



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIUSEPPE GARIBALDI"

C.M. MCIS00900D



ISTITUTO AGRARIO MACERATA

Cod. fisc. 80005460433

**Istituto Tecnico**  
per il Settore Tecnologico  
Agraria / Agroalimentare / Agroindustria  
C.M. MCTA009019

---

**Istituto Professionale**  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
C.M. MCRI009015

---

A. S. 2018 -2019

**DOCUMENTO FINALE**  
**DEL**  
**CONSIGLIO DI CLASSE**

**CLASSE 5<sup>^</sup> Sez. E**

**ARTICOLAZIONE**

**VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

**I N D I C E**

I Docenti della classe .....	PAG. 03
Presentazione della classe .....	PAG. 04
Situazione della classe .....	PAG. 05
Risultati al termine del V anno .....	PAG. 06
Programmazione degli obiettivi .....	PAG. 07
Programmazione disciplinare.....	PAG. 10
Lingua e Letteratura Italiana.....	PAG. 10
Storia .....	PAG. 13
Lingua e Civiltà Straniera Inglese .....	PAG. 16
Matematica.....	PAG. 17
Enologia .....	PAG. 19
Viticultura e Difesa della Vite .....	PAG. 21
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione.....	PAG. 23
Biotechnologie Vitivinicole .....	PAG. 24
Gestione dell’Ambiente e del Territorio.....	PAG. 27
Produzioni Animali .....	PAG. 29
Scienze Motorie e Sportive .....	PAG. 32
Religione Cattolica.....	PAG. 33
Valutazione.....	.PAG. 35
Valutazione delle simulazioni delle prove d’esame.....	PAG. 35
Attività integrative alla didattica svolte nel corrente anno scolastico.....	PAG. 43
Esperienze alternanza scuola-lavoro... ..	PAG. 44
Percorsi di cittadinanza .....	PAG. 45
Consiglio di Classe.....	.PAG. 46

**DOCENTI della Classe 5<sup>^</sup> Sez. E "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"**

<b>Insegnante</b>	<b>Materia</b>	<b>Continuità didattica nel triennio</b>
BISACCI RICCARDO	BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	5 <sup>^</sup> anno
BITI FABIOLA	LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA INGLESE	5 <sup>^</sup> anno
ELISEI SAMUELE	PRODUZIONI ANIMALI	5 <sup>^</sup> anno
CASTIGNANI RAFFAELE	ENOLOGIA	5 <sup>^</sup> anno
RIPANI KATIA	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
DE LAURENTIIS PAOLA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
DE RAZZA MARIA CRISTINA	MATEMATICA	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
MIGLIOZZI MARIA STEFANIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
RIPANI KATIA	PRODUZIONI VEGETALI VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> anno 5 <sup>^</sup> anno
CELLINI ILARIA	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	5 <sup>^</sup> anno
SERAFINI SANDRO	RELIGIONE CATTOLICA	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
LIPPI LORENZO	I.T.P. (Produzioni vegetali- Biotecnologie agrarie) I.T.P. BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	4 <sup>^</sup> anno 5 <sup>^</sup> anno 5 <sup>^</sup> anno 5 <sup>^</sup> anno
PALLOTTO ANGELO	I.T.P. ENOLOGIA	5 <sup>^</sup> anno
SABATINI NADIA	I.T.P. PRODUZIONI ANIMALI	5 <sup>^</sup> anno

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La Classe è composta da 19 alunni di cui 14 maschi e 5 femmine.

Nella classe sono stati inseriti, all'inizio dell'anno scolastico, due studenti provenienti da sezione diversa ma identica articolazione, non ammessi all'Esame di Stato nell' a.s. 2017/18 e quindi ripetenti. Uno di essi non ha mai frequentato le lezioni.

Nel corso del triennio, la composizione ha subito dei cambiamenti; infatti nell'anno 2016-17, il gruppo era formato da 23 alunni, di cui 2 provenienti per ripetenza da un'altra classe.

L'insieme iniziale è risultato eterogeneo, anche a causa della provenienza degli alunni da sezioni diverse e dei livelli differenti di competenze.

Il gruppo è riuscito ad amalgamarsi fin dall'inizio, instaurando anche con i docenti un rapporto basato sul reciproco rispetto e sulla collaborazione.

A fine anno scolastico, due alunni non sono stati ammessi alla classe successiva per non aver raggiunto gli obiettivi minimi nella maggior parte delle discipline, soprattutto a causa della scarsa motivazione e delle numerose assenze.

Nell'anno scolastico successivo 2017-18 la classe, composta da 20 alunni, ha dimostrato un atteggiamento sostanzialmente positivo e collaborativo nei confronti dell'attività scolastica. Al termine dello stesso tre alunni non sono stati ammessi alla classe successiva.

Nell'ultimo anno di corso, cinque nuovi docenti sono stati assegnati alla classe per le seguenti materie:

1. LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA INGLESE;
2. PRODUZIONI ANIMALI
3. ENOLOGIA
4. GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
5. BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE

## SITUAZIONE DELLA CLASSE

Come detto in precedenza, la classe è costituita da 19 alunni di cui 14 maschi e 5 femmine. Nella classe sono presenti 5 alunni con certificazione BES, per quattro dei quali il consiglio di classe ha redatto il PDP all'inizio dell'anno scolastico. Il quinto allievo ha presentato entro dicembre una relazione psicopedagogica in base alla quale il C.d.C. ha redatto successivamente un PDP.

Il Consiglio di Classe ha predisposto la documentazione relativa agli studenti BES.

Relativamente all'aspetto socio-affettivo, la classe risulta ben amalgamata e unita, vivace e nel complesso partecipativa. Dal punto di vista comportamentale i docenti concordano nel ritenere la classe complessivamente rispettosa delle regole scolastiche; lo svolgimento delle lezioni risulta regolare e sereno per la partecipazione della maggioranza degli alunni ad eccezione di alcuni che mostrano un'attenzione superficiale e devono essere stimolati ad un impegno più proficuo ed approfondito.

Dal punto di vista didattico, emergono alcuni alunni che si distinguono per senso di responsabilità, costanza dell'impegno e correttezza unitamente ad una buona preparazione di base.

Un gruppo di allievi non si applica con regolarità e lo fa in maniera superficiale o settoriale, per cui la loro preparazione non sempre risulta soddisfacente ed adeguata alle loro capacità; altri, infine, rivelano un ritmo di apprendimento più lento, dimostrando difficoltà in alcune discipline e carenze nell'organizzazione autonoma del lavoro.

**RISULTATI AL TERMINE DEL 5° ANNO**

PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, dovranno raggiungere anche le competenze specifiche di indirizzo:

- 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'articolazione di studio frequentata è "*VITICOLTURA ED ENOLOGIA*", le cui competenze specifiche comprendono gli aspetti fondamentali dell'organizzazione della filiera vitivinicola, dalla produzione alla trasformazione dell'uva, includendo la gestione del vigneto e della cantina con le applicazioni biotecnologiche, i relativi giudizi economici sulle possibili scelte, la valutazione dei beni strumentali e dell'ecosistema viticolo, ai fini della tutela ambientale e della valorizzazione dei prodotti enologici di qualità.

Nel corrente a.s. l'attività didattica è stata finalizzata al raggiungimento delle competenze specifiche dell'articolazione attraverso lo studio delle discipline caratterizzanti l'articolazione stessa:

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dell'ecosistema viticolo.
- Identificare ed operare le scelte tecniche più adeguate in fase di progettazione del vigneto.
- Identificare e applicare le metodologie e le tecniche nella gestione del suolo nel vigneto.
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti primari e assicurando la razionalizzazione degli agrofarmaci.
- Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle ampelopatie e difesa della vite e all'attività vitivinicola in genere

- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei vini in funzione delle caratteristiche territoriali e della qualità ambientale.

### **PROGRAMMAZIONE DEGLI OBIETTIVI**

Di seguito viene riportata la programmazione degli obiettivi effettuata dal Consiglio di Classe ad inizio anno scolastico 2018/2019.

<b>COMPETENZE TRASVERSALI</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare l'esperienza personale in sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</li> <li>• Saper utilizzare la lingua italiana parlata, scritta e trasmessa per entrare in rapporto con gli altri.</li> <li>• Saper comprendere, analizzare e sintetizzare un testo letterario, scientifico, tecnico e linguistico.</li> <li>• Saper lavorare autonomamente ed in gruppo.</li> <li>• Saper comunicare, attraverso il linguaggio formale, scritto ed orale, concetti ed idee.</li> <li>• Saper tradurre uno stesso concetto in linguaggi diversi.</li> <li>• Acquisire la competenza digitale come arricchimento per l'accesso a nuovi saperi per la costruzione di percorsi di apprendimento individuali.</li> <li>• Conoscere le informazioni necessarie per la soluzione di problemi di diversa natura.</li> <li>• Apprendere strutture e saperle trasferire a nuove situazioni per operare in ambienti in continua evoluzione</li> </ul>	<p>1. CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i diritti e i doveri dell'uomo in un contesto sociale e di reciproco rispetto ed il principio di uguaglianza tra le persone.</li> </ul> <p>2. ABILITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il diritto alla diversità ed accettarlo come fonte di arricchimento.</li> <li>• Saper cogliere il valore della legalità intesa come rispetto del diritto e quindi saper rispettare le regole, l'ambiente e le cose altrui e le proprie.</li> <li>• Saper valutare ed autovalutarsi con senso critico.</li> </ul> <p>1. CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le strutture portanti delle discipline oggetto di studio.</li> <li>• Conoscere i diversi tipi di linguaggio.</li> <li>• Essere in grado di ritrovare le informazioni necessarie.</li> </ul> <p>2. ABILITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Porsi problemi e prospettare soluzioni.</li> <li>• Saper inquadrare in un medesimo schema logico questioni diverse.</li> <li>• Saper considerare criticamente affermazioni ed informazioni per arrivare a convinzioni fondate e a decisioni consapevoli.</li> <li>• Saper riconoscere e trovare vie di soluzione a problemi sempre nuovi.</li> <li>• Saper prendere decisioni ed assumere responsabilità.</li> <li>• Acquisire capacità di lavoro interattivo.</li> </ul>

<p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI IN USCITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper analizzare le problematiche relative agli ordinamenti produttivi e alla meccanizzazione agricola soprattutto in ambito viticolo.</li> <li>• Saper operare in strutture aziendali ed industriali del settore agro-alimentare ed in particolare vitivinicolo.</li> <li>• Sapersi orientare nel tessuto economico e produttivo del proprio territorio.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper gestire le produzioni vegetali nelle diverse tipologie di agricoltura sostenibile, con particolare riferimento alla viticoltura;</li> <li>• Saper organizzare e gestire le produzioni vitivinicole del territorio nelle diverse tipologie di agricoltura sostenibile;</li> <li>• Saper trasformare i prodotti della filiera vitivinicola e porre in essere l'utilizzo integrato delle biotecnologie nelle trasformazioni enologiche, con particolare riguardo alle produzioni vinicole tipiche del territorio;</li> <li>• Saper operare la commercializzazione e il marketing dei prodotti della filiera vitivinicola.</li> </ul>	<p><b>1. CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere gli elementi necessari per una corretta gestione delle aziende vitivinicole.</li> <li>• Conoscere le informazioni tecnico-economiche propedeutiche all'attività di produzione vitivinicola.</li> <li>• Conoscenze dell'assetto territoriale dal punto di vista ecologico per una riduzione dell'impatto ambientale e ai fini della difesa dell'ambiente</li> <li>• Acquisire concetti utili per valutare l'efficienza delle scelte imprenditoriali.</li> <li>• Acquisire informazioni tecnico-economiche propedeutiche all'attività di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti della cantina.</li> </ul> <p><b>2. ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper effettuare collegamenti interdisciplinari nell'ambito delle materie professionalizzanti.</li> <li>• Saper affrontare le tematiche relative alla gestione corretta dell'agroecosistema ai fini della salvaguardia dell'ambiente e della qualità dei prodotti agricoli</li> <li>• Acquisire le capacità utili ad operare nelle strutture aziendali ed industriali del settore viticolo-enologico.</li> <li>• Acquisire capacità utili alla progettazione nel settore vitivinicolo</li> <li>• Saper effettuare delle scelte economiche e gestionali all'interno dell'impresa.</li> <li>• Saper esprimere giudizi di valore di beni fondiari e delle produzioni</li> </ul>
<p><b>STRATEGIE DIDATTICHE</b></p>	<p>Il consiglio di classe al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, programma di mettere in atto diverse strategie e di avvalersi degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo "insegnamento/apprendimento "</p> <p>Lezione frontale                  Lezione dialogata                  Lezione cooperativa                  Metodo induttivo e deduttivo                  Scoperta guidata                  Cooperative learning                  Problem solving                  Brain storming                  Analisi dei casi                  Attività laboratoriale                  Stage                  Viaggi di istruzione e visite guidate</p>



<p style="text-align: center;"><b>STRATEGIE DI RECUPERO</b></p>	<p>L'Istituto si attiva per il raggiungimento degli obiettivi didattici attraverso la flessibilità delle strategie e la loro finalizzazione al recupero dello svantaggio culturale, alla piena integrazione, all'adeguamento della didattica ai diversi stili cognitivi.</p> <p>Il recupero di situazioni d'insufficienza di profitto e problemi di apprendimento è stato svolto secondo la delibera del Collegio dei Docenti, cioè:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pausa didattica, gestita dal docente supportato dagli studenti più meritevoli secondo le modalità dell'educazione tra pari.</li> <li>2. Percorso di studio individualizzato organizzato dal docente, di diversa intensità, da realizzarsi a scuola, utilizzando il 20% del curriculum.</li> <li>3. Percorso di studio individualizzato organizzato dal docente da realizzarsi a casa.</li> <li>4. Corsi di recupero: collegati ai contenuti disciplinari, rivolti ad una parte della classe o classi parallele, da svolgersi in un'ora successiva al termine delle lezioni del mattino oppure al pomeriggio con il fine di far acquisire gli obiettivi minimi di natura trasversale.</li> </ol>
<p style="text-align: center;"><b>ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Riviste specializzate</li> <li>• Appunti e dispense</li> <li>• Video e documentari storici</li> <li>• CD e DVD</li> <li>• Utilizzo sistematico della Biblioteca</li> <li>• Manuali e dizionari</li> <li>• Personal computer</li> <li>• Palestra</li> <li>• Fotoriproduttore</li> <li>• Laboratori della scuola</li> <li>• Lim</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>VERIFICHE E VALUTAZIONE (periodicità, criteri, punteggio)</b></p>	<p>La verifica deve riguardare l'intero processo insegnamento-apprendimento e costituirà motivo di riflessione per eventuali attività di recupero. Per ogni materia, scritta, orale, grafica e pratica saranno effettuate almeno due prove nel primo periodo e tre nel secondo.</p> <p>Per la valutazione si seguiranno le decisioni assunte dai dipartimenti ratificate nel PTOF.</p> <p>La valutazione finale terrà conto, comunque, di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- livelli di partenza;</li> <li>- votazioni riportate nelle verifiche;</li> <li>- progressi evidenziati nel percorso didattico;</li> <li>- interesse ed impegno;</li> <li>- partecipazione, metodo di lavoro ed abilità raggiunte;</li> <li>- raggiungimento dei saperi essenziali;</li> <li>- assiduità scolastica.</li> </ul>

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

Schede compilate dai singoli insegnanti relative alla programmazione disciplinare:

MATERIA	<b>ITALIANO</b>
DOCENTE	<b>Prof.ssa Paola De Laurentiis (4 ore settimanali)</b>
Libro di testo	<b>La letteratura dall'unità d'Italia al Primo Novecento – Dal Primo Novecento ad oggi Voll. 3 A e 3 B G.Barberi - Squarotti -G. Balbis - G. Genghini.</b>
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
<u>MODULO 1</u> NATURALISMO E VERISMO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Positivismo Naturalismo e Verismo;</li> <li>• <b>E. Zola:</b> <i>La prefazione ai Rougon-Macquart</i></li> <li>• <b>G. Verga:</b> vita, opere, poetica             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Vita dei campi: <i>Rosso Malpelo</i>;</li> <li>○ <i>Fantasticherie e l'ideale dell'ostrica</i></li> <li>○ Novelle rusticane: <i>La roba</i></li> <li>○ I Malavoglia: <i>Prefazione; La famiglia Toscano I</i>;</li> <li>○ <i>L'addio alla casa del Nespolo IX; Il ritorno di Ntoni e</i></li> <li>○ <i>La conclusione XV.</i></li> <li>○ Mastro don Gesualdo: <i>La morte di Gesualdo</i></li> </ul> </li> </ul>
<u>MODULO 2</u> DECADENTISMO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Decadentismo, Simbolismo, Estetismo;</li> <li>• <b>O. Wilde</b> e Il ritratto di Dorian Gray (solo trama)</li> <li>• <b>C. Baudelaire:</b> da I fiori del male <i>Corrispondenze</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Perdita d'aureola</i> da Piccoli poemi in prosa.</li> </ul> </li> <li>• <b>G. Pascoli:</b> vita, opere, poetica             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Myricae: Arano, Lavandare X agosto</i></li> <li>○ <i>Canti di Castelvecchio: Il gelsomino notturno;</i></li> <li>○ <i>La poetica del Fanciullino, da il Fanciullino I, III, V, XX.</i></li> </ul> </li> <li>• <b>G. D'Annunzio:</b> pensiero, poetica, opere</li> <li>• La trama dei romanzi: <i>"Il piacere"; Le vergini delle rocce;</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>Da Il Piacere, I, Ritratto di un esteta superuomo.</i></li> </ul> </li> <li>• Da <i>"Alcyone" La pioggia nel pineto"; La sera fiesolana.</i></li> </ul>
<u>MODULO 3</u> I NUOVI LINGUAGGI DEL NOVECENTO	<p>La ricerca di nuove forme di comunicazione Le avanguardie poetiche e artistiche del '900 Futurismo: Il Manifesto e il Manifesto tecnico della letteratura futurista. Da Zang Tumb Tumb: <i>Bombardamento di Adrianopoli.</i> Surrealismo (caratteri generali)</p>
<u>MODULO 4</u> IL ROMANZO DEL PRIMO NOVECENTO	<p>Le nuove forme del romanzo del novecento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Freud e la fondazione della psicoanalisi</li> <li>• Da "Alla ricerca del tempo perduto" di <b>M. Proust</b> <i>La madeleine</i> Da J. Joyce: <i>Ulisse (solo trama)</i> Da "La metamorfosi" di <b>F. Kafka</b> <i>Il risveglio di Gregor Samsa</i> <b>Italo Svevo</b>, pensiero, poetica, opere Da "La coscienza di Zeno": <i>La prefazione del Dottor S.; Preambolo;</i> <i>L'ultima sigaretta; Loschiaffodelpadre; La conclusione del</i> <i>Romanzo.</i></li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vita, pensiero e poetica di <b>L. Pirandello</b>                  Da "L'umorismo" <i>Comicità e umorismo</i>                  Da "Novelle per un anno" <i>Il treno ha fischiato, La patente; La carriola.</i>                  Da "Il fu Mattia Pascal" ; <i>Adriano Meis</i>; IX; <i>Lo strappo nel cielo di carta e la "lanterninosofia" XIII.</i>                  Da "Uno, nessuno e centomila": <i>Morire e rinascere ogni attimo, VIII,4</i>                  Il teatro grottesco e le commedie a tesi: <i>Così è (se vi pare), III, 8-9</i>  <i>Enrico IV, II: Follia vera, follia finta.</i>                  Da "Sei personaggi in cerca d'autore" <i>L'ingresso dei sei personaggi</i></li> </ul>
<p><u>MODULO 5</u>  <u>LA POESIA DEL</u>  <u>NOVECENTO</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• G. Ungaretti: vita, opere, poetica                  La poetica dell'Allegria: le vicende editoriali e il titolo dell'opera                  Da "L'Allegria": Il Porto sepolto; Veglia; Fratelli Soldati; San Martino del Carso; I fiumi; Mattina.                  Da Il Sentimento del tempo: Mia madre                  Da "Il dolore": Non gridate più.</li> <li>• E. Montale: vita, opere, poetica                  Ossi di seppia: il titolo e il motivo dell'aridità; l'impossibilità Del ricordo; il "varco"; la rappresentazione concreta del "male di vivere".                  Da "Ossi di seppia": Non chiederci la parola; I Limoni; Cigola la carrucola                  Il secondo Montale e la poetica delle Occasioni: la donna Salvifica "Clizia".                  Da "Le Occasioni": La casa dei doganieri; Non recidere forbice...                  Il terzo Montale: La bufera e altro. Il trionfo della società massificata.                  Da "La bufera e altro" Piccolo testamento (Versi scelti)                  Da "Satura" Ho sceso dandoti il braccio, almeno ....                  La Storia</li> <li>• L'Ermetismo: S. Quasimodo: vita, opere, poetica                  Da Acque e terre: Ed è subito sera; Vento a Tindari                  Da "Giornodopo giorno": Alle fronde dei salici</li> <li>• La poesia come anamnesi di U. Saba: vita, opere, poetica                  Da "Il Canzoniere": Trieste; Città vecchia; A mia moglie; Mio padre è stato per me l'assassino</li> </ul>
<p><u>MODULO 6</u>   <u>DAL</u>  <u>NEOREALISMO</u>  <u>ALLA</u>  <u>LETTERATURA DEL</u>  <u>POST-MODERNO</u></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• C. Pavese: il simbolismo e la realtà nei romanzi La casa in collina ( solotrama) e La luna e i falò. Brani letti: Il ritorno di Anguilla, cap.I; La fine di Santa, cap.XXXII.</li> <li>• E. Vittorini: da "Il Politecnico" la polemica con Togliatti sul ruolo degli intellettuali                  I romanzi: Conversazione in Sicilia (solo trama) e Uomini e no Brano antologico da Uomini e no "Giulaj, l'umanità offesa.</li> <li>• Primo Levi: Il romanzo memorialista: Il canto di Ulisse, cap.II, da Se questo è un uomo.</li> <li>• Italo Calvino: dal neorealismo fiabesco alla "sfida al labirinto" Il sentiero dei nidi di ragno; lettura brano Pin e i Partigiani.                  Se una notte d'inverno un viaggiatore: lettura brano                  Le avventure di un lettore.</li> </ul>

<u>OBIETTIVI RAGGIUNTI COMPETENZE</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo alle specificità dei diversi contesti comunicativi</li> <li>● Analizzare e interpretare diverse tipologie testuali con particolare riferimento alla letteratura</li> <li>● Produrre testi di vario tipo</li> <li>● Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria nazionale, anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica</li> </ul>
<u>CONOSCENZE E ABILITA'</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper operare collegamenti tra la tradizione culturale italiana e quella straniera in una prospettiva interculturale.</li> <li>● Conoscenza, nelle linee fondamentali, di vita, pensiero e poetica degli autori presi in esame.</li> <li>● Conoscenza delle fasi evolutive della storia letteraria.</li> <li>● Abilità nel prendere appunti.</li> <li>● Abilità nello schematizzare.</li> <li>● Abilità d'uso corretto, chiaro e logico della lingua italiana, sia orale che scritta.</li> <li>● Abilità nel contestualizzare, da un punto di vista storico-culturale, i testi letterari.</li> <li>● Abilità d'analisi di un testo poetico o narrativo nei suoi essenziali aspetti formali e contenutistici.</li> <li>● Abilità d'interpretazione critica di un testo letterario.</li> <li>● Abilità nel confrontare autori e loro produzione letteraria.</li> <li>● Abilità nel produrre testi scritti secondo le nuove tipologie di scrittura ( A Analisi testo narrativo/poetico; B Analisi e produzione testo argomentativo; C riflessione critica di carattere espositivo/argomentativo su tematiche di attualità).</li> </ul>
<u>METODOLOGIA</u>	<p>Metodo della comunicazione diretta e della conversazione guidata: lezioni espositive di stimolo e collegamento. Lettura di testi, finalizzata allo sviluppo delle capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale. Attività di scrittura, per potenziare la capacità di organizzare un pensiero autonomo, coerente, creativo e formalmente corretto.</p>
<u>STRUMENTI DI LAVORO</u>	<p>Testo adottato Lezioni frontali Lezioni in PowerPoint Fotocopie Mappe logiche LIM e video-lezioni (DA VIDEOTECA RAI SCUOLA E REPETITA TRECCANI)</p>
<u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</u>	<p>Colloqui orali Prove strutturate e semistrutturate Prove scritte in classe e a casa Le verifiche formative sono state effettuate 'in itinere'; le verifiche Sommativae al termine di ciascun modulo La scala dei punteggi assegnati per la valutazione va da uno a dieci I Criteri di valutazione sono quelli individuati nella griglia concordata dal Dipartimento di Lettere e approvata dal Collegio dei docenti. La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, dei livelli di partenza, progressi evidenziati nel percorso didattico, interesse, impegno, raggiungimento degli obiettivi minimi, partecipazione, metodo di lavoro, abilità raggiunte.</p>

MATERIA	<b>STORIA</b>
DOCENTE	<b>Prof.ssa Paola De Laurentiis ( 2 ore settimanali)</b>
LIBRO DI TESTO	<b>Sulle tracce del tempo G. De Luna e M. Meriggi Pearson vol. 3</b>
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
<b>MODULO 1</b> <b>La grande guerra</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La seconda Rivoluzione industriale, l'imperialismo e l'impresa coloniale italiana di fine Ottocento.</li> <li>- La prima guerra mondiale: il nodo dei Balcani, le cause della guerra, il genocidio del popolo armeno in Turchia, la trappola delle alleanze, l'Italia tra interventismo e neutralità, Il Patto di Londra, la guerra di trincea, la svolta del 1917, l'intervento degli Stati Uniti in guerra, la guerra sul fronte italiano e la disfatta di Caporetto, il crollo dell'Austria-Ungheria e la vittoria italiana.</li> <li>- I trattati di Versailles, di Saint-Germain, di Sevres.</li> <li>- La rivoluzione russa: la crisi della società russa, la Rivoluzione di Febbraio, le tesi di Aprile di Lenin, la Rivoluzione d'Ottobre, la pace di Brest-Litovsk, la guerra civile, il comunismo di guerra.</li> </ul>
<b>MODULO 2</b> <b>I totalitarismi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il quadro economico e la crisi del '29</li> <li>- Le tensioni del dopoguerra italiano: le lotte sociali del 1919-20 e i risultati delle lotte sindacali.</li> <li>- Il disagio sociale dei ceti medi e la nascita del fascismo; la vittoria mutilata e l'occupazione della città di Fiume.</li> <li>- La violenza squadrista e le elezioni del 1921; la nascita del Pnf; la nascita del partito comunista d'Italia; la marcia su Roma, il crollo dello stato liberale, il delitto Matteotti e il discorso di Mussolini del 3 gennaio 1925. La dittatura e le leggi "fascistissime". I patti Lateranensi, La politica economica e coloniale, le leggi razziali e l'opposizione al fascismo.</li> <li>- Discorso di Mussolini del 3 Gennaio 1925 alla Camera.</li> <li>- Discorso di Mussolini del 10 Giugno del 1940 sull'entrata in guerra dell'Italia</li> <li>- Interpretazione critica sul fascismo inteso come rivoluzione o controrivoluzione: Renzo De Felice, Intervista sul fascismo, Laterza Bari, 1975; Norberto Bobbio, Profilo ideologico del Novecento italiano, Einaudi, Torino, 1986.</li> <li>- Il nazismo: dalla Repubblica di Weimar all'ascesa di Hitler. La nascita del Partito nazionalsocialista (Nsdap) e il fallito putsch del 1923; l'ideologia del MeinKampf, antisemitismo e antibolscevismo. Hitler viene nominato cancelliere nel gennaio del 1933. Inizio della dittatura nazista. Le leggi di Norimberga, la notte dei cristalli.</li> <li>- Lo stalinismo: nascita dell'URSS; lo scontro tra Stalin e Trockij. L'unione sovietica negli anni Trenta: guerra ai Kulaki, deportazione nei gulag, piani quinquennali e industrializzazione accelerata. Differenze tra lager e gulag.</li> <li>- Il franchismo: "l'alzamiento" del generale Francisco Franco e la guerra civile spagnola.</li> </ul>
<b>MODULO 3</b> <b>La seconda guerra mondiale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La seconda guerra mondiale: le radici della guerra; Hitler si ribella al trattato di Versailles; la conquista dello spazio vitale</li> </ul>

	<p>tedesco; asse Roma –Berlino; Anschluss dell’Austria; Conferenza di Monaco e annessione dei Sudeti; Patto d’acciaio e Patto Molotov-Ribbentrop.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Invasione della Polonia e dichiarazione di guerra alla Germania da parte di Francia e Gran Bretagna.</li> <li>- La spartizione della Polonia e il crollo della Francia.</li> <li>- La shoah: la “soluzione finale”del problema ebraico; campi di internamento e campi di sterminio.</li> <li>- La battaglia d’Inghilterra e il fallimento della operazione Leone marino.</li> <li>- L’Italia entra in guerra: l’attacco alla Grecia; le offensive italiane nella Somalia britannica e in Egitto.</li> <li>- L’operazione Barbarossa e la resistenza sovietica.</li> <li>- L’attacco giapponese alle basi militari americane di Pearl Harbor nelle Hawaii, l’entrata in guerra degli Stati Uniti.</li> <li>- La caduta del fascismo, la destituzione di Mussolini, lo sbarco in Sicilia degli Alleati, la firma dell’armistizio dell’8 settembre del ’43.</li> <li>- Mussolini fonda la Repubblica sociale italiana a Salò.</li> <li>- Le prime bande partigiane e la formazione del CLN (comitato di liberazione nazionale); le diverse anime politiche della Resistenza.</li> <li>- Le stragi nazi-fasciste: il massacro delle Fosse ardeatine, la strage di Marzabotto e gli eccidi nel territorio marchigiano.</li> <li>- L’eccidio delle foibe: italiani massacrati dai partigiani jugoslavi di Tito.</li> <li>- Lo sbarco in Normandia e la resa della Germania.</li> <li>- La guerra nel Pacifico e la tragica fine del conflitto in Giappone.</li> <li>-</li> </ul>
<p><b>MODULO 4</b> <b>L’Italia nel dopoguerra</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la scelta repubblicana del 2 giugno del 1946</li> <li>- l’Italia tra il 1960 e il 1970; la nascita del Mercato comune europeo apre i mercati europei per le merci italiane; grande sviluppo industriale e nuovi stili di vita e di consumo</li> <li>- gli anni di piombo.</li> <li>-</li> </ul>
<p><b>MODULO 5</b> <b>Il mondo bipolare</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il dopoguerra e la nascita dell’ONU</li> <li>- la divisione politica del mondo: la guerra fredda.</li> <li>- Il processo di Norimberga: le condanne per crimini contro l’umanità.</li> <li>- Gli accordi di Yalta e Potsdam sulla spartizione della Germania.</li> <li>- Repubblica federale tedesca e Repubblica democratica tedesca.</li> <li>- Il muro di Berlino.</li> <li>-</li> </ul>
<p><b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b> <b>COMPETENZE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Collocare scoperte scientifiche ed innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica</li> <li>- Analizzare il contributo di scienza e tecnologia allo sviluppo di saperi e valori, al cambiamento delle condizioni di vita e culturali</li> <li>- Riconoscere l’interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali</li> <li>- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali nazionali ed internazionali, anche ai fini della mobilità di studio/lavoro</li> <li>- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad</li> </ul>

	<p>un sistema di valori coerente coi principi della Costituzione e con i diritti umani internazionalmente riconosciuti</p> <p>-</p>
CONOSCENZE E ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscenza del fondamentale sviluppo storico dal 1861 alla fine della guerra fredda, da un punto di vista politico, socio-economico, scientifico-tecnologico e culturale</li> <li>- Conoscenza di tempi e luoghi, cause e conseguenze dei principali fatti, eventi e fenomeni storici</li> <li>- Abilità d'espressione in forma linguisticamente chiara, corretta e logica</li> <li>- Abilità d'utilizzo del lessico settoriale</li> <li>- Abilità di schematizzazione</li> <li>- Abilità di cogliere nessi e relazioni, continuità e mutamenti storici</li> <li>- Abilità di cogliere il significato critico, per il nostro presente, dei processi storici analizzati</li> </ul> <p>-</p>
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione frontale</li> <li>- Lezione dialogata</li> <li>- Ricorso, quando possibile, al contributo di altre discipline (Italiano, Storia dell'arte e Diritto)</li> <li>- Schematizzazione</li> <li>- Proposte di lettura autonoma (romanzi legati agli argomenti trattati)</li> <li>- Visione di filmati storici</li> </ul> <p>-</p>
STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testo adottato</li> <li>- Lezioni frontali</li> <li>- Lezioni in PowerPoint</li> <li>- Fotocopie e mappe concettuali</li> <li>- Utilizzo LIM per visionare documentari scaricati dal web</li> </ul> <p>-</p>
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloqui orali</li> <li>- Prove strutturate e semistrutturate</li> <li>- Le verifiche formative sono state effettuate 'in itinere'; le verifiche sommative al termine di ciascun modulo</li> <li>- La scala dei punteggi assegnati per la valutazione va da uno a dieci.</li> <li>- I Criteri di valutazione sono quelli fissati nel POF.</li> <li>- La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, dei livelli di partenza, progressi evidenziati nel percorso didattico, interesse, impegno, raggiungimento degli obiettivi minimi, partecipazione, metodo di lavoro, abilità raggiunte.</li> </ul> <p>-</p>

MATERIA	<b>LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA INGLESE (3 ore settimanali)</b>
DOCENTE	<b>Prof. Biti Fabiola</b>
LIBRO DI TESTO	SOW & REAP Bianco – Gentile Edit. Reda
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>	
MODULO 4	Nutrition: -U.3 Oils
MODULO 7	Viticulture: -U.1 An introduction to viticulture -U.2 Vineyards and vines -U.5 Wine making
MODULO 8	Farming Technology: -U.1 From Middle Ages to mechanization -U.4 Robots in agriculture
MODULO 9	Food processing and preservation: -U.1 Food processing -U.2 Foodpreservation
OBIETTIVI RAGGIUNTI COMPETENZE	-Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, a livello B1+/B2 (QCER)\
CONOSCENZE E ABILITÀ	-Conoscenza della grammatica della frase e del testo (livello B1+/B2). -Conoscenza dei principali registri comunicativi formali e informali -Conoscenza del lessico fondamentale relativo ai messaggi ascoltati in lingua standard in ambito personale, quotidiano, di attualità ed anche di indirizzo -Conoscenza della struttura fondamentale e coerente di un testo  -Abilità nell'utilizzare le principali funzioni linguistico-comunicative riferite al livello B1+/B2 del Quadro Comune di riferimento europeo delle lingue -Abilità nel comprendere in modo globale messaggi orali e scritti di varia tipologia - Abilità nel rilevare e comprendere le principali informazioni all'interno di testi scritti e orali di diverso interesse sociale, culturale e professionale - Abilità nel produrre varie tipologie di testi orali e scritti su argomenti noti di tipo sociale, culturale e professionale -Abilità nell'utilizzare correttamente i principali supporti multimediali per l'apprendimento delle lingue
METODOLOGIA	-Lezione frontale di tipo informativo ed esplicativo -Lezione dialogata -Schematizzazione -Ricorso al contributo di altre discipline -Indicazioni del metodo per lo studio della materia
STRUMENTI DI LAVORO	-Libro di testo -Fotocopie -LIM -Mappe -Dizionari -Computer



CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<p>-I criteri di valutazione sono quelli approvati dal Collegio Docenti ed esposti nel PTOF</p> <p>-La valutazione finale ha tenuto conto del raggiungimento degli obiettivi minimi, dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, del metodo di lavoro e delle abilità raggiunte</p> <p>-Verifiche scritte e orali</p> <p>-Prove scritte in classe e assegnate per casa</p>
---	--

MATERIA	<b>MATEMATICA (3 ore settimanali)</b>
DOCENTE	<b>Prof.ssa Maria Cristina De Razza</b>
LIBRO DI TESTO	<p>M. Re Fraschini - G. Grazzi - C. Melzani: Calcoli e Teoremi - volume 4 e 5 - Ed Atlas</p> <p>M. Re Fraschini - G. Grazzi - C. Melzani: Calcoli e Teoremi: Statistica e Probabilità - Ed. Atlas</p>
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>	
MODULO 1	<p><b>PROBABILITÀ</b></p> <p><b>U.D. 1- CALCOLO COMBINATORIO</b> Disposizioni, permutazioni e combinazioni semplici e con ripetizione.</p> <p><b>U.D. 2- PROBABILITÀ</b> Esperimenti aleatori ed eventi. Eventi equiprobabili, elementari, composti, certi impossibili, contrari, unione, intersezione; compatibili / incompatibili; indipendenti e dipendenti; correlati positivamente e negativamente Legge dei grandi numeri. Teorema della probabilità contraria Teorema della probabilità totale Teorema della probabilità condizionata Teorema della probabilità composta Teorema di Bayes La probabilità ed il calcolo combinatorio</p>
MODULO 2	<p><b>INTEGRALI</b></p> <p><b>U.D. 1- DERIVATE</b> Ripasso: le derivate, continuità e derivabilità, calcolo delle derivate</p> <p><b>U.D. 2 - INTEGRALI INDEFINITI</b> Le primitive di una funzione. L'integrale indefinito. Regole di integrazione immediata delle funzioni elementari. I metodi di integrazione: scomposizione (operatore lineare); l'integrale delle funzioni la cui primitiva è una funzione composta; l'integrazione di funzioni razionali fratte; integrazione per parti e per sostituzione.</p> <p><b>U.D. 3- INTEGRALI DEFINITI</b> L'integrale definito: proprietà e calcolo. Teorema di integrazione di una funzione costante Teorema fondamentale del calcolo integrale. Il calcolo delle aree</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;</li> <li>• Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li> <li>• Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> </ul>
CONOSCENZE E ABILITA'	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Significato della probabilità e sue valutazioni.</li> <li>Semplici spazi (discreti) di probabilità: eventi disgiunti, probabilità composta, eventi indipendenti. Probabilità e frequenza.</li> <li>Probabilità totale, condizionata, formula di Bayes.</li> <li>Concetto di derivata di una funzione.</li> <li>Integrale indefinito e integrale definito.</li> <li>Teoremi del calcolo integrale.</li> <li>Il calcolo integrale nella determinazione delle aree</li> </ul> <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Calcolare il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme.</li> <li>Calcolare la probabilità di eventi elementari.</li> <li>Utilizzare la formula di Bayes nei problemi di probabilità condizionata.</li> <li>Utilizzare e valutare criticamente informazioni statistiche di diversa origine con particolare riferimento agli esperimenti e ai sondaggi.</li> <li>Apprendere il concetto di integrazione di una funzione</li> <li>Calcolare gli integrali indefiniti di funzioni mediante gli integrali immediati e le proprietà di linearità</li> <li>Calcolare gli integrali di funzioni razionali fratte</li> <li>Calcolare un integrale con il metodo di sostituzione</li> <li>Calcolare un integrale con la formula di integrazione per parti</li> <li>Calcolare il valore approssimato di un integrale indefinito</li> <li>Calcolare gli integrali definiti</li> <li>Calcolare l'area di superfici piane</li> <li>Calcolare il valore approssimato di un integrale definito mediante il metodo: dei rettangoli e dei trapezi</li> </ul>
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lezione frontale</li> <li>Lezione dialogata</li> <li>Esercizi guidati</li> </ul>
STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libro di testo</li> <li>Fotocopie</li> <li>LIM</li> </ul>
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>I criteri di valutazione sono quelli esposti nel PTOF</li> <li>La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, del livello di partenza, di progressi evidenziati nel percorso didattico, del raggiungimento degli obiettivi minimi, dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, del metodo di lavoro e delle abilità raggiunte</li> <li>Verifiche scritte e orali</li> </ul>

MATERIA	<b>ENOLOGIA (4 ore settimanali)</b>
DOCENTE	<b>Prof. Raffaele CASTIGNANI</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	<b>"Enologia" di Cappelli P. – Vannucchi V. casa editrice: ZANICHELLI.</b>
	<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>
L'uva: produzione, raccolta e composizione	Storia e geografia della vite e del vino. I principali vini italiani. La vite e l'uva. I processi di prima trasformazione dell'uva. La composizione chimica dell'uva e del mosto.
Il mosto	Analisi e correzioni del mosto. Il diossido di zolfo in enologia. Gli agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri. Aspetti fondamentali della chimica delle fermentazioni.
La vinificazione	La vinificazione in rosso. Particolari vinificazioni in rosso (macerazione carbonica: i vini novelli), la vinificazione in bianco e in rosato. I vini delle Marche.
Il vino: composizione ed analisi	La composizione chimica del vino. Il colore del vino. Le analisi del vino.
Cure e correzioni al vino	Colmature e travasi. Le correzioni al vino. L'illimpidimento dei vini mediante filtrazione e centrifugazione. La chiarifica mediante collaggio e la stabilizzazione dei vini.
Invecchiamento e vini speciali	Invecchiamento e classificazione dei vini. I vini speciali. I vini spumanti naturali (metodo Champenois e Charmat) ed artificiali. I vini passiti.
Difetti, alterazioni e malattie dei vini	I difetti del vino: i difetti di riduzione, le deviazioni aromatiche di tipo fenolico, i difetti ossidativi, il gusto di tappo. Alterazioni del vino: la casse ferrica, la casse rameosa, la casse proteica, la casse ossidasica o bruna. Le malattie del vino: la fioretta, l'acescenza, lo spunto lattico o agrodolce, il girato, l'amaro o amarore, il filante.
Normativa	Normative nazionali e comunitarie di settore, sulla sicurezza e sulla tutela ambientale.
Esercitazioni svolte	Riconoscimento attrezzature enologiche; svolgimento di analisi sensoriale dell'uva e chimico-analitiche dei componenti fondamentali del mosto e del vino (titolo zuccherino: metodo rifrattometrico, densimetrico e titolazione con reattivo di Fehling; titolo alcolimetrico per ebollizione e per distillazione; acidità fissa, volatile e totale; diossido di zolfo totale e libero).
	<b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b>
COMPETENZE	1) Gestione di semplici attività produttive e trasformative valorizzando gli aspetti qualitativi del prodotto primario. 2) Valorizzazione dei vini in funzione delle caratteristiche territoriali e della qualità ambientale. 3) Controllo della tracciabilità e sicurezza alimentare. 4) Controllo delle norme di sicurezza nel luogo di lavoro. 5) Applicazione delle leggi (comunitarie, nazionali, regionali) relative all'attività vitivinicola. 6) Redigere relazioni tecniche.

CONOSCENZE E ABILITA'	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il mondo del vino e i fattori che ne influenzano la qualità.</li> <li>2) Linee generali di legislazione vitivinicola: disciplinari di produzione.</li> <li>3) La materia prima uva: composizione acino, maturazione e maturità.</li> <li>4) Linee di trasformazione dell'uva e correzioni dei mosti: ammostamento, composizione del mosto e correzioni.</li> <li>5) Conoscenze chimico-analitiche dei componenti fondamentali del mosto e del vino.</li> <li>6) La cantina: locali e loro distribuzione, vasi vinari ed attrezzature.</li> <li>7) Aspetti fondamentali delle fermentazioni (fisici, chimici, microbiologici): fermentazione alcolica, malolattica, ecc..</li> <li>8) La tecnologia di vinificazione: aspetti generali e distintivi della vinificazione in bianco e in rosso.</li> <li>9) Processi fisici ai mosti e ai vini: chiarifica, stabilizzazione, conservazione, filtrazione, processi di apporto e fattori di controllo.</li> <li>10) Processi di maturazione e affinamento: in vasca, in legno e in bottiglia.</li> <li>11) Produzione di vini spumanti.</li> <li>12) Principali difetti, alterazioni e malattie dei vini.</li> <li>13) Sistemi di comunicazione delle informazioni relative ai prodotti: linee generali di analisi sensoriale e presentazione di un vino.</li> </ol> <p><b>Abilità:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Scegliere le tecnologie di trasformazione adeguate all'obiettivo enologico (tipologia di prodotto).</li> <li>2) Definire i controlli e le analisi correlate al mosto e alle fermentazioni.</li> <li>3) Organizzare processi di pulizia del mosto</li> <li>4) Organizzare processi di stabilizzazione dei vini.</li> </ol>
METODOLOGIA	<p>La lezione frontale con lo stimolo al dialogo, non è stata l'unica strategia adottata per il raggiungimento degli obiettivi sopra descritti, anzi, sono stati infatti utilizzati sussidi didattici, quali siti internet, DVD disponibili in Istituto.</p> <p>In collaborazione con l'I.T.P. sono state svolte diverse esercitazioni pratiche nel laboratorio di chimica, in cantina ed in campo.</p> <p>Uso di un linguaggio semplice ma tecnico.</p> <p>Presenza, per 3 ore settimanali, con I.T.P.</p>
STRUMENTI E SPAZI DI LAVORO	<p>Laboratorio di chimica. Cantina. Vigneto.</p> <p>Libro di testo.</p> <p>Riviste specializzate nel settore.</p> <p>Manuali.</p> <p>Materiale audiovisivo ed informatico.</p>
STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<p>Verifiche scritte, colloqui e verifiche orali in aula ed in azienda.</p> <p>Verifiche pratiche al laboratorio di chimica.</p> <p>Interventi in itinere con materiale didattico diversificato e tecniche alternative (discussione guidata, esercitazione guidata).</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE	<p>La valutazione è espressa in forma decimale. Dal conseguimento degli obiettivi minimi scaturisce una valutazione sufficiente. La valutazione tiene conto dell'attenzione, impegno, interesse e partecipazione dell'alunno.</p>

MATERIA	<b>Viticultura e difesa della vite(4 ore settimanali)</b>
DOCENTE	<b>PROF. Ripani Katia ITP prof. Lippi Lorenzo</b>
CLASSE	<b>5 sez. E</b>
ARTICOLAZIONE	<b>VITICOLTURA ED ENOLOGIA</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	<b>Giuseppe Sicheri – Viticultura – Hoepli</b>
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>	
MODULO 1	Sistematica della vite. Caratteri anatomici e morfologici della vite : radice, fusto e tralci, foglie,gemme, fiore, frutto, seme. Schede ampelografiche dei vitigni più diffusi nel territorio
MODULO 2	<b>Fenologia e fisiologia della vite:</b> Ciclo vitale. Ciclo biologico annuale vegetativo e riproduttivo. Fasi fenologiche e aspetti fisiologici, ruolo degli ormoni, fotosintesi ed efficienza fotosintetica.
MODULO 3	<b>Propagazione della vite:</b> La fillossera e i problemi connessi. Vivaismo viticolo. Linee generali di miglioramento genetico. Propagazione della vite per talea e innesto. Reinnesto
MODULO 4	<b>Ecosistema viticolo</b> Fattori pedo-climatici, nutrizionali e loro influenza sulle produzioni vitivinicole. <b>Impianto del vigneto:</b> La scelta del vitigno e del Portainnesto, Preparazione del terreno, Messa a dimora delle viti <b>Sistemi di allevamento della vite:</b> elementi da considerare per la scelta della forma di allevamento, Principali forme di allevamento della vite: sistemi a sviluppo verticale, a ricadere, a sviluppo orizzontale e/o inclinato, Strutture e materiali impiegati. <b>Potatura:</b> Scopi e principi fisiologici della potatura, tipi di potatura, epoca e modalità di esecuzione, Interventi di potatura secca e potatura verde. Potatura di allevamento e di produzione.
MODULO 5	<b>Gestione del suolo:</b> Lavorazioni del terreno, inerbimento, pacciamatura, diserbo. <b>La nutrizione</b> Principi della concimazione, ruolo di macroelementi e microelementi. Concimazione di fondo e di produzione, concimazione fogliare. <b>Meccanizzazione delle varie operazioni:</b> Potatura secca, potatura verde,trattamenti fitosanitari, vendemmia.
MODULO 6	<b>Ampelopatie e difesa della vite:</b> Principali avversità e malattie della vite: avversità di natura climatica, carenze ed eccessi nutritivi, agenti di malattia e di danno e relativi interventi. Prodotti fitosanitari e loro distribuzione. Criteri di lotta integrata e biologica in viticoltura.
MODULO 7	<b>Principi generali della viticoltura di precisione.</b>
<b>OBIETTIVI MEDIAMENTE RAGGIUNTI DAGLI ALUNNI.</b>	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi.</li> <li>• Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a casi professionali.</li> <li>• Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei</li> </ul>

	<p>luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificare e descrivere le caratteristiche significative dell'ecosistema viticolo.</li> <li>• Identificare e applicare le metodologie e le tecniche nella gestione del vigneto.</li> </ul>
CONOSCENZE E ABILITA'	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteri anatomici e morfologici della vite, ciclo vitale e biologico, le fasi fenologiche, gli aspetti fisiologici e il ruolo degli ormoni.</li> <li>• metodi di propagazione della vite, requisiti agronomici e legislativo del materiale di propagazione, tecniche di miglioramento genetico.</li> <li>• caratteristiche significative dell'ecosistema viticolo: vitigno, portinnesti, condizioni pedoclimatiche.</li> <li>• criteri da seguire e le operazioni necessarie per l'impianto di un vigneto, principali forme di allevamento e criteri di scelta .</li> <li>• operazioni necessarie per la gestione del suolo: inerbimento, diserbo, lavorazioni del terreno, concimazione e meccanizzazione in viticoltura.</li> <li>• principali operazioni di potatura secca e verde.</li> <li>• Principali ampelopatie della vite e relativi interventi di difesa.</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper scegliere gli ambiti di coltura della vite e le tecniche per la progettazione e la gestione del vigneto secondo i principi di agricoltura sostenibile.</li> <li>• Saper identificare e descrivere le caratteristiche significative dei portainnesti al fine di poter attuare la scelte più razionali.</li> <li>• Saper identificare la tipologia di potatura del vigneto in base alle diverse finalità.</li> <li>• Saper esplicitare i criteri per l'elaborazione di un piano di concimazione.</li> <li>• Saper rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite</li> </ul>
METODOLOGIA	<p>Lezione frontale di tipo informativo ed esplicativo, utilizzo di PowerPoint per presentare gli argomenti della lezione. Lezione dialogata, analisi di testi e fonti iconografiche. Proposte di lettura che integrino o amplino gli argomenti trattati</p>
STRUMENTI DI LAVORO	<p>Libro di testo, lim, appunti e materiale di approfondimento, laboratorio. Vigneto della scuola dove in collaborazione con l'I.T.P. sono state svolte esercitazioni pratiche di potatura secca e verde della vite, riconoscimento fisiopatie e fitopatie.</p>
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<p>I criteri di valutazione sono quelli esposti nel PTOF</p> <p>La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, del livello di partenza, di progressi evidenziati nel percorso didattico, del raggiungimento degli obiettivi minimi, dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, del metodo di lavoro e delle abilità raggiunte.</p> <p>Le verifiche hanno riguardato l'intero processo insegnamento-apprendimento. Sono state svolte verifiche scritte sia sottoforma di quesiti a risposta aperta che svolgimento di tracce; le simulazioni di seconda prova ministeriali e verifiche orali.</p>

MATERIA	<b>ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING, LEGISLAZIONE(2ore settimanali)</b>
DOCENTE	<b>Prof. KATIA RIPANI</b>
CLASSE	<b>5 sez. E</b>
ARTICOLAZIONE	<b>VITICOLTURA ED ENOLOGIA</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	<b>Stefano Amicabile: Corso di Economia, Estimo, Marketing e Legislazione. C. Ed. Hoepli</b>
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>	
MODULO 1	<b>Giudizio di stima ed Aspetti economici dei beni:</b> Generalità. Probabile valore di Mercato. Probabile Val. di Costo (e suoi aspetti particolari quali: val. di riproduzione, costo deprezzato e coefficienti di vetustà, costi diretti e indiretti). Probabile Val. di Trasformazione (e suoi aspetti particolari quali: valore di demolizione). Probabile Val. di Surrogazione. Probabile Val. Complementare. Probabile Val. di Capitalizzazione.
MODULO 2	<b>Procedimenti di stima:</b> Principio dell'ordinarietà. Aggiunte e detrazioni al valore ordinario. Valore ordinario e valore reale. Parametri di confronto: tecnici ed economici. Procedimenti sintetici analitici. Stima a vista, Stima comparativa per parametri tecnici ed economici, Stima storica, Stima per valori tipici, Stima per capitalizzazione dei redditi.
MODULO 3	<b>Stima dei fondi rustici:</b> Descrizione del fondo. Caratteristiche estrinseche e intrinseche. Caratteristiche di un fondo che maggiormente possono influenzarne il valore. Criteri di stima il più probabile valore di mercato. La stima dei fondi affittati. Stima per valori tipici. Correzioni del valore ordinario (comodi e scomodi, aggiunte e detrazioni). Il più probabile valore di capitalizzazione. Il più probabile valore di trasformazione. Il costo della trasformazione. Valore complementare
MODULO 4	<b>Stima degli arboreti:</b> Arboreti coetanei specializzati. Stima del $V_0$ o valore del suolo o valore della nuda terra. Stima del $V_m$ o valore in un anno intermedio del ciclo: metodo dei redditi passati, dei redditi futuri e dei cicli fittizi. Stima del $V_{ss}$ o Soprassuolo. Stima sintetica e analitica degli arboreti. Criterio misto.
MODULO 5	<b>Stima delle scorte:</b> Scorte vive e morte. Casi in cui è richiesta la stima e criteri di valutazione delle scorte. <b>Stima dei prodotti in corso di maturazione:</b> Frutti pendenti, anticipazioni culturali. Casi in cui è richiesta la stima e relativi criteri di valutazione dei prodotti in corso di maturazione.
MODULO 6	<b>Il Catasto:</b> Definizione, tipi, scopi, funzioni. <b>Il Catasto terreni:</b> Formazione del catasto terreni. Attivazione e Conservazione: Mappa particellare, archivio informatizzato, Mutazioni oggettive e soggettive, cenni al frazionamento, Visure.
<b>OBIETTIVI MEDIAMENTE RAGGIUNTI DAGLI ALUNNI.</b>	
COMPETENZE	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana adeguandolo a diversi ambiti comunicativi Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a casi professionali. Osservare gli aspetti globali della realtà di un problema. Rilevazione contabile dei capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi;

<b>CONOSCENZE E ABILITA'</b>	<p>Conoscenza delle norme e procedure che regolano la valutazione dei beni                  Conoscenza dei processi logici delle valutazioni.                  Conoscenza delle dinamiche di mercato dei fondi rustici.                  Conoscenza schematica ma chiara delle basi teoriche dei contenuti proposti.                  Acquisire la capacità di rilevare e analizzare i dati e le caratteristiche immobiliari.                  Acquisire competenza teorica e pratica delle problematiche delle valutazioni immobiliari.                  Saper analizzare i parametri tecnici, economici e quali-quantitativi dei beni.                  Saper effettuare un'indagine di mercato per la rilevazione dei beni simili.                  Saper effettuare il confronto tra i beni simili ed il bene oggetto di stima.</p>
<b>METODOLOGIA</b>	<p>Lezione frontale di tipo informativo ed esplicativo, utilizzo di PowerPoint per presentare gli argomenti della lezione. Lezione dialogata. Schematizzazione                  Spiegazione degli argomenti prima nella teoria poi negli aspetti pratici, con continuo aggancio ai programmi svolti negli anni precedenti e agli aspetti trasversali e interdisciplinari della materia, interazione con gli alunni, richiesta di loro interventi, attuazione di interventi di recupero in itinere in caso di difficoltà di alcuni alunni.</p>
<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<p>Libro di testo, LIM, appunti e materiale di approfondimento.</p>
<b>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</b>	<p>-I criteri di valutazione sono quelli esposti nel PTOF                  La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, del livello di partenza, di progressi evidenziati nel percorso didattico, del raggiungimento degli obiettivi minimi, dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, del metodo di lavoro e delle abilità raggiunte.                  Le verifiche hanno riguardato l'intero processo insegnamento-apprendimento. Sono state svolte verifiche scritte sia sottoforma di quesiti a risposta aperta e verifiche orali.</p>

<b>MATERIA</b>	<b>BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE (3 ore settimanali)</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>prof. RICCARDO BISACCI - prof. LORENZO LIPPI (I.T.P.)</b>
<b>LIBRO DI TESTO ADOTTATO</b>	<b>LABORATORIO DI MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE Di Cristellon Michele - HOEPLI</b>
<b>MODULI</b>	CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI
<b>ELEMENTI DELLA MICROBIOLOGIA</b>	<p><b>MICROBIOLOGIA:</b> la cellula microbica, differenziazione dei microrganismi, la scoperta dei microrganismi, la generazione spontanea, l'ambiente microbico.  <b>MICROSCOPIA:</b> formazione dell'immagine, obiettivi ed oculari, scelta degli obiettivi e degli oculari per diversi ingrandimenti, microscopia a contrasto di fase, sorgenti luminose di bassa lunghezza d'onda, microscopio elettronico a trasmissione ed a scansione.  <b>PREPARAZIONE DEI TERRENI DI COLTURA:</b> aspetti generali della nutrizione microbica, categorie nutrizionali tra i microrganismi, interazioni nutrizionali tra microrganismi, l'elaborazione e la scelta del terreno di coltura, i terreni solidificabili, composizione di alcuni terreni di coltura molto usati.  <b>STERILIZZAZIONE:</b> cinetica della sterilizzazione, sterilizzazione al calore, pastorizzazione, sterilizzazione per trattamenti chimici, sterilizzazione per filtrazione, sterilizzazione con le radiazioni.  <b>TECNICHE MICROBIOLOGICHE:</b> inoculazione, incubazione delle colture microbiche, colture anaerobiche, l'isolamento della coltura pura, le colture di arricchimento, esame microscopico dei microrganismi, conta</p>



	dei microrganismi, determinazione delle dimensioni di microrganismo.
<b>LIEVITI</b>	<p>ECOFISIOLOGIA DEI LIEVITI VINARI: la scoperta degli agenti viventi della fermentazione, la storia dei lieviti selezionati, la controversa storia della classificazione dei lieviti vinari, utilizzazione degli zuccheri da parte di, <i>Saccharomyces cerevisiae</i>, definizione di lievito selezionato per vinificazione, i lieviti associati con gli ambienti di cantina, potenziale d'innovazione dell'ecologia di cantina di <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.</p> <p>METABOLISMO DEI LIEVITI VINARI: metabolismo dei composti ternari (catabolismo degli zuccheri, utilizzazione differenziale di glucosio e fruttosio, glicolisi, regolazione della fermentazione alcolica e della respirazione, regolazione della fermentazione glicero-piruvica, formazione, accumulo e demolizione dell'acido acetico, degradazione e sintesi dell'acido malico, produzione di altri composti minoritari di fermentazione), metabolismo dei composti quaternari (assimilazione dell'ammonio, biosintesi e catabolismo degli aminoacidi, formazione di alcoli superiori ed esteri).</p> <p>PROPRIETÀ TECNOLOGICHE E DI QUALITÀ DELLE SPECIE DI LIEVITI VINARI: attività fermentativa, (andamento fermentativo, vigore fermentativo, potere fermentativo o alcoligeno), produzione di composti solforati (anidride solforosa, idrogeno solforato), acidità volatile, produzione di glicerolo, tolleranza all'etanolo, tolleranza agli additivi tecnologici (resistenza all'anidride solforosa, resistenza al rame, resistenza ai pesticidi), carattere "killer", composti secondari prodotti dai lieviti correlati alla qualità organolettica del vino (alcoli superiori, acetaldeide, acetoino e 2,3-butandiolo, acetato di etile), influenza della specie/ceppo di lievito sul contenuto di composti secondari nel vino (composti formati con un minimo livello di variazione all'interno della specie, composti formati con una grande variabilità all'interno della specie), interazione lievito/vitigno, influenza della specie/ceppo di lievito sul contenuto di composti legati alla qualità salutistica del vino (amine biogene (AB), polifenoli totali (PFT) ocratossina A (OTA).</p> <p>FATTORI CHE CONDIZIONANO LO SVILUPPO DEI LIEVITI NELLA VINIFICAZIONE: fattori di natura chimica: nutrienti (gli zuccheri, i composti dell'azoto, l'ossigeno, le vitamine, gli elementi minerali, gli acidi organici) metaboliti (l'etanolo, l'anidride carbonica, gli acidi organici, i carboidrati di riserva, glicerolo, prolina e glicina); fattori di natura fisica: la temperatura, la pressione osmotica; fattori di natura biologica: le interazioni con altri microrganismi (le muffe, i batteri, altri lieviti).</p> <p>I LIEVITI SELEZIONATI E IL LORO IMPIEGO ENOLOGICO: aspetti storici dei lieviti selezionati, fermentazione naturale e fermentazione in purezza, evoluzione dei lieviti selezionati, caratteri di selezione dei lieviti per enologia (caratteri tecnologici e metabolici fondamentali, caratteri fermentativi e tecnologici che influenzano il processo di vinificazione, caratteri qualitativi che influiscono sulla composizione e quindi sulla qualità del vino, cenni sui nuovi caratteri di selezione dei lieviti vinari), l'impiego dei lieviti selezionati (l'uso della SO<sub>2</sub>, preparati commerciali degli starter enologici).</p>
<b>BATTERI</b>	<p>I BATTERI LATTICI E LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA: batteri lattici di interesse enologico (tassonomia: <i>Lactobacillus</i> spp., <i>Leuconostoc</i> spp., <i>Oenococcus</i> spp., <i>Pediococcus</i> spp.), fisiologia (metabolismo aminoacidico, metabolismo degli acidi organici), fattori che influenzano lo sviluppo dei batteri lattici in vino (fattori fisico-chimici, fattori biologici), ecologia, <b>la fermentazione malolattica</b>: biochimismo della fermentazione malolattica e suo significato biologico, effetti della</p>

	<p>fermentazione malolattica sul vino (riduzione dell'acidità, stabilità microbiologica, modificazioni delle proprietà organolettiche), fattori che influenzano la fermentazione malolattica, la fermentazione malolattica spontanea, la fermentazione malolattica indotta (uso di tecnologie alternative per la fermentazione malolattica indotta).</p> <p>LE ALTERAZIONI MICROBICHE DEI VINI: origine dei microrganismi alteranti; alterazioni causate da batteri acetici; alterazioni causate da batteri lattici.</p>
<p>ESERCITAZIONI SVOLTE</p>	<p>Preparazione dei terreni di coltura WL.          Osservazione campione LSA con colorazione blu di metilene (cellule vitali e non vitali).          Osservazione al microscopio di lieviti apiculati ed ellittici.          Osservazione della catalasi sul <i>Saccharomyces cerevisiae</i>.          Diluizioni seriali. Conta microbica con camera di Burkner.          Osservazione colorazione Gram su batteri.          Osservazione al microscopio di lieviti che causano alterazioni.          Determinazione della stabilità biologica dei vini con la tecnica della filtrazione a membrana.</p>
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI COMPETENZE</p>	<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili.          Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.          Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.          Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali relative a situazioni professionali.          Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>
<p>CONOSCENZE E ABILITA'</p>	<p><b>Conoscenze</b>          I lieviti dell'uva. I lieviti del mosto e le fermentazioni spontanee. Sistematica dei lieviti. Fattori che influenzano lo sviluppo dei lieviti. I lieviti selezionati. I caratteri tecnologici e qualitativi dei lieviti. Il miglioramento genetico dei lieviti. Metodi di laboratorio per il riconoscimento dei lieviti e dei batteri enologici.          Concetto di fermentazione.          Biochimismo della fermentazione alcolica, malolattica ed acetica.          Caratteri fondamentali dei lieviti e dei batteri di importanza enologica.          Principali alterazioni dei mosti e dei vini.          Concetti e tecniche fondamentali del miglioramento genetico dei lieviti.</p> <p><b>Abilità</b>          Scegliere gli agenti di fermentazione adeguati all'obiettivo enologico (tipologia di prodotto).          Definire i controlli microbiologici correlati alle fermentazioni.          Avviare processi di fermentazione del mosto (preparazione colture starter).          Riconoscere i lieviti enologici.          Utilizzare strumenti e tecniche per il riconoscimento di lieviti e batteri d'importanza enologica.          Classificare e riconoscere i generi di importanza enologica (<i>Schizosaccharomyces</i>, <i>Hanseniaspora</i>, <i>Saccharomyces</i>, <i>Dekkera</i>, <i>Pichia</i>, <i>Saccharomyces</i>, <i>Torulaspora</i>, <i>Zigosaccharomyces</i>, <i>Brettanomyces</i>, <i>Kloeckera</i>, <i>Candida</i>).          Individuare i fattori che influenzano lo sviluppo dei lieviti e dei batteri malolattici.          Scegliere i lieviti ed i batteri malolattici in base alle caratteristiche tecnologiche e di qualità.          Riconoscere le alterazioni dei mosti e dei vini provocate da lieviti e da batteri.</p>

<b>METODOLOGIA</b>	<p>Didattica laboratoriale.                  Lezione frontale di tipo informativo ed esplicativo.                  Lezione dialogata.                  Indicazioni del metodo per lo studio della materia.                  Ricorso al contributo di altre discipline.                  Problemsolving.                  Analisi di testi e fonti iconografiche.                  Proposte di lettura che integrino o amplino gli argomenti trattati.                  Ricerca azione.                  Compresenza, per 2 ore settimanali, con I.T.P.</p>
<b>STRUMENTI DI LAVORO</b>	<p>Laboratorio di biotecnologie. Cantina.                  Libro di testo.                  Riviste specializzate.                  Dispense ed appunti. Mappe. Multimedia. Manuali. Dizionari. Personal computer. LIM.</p>
<b>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</b>	<p>Verifiche scritte, colloqui e verifiche orali in aula ed in azienda.                  Verifiche pratiche al laboratorio di biotecnologie                  Interventi in itinere con materiale didattico diversificato e tecniche alternative (discussione guidata, esercitazione guidata).                  Per le verifiche vengono utilizzate le metodologie approvate dal Collegio dei Docenti e presentate nel P.T.O.F. La valutazione delle attività pratiche concorre per il 30 % alla definizione della media.</p>

<b>MATERIA</b>	<b>Gestione dell'ambiente e del territorio (3 ore settimanali)</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Prof.ssa Ilaria Cellini e Prof. Lorenzo Lippi (I.T.P.)</b>
<b>LIBRO DI TESTO ADOTTATO</b>	<b>M.N. Forgiarini, L. Damiani, G. Puglisi, G. D'arco – Gestione ambientale territoriale, Reda Edizioni.</b>
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>	
<b>MODULO 1</b> Il concetto di ambiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetti introduttivi sull'ambiente.</li> <li>- L'impronta ecologica.</li> <li>- Ambiente e produttività.</li> <li>- Lo sviluppo sostenibile.</li> <li>- Agricoltura sostenibile: biologica, integrata, biodinamica e permacultura.</li> </ul>
<b>MODULO 2</b> Inquinamento ed ambiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Inquinamento e biomagnificazione.</li> <li>- Inquinamento dell'aria.</li> <li>- L'effetto serra.</li> <li>- Il buco dell'ozono.</li> <li>- Le piogge acide.</li> <li>- Inquinamento delle acque superficiali.</li> <li>- Inquinamento delle acque sotterranee.</li> <li>- Inquinamento del suolo.</li> <li>- Gli indicatori ecologici: chimici e i bioindicatori.</li> <li>- Gli indici di qualità ambientale: IAP, IBE, Maturity Index e QBS-ar.</li> </ul>

<p><b>MODULO 3</b> Il concetto di territorio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aspetti e caratteri del territorio.</li> <li>- I terroir italiani: vitivinicoli, dell'olio, dei formaggi, dei salumi, del pane.</li> <li>- La valutazione del territorio.</li> <li>- Il metodo "Land suitability evaluation"- FAO, 1976.</li> <li>- Il metodo della capacità di uso dei suoli.</li> <li>- Il metodo della Land suitability for irrigation.</li> <li>- Il GIS_ geographical information system.</li> <li>- La pianificazione territoriale: principi, obiettivi, fasi di realizzazione, strumenti.</li> <li>- Le aree protette: parchi nazionali e regionali, riserve naturali, oasi e gestione delle aree protette.</li> </ul>
<p><b>MODULO 4</b> Il concetto di paesaggio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Il paesaggio: lettura, analisi e classificazione;</li> <li>- L'evoluzione del paesaggio nel tempo;</li> <li>- Analisi visive, percettive e culturali del paesaggio;</li> <li>- La classificazione del paesaggio;</li> <li>- Tipologie dei paesaggi italiani (alpino, prealpino, padano, appenninico, costiero);</li> <li>- Erosione del paesaggio rurale (urbanizzazione e abbandono della campagna);</li> <li>- Ecologia del paesaggio e azioni dell'Unione europea per far fronte alla perdita di biodiversità (reti ecologiche, rete natura 2000).</li> </ul>
<p><b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b> <b>COMPETENZE</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali;</li> <li>- identificare le risorse e le minacce ambientali;</li> <li>- acquisire i principi e le tecniche per la gestione ecocompatibile del territorio;</li> </ul>
<p><b>CONOSCENZE E ABILITA'</b></p>	<p><u>Conoscenze:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i concetti di sviluppo sostenibile e di impatto ambientale;</li> <li>- conoscere il significato di ambiente, territorio e paesaggio;</li> <li>- conoscere tecniche, pregi e difetti, di un'agricoltura convenzionale e di quella sostenibile;</li> <li>- conoscere le cause dell'inquinamento del sistema acqua, aria, suolo;</li> <li>- conoscere i principali sistemi di rilevamento ambientale e territoriali;</li> <li>- conoscere il concetto di biodiversità e i meccanismi di tutela ambientale;</li> <li>- conoscere la definizione e i principali sistemi di classificazione dei paesaggi;</li> <li>- conoscere metodi e tecniche a difesa del territorio con particolare attenzione agli aspetti ambientali;</li> </ul> <p><u>Abilità:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper rilevare le principali strutture ambientali e territoriali;</li> <li>- Saper individuare rapporti e interazioni tra gli elementi, biotici e abiotici, dei sistemi significativi del contesto ambientale.</li> <li>- Saper utilizzare le risorse e individuare le tecniche idonee per una gestione sostenibile;</li> <li>- Saper esprimere lo stato di qualità ambientale attraverso l'uso di indicatori abiotici e biotici;</li> <li>- Saper confrontare vantaggi e svantaggi delle pratiche relative ad un'agricoltura convenzionale e di quella sostenibile;</li> <li>- Saper individuare le modalità di interventi territoriali atti a tutelare e/o valorizzare le risorse esistenti;</li> <li>- Saper identificare l'impatto ambientale delle attività agricole;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saper sintetizzare, rielaborare i contenuti, e saper fare collegamenti interdisciplinari;</li> <li>- Saper rapportare i contenuti acquisiti in un contesto extrascolastico.</li> </ul>
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezioni frontali, interattive, con ricorso sistematico ad esempi ed applicazioni pratiche, agganciate alla realtà dell'area;</li> <li>- Conversazione guidata finalizzata allo stimolo e allo sviluppo di capacità di collegamento, analisi e rielaborazione personale;</li> <li>- Esercitazioni guidate;</li> <li>- Video.</li> </ul> <p>Uso di didattica progettuale, in collaborazione con:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'I.T.P.: sono state svolte esercitazioni pratiche incentrate sulla progettazione di un'area del giardino della scuola per circa un'ora settimanale;</li> <li>- la prof.ssa Crucianelli: sono state svolte due lezioni di un'ora ciascuna sull'analisi del paesaggio attraverso le opere d'arte.</li> </ul>
STRUMENTI E SPAZI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- libro di testo;</li> <li>- materiale didattico digitalizzato a cura del docente;</li> <li>- LIM.</li> </ul>
STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- verifiche orali: colloqui formalizzati;</li> <li>- verifiche scritte: domande a risposta aperta e quesiti a risposta multipla;</li> </ul>
CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- conoscenza specifica degli argomenti proposti;</li> <li>- coerenza ed organicità delle argomentazioni;</li> <li>- correttezza linguistica e utilizzo del lessico specifico;</li> <li>- capacità di approfondimento ed elaborazione;</li> <li>- originalità delle proposte di progettazione di spazi verdi;</li> <li>- impegno e partecipazione.</li> </ul>

MATERIA	<b>PRODUZIONI ANIMALI ( 2 ore)</b>
DOCENTE	<b>Prof. Samuele Elisei - ITP: Prof.ssa Nadia Sabatini</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	<b>Balasini D., Tesio F., Corso di Produzioni animali, allevamento, alimentazione, igiene e salute, Vol. B, Edagricole Scolastico, Milano 2015.</b>
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>	
MODULO 1 ALLEVAMENTI ZOOTECNICI	Sistemi di allevamento per i bovini e per i suini. Cenni di zootecnia biologica, salubrità delle strutture zootecniche e rispetto dei parametri minimi delle condizioni di allevamento. Normativa relativa alla zootecnia secondo il metodo biologico (Reg.CE834/07).
MODULO 2 ALIMENTI FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE PRINCIPI NUTRITIVI	<u>Unità 1.</u> - Alimenti per animali in allevamento Classificazione (foraggi, concentrati, sottoprodotti); composizione chimica in base all'analisi del "tal quale"; proprietà nutrizionali; tecniche di produzione, conservazione, preparazione e distribuzione. <u>Unità 2.</u> -Fisiologia della nutrizione- Principi nutritivi Alimentazione e nutrizione. Fisiologia digestiva nei monogastrici e nei ruminanti: digestione microbica della cellulosa, sintesi degli AGV, di proteine e vitamine,

	<p>assorbimento e metabolismo. Principi nutritivi: glucidi, grassi, proteine e aminoacidi;vitamine liposolubili e idrosolubili; macro e microelementi. Additivi e integratori alimentari.</p>
<p>MODULO 3 UTILIZZO FISIOLOGICOEVALUTAZIONEDEGLI ALIMENTI</p>	<p>Digeribilità degli alimenti e fattori influenzanti. Il ruolo della fibra nel razionamento animale.Utilizzazione dell'azoto proteico e non proteico nei mono e poligastrici, PDIA e PDIM. Relazione nutritiva. Utilizzazione energetica degli alimenti:energia lorda, energia digeribile, energia metabolizzabile ed energia netta. Stima del valore nutritivo energetico degli alimentiin base a: U.F.L., U.F.C., E.D., E.M. Fabbisogni nutritivi animali per ilcorrettorazionamento; razione e bilancio energetico, proteico, in S.S., rapporto F/C.</p>
<p>MODULO 4 TECNICHE DI ALLEVAMENTO BOVINI</p>	<p>Richiami di parte del programma svolto nel 4° anno Tipologie di allevamento bovino. I caratteri geno- morfo-funzionali delle principali razze bovine allevate in Italia. Metodi e tecniche di riproduzione.</p> <p><u>Unità 1.</u>Bovini da latte Alimentazione: vitelli, manze, vacche in lattazione e in asciutta; fabbisogni nutritivi, piani di razionamento, preparazione e distribuzione alimenti. Produzione lattea: curva di lattazione, mungitura, controlli, qualità del latte.</p> <p><u>Unità 2.</u> Bovini da carne Alimentazione delle diverse categorie: fabbisogni nutritivi, piani di razionamento, preparazione e distribuzione alimenti. Produzione della carne: linea vacca-vitello, tipi genetici, categorie, controlli funzionali, qualità della carne.</p>
<p>MODULO 5 TECNICHE DI ALLEVAMENTO SUINI</p>	<p>Richiami di parte del programma svolto nel 4° anno Tipologie di allevamento suino (ciclo chiuso ed aperto, ecc.) e indirizzi produttivi: suino leggero, medio e pesante. Le principali categorie suine da riproduzione e da ingrasso. La scelta dei tipi genetici relativi al suino leggero, medio e pesante.</p> <p><u>Unità 1.</u>Suino leggero, medio e pesante Alimentazione: fabbisogni nutritivi, preparazione e distribuzione alimenti nelle diverse categorie e indirizzi produttivi. Produzione della carne: tipi genetici, categorie, controlli, qualità della carne.</p> <p><u>Unità 2.</u> Riproduttori Alimentazione: fabbisogni nutritivi, preparazione e distribuzione alimenti per le scrofe nei diversi stati fisiologici.</p>

<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI COMPETENZE</p>	<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-acquisire le basi scientifiche di fisiologia della nutrizione animale, propedeutiche all'adozione dei piani di alimentazione del bestiame allevato;</li> <li>-acquisire competenze di base nella valutazione globale degli alimenti per la formulazione delle diete e razioni;</li> <li>-acquisire le basi delle tecniche di allevamento delle specie e razze di maggiore interesse zootecnico, utili per interpretare ed applicare le normative sulle produzioni animali, da integrare con le diverse attività agricole nel territorio;</li> <li>-saper esprimere giudizi tecnici riguardo alle più idonee scelte di: indirizzi produttivi, possibili tipi genetici da allevare, adozione dei sistemi di allevamento, in ambiti territoriali eco-compatibili rivolti a produzioni di qualità.</li> </ul>
<p>CONOSCENZE E ABILITA'</p>	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-caratteristiche nutrizionali dei principali alimenti per il bestiame;</li> <li>-tecniche di produzione, conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti;</li> <li>-basi di fisiologia della nutrizione e di alimentazione del bestiame;</li> <li>-stima del valore nutrizionale degli alimenti;</li> <li>-determinazione dei fabbisogni nutritivi nelle diverse specie e razze animali allevate in relazione all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici;</li> <li>-tecniche di razionamento animale;</li> <li>-tecniche di allevamento nella specie bovina e suina.</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-rilevazione e interpretazione dei principali parametri tecnici e funzionali, inerenti gli indirizzi produttivi nei bovini e suini, per l'adozione di razionali metodi e/o tecniche di alimentazione;</li> <li>-individuazione dei fattori determinanti la scelta dei sistemi di allevamento, dei tipi genetici e degli indirizzi produttivi, in relazione al management, al mercato dei prodotti, alla tutela ambientale;</li> <li>-analisi e valutazione dei parametri tecnici ed economici relativi alle attitudini produttive nella specie bovina e suina.</li> </ul>
<p>METODOLOGIA</p>	<p>Sviluppo degli argomenti modulari in unità didattiche, con riferimento sia agli aspetti teorici che pratici della materia. Collegamenti e richiami intermodulari.</p> <p>Metodologie didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-lezione frontale con uso della LIM;</li> <li>-esercitazioni pratiche in aula informatica;</li> <li>-uscite in stalla aziendale (bovini linea vacca-vitello razza Marchigiana).</li> </ul>
<p>STRUMENTI DI LAVORO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-libro di testo;</li> <li>-fotocopie;</li> </ul>

	<p>-hardware: LIM e PC;                  -software: file di vario formato per integrare gli argomenti non presenti nel libro di testo, siti internet di interesse, Tabella Excel per il razionamento.                  -stalla bovini di razza Marchigiana azienda agraria dell'Istituto.</p>
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<p>Sono state effettuate due verifiche nel primo quadrimestre e tre nel secondo, alla fine di ogni ciclo di lezioni omogenee per argomento (unità didattiche), delle seguenti tipologie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-verifiche scritte (quesiti a risposta aperta);</li> <li>-verifiche orali;</li> <li>-esercitazioni pratiche al computer sulla formulazione di una razione alimentare.</li> </ul> <p>I criteri di valutazione sono quelli esposti nel PTOF. La valutazione finale ha tenuto conto del livello di partenza, di progressi evidenziati nel percorso didattico, del raggiungimento degli obiettivi minimi, dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, del metodo di lavoro e delle abilità raggiunte.</p>

<b>MATERIA</b>	<b>Scienze Motorie e Sportive (2 ore settimanali)</b>
<b>DOCENTE</b>	<b>Prof.ssa Maria Stefania Migliozi</b>
<b>LIBRO DI TESTO</b>	<b>Vivere lo Sport ed. Atlas Virgili-Presutti</b>
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>	
MODULO 1	Potenziamento delle capacità fisiche.
MODULO 2	Potenziamento delle capacità coordinative
MODULO 3	Giochi di squadra. Pallavolo, Pallamano, Calcetto.
MODULO 4	Elementi di teoria: basi teoriche dell'allenamento, doping, droghe e dipendenze.
OBIETTIVI RAGGIUNTI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condurre uno stile di vita attivo praticando attività motorie funzionali al propriobenessere.</li> <li>• Riconoscere valutare la propria prestazione motoria.</li> <li>• Saper utilizzare gli aspetti comunicativi del movimento.</li> <li>• Saper programmare attività semplici per il mantenimento della salute fisica</li> <li>• Conoscere e misurare la frequenza cardiaca per il mantenimento della salute fisica e per la programmazione di un allenamento.</li> <li>• Praticare i valori del fair play, attivare relazioni positive rispettando le diversità e le caratteristiche personali nelle scelte strategiche per la realizzazione di un obiettivo comune.</li> </ul>
CONOSCENZE E ABILITA'	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere diversi metodi per migliorare la resistenza generale e specifica.</li> <li>• Conoscere diversi metodi per migliorare la forza.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza teorica dei fondamentali della corsa veloce,</li> <li>• Teoria dell'allenamento con specifico riferimento all'allenamento della forza</li> <li>• Conoscere e sapere valutare, in base alle proprie prestazioni, gli elementi che concorrono alla realizzazione di prestazioni motorie</li> <li>• Conoscere le regole dei giochi praticati.</li> <li>• Rispettare le regole del gioco come giocatore e come arbitro.</li> <li>• Partecipare alle competizioni sportive rispettando i compagni e gli avversari</li> </ul>
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavoro individuale a corpo libero / a coppie, a carico naturale e con piccoli carichi.</li> </ul>
STRUMENTI DI LAVORO	Palestra, Campetti esterni. Piccoli attrezzi. Funicella. Palloni.
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test di forza: addominali, dorsali, arti inferiori e superiori.</li> <li>• Circuiti: esercizi di potenziamento.</li> <li>• Sequenza motoria di salti alla funicella.</li> <li>• Esercitazioni sui fondamentali della pallavolo e del calcetto.</li> <li>• Esercitazioni sull'arbitraggio di una partita.</li> </ul>

MATERIA	<b>RELIGIONE</b>
DOCENTE	<b>Prof. Sandro Serafini</b>
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	<b><i>Tutti i colori della vita</i> L. Solinas Edizioni Sei</b>
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
MODULO 1 <b><i>Dio nella tradizione cristiana</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'immagine di Dio e la riflessione cristologica: Elementi basilari sulla persona, opera, messaggio e mistero di Gesù Cristo.</li> <li>• L'immagine regale e paterna di Dio.</li> <li>• Un Dio amore e creatore.</li> </ul>
MODULO 2 <b><i>La Chiesa istituzione e mistero</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'origine della Chiesa e i dati essenziali della sua istituzione e della sua missione nel mondo.</li> <li>• La Chiesa al servizio di Dio e degli uomini.</li> <li>• La Chiesa celebra i sacramenti della salvezza.</li> <li>• Come vivere i sacramenti nella società di oggi.</li> </ul>
MODULO 3 <b><i>L'esperienza morale cristiana</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'etica personale e morale della persona umana.</li> <li>• La moralità degli atti umani.</li> <li>• La persona umana tra libertà e valori.</li> </ul>
MODULO 4 <b><i>L'amore umano e la famiglia</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita come amore: i vari volti dell'amore.</li> <li>• Il pensiero cristiano sul matrimonio e la famiglia.</li> <li>• L'apertura alla vita e l'educazione dei figli.</li> </ul>
MODULO 5 <b><i>La vita umana e il suo rispetto</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bioetica e le sue principali implicazioni.</li> </ul>

OBIETTIVI RAGGIUNTI COMPETENZE	Gli alunni hanno acquisito competenze oggettive e sistematiche dei contenuti essenziali del cattolicesimo, delle grandi linee del suo sviluppo storico e delle espressioni più significative della sua vita individuale e sociale.
CONOSCENZE E ABILITA'	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ruolo della religione nella società contemporanea: pluralismo, secolarizzazione, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.</li> <li>- La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione.</li> <li>- Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.</li> <li>- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.</li> <li>- Riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.</li> <li>- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.</li> <li>- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.</li> </ul>
METODOLOGIA	Nell'attività scolastica si è cercato di impostare un discorso sul piano dialettico – dinamico – creativo permettendo così di mirare l'intervento educativo – culturale alla situazione concreta nella classe nel suo insieme e alla situazione personale del singolo alunno, attraverso mediazioni concettuali, pluralità di approcci linguistici nel confronto culturale con altre discipline.
STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo; Sacra Scrittura; documenti patristici, liturgici e dottrinali.</li> <li>• Utilizzo di strumenti multimediali (DVD, CD-ROM, Lim).</li> </ul>
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attenzione, impegno, interesse, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo.</li> <li>• Conoscenza dei contenuti e della capacità di giudizio personale e critico.</li> <li>• Ricerche ed approfondimenti.</li> <li>• Colloqui in classe.</li> </ul>

**VALUTAZIONE**

La valutazione intesa come verifica delle ipotesi di lavoro, si è svolta durante il corso dell'anno sia "in itinere" (valutazione formativa), che in sede sommativa per controllare e misurare il grado di apprendimento dell'allievo in relazione agli obiettivi predeterminati.

Il Consiglio di Classe ha ritenuto delineare in modo corretto i criteri di valutazione e misurazione, dichiarandoli e facendoli conoscere agli studenti, non solo per una scelta di trasparenza dell'azione didattica, ma anche e soprattutto per consentire ai fruitori di quella azione un controllo dei propri apprendimenti ed una incentivazione dei meccanismi di autovalutazione.

**VALUTAZIONE DELLE SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME**

In coerenza con il decreto legislativo n. 62/2017, con il QDR del 26/11/2018, con il DM n. 37/2019 e successive circolari e note esplicative, i Dipartimenti hanno redatto, condiviso ed utilizzato le seguenti griglie di valutazione durante le simulazioni somministrate nelle date previste dal Ministero.

**VALUTAZIONE SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	10punti	a. Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate b. Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata c. Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente d. Il testo presenta una pianificazione carente e. Il testo è gravemente disorganico e non giunge ad una conclusione	Punti 10  Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	10 punti	a. Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi b. Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi c. Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati d. In più punti il testo manca di coerenza e coesione e. Testo incoerente e non coeso	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	10 punti	a. Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico b. Dimostra proprietà di linguaggio e un uso appropriato del lessico c. Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato d. Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio e. Ha un lessico limitato ed improprio	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	10 punti	a. Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia ed appropriata b. Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata c. Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura d. Il testo è a tratti scorretto, con frequenti errori di tipo morfosintattico, la punteggiatura è scorretta e. Il testo è scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	10 punti	a. Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b. Dimostra una buona preparazione e sa operare riferimenti culturali c. Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari d. Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confuse e. Le conoscenze sono molto limitate; sono assenti i riferimenti culturali	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	10 punti	a. Sa esprimere giudizi critici appropriate e valutazioni personali apprezzabili b. Sa esprimere alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c. Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale d. Presenta spunti critici e personali limitati e appena accennati e. Non presenta spunti critici; le valutazioni sono approssimative	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>			

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)		
<b>Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad es. indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</b>	10 punti	a. Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna b. Nel complesso rispetta i vincoli c. Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario d. Non si attiene alle richieste della consegna e. Mostra di non aver compreso la consegna	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	10 punti	a. Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici b. Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici c. Lo svolgimento denota una sufficiente comprensione complessiva d. Lo svolgimento denota una parziale comprensione complessiva e. Non ha compreso il senso complessivo del testo	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b>	10 punti	a. L'analisi è molto puntuale e approfondita b. L'analisi è puntuale e accurata c. L'analisi è sufficientemente puntuale, anche se non del tutto completa d. L'analisi è carente e trascura alcuni aspetti e. L'analisi è scorretta e limitata	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	10 punti	a. L'interpretazione del testo è corretta e articolata, con motivazioni appropriate e documentate b. Interpretazione corretta e articolata, motivate con ragioni valide c. Interpretazione corretta, ma non approfondita d. Il testo non è stato interpretato in modo sufficientemente corretto e. Il testo presenta un'interpretazione errata	Punti 10  Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>			
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento)

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	10 punti	a. Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate b. Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata c. Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente d. Il testo presenta una pianificazione carente e. Il testo è gravemente disorganico e non giunge ad una conclusione	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	10 punti	a. Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi b. Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi c. Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati d. In più punti il testo manca di coerenza e coesione e. Testo incoerente e non coeso	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	10 punti	a. Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico b. Dimostra proprietà di linguaggio e uso appropriato del lessico c. Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato d. Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio e. Ha un lessico limitato ed improprio	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	10 punti	a. Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia ed appropriata b. Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata c. Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura d. Il testo è a tratti scorretto, con frequenti errori di tipo morfosintattico, la punteggiatura è scorretta e. Il testo è scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	10 punti	a. Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b. Dimostra una buona preparazione e sa operare riferimenti culturali c. Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommarî d. Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confuse e. Le conoscenze sono molto limitate; sono assenti i riferimenti culturali	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GARIBALDI" - MACERATA**

<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	10 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Sa esprimere giudizi critici appropriate e valutazioni personali apprezzabili</li> <li>b. Sa esprimere alcuni punti di vista critici in prospettiva personale</li> <li>c. Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale</li> <li>d. Presenta spunti critici e personali limitati e appena accennati</li> <li>e. Non presenta spunti critici; le valutazioni sono approssimative</li> </ul>	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>			
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b>		
<b>Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b>	15 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Individua con precisione e completezza le tesi e le argomentazioni presenti nel testo</li> <li>b. Sa individuare correttamente le tesi e le argomentazioni del testo</li> <li>c. Riesce ad individuare con qualche incertezza le tesi e le argomentazioni</li> <li>d. Non riesce a cogliere il senso del testo</li> </ul>	Punti 14-15  Punti 12-13 Punti 9-11 Punti 4-8
<b>Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti</b>	15 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Argomenta in modo rigoroso e usa connettivi appropriati</li> <li>b. Riesce ad argomentare razionalmente, anche mediante connettivi</li> <li>c. Sostiene il discorso con una complessiva coerenza</li> <li>d. L'argomentazione a tratti incoerente e impiega connettivi inappropriati</li> </ul>	Punti 14-15 Punti 12-13 Punti 9-11 Punti 4-8
<b>Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	10 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. I riferimenti denotano una solida preparazione culturale</li> <li>b. I riferimenti culturali sono corretti e congruenti</li> <li>c. Argomenta dimostrando semplici riferimenti culturali</li> <li>d. La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione</li> <li>e. L'argomentazione è priva di riferimenti culturali</li> </ul>	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>			
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)**

<b>INDICATORI GENERALI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 60 pt)</b>		
<b>Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo</b>	10 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate</li> <li>b. Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata</li> <li>c. Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente</li> <li>d. Il testo presenta una pianificazione carente</li> <li>e. Il testo è gravemente disorganico e non giunge ad una conclusione</li> </ul>	Punti 10  Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>Coesione e coerenza testuale</b>	10 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi</li> <li>b. Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi</li> <li>c. Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati</li> <li>d. In più punti il testo manca di coerenza e coesione</li> <li>e. Testo incoerente e non coeso</li> </ul>	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>Ricchezza e padronanza lessicale</b>	10 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico</li> <li>b. Dimostra proprietà di linguaggio e un uso appropriato del lessico</li> <li>c. Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato</li> <li>d. Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio</li> <li>e. Ha un lessico limitato ed improprio</li> </ul>	Punti 10  Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
<b>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	10 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia ed appropriata</li> <li>b. Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata</li> <li>c. Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura</li> <li>d. Il testo è a tratti scorretto, con frequenti errori di tipo morfosintattico, la punteggiatura è scorretta</li> <li>e. Il testo è scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura</li> </ul>	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2

**ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GARIBALDI" - MACERATA**

<b>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	10 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</li> <li>b. Dimostra una buona preparazione e sa operare riferimenti culturali</li> <li>c. Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari</li> <li>d. Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confuse</li> <li>e. Le conoscenze sono molto limitate; sono assenti i riferimenti culturali</li> </ul>	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
<b>Espressione di giudizi critici e valutazione personale</b>	10 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Sa esprimere giudizi critici appropriate e valutazioni personali apprezzabili</li> <li>b. Sa esprimere alcuni punti di vista critici in prospettiva personale</li> <li>c. Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale</li> <li>d. Presenta spunti critici e personali limitati e appena accennati</li> <li>e. Non presenta spunti critici; le valutazioni sono approssimative</li> </ul>	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>			
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b>		
<b>Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi</b>	15punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Il testo è pertinente, presenta un titolo efficace e una parafrasi funzionale</li> <li>b. Il testo è pertinente, titolo e parafrasi opportuni</li> <li>c. Il testo è sufficientemente pertinente, come il titolo e la parafrasi</li> <li>d. Il testo non è pertinente alla traccia fornita</li> </ul>	Punti 14-15 Punti 12-13 Punti 9-11 Punti 4-8
<b>Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	15 punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. L'esposizione è progressiva, ordinata, coerente e coesa</li> <li>b. L'esposizione è ordinata e lineare</li> <li>c. L'esposizione è abbastanza ordinata</li> <li>d. L'esposizione è disordinata e a tratti incoerente</li> </ul>	Punti 14-15 Punti 12-13 Punti 9-11 Punti 4-8
<b>Correttezza articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	10punti	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. I riferimenti culturali sono ricchi e denotano una solida preparazione</li> <li>b. I riferimenti culturali sono corretti e congruenti</li> <li>c. Argomenta dimostrando semplici riferimenti culturali</li> <li>d. La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione</li> <li>e. L'argomentazione è priva di riferimenti culturali</li> </ul>	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>			
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**VALUTAZIONE SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**

**GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA A.S. 2018/2019**

Griglia adottata dal Dipartimento di Scienze Tecnologie e Tecniche Agrarie

<b>INDICATORI</b>	<b>LIVELLI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.  <b><u>Specificare in funzione della traccia</u></b>  <b>MAX 5/20</b>	avanzato	Evidenzia conoscenze complete e approfondite	5
	intermedio	Evidenzia conoscenze adeguate o parzialmente adeguate, con alcune imprecisioni o errori	3 - 4
	base	Evidenzia conoscenze approssimative o lacunose con errori concettuali	1-2
Padronanza delle competenze 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  <b><u>Specificare in funzione della traccia</u></b>  <b>MAX 8/20</b>	avanzato	Denota un'adeguata padronanza delle competenze e propone soluzioni alternative e/o originali	7 - 8
	intermedio	Denota una padronanza essenziale delle competenze e capacità di comprensione di casi e situazioni e segue un percorso semplice e lineare	4 - 6
	base	Denota una padronanza parziale delle competenze; non coglie pienamente le relazioni tra le problematiche proposte e in alcuni casi evidenzia una comprensione limitata	1 - 3
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza a dei risultati e degli elaborati tecnici	avanzato	Svolge in maniera esaustiva la traccia, usa le conoscenze in modo convincente e pertinente con coerenza e correttezza dei risultati	4
	intermedio	Svolge la traccia individuando le principali problematiche richieste senza particolari approfondimenti o tralasciando lo sviluppo di alcune	2 - 3

<b>MAX 4/20</b>		parti; i risultati, seppur non completamente corretti, risultano sufficientemente coerenti	
	base	Svolge la traccia in modo parziale e non coglie le problematiche richieste; i risultati non sono corretti né coerenti	1
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici. <b>MAX 3/20</b>	avanzato	Dimostra abilità nel collegare, approfondire e rielaborare criticamente con originalità i contenuti sviluppati	3
	intermedio	Dimostra capacità di argomentare in modo semplice ma adeguato, utilizzando un linguaggio tecnico generalmente pertinente	2
	base	Dimostra un ridotto apporto personale, con riflessioni per lo più generiche e schematiche, utilizzando un linguaggio tecnico non sempre adeguato	1
		<b>TOTALE IN VENTESIMI</b>	
		<b>TOTALE IN DECIMI</b>	

**Prova non svolta:** punteggio 1/20



**VALUTAZIONE SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO**

La valutazione del colloquio, relativa alle discipline oggetto di esame, è effettuata in base agli indicatori ed ai livelli individuati secondo la griglia di seguito riportata e ritenuta idonea a mettere in evidenza le conoscenze e le abilità degli studenti.

Entro il termine delle lezioni verrà effettuata la simulazione del colloquio secondo le modalità espresse dall'art.19 dell'O.M. 205 del marzo 201

**TABELLA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO A. S. 2018/2019**

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>Punti griglia</b>	<b>Punti assegnati</b>
<b>COMPETENZE DISCIPLINARI: contenuti, metodo e linguaggio specifico</b>	competenze approfondite e originali, espresse con linguaggio specifico , ricco e appropriato; la metodologia usata indica ottime conoscenze epistemologiche	7	
	competenze approfondite e originali, espresse con linguaggio specifico, appropriato; i modelli epistemologici sono acquisiti a livello generale	6	
	competenze complete, espresse con linguaggio specifico corretto, i modelli epistemologici sono alquanto corretti	5	
	competenze adeguate e/o espresse con linguaggio specifico generalmente corretto, la metodologia usata è accettabile	4	
	competenze incerte e/o espresse con linguaggio specifico non sempre adeguato; la metodologia è applicata meccanicamente	3	
	conoscenze disciplinari non strutturate o non tradotte in competenze, espresse con linguaggio inadeguato; imprecisa la metodologia usata	2	
	conoscenze disciplinari gravemente lacunose e confuse	1	
<b>CAPACITA' DI EFFETTUARE COLLEGAMENTI DISCIPLINARI E INTERDISCIPLINARI</b>	eccellenti i collegamenti tra le varie discipline con sviluppo di nessi e valorizzazione di percorsi inter e multidisciplinari	5	
	approfonditi collegamenti fra le varie discipline sviluppati in maniera coerente e personale	4	
	nessi e collegamenti interdisciplinari articolati nella presentazione	3	
	relazioni interdisciplinari adeguate con nessi disciplinari appropriati	2	
	frammentarietà delle conoscenze, fragili i collegamenti fra le discipline	1	

<b>CAPACITA' DI ARGOMENTAZIONE CRITICA E PERSONALE</b>	esposizione argomentata in maniera originale, notevole presenza di spunti e riflessioni critiche, ottimamente integrate anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso di ASL e le riflessioni sulle attività e percorsi svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	5	
	argomentazione ben articolata, conoscenze adeguatamente integrate anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso di ASL e le riflessioni sulle attività o percorsi svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	4	
	argomentazione semplice, conoscenze integrate in modo generico anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso di ASL e le riflessioni sulle attività o percorsi svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	3	
	argomentazione poco articolata, collegamenti alquanto frammentari fra i contenuti appresi	2	
	Argomentazione scoordinata, collegamenti inadeguati	1	
<b>DISCUSSIONE E APPROFONDIMENTO PREVISTE</b>	riconoscimento degli errori, integrazione degli stessi mediante osservazioni e argomentazioni pertinenti con nuovi e validi elementi	3	
	riconoscimento degli errori con osservazioni e opportune integrazioni	2	
	presa d'atto degli errori e delle imprecisioni senza alcun apporto personale	1	
	non comprende le correzioni effettuate dagli insegnanti	0	
<b>TOTALE</b>		20	

**ATTIVITÀ INTEGRATIVE ALLA DIDATTICA  
SVOLTE NEL CORRENTE ANNO SCOLASTICO**

La Classe ha partecipato con impegno e interesse a varie attività integrative alla didattica, quali progetti, viaggio di istruzione, visite guidate, attività di Orientamento Scolastico e Professionale, come di seguito riportato:

- a) Convegno Storico "Per il Centenario della Grande Guerra l'Agraria ricorda gli ex studenti caduti nel conflitto" intervento del Prof. Angelo Ventrone Università di Macerata
- b) Visita ad ECOMONDO presso Rimini Fiera
- c) Visione del Film documentario sulla figura della partigiana Joyce Lussu
- d) Conferenza "Il Femminicidio" intervento del giudice Paciaroni
- e) Conferenza di Storia Contemporanea con il Prof. Flavio Febbraro: "Wikipedia, la palestra della Storia: l'esempio dei confini orientali italiani e dell'esodo giuliano-dalmata"
- f) Progetto orientamento:
  - incontro presso nostro istituto con docenti UNIMC, UNICAM e UNIPG, UNIVPM, UNIVAQ; studio di consulenza per attività post-diploma (curriculum e colloquio); due imprenditori agricoli ex studenti
  - visite autonome alle Università del territorio
- g) Il quotidiano in classe
- h) Viaggio di istruzione a Lubiana, Budapest e Trieste
- i) Convegno VITISOM: "Innovazione in biodiversità: lo studio dei suoli per la crescita di una viticoltura sostenibile" e visita cantina presso azienda Conti degli Azzoni a Montefano
- j) Convegno: "STRATEGIE INNOVATIVE NELLA FILIERA VITIVINICOLA PER I VINI DEL TERZO MILLENNIO"
- k) Partecipazione a High School Game con due finalisti
- l) Progetto English4U un partecipante
- m) Rassegna RACI un partecipante
- n) ECDL un partecipante
- o) Convegno di Storia "Il viale delle giuste" otto partecipanti

## ESPERIENZE ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Le esperienze di alternanza scuola-lavoro (PCTO), tradotte in elaborati PowerPoint riferiti oralmente ai docenti del C. di Cl., sono state valutate dai docenti delle materie coinvolte ed i risultati sono confluiti nelle valutazioni finali.

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) hanno previsto periodi di studio in aula (formazione) alternati con esperienze di stage in aziende esterne. In terzo è stata svolta una fase preparatoria (corso sulla sicurezza generale e sulla sicurezza specifica, orientamento per la scelta dell'azienda e preparazione allo stage).

I PCTO hanno inoltre previsto incontri con esperti, uscite didattiche, attività tecnico-pratiche presso l'azienda dell'Istituto e altre iniziative:

- Operazioni di gestione vigneto: legatura piante e legatura tralci a frutto, potatura verde.
- Potatura del vigneto dell'Istituto
- Potatura frutteto e oliveto.
- Esecuzione di potatura di mantenimento delle essenze ornamentali, tecniche di piantumazione di arbusti rampicanti.
- Potatura di produzione della vite con forma di allevamento a cordone speronato.
- Workshop cibo e agricoltura per lo sviluppo dello sviluppo rurale in collaborazione con Unimc

La valutazione dei PCTO integra la valutazione della condotta e quella delle discipline alle quali tali attività ed esperienze afferiscono e contribuisce, quindi, alla definizione del credito scolastico.

## PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Gli allievi durante l'anno hanno affrontato percorsi e progetti realizzati nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione», inseriti nel percorso scolastico secondo quanto previsto all'art. 1 del d.l. n. 137 del 2008, convertito con modificazioni dalla l. n.169 del 2008 e realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

### PERCORSI:

1. Le origini della Costituzione italiana.
2. I principi fondamentali Articoli 1-12.
3. Il Presidente della Repubblica: modalità di elezione e i suoi poteri.
4. Salute e difesa dell'Ambiente
5. L'Italia nella comunità internazionale, l'Unione Europea.
6. "Il Femminicidio"

### Allegati:

1. Scheda fac-simile Progetto Formativo PCTO agli Atti della Scuola
2. Attestato di Certificazione fac-simile delle Competenze dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento agli Atti della Scuola
3. Scheda fac-simile Valutazione Studente

**IL CONSIGLIO DI CLASSE 5<sup>^</sup> Sez.E "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"**

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINE</b>	<b>FIRMA</b>
BISACCI RICCARDO	BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	
BITI FABIOLA	LINGUA E CIVILTÀ STRANIERA INGLESE	
ELISEI SAMUELE	PRODUZIONI ANIMALI	
CASTIGNANI RAFFAELE	ENOLOGIA	
RIPANI KATIA	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	
DE LAURENTIIS PAOLA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA	
DE RAZZA MARIA CRISTINA	MATEMATICA	
MIGLIOZZI MARIA STEFANIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
CELLINI ILARIA	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	
SERAFINI SANDRO	RELIGIONE CATTOLICA	
LIPPI LORENZO	I.T.P. BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE I.T.P. VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE I.T.P. GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	
PALLOTTO ANGELO	I.T.P. ENOLOGIA	
SABATINI NADIA	I.T.P. PRODUZIONI ANIMALI	

Macerata, 15 maggio 2019

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*Prof.ssa Maria Antonella Angerilli*