende il livello denotativo del testo in modo preciso ed esauriente e coglie appieno le informazioni esplicite	11-12	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Analizza il testo in modo errato e/o lacunoso	1-2	
	Analizza il testo in modo impreciso e parziale	3-5	
	Analizza il testo in modo sostanzialmente corretto	6-8	
	Analizza il testo in modo corretto e preciso	9-10	
	Analizza il testo in modo corretto e con ricchezza di particolari	11-12	
Interpretazione corretta e articolata del testo.	Non coglie lo scopo del testo e il messaggio dell'autore	1-2	
	Coglie lo scopo del testo e il messaggio dell'autore in misura parziale/frammentaria	3-5	
	Coglie in misura sufficiente lo scopo del testo e il messaggio dell'autore	6-8	
	Coglie adeguatamente lo scopo del testo e il messaggio dell'autore	9-10	
	Coglie appieno lo scopo del testo e il messaggio dell'autore	11-12	

Punti	/ 40
--------------	-------------

Punteggio	/100
Punteggio/5	/20

Indicatori specifici per la tipologia B	Descrittori	Punteggio	Punteggio prova
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	Non coglie la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	1-2	
	Coglie la tesi e le argomentazioni presenti nel testo in misura parziale/frammentaria	3-5	
	Coglie in misura sufficiente la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	6-8	
	Coglie adeguatamente la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	9-10	
	Coglie appieno la tesi e le argomentazioni presenti nel testo	11-12	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Sono presenti luoghi comuni e/o affermazioni banalizzanti	1-3	
	Sono presenti interpretazioni e/o valutazioni parzialmente fondate	4-6	
	Sono presenti alcune riflessioni motivate	7-9	
	Sono presenti riflessioni personali motivate	10-12	
	Sono presenti valutazioni personali, motivate in modo originale	13-14	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	Assenti e/o inesatti	1-3	
	Generici e superficiali	4-6	
	Essenziali	7-9	
	Adeguati	10-12	
	Approfonditi, presenza di citazioni e considerazioni personali	13-14	

Punti	/ 40
--------------	-------------

Punteggio	/100
Punteggio/5	/20

Indicatori specifici per la tipologia C	Descrittori	Punteggio	Punteggio prova
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi.	Non pertinente	1-3	
	Incompleto e/o scarsamente pertinente	4-6	
	Pertinente	7-8	
	Pertinente e completo	9-10	
	Pertinente, completo e approfondito	11-12	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Sono presenti luoghi comuni e/o affermazioni banalizzanti	1-3	
	Sono presenti interpretazioni e/o valutazioni solo in parte fondate	4-6	
	Sono presenti alcune riflessioni motivate	7-9	
	Sono presenti riflessioni personali motivate	10-12	
	Sono presenti valutazioni personali, motivate in modo originale	13-14	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali assenti e/o inesatti	1-3	
	Conoscenze e riferimenti culturali generici e superficiali	4-6	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali	7-9	
	Conoscenze e riferimenti culturali adeguati	10-12	
	Conoscenze e riferimenti culturali approfonditi, presenza di citazioni e considerazioni personali	13-14	

Punti	/ 40
--------------	-------------

Punteggio	/100
Punteggio/5	/20

GRIGLIA DI CORREZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORI	DESCRITTORI	Punteggio per indicatore prima parte	Prima parte obbligatoria	Punteggio per indicatore seconda parte	Seconda parte (due quesiti a scelta su quattro)	
			Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)		Quesito N° 1 Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)	Quesito N° 2 Punteggio max per ogni indicatore (totale 20)
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante l'indirizzo di studi	Parziale	0 – 1,5		0-0,75		
	Positiva anche se non del tutto approfondita	1,6 - 4,0		0,8-2,0		
	Completa	4,1 – 5,0		2,05-2,5		
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	Mancante o non pertinente	0 – 1,5		0-0,75		
	Parziale e/o non del tutto pertinente	1,6 - 3,0		0,8-1,5		
	Pertinente, e/o coerente, e/o corretto	3,1 –4,0		1,55-2,0		
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	Lacunosa, dati frequentemente non corretti	0 - 1,5		0-0,75		
	Parziale e dati incerti	1,6 - 2,5		0,8-1,25		
	Positiva con dati non del tutto congrui	2,6 – 4,0		1,3-2,0		
	Positiva e dati congrui	4,1 – 6,0		2,05-3,0		
	Ampia e dati appropriati	6,1 – 7,0		3,05-3,5		
	Ricca, approfondita e dati corretti	7,1 - 8,0		3,55-4,0		
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Parziale	0 – 1,0		0-0,5		
	Positiva anche se non completamente chiara e pertinente	1,1 - 2,0		0,55-1,0		
	Completa, chiara, pertinente ed esauriente	2,1 – 3,0		1,05-1,5		
Punteggio per la prima e seconda parte della prova			/20		/10	/10
Punteggio medio prima e seconda parte della prova				/20		

Allegato A OM 65 14/03/2022: Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Documento redatto dai docenti del Consiglio di Classe a distanza, consultati a distanza i rappresentanti di classe

Docenti del Consiglio di Classe	Disciplina
CHIESA CARLO	BIOTEC.VITIC, ENOLOGIA, GEST.AMB.TERR
D'AMICO ELENA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DI GRIGOLI FRANCESCO	GEST. AMBIENTE E TERRITORIO, ED.CIVICA
FERRARI LAURA	ITALIANO, STORIA, ED. CIVICA
FRANZIN GIOVANNA	INGLESE, ED. CIVICA
MANGIAROTTI DAVIDE	VITICOLTURA
MARTINELLO TIZIANA	MATEMATICA
MUSELLA MICHELE	PRODUZIONI ANIMALI
PICCININI PIERLUIGI	I.R.C.
SANGALLI PIETRO	BIOTECN. VITICOLE, ENOLOGIA, ED. CIVICA
SCAFFINO VITTORINA	EC.EST.MARKET, VITICOLTURA, ED. CIVICA

Rappresentanti di classe	Componente
*** OMISSISS***	STUDENTE
*** OMISSISS***	STUDENTE

Voghera, 15 maggio 2023