



ISTITUTO SUPERIORE "G. MINUTOLI" - MESSINA

Via 38 A -Contrada Fucile - 98147 Messina

Tf: 090/685800 - Fax: 090/686195 - C.F. 97061930836 - P. IVA: 02569990837

E-mail: meis00900p@istruzione.it - PEC: meis00900p@pec.istruzione.it

Sito web: www.istitutosupeioreminutoli.edu.it

ANNO SCOLASTICO 2018-2019

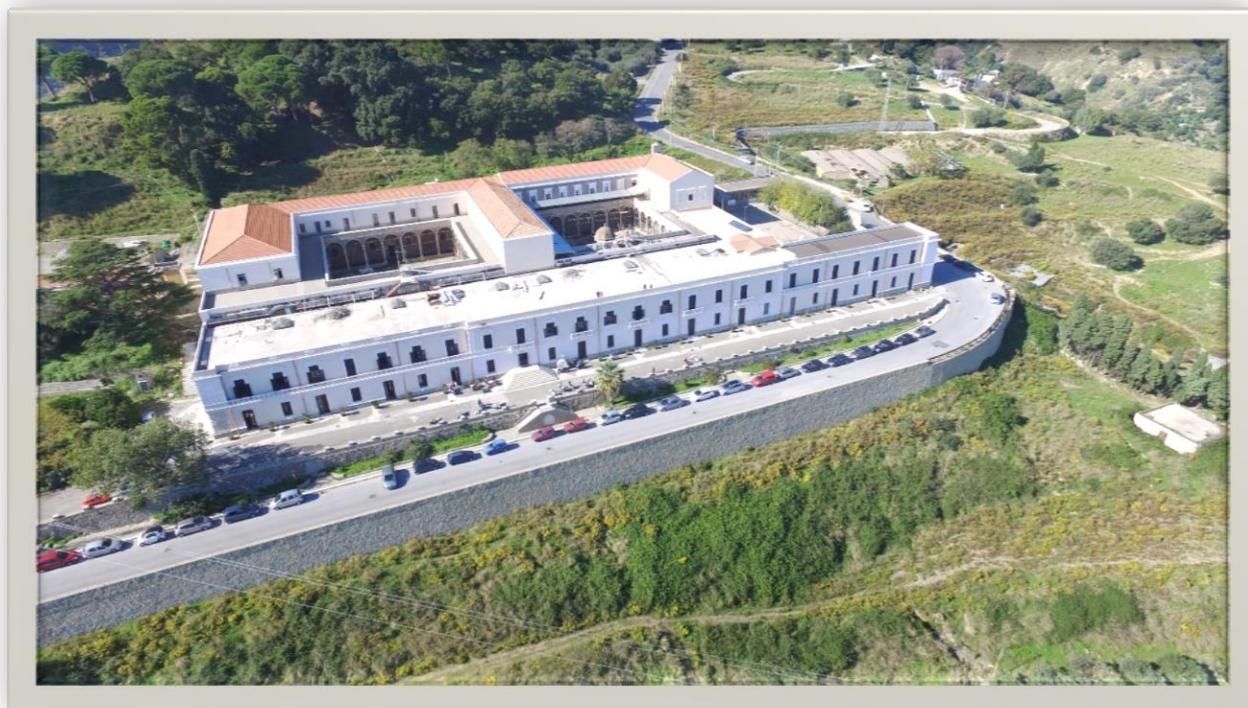
DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO 2019

(ai sensi dell'art. 5 del DPR 323 del 23-07-1998)

CLASSE 5^a sez. C

Indirizzo: AGRARIA AGROALIMENTARE AGROINDUSTRIA

Articolazione: Viticoltura ed Enologia



COORDINATORE DI CLASSE

Prof.ssa Anna Maria Miceli

DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Pietro Giovanni La Tona

Sommario

PARTE GENERALE	
INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO E SUL CONTESTO LOCALE	
PARTE PRIMA: INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	
PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO.....	
PARTE SECONDA: PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	
PROFILO GENERALE DELLA CLASSE	
STORIA DELLA CLASSE	
VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO	
PARTE TERZA : INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	
PARTE QUARTA : PROGRAMMAZIONE DIDATTICA	
<i>METODI ADOTTATI</i>	
<i>STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI</i>	
MODALITA' DI REALIZZAZIONE DEL CLIL	
ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL)	
PARTE QUINTA: VERIFICHE E VALUTAZIONI	
<i>TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE</i>	
<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	
<i>Criteri di assegnazione dei crediti scolastici e formativi</i>	
PARTE SESTA: SIMULAZIONI PROVE D'ESAME	
ALLEGATO A-SCHEDA INFORMATIVA ANALITICHE PER SINGOLA DISCIPLINA.....	
DISCIPLINA:ITALIANO.....	
DISCIPLINA: STORIA.....	
DISCIPLINA:INGLESE.....	
DISCIPLINA:VITICOLTURA.....	
DISCIPLINA:PRODUZIONI ANIMALI.....	

DISCIPLINA:MATEMATICA.....	
DISCIPLINA:SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
DISCIPLINA:RELIGIONE CATTOLICA.....	
DISCIPLINA:GESTIONE DELL'AMBIENTE E TERRITORIO.....	
DISCIPLINA:ECONOMIA-ESTIMO-MARKETING-LEGISLAZIONE.....	
DISCIPLINA: BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE.....	
DISCIPLINA:ENOLOGIA.....	
ALLEGATO B GRIGLIE DI VALUTAZIONE.....	
<i>GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA SCRITTA.....</i>	
<i>GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LA SECONDA PROVA SCRITTA.....</i>	
<i>GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LA IL COLLOQUIO ORALE.....</i>	

APPROVAZIONE DEL DOCUMENTO

I docenti sottoscritti dichiarano di aver compilato, individualmente per quanto concerne le schede informative delle rispettive discipline e collegialmente per le parti comuni, le pagine del presente documento, completo di tutti i suoi allegati. Dichiarano, altresì, di averlo approvato nella seduta del consiglio di classe dell'08/05/2019

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
RELIGIONE CATTOLICA	Viola Rita	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Barbera Nunzia	
STORIA-CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Barbera Nunzia	
LINGUA INGLESE	Lo Conte Mattia	
MATEMATICA	Miceli Anna Maria	
VITICOLTURA	Manganaro Renato	
ENOLOGIA	Moleti Leopoldo	
ECONOMIA,ESTIMO,MARKETING E LEGISLATURA	Di Bella Carmelo	
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	Puglisi Domenica F.sca	
GESTIONE DELL'AMBIENTE E TERRITORIO	Russo Vincenzo	
PRODUZIONI ANIMALI	Cigala Domenico	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Anastasi Giuseppe	
ITP GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	Merlino Vincenzo G.ppe	
ITP ENOLOGIA- VITICOLTURA- BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	Costantino Maurizio	
ITP ECONOMIA-ESTIMO-MARKETING ITP PRODUZIONI ANIMALI	Galletta Salvatore	
SOSTEGNO	Puliafito Graziana	

PARTE GENERALE

ISTITUTO SUPERIORE MINUTOLI

INFORMAZIONI GENERALI SULL'ISTITUTO E SUL CONTESTO LOCALE

L'Istituto di Istruzione Superiore "G. Minutoli", risulta composto da tre sezioni con conseguenti tre plessi scolastici: Minutoli, Cuppari e Quasimodo. La sezione Minutoli, che dà il nome a tutta l'Istituzione, con sede in C.da Gazzi Fondo Fucile, ha al suo interno l'indirizzo Costruzioni, Ambiente e Territorio, diurno e serale, l'indirizzo Biotecnologie sanitarie ed ambientali, una sezione carceraria, un laboratorio di costruzioni che fornisce servizi anche per conto terzi e che ha una gestione economica separata. La sezione Cuppari, con sede in S. Placido Calonerò, ha l'indirizzo Agrario, con convitto annesso, e l'azienda agraria, anch'essa con gestione economica separata. La sezione Quasimodo, con sede in Viale Gazzi, ha l'indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing, il Turistico ed il Liceo Scientifico.

La complessità dell'istituzione scolastica viene accentuata, oltre che dalla sua dimensione – viepiù aumentata con le aggregazioni prima del Cuppari e poi del Quasimodo - anche dalla fragilità di un territorio e di un contesto sociale molto particolare che da un lato sconta le emergenze idrogeologiche e dall'altro risulta caratterizzata dall'allocazione in una zona "svantaggiata" della città di Messina, caratterizzata dalla presenza di contesti socio-economici e culturali diversificati, frutto di un processo pluriennale che ha visto ridisegnarsi il quadro delle periferie in termini di inurbamento e stratificazione demografica, con conseguente creazione di quartieri densamente popolati, che spesso versano in condizioni disagiate e precarie. Parecchie sono le famiglie in cui i genitori risultano privi di condizioni lavorative stabili e di conseguenza poco inclini a comprendere i bisogni culturali dei figli.

Al contempo, rispetto a quello sopra descritto , l'intera zona sud della città, che l'Istituto ben rappresenta con i suoi tre plessi, ha visto nel corso di un decennio una crescita significativa di aree commerciali e residenziali, con conseguente insediamento di giovani nuclei familiari, che guardano con un certo interesse all'offerta formativa che il territorio è in grado di offrire. Per tali ragioni, già da tempo l'Istituto ha creato una rete di sinergie con le scuole primarie e secondarie di I grado, con enti pubblici e privati, centri onlus di aggregazione sociale e centri parrocchiali; per predisporre azioni comuni e condivise di lotta alla dispersione scolastica e fruizione integrata dei servizi

SEZIONE TECNICA “P. CUPPARI”

Ospitata in un monastero benedettino del '500 in C. da San Placido Calonerò, L'I.T.A. “P.Cuppari” è stato per oltre un secolo l'unico I.T.A. presente in ambito provinciale con annessa struttura convittuale, che permette la frequenza anche di allievi provenienti da comuni dell'intera provincia, costituendo, per il territorio, un punto di riferimento e una fucina di sperimentazioni legata all'esigenza (dopo un periodo di progressivo abbandono delle attività legate all'agricoltura) di un manifesto rilancio delle iniziative nel settore legato alla diversa valorizzazione di importanti risorse economiche e territoriali.

Parallelamente alla perdita di competitività dei comparti tradizionali della vecchia agricoltura si sono, infatti, evidenziate iniziative legate ad ambiti specializzati (floricoltura in senso lato, agricoltura biologica, agriturismo, valorizzazione di prodotti tipici, olivicoltura, viticoltura con produzione di vino d.o.c etc.) che hanno già ottenuto risultati significativi ed appaiono in grado di rilanciare in maniera definitiva l'economia agricola del territorio. Tali realtà impongono la creazione di nuove figure di tecnici specializzati con avanzate conoscenze scientifiche ed in grado di interpretare ed utilizzare le moderne tecnologie. L'Istituzione scolastica si è da tempo orientata in tal senso con l'adozione dei corsi sperimentali.

Le prospettive occupazionali appaiono in espansione; l'inserimento di tecnici in settori da cui in passato erano esclusi è già realizzata (Piani regolatori, programmazione territoriale, valutazioni ambientali etc.) e si prevede un ulteriore incremento dell'offerta di lavoro legata alla specializzazione e diversificazione dei profili professionali.

Dall'anno scolastico 2010-2011 è attivo il nuovo ordinamento per gli istituti tecnici (D.P.R. 15 marzo 2010 n.88): indirizzo “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria” che integra competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente. Per quanto riguarda gli aspetti relativi alla gestione del territorio, si avrà maggior riguardo per gli equilibri ambientali, quelli idrogeologici e paesaggistici; inoltre l'ordinamento presenta tre articolazioni:

“Produzioni e Trasformazioni”:

approfondisce le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

“Gestione dell'ambiente e del territorio”:

approfondisce le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale e le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

“Viticoltura ed enologia”:

approfondisce trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

SERVIZI E STRUTTURE A SUPPORTO DELLA DIDATTICA

L'Antico Convento, in fase di restauro, che accoglie l'Istituto agrario, si sviluppa su due piani, è dotato di aule spaziose, di un teatro, di ampi corridoi interni, nei quali sono presenti delle vetrine che alloggiano collezioni museali di tipo agro-zootecnico.

Le severe mura esterne del monastero racchiudono due ampi chiostri quadrati dove gli allievi socializzano durante il breve intervallo a metà mattina. Al centro del chiostro Nord sorge l'elegante tempietto ottagonale (che protegge la bocca di una cisterna di raccolta delle acque piovane) scelto quale logo dell'azienda dell'Istituto e del S. Placido Faro Doc prodotto dall'Istituto ed esportato nel mondo.

Il 5 giugno del 2018 è stata inaugurata, nel Monastero Benedettino di San Placido Calonerò, la **struttura ricettiva "La finestra di Carlo V"**. Realizzata grazie al contributo della presidenza del Consiglio dei Ministri nell'ambito della misura "Giovani per la valorizzazione dei beni culturali"

All'interno dell'Istituto è presente la struttura convittuale per soli alunni di sesso maschile; i posti disponibili sono circa 50 con sistemazione in camere a due, tre o quattro letti. Sono annessi al **Convitto**: infermeria, sala ricreativa, lavanderia, aule studio, cucina e refettorio. Le modalità di accesso e fruizione della struttura convittuale sono illustrate in apposito regolamento.

La **mensa** annessa al Convitto è a disposizione di tutti gli alunni e del personale dell'Istituto nelle giornate in cui è previsto il rientro pomeridiano e lo svolgimento di attività complementari. Inoltre, all'ingresso dell'istituto si trova un piccolo bar.

Laboratori a supporto della didattica All'Istituto è annessa l'Azienda Agraria che comprende vigneti, oliveti, terreni da frutto, una cantina vitivinicola per la produzione del S. Placido Faro Doc, esportato nel mondo, due serre per la floricoltura. La stessa è parte integrante dell'Enoteca provinciale dove vengono esposti e venduti i migliori prodotti vitivinicoli della provincia di Messina. E' stato, inoltre, realizzato un progetto finanziato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri, denominato "Kalonero per i Giovani" con la realizzazione nei locali del Monastero di un Ostello per la Gioventù che arricchisce l'offerta agrituristica dell' istituto.

L'Azienda Agraria è la principale struttura didattica che contribuisce allo svolgimento delle attività curricolari. Ha una superficie complessiva di circa 30 ettari ed è costituita da tre "poderi", di cui il più consistente è annesso alla sede scolastica sita in c/da San Placido Calonerò Villaggio Pezzolo, gli altri due ubicati nelle c/de Torre e Barna del Villaggio Briga Marina.

L'Azienda è articolata nelle seguenti sezioni: La sezione agroindustriale comprende appezzamenti di terreno siti in c/da San Placido ove si coltivano vite e olivo con produzione doc di vino "Faro" e olio extra vergine di oliva. Vigneti: composti da tre appezzamenti con data di impianto differenziata di un anno; il vigneto "Briga" di ettari 1.38.50 con 5883 piante impiantato nel gennaio/05, il vigneto "San Placido" di ettari 1.55.00 con 6100 piante impiantato nel gennaio/06. Il terzo appezzamento "Schiavo" di ettari 1.45.00 con 6374 piante impiantato nel gennaio 2007. Oliveto: composto da unico appezzamento con circa 250

piante disetanee su una superficie di circa 3 ettari. La sezione orticola fornisce ortaggi freschi, prodotti in pieno campo o in serra, destinati alla vendita diretta. La sezione florovivaistica produce varie piante ornamentali in ombra e serre presso le c/de di S.Placido e di Torre. La sezione frutticola produce diversi tipi di frutta: limoni, pesche, albicocche, pere, mandarini, clementini, susine, nespole.

L'azienda agraria dispone di un parco macchine che permette di svolgere in maniera autonoma qualsiasi lavoro ed è destinato anche allo svolgimento delle esercitazioni di meccanica agraria.

Laboratorio informatica Luminoso e nuovissimo dotato di 20 postazioni multimediali, n. 1 server, un maxi schermo, un video proiettore e una stampante in rete

Laboratorio Linguistico dotato di 15 postazioni multimediali, n.1 server un maxi schermo, un video proiettore e una stampante in rete

Altri Laboratori I Laboratori esistenti - Chimica – Scienze – Micropropagazione – Meccanica, supportano adeguatamente le attività didattiche.

Le **strutture ad utilizzo specifico**- Aula proiezione (teatro) – Biblioteca sono a disposizione degli alunni per ampliare e rinforzare la preparazione generale e specifica.

Impianti sportivi La palestra è stata da poco ristrutturata e all'esterno è presente anche un campo da calcio, calcetto e pallacanestro

PARTE PRIMA: INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO

Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria Articolazione "Viticultura ed Enologia"

Nell'articolazione "**Viticultura ed enologia**" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

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.

Figure Professionali in Uscita

Il diplomato può operare, come collaboratore di livello intermedio, in aziende, enti e consorzi territoriali dei settori agricolo, della viticultura, enologico, di progettazione ambientale, floro-vivaistico, agroambientale, servizi all'impresa, commercializzazione, studi professionali, con ruoli quali:

- tecnico per la progettazione e gestione di programmi colturali
- tecnico per la pianificazione delle attività aziendali e per il controllo della trasparenza, tracciabilità e qualità delle produzioni
- tecnico per il monitoraggio e la tutela della componente floristica e faunistica
- tecnico della manutenzione e gestione degli spazi verdi e la produzione di piante ornamentali

- tecnico per il monitoraggio dello stato delle componenti ambientali, analisi d'impatto delle attività agrarie
- tecnico per la redazione di piani di controllo delle filiere certificate di prodotti DOP
- operatore per la gestione di attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti vitivinicoli del territorio
- tecnico dei processi produttivi ecosostenibili e dello smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui
- tecnico delle produzioni vegetali e della commercializzazione dei prodotti agricoli
- addetto all'organizzazione delle produzioni vitivinicole in campo e in cantina
- tecnico della trasformazione biotecnologica dei prodotti enologici
- tecnico per la gestione del sistema qualità aziendale

Inoltre può accedere alla libera professione secondo quanto previsto dalle norme vigenti, come:

- consulente per servizi di potatura, difesa integrata e trattamenti, raccolta, interventi meccanici, realizzazione e manutenzione di impianti di irrigazione, contabilità aziendale e tenuta dei registri, applicazione di tecnologie informatiche
- consulente per la gestione di attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti enologici del territorio.

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE		1°Biennio		2°Biennio		V Anno
DISCIPLINE COMUNI	Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
	Lingua inglese	3	3	3	3	3
	Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
	Matematica	4	4	3	3	3
	Diritto ed economia	2	2			
	Scienze integrate (Scien. della Terra e Biol.)	2	2			
	Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
	Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
	Tecnologie e tecniche di rappresent. grafica	3 (1)	3(1)			
	Scienze integrate (Fisica)	3 (1)	3(1)			
	Scienze integrate (Chimica)	3 (1)	3(1)			
	Geografia generale ed economica	1				
	Tecnologie informatiche	3 (2)				
	Scienze e tecnologie applicate		3			
	Complementi di Matematica			1	1	
	Produzioni animali			3	3	
VITICOLTURA ED ENOLOGIA						
Produzioni vegetali			5	4		
Trasformazione dei prodotti			2	2		
Viticoltura e difesa della vite					4	
Enologia					4	
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione			3	2	2	
Genio rurale			3	2		
Biotecnologie agrarie				3		
Biotecnologie vitivinicole					3	
Gestione dell'ambiente e del territorio					2	
Ore di Laboratorio ()		8		17	10	
Totale ore		33	32	32	32	

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 allievi, tutti ragazzi provenienti dalla quarta dell'anno precedente.

All'interno del gruppo classe si rileva:

- Un alunno che ha seguito sempre un percorso per obiettivi minimi coadiuvato da un insegnante di sostegno per n. 18 ore complessive.

Il C.d.C , all'unanimità, come riportato nel P.E.I. ribadisce la necessità della partecipazione di tale docente alle prove scritte e orale dell'Esame di Stato in quanto imprescindibile supporto dell'alunno che deve poter lavorare in un clima sereno con figure di riferimento quotidiane. Tale indicazione è stata verbalizzata nel Consiglio di classe dell'08/05/2019. La nomina potrà essere effettuata direttamente dal Presidente di Commissione come previsto dalla normativa.

- Un alunno con DSA per cui è stato redatto un Piano didattico Personalizzato con l'indicazione di modalità e strumenti compensativi e/o dispensativi.

Nel passaggio dalla seconda alla terza classe, questa si è formata raggruppando i soggetti interessati al percorso dell' "articolazione" Enologia e Viticoltura", alcuni provenienti da altre sezioni. Nel corso del 3^a anno scolastico si sono manifestate alcune criticità nel comportamento di qualche studente e alcuni ragazzi assumevano atteggiamenti di disinteresse e/o scarso impegno nelle attività svolte con ritardi e/o assenze frequenti: la conseguenza in alcune situazioni è stata la non promozione, in altre il raggiungimento di risultati globali appena sufficienti.

Il gruppo attuale si è consolidato a partire dal 4^a anno raggiungendo una certa capacità di autocontrollo, ma dal punto di vista didattico si rileva una certa difformità nei risultati di profitto di alcune materie.

Pochi studenti dimostrano interesse per le attività svolte in classe con contegno responsabile e maturo; per questi soggetti, quando la partecipazione all'attività didattica è stata supportata da un corretto metodo di lavoro, è stato raggiunto un buon livello di conoscenze e competenze con risultati soddisfacenti.

Un gruppo più cospicuo di ragazzi, nonostante talvolta l'impegno profuso, nel tentativo di superare le proprie difficoltà e carenze di base, non è riuscito ad andare oltre la sufficienza

Per una piccola frazione di alunni, infine, si sono rilevati talvolta atteggiamenti poco conformi con ritardi ripetuti, con assenze, reazioni inopportune ai richiami dei docenti. Tutto questo, insieme ad uno studio discontinuo e superficiale, ha determinato esiti scolastici non soddisfacenti e insufficienze in più materie

STORIA DELLA CLASSE

Anno scolastico	n.iscritti	n.inserimenti	n.trasferimenti	n.ammessi alla classe successiva	n. non ammessi alla classe successiva	n.ritirati
2016-17	19	/	/	15	4	/
2017-18	15			14	/	1
2018-19	14					

Presenza di alunni diversamente abili NO SI N.1

Presenza di alunni con DSA o BES NO SI N.1

VARIAZIONI DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

DISCIPLINA		A.S. 2016/17	A.S. 2017/18	A.S. 2018/19
1	ITALIANO	BARBERA	BARBERA	BARBERA
2	STORIA	BARBERA	BARBERA	BARBERA
3	RELIGIONE	VIOLA	VIOLA	VIOLA
4	INGLESE	CANNILLA	LO CONTE	LO CONTE
5	MATEMATICA	MICELI	MICELI	MICELI
6	PRODUZIONI VEGETALI/VITICOLTURA	MANGANARO	MANGANARO	MANGANARO
7	GENIO RURALE	RANNO	RUSSO	-----
8	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	-----	-----	RUSSO
9	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI/ENOLOGIA	PUGLISI ALLEGRA	PUGLISI ALLEGRA	MOLETI
10	PRODUZIONI ANIMALI	CIGALA	CIGALA	CIGALA
11	BIOTECNOLOGIE AGRARIE/VITIVINICOLE		MANGANARO	PUGLISI D.
12	ECONOMIA ED ESTIMO	DI BELLA	DI BELLA	DI BELLA
13	SCIENZE MOTORIE	TROILO	CAMPAGNA	ANASTASI
14	SOSTEGNO	PULIAFITO	PULIAFITO	PULIAFITO
14	I.T.P.	MERLINO, VARRICA, GALLETTA, COSTANTINO	MERLINO, VARRICA, GALLETTA, COSTANTINO	MERLINO, GALLETTA, COSTANTINO

PARTE TERZA : INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'Inclusione e il successo formativo degli studenti costituiscono il principale obiettivo del nostro Istituto che si presenta nel territorio come una scuola attenta ad individuare nuove emergenze, con la capacità di accogliere un'utenza con bisogni educativi speciali anche attraverso la formazione e la sensibilizzazione rispetto alle nuove problematiche, grazie alla collaborazione fattiva con gli EE.LL, alla sperimentazione e all'adozione di buone prassi e alla promozione di un ambiente favorevole per l'apprendimento.

Sulla base dell'esperienza degli anni scolastici precedenti, nell'ottica della Legge Quadro 104/92, della C.M. n. 8 del 12/07/2013 e del D.Lgs n.66 del 13/04/2017, nell'Istituto opera il **Gruppo di Lavoro per l'Inclusione** (G.L.I.) che ha il compito di analizzare la situazione complessiva, in termini di risorse, sia umane, sia materiali, dedica particolare attenzione all'inclusione e redige annualmente il **PAI** (Piano annuale per l'inclusione). Inoltre rileva i bisogni, cura la documentazione degli alunni e intrattiene rapporti costruttivi con le famiglie, il territorio, le associazioni di volontariato e con gli EE.LL, al fine di favorire i processi di inclusione di tutti gli studenti.

LA DIDATTICA INCLUSIVA

La presenza di tali alunni nelle classi richiede l'individuazione di un percorso didattico personalizzato per ciascuno studente al fine di:

- valorizzare la diversità e superare il generico principio di tolleranza;
- rispondere alla diversità degli alunni, adottando una didattica inclusiva;
- garantire il pieno rispetto dell'uguaglianza delle opportunità;
- coordinare le attività di formazione per supportare i docenti di fronte la diversità.

Per quanto riguarda la didattica inclusiva si ricorre a:

- individualizzazione (percorsi differenziati o per obiettivi minimi per alunni disabili);
- personalizzazione degli apprendimenti per alunni con DSA o con altri Bisogni Educativi Speciali, attraverso la predisposizione di un P.D.P. (Piano Educativo Personalizzato);
- strumenti compensativi;
- misure dispensative.

CONTRASTO ALLA DISPERSIONE

L'Istituto "Minutoli" ha aderito all'osservatorio di area rete di ambito XIII Messina, adottando il protocollo d'intesa comune alle istituzioni afferenti. E' stato costituito **Il Gruppo Operativo di Supporto Psicopedagogico** (G.O.S.P.) di cui le principali attività:

- Si interfaccia con l'Osservatorio d'Area contro la Dispersione Scolastica e, per le attività di consulenza, con l'Operatore Psico-Pedagogico Territoriale.
- Raccoglie segnalazioni da parte di docenti, alunni, genitori e si occupa di organizzare e modulare interventi da attuare a supporto del servizio Psico-Pedagogico.
- Sottolinea il "valore del ruolo e della funzione della scuola, delle famiglie e delle altre istituzioni", attraverso la ricerca di risposte ed interventi adeguati che mirano, in un quadro di integrazione tra tutti i soggetti coinvolti, al raggiungimento del successo formativo degli alunni.
- Svolge attività di monitoraggio, attinente il fenomeno della dispersione scolastica dell'Istituto, nella sua articolazione quantitativa e qualitativa (monitoraggio assenze, alunni in difficoltà, mappatura).
- Fornisce strumenti d'osservazione, rilevazione e intervento sulle difficoltà di apprendimento e predispose piani operativi per risolvere e contenere i problemi.
- Acquisisce competenze, per la gestione di strumenti di prevenzione e di recupero della dispersione scolastica e collabora alla somministrazione di test.
- Cura la diffusione delle informazioni, veicola strategie e metodi innovativi per la prevenzione della dispersione ed anche per la gestione della relazione esistente tra insuccesso scolastico (difficoltà specifiche e aspecifiche dell'apprendimento) e dispersione scolastica e dei materiali specifici.

PARTE QUARTA : PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

Relativamente ai contenuti, spazi, tempi e criteri di valutazione, si rinvia agli allegati A per ogni disciplina.

METODI ADOTTATI

Descrizione	Italiano	Inglese	Storia	Matem.	Prod. An.	Viticoltura	Enologia	Economia	Gest. Terr.	Biot. Vitiv.	Sc.Motorie	Religione
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione interattiva	X	X	X				X					X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni individuali in classe	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Esercitazioni per piccoli gruppi in classe	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Elaborazione di schemi/mappe concettuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Relazioni su ricerche individuali e collettive	X	X	X	X	X	X	X	X		X		
Esercitazioni grafiche e pratiche				X	X	X	X	X	X	X	X	
Lezione con l'utilizzo delle T.D. ¹	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

¹ Tecnologie Didattiche

Correzione collettiva di esercizi ed elaborati svolti in classe e a casa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Simulazioni	X					X	X					
Attività di laboratorio /Palestra	X	X		X			X	X			X	
Altro:												

STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Descrizione	Italiano	Inglese	Storia	Matem.	Prod.A	Viticolt.	Enolog	Econ.	Gest.Te	Biot.Vit	Sc.Mot.
	MATERIALI										
Libro di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Altri testi	X	X	X								
Dispense	X	X				X		X		X	X
Fotocopie	X	X	X	X			X			X	
Internet	X	X	X				X	X			
Software didattici											
Laboratori	X	X	X				X	X		X	
Strumenti Audiovisivi	X		X				X				
LIM											
Incontri con esperti Conferenze/Dibattiti	X					X	X	X		X	
Visite guidate	X					X	X			X	
Uscite didattiche						X	X			X	

MODALITA' DI REALIZZAZIONE DEL CLIL

Le modalità organizzative di percorsi CLIL attivati in assoluta autonomia e su base volontaria sono state modificate dalla Legge di Riforma 53 del 2003 e dai Regolamenti attuativi del 2010 in quanto hanno previsto in forma generalizzata l'insegnamento di una disciplina in lingua straniera negli ultimi anni di tutti i Licei e Istituti Tecnici.

In questo contesto occorre ricordare il DM 37/2019 art.2:

Per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, il colloquio può accertarle in lingua straniera qualora il docente della disciplina coinvolta faccia parte della commissione di esame in qualità di membro interno.

A tal proposito il Consiglio di classe delibera quanto segue:

Gli argomenti e contenuti di discipline non linguistiche (DNL) trattate in lingua straniera (secondo la metodologia CLIL e non):

Materia/e	Argomenti
ENOLOGIA-VITICOLTURA-INGLESE	San Placido Faro DOC

ATTIVITÀ INTEGRATIVE ED EXTRACURRICULARI

Nel percorso formativo, oltre alle normali attività curricolari, sono state inserite le seguenti attività finalizzate all' integrazione dell'offerta formativa:

	Intera classe	Gruppo classe
Attività extracurricolari	Cinema: "Il giovane favoloso" "Il viaggio di Fanny"	Rappresentazioni teatrali in lingua inglese
Viaggi di istruzione		Crociera nel Mediterraneo
Visite guidate	Visita al Museo Regionale di Messina	
Progetti P.O.N e P.T.O.F.		Il perito agrario nella C.T.U.
Attività sportive		Torneo di calcetto
Conferenze e Convegni	Seminario: CAPsizing. Per la resilienza climatica Incontri formativi con la Cooperativa Sociale Medihospes Incontro don l'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Messina e l' Università degli Studi di Messina –	

	Dipartimento di Scienze Veterinarie	
--	-------------------------------------	--

ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

Progetti/Attività	Breve descrizione	Attività svolte e soggetti coinvolti
Il cittadino secondo la Costituzione Italiana – i 12 Principi fondamentali	Acquisizione dei principi fondamentali attraverso un'esperienza emotiva sulla nascita dello stato	Lezione laboratoriale – docente di diritto e l'intera classe
Condividiamo	Competenze di Cittadinanza Globale – Cittadini consapevoli	
Inquadramento storico della Costituzione Italiana	Attività svolta nell'ora di Storia	Docente di Storia/intera classe
Struttura della Costituzione Italiana	Attività svolta nell'ora di Storia	Docente di Storia/intera classe
Approfondimento individuale di alcune tematiche di cittadinanza inerenti il percorso di studio	Attività svolta nell'ora di Storia	Docente di Storia/intera classe

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL)

Anno scolastico	Titolo progetto	Alunni coinvolti
2016-17	Studiare in azienda	X Intera classe
		<input type="checkbox"/> Piccoli gruppi
2017-18	Imparare a fare: dalla teoria alla pratica	X Intera classe
	Erasmus a Malta "Progetto Interra"	X Piccoli gruppi
2018-19	Lavorare in vigna	X Intera classe
		<input type="checkbox"/> Piccoli gruppi

PARTE QUINTA: VERIFICHE E VALUTAZIONI

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE PER LA VALUTAZIONE

Tipologia di verifica	Materia/e
Test con quesiti a scelta multipla	Inglese, Storia, Matematica
Trattazione sintetica di argomento	Italiano, Storia, Viticoltura, Enologia
Quesiti a risposta breve	Italiano, Storia, Inglese, Viticoltura, Enologia
Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano	Italiano
Analisi e produzione di un testo argomentativo	Italiano
Risoluzione di esercizi e problemi	Matematica- Economia
Riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	Italiano
Prove Autentiche	
Tipologie ministeriali per lo svolgimento della seconda prova scritta prevista per indirizzo	Viticoltura- Enologia

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nei dipartimenti sono state individuate rubriche comuni per la valutazione delle competenze, rubriche comuni di osservazione delle prove di verifica orale e scritta.

Le valutazioni, intermedie e finali verranno effettuate secondo la seguente rubrica valutativa elaborata ed approvata dal C.D. in data 07/01/2019.

Rubrica di valutazione disciplinare

VOTO/10	VOTO in 20	VOTO in 100	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
1-3	1 - 6	1 -30	Conoscenze gravemente lacunose, disorganiche ed errate. Linguaggio povero e disorganico.	Carenti capacità di analisi e sintesi . Gravi difficoltà nell'applicazione di semplici conoscenze.	Evidenti difficoltà nella risoluzione di semplici problematiche e nell'utilizzo delle proprie risorse in diversi contesti.
4	7 -8	31 -40	Conoscenze limitate e frammentarie. Linguaggio improprio.	Limitate capacità di analisi e sintesi. Difficoltà nell'applicazione di semplici conoscenze.	Modeste competenze nell'applicazione delle proprie risorse in semplici contesti.
5	9 -10	41 - 50	Conoscenze superficiali. Linguaggio basilare	Mediocri capacità di analisi e sintesi. Applicazione guidata delle conoscenze.	Accettabili competenze nell'applicazione delle proprie risorse in diversi contesti.
6	11 - 12	51 - 60	Conoscenze adeguate. Linguaggio semplice, ma corretto.	Capacità di interpretare e sintetizzare semplici informazioni .	Sufficiente autonomia nella risoluzione di semplici problematiche e nell'utilizzo delle proprie risorse in diversi contesti
7	13 - 14	61-70	Conoscenze complete. Esposizione corretta	Capacità di individuare e comprendere i	Corretto utilizzo delle proprie risorse per

VOTO/10	VOTO in 20	VOTO in 100	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
			con proprietà linguistica.	concetti chiave e di compiere autonomamente semplici sintesi.	l'elaborazione di semplici modelli risolutivi di problematiche concrete.
8-9	15 - 16	71 - 80	Conoscenze complete con qualche approfondimento autonomo. Esposizione corretta, proprietà linguistica.	Capacità di elaborare i contenuti delle discipline e di compiere analisi complete e collegamenti interdisciplinari.	Utilizzo delle proprie risorse per l'elaborazione autonoma di modelli risolutivi di problematiche complesse.
9 - 10	17 - 20	81- 100	Conoscenze complete e approfondite; padronanza dei contenuti. Esposizione fluida ed articolata con linguaggio specifico.	Capacità di organizzazione autonoma e rielaborazione critica, corretta ed articolata delle conoscenze.	Utilizzo ed elaborazione di strategie risolutive di problemi complessi.

Criteria di assegnazione dei crediti scolastici e formativi

Per l'attribuzione del credito scolastico e formativo, il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, procederà secondo i criteri fissati dal Collegio dei Docenti. Il credito scolastico dovrà essere sommato al punteggio ottenuto alle prove scritte e alle prove orali per determinare il voto finale. Nell'attribuzione del credito scolastico si terrà conto delle disposizioni vigenti per gli alunni regolarmente frequentanti il 5° anno. Ai fini dell'attribuzione concorrono:

- la media dei voti di ciascun anno scolastico
- il voto in condotta
- crediti formativi

Il punteggio massimo conseguibile è di 40 punti. Il credito scolastico relativo ai tre anni di corso (credito ottenuto negli anni precedenti + credito relativo all'anno in corso) sarà attribuito durante il Consiglio di classe degli scrutini finali in base all'Allegato A dell'art.15 del d.lgs. 62/2017.

TABELLA DI CONVERSIONE CREDITO SCOLASTICO

Sulla base della tabella di conversione del credito scolastico conseguito nel III e IV anno, prevista da D.Lgs.62/2017 per le classi quinte dell'anno scolastico 2018-19 (regime transitorio di applicazione del decreto), di seguito allegata, si aggiorna la somma dei crediti scolastici conseguiti dagli alunni negli anni precedenti.

Regime transitorio

Candidati che sostengono l'esame nell'a. s. 2018/2019: Tabella di conversione del credito conseguito nel III e nel IV anno:

Somma crediti III e IV anno	Nuovo credito attribuito
6	15
7	16
8	17
9	18
10	19
11	20
12	21
13	22
14	23
15	24
16	25

TABELLA Attribuzione credito scolastico

MEDIA DEI VOTI	CREDITO SCOLASTICO (PUNTI)		
	III anno	IV anno	V anno
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Per gli studenti che sostengono l'esame nell'anno scolastico 2018/2019 una seconda tabella reca la conversione del credito scolastico conseguito complessivamente nel terzo e nel quarto anno di corso. Pertanto, per l'anno scolastico 2018/2019, il credito scolastico totale sarà determinato, per ciascun alunno, dalla sommatoria del punteggio definito sulla base della tabella di conversione della somma del credito del terzo e del quarto anno, già assegnato nei due anni scolastici precedenti, e il punteggio del credito scolastico attribuito per il quinto anno nello scrutinio finale applicando, a tale ultimo fine, esclusivamente l'ultima colonna della tabella di attribuzione del credito scolastico.

PARTE SESTA: SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Prova scritta di Italiano

Tipologia A (Analisi del testo letterario)

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Tipologia C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Simulazioni I prova nazionale

data 19/02/2019

data 26/03/2019

Simulazioni II prova nazionale

data 28/02/2019

data 2/04/2019

Materiali estratti sulla base del percorso didattico per la simulazione del colloquio (D.M. 37/2019, art. 2, comma5)

Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi	Consegna	Discipline coinvolte
IMMAGINE	Vigneto su terrazzamento	Gestione ambiente e Territorio- Viticoltura- Enologia
IMMAGINE	Raccolta rifiuti differenziata	Gestione ambiente e Territorio- Cittadinanza e Costituzione
FORMULE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA	Fermentazione alcolica	Biotecnologie vitivinicole Enologia- Viticoltura - Inglese
IMMAGINE	Malattie del vino	Biotecnologie vitivinicole_ Enologia- Viticoltura
IMMAGINE	Ricovero per bovini	Produzioni Animali

Per quanto concerne il **colloquio** il Consiglio di Classe ha fatto riferimento a quanto stabilito dal Decreto MIUR 37/2019 e ha svolto una simulazione specifica in data 13 Maggio 2019.

Per la valutazione delle prove scritte e della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, ha utilizzato le schede allegate al presente documento.

ALLEGATO A-SCHEDA INFORMATIVE ANALITICHE PER SINGOLA DISCIPLINA

MATERIA: Italiano

Prof.: Nunzia Barbera

Libro di testo: Carnero-Iannaccone, I colori della letteratura 3, Treccani

1.1	Prerequisiti del percorso formativo
	Sapere individuare i concetti fondamentali espressi in un testo
	Conoscere il quadro storico del periodo in esame
	Conoscere le caratteristiche del periodo di riferimento
	Saper analizzare un testo poetico e narrativo
	Conoscere la realtà storico e sociale del dopoguerra
	Conoscere le tecniche di scrittura delle diverse tipologie testuali

1.2.	Obiettivi del percorso formativo
	Conoscere e contestualizzare i termini di passaggio da una corrente ad un'altra
	Comprendere ed analizzare il testo narrativo a diversi livelli
	Ricerca e rielaborare collegamenti diacronici e sincronici dei movimenti culturali, artistici e letterari
	Conoscere la poetica e le opere più significative degli autori del '900
	Conoscere le principali tecniche poetiche e le innovazioni stilistiche
	Individuare e caratterizzare l'impegno degli autori e degli intellettuali nella loro epoca e in rapporto alle tematiche storico-sociali
	Saper analizzare e produrre un testo argomentativo
	Saper analizzare un testo poetico e narrativo
	Saper elaborare riflessioni critiche di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità
	Obiettivi minimi
	Riconoscere alcuni testi degli autori considerati
	Conoscere in sintesi la poetica e il percorso letterario degli autori del 900
	Saper individuare le principali strutture di un testo narrativo o poetico
	Saper contestualizzare gli autori e le correnti letterarie
	Saper operare, in modo semplice, confronti tra correnti e testi di autori diversi

1.3.	Contenuti del percorso formativo (Moduli ed Unità Didattiche svolte)
	I Modulo: L'ETA' DEL REALISMO. Positivismo, Scapigliatura, Naturalismo, Flaubert, Zola, Verismo, Verga
	II Modulo: IL DECADENTISMO E LE AVANGUARDIE DEL PRIMO '900. Decadentismo, Baudelaire, Verlaine, Wilde, Fogazzaro, Pascoli, D'Annunzio, Futurismo, Marinetti
	III Modulo: LA CRISI DELL'UOMO MODERNO NELLA NARRATIVA DEL PRIMO '900. Svevo, Pirandello
	IV Modulo: I POETI DEL '900 DI FRONTE ALLA GUERRA. Ungaretti, Montale, Quasimodo

2. Tempi del percorso formativo			
MESE	Ore previste	Ore effettuate	NOTE
SETTEMBRE	10	10	
OTTOBRE	18	14	Museo Regionale di Messina
NOVEMBRE	16	0	Assemblea d'Istituto Alternanza scuola-lavoro
DICEMBRE	12	4	Teatro Teatro
GENNAIO	16	4	Cinema Assemblea Alternanza scuola-lavoro
FEBBRAIO	16	11	Simulazione I prova
MARZO	16	15	Gita scolastica Incontro con l'ADMO
APRILE	12	9	
MAGGIO	18		
GIUGNO	4		

3. Metodi generali di lavoro adottati	
--	--

	DURANTE LE ATTIVITÀ DI:			
	Riequilibrio	Recupero	Formazione	Note
Lavori di gruppo			X	
Lezioni frontali			X	
Ricerche			X	
Tesine				
Processi individualizzati	X	X	X	
Recupero	X	X		
Integrazione				

4. Attività finalizzate alla integrazione del percorso formativo.	
--	--

Attività extracurricolari		(SI) :	Teatro, cinema
Viaggi di istruzione		[SI]:	Crociera nel Mediterraneo
Visite guidate		[SI]:	Museo Regionale di Messina
			Azienda vitivinicola Bonavita di Messina

5. Profilo sintetico della classe al termine del primo trimestre

MATERIE	Minore di 5	tra 5 e 6	6	7	8	9 - 10
Italiano	3	2	5	4	0	0

6. Mezzi e strumenti utilizzati durante l'attività didattica

Mezzi di comunicazione delle informazioni	- verbale			(SI)
	- dispense			[Si]
	- Mezzi scritti		- libri di testo - schede - dossier di documentazione - giornali, riviste, opuscoli, ecc. - documentazione tecnica	[Si] [Si] [Si] [Si] [No]
	- Audiovisivi		- diapositive - diapositive sonorizzate - film - Tv e registratori magnetici	[No] [No] [Si] [Si]
	Laboratori	- di indirizzo - di informatica - multimediali		
Aule speciali	- Aula audiovisivi - Palestra			[No] [No]
Biblioteca				[Si]

Mezzi di laboratorio	- strumenti - componenti - infrastrutture		- personal computer - posti di lavoro	[Si]] [No] [No]
----------------------	---	--	--	----------------------------

7. Strumenti utilizzati per la rilevazione dei dati
--

Prove strutturate a risposta chiusa	[Si]				
	:				
Prove strutturate a risposta aperta	[Si]				
	:				
Prove tradizionali	[Si]:				
Prove pluridisciplinari	[N O]				
Interrogazioni orali	[Si]				
	:				
Interventi dal banco e/o posto di lavoro	[Si]				
	:				
Compiti a casa	[Si]:				

8. Criteri di valutazione adottati

Vedi parte generale del documento-

9. Obiettivi conseguiti.

OBIETTIVI		I	M	S	D	B	O
CONOSCENZE	Conoscere ed analizzare caratteri e testi relativi alle posizioni letterarie e agli scrittori e poeti indicati.			X			
COMPETENZE	Comprendere la complessità dei quadri storico-culturali. Comprendere l'intreccio di fattori individuali e sociali nella formazione della personalità letteraria. Comunicare in modo chiaro ed efficace.			X			
CAPACITA'	Riconoscere le differenze tra le varie correnti letterarie. Inquadrare l'autore nel contesto di appartenenza. Riconoscere le fasi dell'attività di un autore. Relazionare oralmente sugli argomenti studiati in modo discorsivo e lineare.			X			

1.3.	Contenuti del percorso formativo (Moduli ed Unità Didattiche svolte)
	I Modulo: IL SUD NELLA STORIA D'ITALIA DALL'UNITA' AD OGGI. I problemi dell'Italia post-unitaria, La questione meridionale, L'Età giolittiana, La II rivoluzione industriale.
	II Modulo: I CARATTERI DELLE GUERRE DEL '900 E LA PRIMA GUERRA MONDIALE. La I guerra mondiale, Il dopoguerra.
	III Modulo: I TOTALITARISMI DEL '900 IN EUROPA. Fascismo, nazismo, stalinismo.
	IV Modulo: LA SECONDA GUERRA MONDIALE E L'AVVENTO DEL BIPOLARISMO. La II guerra mondiale, La resistenza, La guerra fredda.

2. Tempi del percorso formativo			
MESE	Ore previste	Ore effettuate	NOTE
SETTEMBRE	4	1	
OTTOBRE	10	13	Assemblea d'Istituto
NOVEMBRE	8	0	Conferenza Alternanza scuola-lavoro
DICEMBRE	6	4	Teatro "Gli invisibili"
GENNAIO	8	8	Alternanza scuola-lavoro Assemblea Cinema "Il viaggio di Fanny"
FEBBRAIO	8	7	Simulazione I Prova esami di Stato Uscita didattica C/O azienda vitivinicola
MARZO	8	11	Incontro con l'AVIS Gita scolastica Seconda simulazione Prima prova Esami di Stato
APRILE	7	6	Assemblea d'Istituto
MAGGIO	10		Simulazione colloquio,

GIUGNO	3		

3. Metodi generali di lavoro adottati
--

	DURANTE LE ATTIVITÀ DI:			
	Riequilibrio	Recupero	Formazione	Note
Lavori di gruppo			X	
Lezioni frontali			X	
Ricerche			X	
Tesine				
Processi individualizzati	X	X	X	
Recupero	X	X		
Integrazione				
Altro				

4. Attività finalizzate alla integrazione del percorso formativo.
--

Attività extracurricolari		(SI) :	Teatro, cinema
Viaggi di istruzione		[SI]:	Crociera nel Mediterraneo
Visite guidate		[SI]:	Museo Regionale di Messina
			Azienda vitivinicola Bonavita di Messina

5. Profilo sintetico della classe al termine del primo quadrimestre
--

MATERIE	Minore di 5	tra 5 e 6	6	7	8	9 - 10
Storia	0	2	9	2	1	0

6.	Mezzi e strumenti utilizzati durante l'attività didattica			
-----------	--	--	--	--

Mezzi di comunicazione delle informazioni	- verbale			[Si]
	- dispense			[Si]
	- Mezzi scritti		- libri di testo - schede - dossier di documentazione - giornali, riviste, opuscoli, ecc. - documentazione tecnica	[Si] [Si] [Si] [Si] [No]
	- Audiovisivi		- diapositive - diapositive sonorizzate - film - Tv e registratori magnetici	[No] [No] [Si] [Si]
	Laboratori	- di indirizzo - di informatica - multimediali		
Aule speciali	- Aula audiovisivi - Palestra			[No] [No]
Biblioteca				[Si]
Mezzi di laboratorio	- strumenti - componenti		- personal computer	[Si]] [No]
	- infrastrutture		- posti di lavoro	[No]

7.	Strumenti utilizzati per la rilevazione dei dati				
-----------	---	--	--	--	--

Prove strutturate a risposta chiusa		[Si]			
Prove strutturate a risposta aperta		[Si]			
Prove tradizionali		[Si] :			
Prove pluridisciplinari		[N] [O]			
Interrogazioni orali		[Si]			

Interventi dal banco e/o posto di lavoro		[Si]				
Compiti a casa		[Si]:				

8. Criteri di valutazione adottati

Vedi parte generale del documento-

9. Obiettivi conseguiti

		OBIETTIVI					
		I	M	S	D	B	O
CONOSCENZE	Conoscere gli avvenimenti storici italiani dall' Unità alla Prima guerra mondiale e comprenderne le dinamiche spazio-temporali. Comprendere le cause di alcune problematiche del periodo, quali: La questione meridionale e l'emigrazione. Saper redigere un saggio breve o una relazione su quanto appreso.			X			
COMPETENZE	Comprendere la complessità dei quadri storico-culturali. Collegare i fatti e comprenderne cause e conseguenze. Scrivere testi informativi ed argomentativi.			X			
CAPACITA'	Conoscere gli avvenimenti storici italiani dall'Unità alla Il guerra mondiale. Identificare i problemi e le questioni socio-economiche più importanti del periodo compreso tra l'800 e la Il guerra mondiale. Relazionare oralmente sugli argomenti studiati in modo discorsivo e lineare.			X			

MATERIA: Inglese

Prof.ssa Mattia Lo Conte

1.1	Prerequisiti del percorso formativo
	- Conoscenza degli elementi fondamentali dell'inglese al fine della produzione scritta e orale
	- Conoscenza del lessico inerente il mondo dell'agricoltura
1.2	Obiettivi del percorso formativo
	CONOSCENZA:
	- delle strutture grammaticali principali della lingua inglese
	- degli elementi specifici della microlingua
	- dei contenuti inerenti gli argomenti affrontati
	COMPETENZE
	- saper ricavare le informazioni principali da un testo generale o specifico
	- saper rielaborare autonomamente le informazioni acquisite
	- saper rispondere a domande relative alle tematiche indicate
	- saper rispondere per iscritto a questionari, comporre brevi paragrafi
	CAPACITA'
	- utilizzare un metodo di studio razionale
	- saper collegare argomenti della stessa disciplina
	- saper esprimere le proprie preferenze e capacità circa il materiale studiato
	- saper creare mappe concettuali
	OBIETTIVI MINIMI:
	Identificare gli elementi di una situazione comunicativa. Ascoltare e comprendere semplici messaggi orali
	Leggere e comprendere un semplice testo scritto.
	Sostenere una semplice conversazione utilizzando il lessico appropriato di base

1.3	Contenuti del percorso formativo (Moduli ed Unità Didattiche svolte)
	What is terroir? – Italy: a great wine producer - Vitis vinifera – Vitis labrusca
	Pests and diseases: Grape phylloxera – Grape berry moth - Downy mildew – Oidium – Grey mould
	Seasons
	Pruning grapevines step by step Grafting
	Harvesting
	Equipment – Fermentation – Ageing process – Wine production – The best Italian wines
	The Italian register of national vines European quality labels

2. Tempi del percorso formativo			
MESE	Ore previste	Ore effettuate	NOTE
SETTEMBRE	7	4	
OTTOBRE	14	14	
NOVEMBRE	12	9	
DICEMBRE	9	9	
GENNAIO	11	8	
FEBBRAIO	12	9	
MARZO	13	12	
APRILE	9	7	
MAGGIO	6	6	Alla data del 15 maggio 2019
GIUGNO	4		

3. Metodi generali di lavoro adottati DURANTE LE ATTIVITÀ DI:				
	Riequilibrio	Recupero	Formazione	Note
Lavori di gruppo			X	
Lezioni frontali	X	X	X	
Ricerche			X	
Tesine			X	
Processi individualizzati	X	X	X	
Recupero	X	X		
Integrazione				
4. Attività finalizzate alla integrazione del percorso formativo.				
Attività extracurricolari		NO		
Viaggi di istruzione		NO		
Visite guidate		NO		

5. Profilo sintetico della classe al termine del primo trimestre						
MATERIE	Minore di 5	tra 5 e 6	6	7	8	9 - 10
Inglese	2	4	5	3	0	0

6. Strumenti utilizzati per la rilevazione dei dati						
Prove strutturate a risposta chiusa		SI				
Prove strutturate a risposta aperta		SI				

Prove tradizionali		SI				
Prove pluridisciplinari		NO				
Interrogazioni orali		SI				
Interventi dal banco e/o posto di lavoro		SI				
Compiti a casa		SI				

7.	Criteri di valutazione adottati
-----------	--

Vedi parte generale del documento-

8.	Obiettivi conseguiti.						
	OBIETTIVI						
		I	M	S	D	B	O
CONOSCENZE	Relative alla gestione del vigneto e alla produzione del vino				X		
COMPETENZE	- ricavare le informazioni principali da un testo generale o specifico - rispondere per iscritto a questionari, comporre brevi paragrafi - saper rielaborare autonomamente le informazioni acquisite			X			
CAPACITA'	- utilizzare un metodo di studio razionale - esprimere le preferenze e capacità circa il materiale studiato - riportare in lingua straniera i contenuti con proprietà di linguaggio			X	X		

Materia: VITICOLTURA

Docenti: Manganaro R. - Costantino M.

1. CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO (moduli ed unità didattiche svolti)

MODULO n. 1 Sistematica, anatomia, cicli e propagazione della vite

U.D. n. 1 Sistematica della vite, anatomia della vite

Sistematica della vite. Anatomia della vite: la radice, il fusto e i rami, le foglie, le gemme, il fiore, il seme, il frutto.

U.D. n. 2 Ciclo biologico e ciclo vitale

Ciclo biologico annuale (ciclo vegetativo e ciclo riproduttivo). Meccanismi della dormienza delle gemme. Ciclo vitale della vite. Aspetti fisiologici.

U.D. n. 3 Propagazione della vite

Cosa si intende per: vite, varietà, clone, incrocio ed ibridazione. Propagazione della vite per talea ed innesto, problematiche connesse alla fillossera, ibridi produttori diretti, ibridi produttori, piante franche di piede. Tipologie d'innesto: innesto per approssimazione, innesto a spacco in testa (innesto a spacco semplice, innesto a spacco laterale, innesto a doppio spacco inglese), innesto inglese semplice, innesto a zufolo, innesto alla maiorchina. Reinnesto e sovrinnesto (chip-bud e T-bud). Recenti prodotti del miglioramento genetico dei portinnesti. Campi di piante madri per portinnesto. Selezione e conservazione dei tralci da utilizzare come talea, produzione degli innesti-talea. Gli innesti-talea. Elementi sul miglioramento genetico della vite e sue recenti evoluzioni.

MODULO n. 2 Ecosistema viticolo, allevamento della vite, gestione del suolo, ampelopatie e difesa della vite

U.D. n. 1 Ecosistema viticolo

Il vitigno, il clima, l'acqua, il suolo. Il portinnesto. I principali portinnesti. Il terroir. Pre-impianto del vigneto. Sistemazione della superficie. Letamazione e sovescio. Impianto del vigneto: epoca dell'impianto; scelta dei vitigni e del bionte; scelta e tracciamento dei sestri d'impianto (densità d'impianto); messa a dimora delle barbatelle; impalcatura ed accessori del vigneto (tutori vivi, tutori morti, fili, tendifilo,...).

U.D. n. 2

La potatura: generalità; fisiologia della potatura; potatura di formazione o di allevamento; potatura secca; potatura lunga, corta, ricca e povera; potatura di produzione; potatura di risanamento. Potatura verde: generalità; operazioni su capo a frutto (sfogliatura, cimatura, scacchiatura, sfemminellatura, spollonatura e diradamento dei germogli, decorticazione anulare); operazioni sul ceppo e sulle branche; operazioni sul capo a legno; operazioni sul grappolo (diradamento dei grappoli, diradamento degli acini, insacchettamento dei grappoli); operazioni sulle radici. Potatura meccanica. Avvertenze per un nuovo concetto di potatura

U.D. n. 3

Allevamento della vite: generalità; forme d'allevamento in relazione al clima; suddivisioni tra le forme di allevamento; Alberello; cenni sulla Piramide; Guyot e alcune tra le sue varianti; cenni sul Ventaglio; Cordone speronato semplice; Cordone speronato bilaterale; Cordone libero; elementi sul Sylvoz; Forme a cortina: Duplex; Geneva Double Curtain. Tendone o pergolato

U.D. n. 4 Gestione del suolo

Diserbo, principali diserbanti utilizzati, diserbo limitato. Inerbimento, inerbimento totale, inerbimento permanente, inerbimento temporaneo. Lavorazione normale del suolo. Concimazione del vigneto (generalità, vite ed elementi minerali; diagnostica fogliare e concimazione fogliare); azione dei singoli elementi sulla vite (potassio, azoto, fosforo,

magnesio, ferro); concimazione d'impianto o di fondo; concimazione di produzione.
Raccolta meccanica dell'uva da vino

U.D. n. 5 Ampelopatie e difesa della vite

- Malattie da funghi: Oidium tuckeri
- Avversità di origine animale (insetti): Loboesia botrana

CONTENUTI IN TRATTAZIONE DOPO IL 15 MAGGIO

- Malattie da funghi: Plasmopara viticola, Botritis cinerea
- Avversità di origine animale (insetti): Filloxera vastatrix

U.D. n. 6 La produzione dell'uva da tavola

Elementi sulla produzione dell'uva da tavola

MESE	ORE PREVISTE	ORE EFFETTUATE	NOTE
Settembre	11	9	Orario, film
Ottobre	19	18	Assemblea
Novembre	16	8	Alternanza S-L; Assemblea d'Istituto
			3 h per conferenze
			Orientamento Unime
Dicembre	12	6	3 h Autogestione; teatro in lingua ingl; assenza di massa; Assemblea d'Istituto
			Teatro in lingua ingl.
			Assenza di massa
Gennaio	16	10	Alternanza S-L
			Cinema
			Assemblea d'Istituto
Febbraio	16	12	Entrata posticipata
			2 Simulazioni

			Assemblea d'Istituto
Marzo	16	12	2 prove Invalsi
			2 Simulazioni
			Assemblea d'Istituto
Aprile	13	11	Assemblea Istituto
Maggio	8		Fino al 15 maggio

Eventuali ulteriori osservazioni

<p>Durante il mese di dicembre, dopo la festività dell'Immacolata, le attività didattiche hanno subito un certo rallentamento a causa di quella calamità che va sotto il nome di "Autogestione". Le esercitazioni, sono state concentrate nei periodi iniziali dell'A.S., durante i quali si sono svolte molte delle operazioni di campo. In più la classe ha svoto Altenanza S-L in Azienda e principalmente nei vigneti.</p> <p>Lo svolgimento del viaggio d'istruzione, che ha riguardato la stragrande maggioranza degli studenti sul totale dei costituenti il gruppo classe, ha impedito, in quel periodo, al docente di sviluppare i temi della programmazione, limitandosi ad attività di consolidamento ed approfondimento.</p> <p>La presenza in classe è stata costante per la maggioranza degli studenti.</p> <p>In qualche caso il numero delle assenze individuali si è avvicinato al tetto massimo.</p> <p>La classe, pur essendo, composta da un numero esiguo di studenti, si presenta abbastanza eterogenea, sia nell'impegno dimostrato che nelle attitudini.</p> <p>Ciò ha comportato una apprezzabile variabilità nel raggiungimento degli obiettivi da parte dei vari componenti.</p> <p>Se, da un punto di vista del profitto, la classe presenta le differenziazioni di cui sopra, la partecipazione dimostrata, da quasi tutti gli studenti, è stata attiva, come vivo l'interesse a tutte le attività didattiche.</p>

3. Metodi generali di lavoro adottati

	Riequilibrio	Recupero	Formazione	Note
Lavori di gruppo			x	
Lezioni frontali	x	x	x	
Analisi dei casi			x	
Lezione dialogat.			x	
Processi individ.	x	x		
Recupero		x		
Integrazione	x			
Scoperta guidata			x	
Indagini campo			X	
Altro - Vigneti			x	

4. Attività finalizzate alla integrazione del percorso formativo

Uscite didattiche nei vigneti della scuola per osservazioni ed esercitazioni (,.....)		[SI]:	Attività nei vigneti dell'azienda della scuola: osservazioni sugli attacchi di <i>Oidium tuckeri</i> e di <i>Botritis cinerea</i> ed i relativi esiti; osservazioni sugli attacchi alla parte epigea delle piante da parte di <i>Phylloxera vastatrix</i> ; attività di vendemmia; osservazione dei sintomi degli attacchi dei Bostrichi sulle piante di vite e ricerca delle forme svernanti; osservazione delle fasi fenologiche della vite.
			Le operazioni di potatura secca e di tracciamento dei sestri d'impianto sono state fatte durante il percorso annuale di alternanza S-L

Uscite didattiche presso altre aziende della D.O.C. Faro		[SI]:	Azienda viti-vinicola Bonavita, sita a Faro Superiore

5. Profilo sintetico della classe al termine del primo trimestre

Classi di valutazione	< 5	tra 5 e 6	6	7	8	9 e 10
Numero di studenti per gruppo	7	4	-	1	2	

6. Mezzi e strumenti utilizzati durante l'attività didattica

Mezzi comunicazione delle informazioni	- verbale - dispense		[SI] [SI]
	- mezzi scritti LIBRO di TESTO: VITICOLTURA – ed. Hoepli – autore Giuseppe SICHERI	- libri di testo - appunti delle lezioni - dossier di documentazione - giornali, riviste, opuscoli - documentazione tecnica	[SI] [SI] [NO] [NO] [NO]
	- audiovisivi	- diapositive - diapositive sonorizzate - film - TV e registratori magnetici	[NO] [NO] [NO] [NO]
Laboratori	- di indirizzo - di informatica - multimediali	- vigneti della scuola	[SI] [SI] [SI]
Aule speciali	- aula audiovisivi - palestra		[NO] [NO]

			[NO]
Biblioteca			[NO]
Mezzi di laboratorio	<ul style="list-style-type: none"> - strumenti - componenti - infrastrutture 	<ul style="list-style-type: none"> - personal computer - strumenti di analisi - posti di lavoro 	[NO] [NO] [NO]
Altro	- forbici da potatura		[SI]

7. Strumenti utilizzati per la rilevazione dei dati

Prove strutturate a risp. chiusa		[SI]	Prescritte	frequenti	Occasionali x	Periodiche
Prove strutturate a risp. aperta		[SI]	Prescritte	frequenti	occasionali	Periodiche x
Prove tradizionali		[SI]	prescritte	frequenti	Occasionali x	periodiche
Prove pluridisciplinari	[NO]		prescritte	frequenti	occasionali	periodiche
Interrogazioni orali		[SI]	prescritte	frequenti	occasionali	Periodiche x
Interventi dal banco e/o posto		[SI]	prescritte	Frequenti x	occasionali	periodiche
Compiti a casa	[NO]		prescritte	frequenti	occasionali	periodiche

8. Criteri di valutazione adottati

(vedi Parte Generale del Documento)

Eventuali ulteriori osservazioni

Gli elaborati prodotti dagli studenti sono stati valutati secondo griglia, predisposta nella
sede del Dipartimento, e approvata dal Collegio dei docenti, alla quale si rimanda e che è
allegata alla parte generale del Documento.

9 bis. **Partecipazione alla definizione di esempi di seconda prova**

Tipo di elaborati predisposti	Note
Tipologia unica	
Consistente di una prima parte che abbraccia sia temi di Viticoltura che temi di Enologia e di una seconda parte costituita da quattro brevi quesiti (due di Viticoltura e due di Enologia), richiedenti ciascuno ampia risposta aperta	
Le tracce relative alle simulazioni della seconda prova sono state inviate direttamente dal Ministero	

Osservazioni
La disciplina Viticoltura è stata designata dal Ministero, assieme ad Enologia, quale
disciplina oggetto della seconda prova scritta d'esame. E pertanto nelle date stabilite
(28-02 e 02-04) gli studenti presenti in classe hanno svolto le tracce inviate dallo stesso
Ministero.
Valutazione
Gli elaborati prodotti nelle simulazioni dagli studenti sono stati valutati secondo griglia,
predisposta nella sede del Dipartimento, e approvata dal Collegio dei docenti, alla quale
si rimanda e che è allegata alla parte generale del Documento.

12. **Obiettivi conseguiti**

	Obiettivi	I	M	S	D	B	O
Conoscenze	Conoscere i caratteri anatomici e morfologici di "Vitis vinifera sativa		x				
	Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite				x		
	Conoscere la fisiologia della vite	x					
	Conoscere le modalità di propagazione della vite e dei suoi portinnesti		x				
	Conoscere i caratteri degli ambienti della viticoltura			x			
	Conoscere le problematiche e le modalità d'impianto, di gestione del suolo e di gestione della chioma		x				
	Conoscere le tecniche colturali, forme di allevamento più usate		x				
	Conosce le problematiche relative alla difesa da patogeni e parassiti						
	Conoscere elementi tecnico-colturali e varietali dell'uva da tavola						
Competenze	Organizzare attività produttive eco-compatibili			x			
	Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti, assicurando tracciabilità e sicurezza			x			
	Identificare e descrivere le caratteristiche significative di contesti ambientali			x			
Capacità							
	Saper organizzare il calendario degli interventi colturali e di quelli fitoiatrici						
	Conoscere le problematiche connesse alla fillossera ed elementi dei recenti sviluppi nel campo del miglioramento genetico			x			

12 bis. **Obiettivi minimi conseguiti**

	Obiettivi	I	M	S	D	B	O
Conoscenze	Conoscere gli elementi fondamentali dei caratteri anatomici e morfologici di "Vitis vinifera sativa"	x					
	Dimostrare di essere in grado di distinguere le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite			x			
	Conoscere gli elementi della fisiologia della vite	x					
	Saper descrivere in modo distinto le modalità di propagazione della vite e dei suoi portinnesti		x				
	Conoscere per grandi linee i recenti sviluppi dell'attività di miglioramento genetico nel settore viticolo			x			
	- Conoscere gli elementi essenziali degli ambienti della viticoltura			x			
	Conoscere le problematiche e gli elementi fondamentali delle modalità dell'impianto, della gestione del suolo e della gestione della chioma di un vigneto		x				
	Conoscere gli elementi principali della tecnica colturale, delle forme di allevamento più usate e delle produzioni dell'uva da tavola	x					
	Conoscere le nozioni fondamentali relative alla difesa da patogeni e parassiti						
	Conoscere elementi tecnico-colturali dell'uva da tavola						
Competenze	Organizzare attività produttive eco-compatibili	x					
	Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza	x					
	Identificare e descrivere le caratteristiche significative di contesti ambientali		x				
Capacità							
	Saper leggere ed interpretare il calendario degli interventi colturali e di quelli fitoiatrici						

	Sapere della presenza in Europa della fillossera, conoscere i danni da questa provocati e conoscere le strategie di difesa messe in atto			x			

I = Insufficiente e gravemente insufficiente	M = Mediocre	S = Sufficiente
D = Discreto	B = Buono	O = Ottimo

MATERIA: Produzioni Animali

Prof.: Domenico Cigala
Prof.: Salvatore Galletta

Libro di testo- *Tecniche di produzioni animali G. Bittante, Andraghetto e Ramanzin ed. Liviana*

Percorso Formativo della disciplina:

1.1	Prerequisiti del percorso formativo
	Conoscenza ed uso della metodologia di lavoro, che consentono di capire l'effettiva conoscenza da parte dello studente, le tematiche di tipo zoognostico e anatomo-fisiologico.
1.2.	Obiettivi del percorso formativo
	Sviluppare e saper esaminare il processo in esame, capacità di risolvere i problemi che la disciplina comporta e saper sviluppare le tematiche zootecniche e zoognostiche. Sapersi orientare sulle problematiche zootecniche, effettuare elaborazioni interdisciplinari, raggiungere competenze e capacità anche in campo pratico. L'obiettivo di agganciare alla realtà pratica i temi trattati durante il corso dell'anno scolastico può ritenersi raggiunto, si sono svolte delle unità didattiche all'interno del modulo disciplinare.
	Obiettivi Minimi:
	L'alunno deve avere conoscenza sulle strutture ossee, muscolari, cardiache, ematiche e sull'apparato gastroenterico.
1.3.	Contenuti del percorso formativo (Moduli ed Unità Didattiche svolte)
	1) Modulo latte, derivati, trattamenti da adottare;
	2) Modulo identificazione delle razze da latte e da carne;
	3) Modulo riproduzione;
	4) Modulo allevamento del vitello e tecniche di razionamento;
	5) Modulo allevamento del vitello e tecniche di stabulazione;
	6) Modulo mungitura e tecniche;
	7) Modulo malattie della bovinicoltura;
	8) Modulo bovini da carne, macellazione, resa al macello;
	9) Modulo valutazione della carne;
	10) Tagli della carne e valutazione secondo la sigla Europ.

2. Tempi del percorso formativo

MESE	Ore previste	Ore effettuate	NOTE
SETTEMBRE	6	6	
OTTOBRE	8	8	
NOVEMBRE	8	8	
DICEMBRE	5	5	
GENNAIO	5	5	
FEBBRAIO	7	7	
MARZO	8	8	
APRILE	8	8	
MAGGIO	8		
GIUGNO	3		

3. Metodi generali di lavoro adottati
--

	DURANTE LE ATTIVITÀ DI:			
	Riequilibrio	Recupero	Formazione	Note
Lavori di gruppo	X	X	X	
Lezioni frontali	X	X	X	
Ricerche				
Tesine				
Processi individualizzati				
Recupero	X	X	X	
Integrazione				
Altro				

4. Attività finalizzate alla integrazione del percorso formativo.
--

Attività extracurricolari	[NO]	(SI) :	
Viaggi di istruzione	[NO]	[SI]:	
Visite guidate	[NO]	[SI]:	

5. Profilo sintetico della classe al termine del primo trimestre

MATERIE	Minore di 5	tra 5 e 6	6	7	8	9 - 10
Produzione animali	0	5	5	2	0	2

6.	Mezzi e strumenti utilizzati durante l'attività didattica		
-----------	--	--	--

Mezzi di comunicazione delle informazioni	- verbale		[Si]
	- dispense		[Si] [No]
	- Mezzi scritti		- libri di testo- <i>Tecniche di produzioni animali G. Bittante, Andraghetto e Ramanzin ed. Liviana</i> [Si] [No] - schede [Si] [No] - dossier di documentazione [Si] [No] - giornali, riviste, opuscoli, ecc. [Si] [No] - documentazione tecnica [Si] [No]
	- Audiovisivi		- diapositive [Si] [No] - diapositive sonorizzate [Si] [No] - film [Si] [No] - Tv e registratori magnetici [Si] [No]
	Laboratori	- di indirizzo - di informatica - multimediali	
Aule speciali	- Aula audiovisivi - Palestra		[Si] [No] [Si] [No]
Biblioteca			[Si] [No]
Mezzi di laboratorio	- strumenti		- personal computer [Si] [No]
	- componenti - infrastrutture		[Si] [No] - posti di lavoro [Si] [No]

7.	Strumenti utilizzati per la rilevazione dei dati		
-----------	---	--	--

Prove strutturate a risposta chiusa	[No]	[Si]:				
Prove strutturate a risposta aperta	[No]	[Si]:				
Prove tradizionali	[No]	[Si]:				
Prove pluridisciplinari	[No]	[Si]:				
Interrogazioni orali	[No]	[Si]:				
Interventi dal banco e/o posto di lavoro	[No]	[Si]:				
Compiti a casa	[No]	[Si]:				

8. Criteri di valutazione adottati

Verifica scritta, verifica orale, interventi individuali in classe.

9. Obiettivi conseguiti.

	OBIETTIVI	I	M	S	D	B	O
CONOSCENZE	Sviluppare e saper esaminare il processo in esame, capacità di risolvere i problemi che la disciplina comporta e saper sviluppare le tematiche zootecniche e zoognostiche			X			
COMPETENZE	Sapersi orientare sulle problematiche zootecniche, effettuare elaborazioni interdisciplinari, raggiungere competenze e capacità anche in campo pratico.			X			
CAPACITA'	Fare acquisire e sviluppare le consapevolezze e l'utilizzo del linguaggio tecnico in un contesto pluridisciplinare in relazione al contesto ambientale e territoriale.			X			

MATERIA: MATEMATICA

Prof.ssa ANNA MARIA MICELI

Libro di testo: Calcoli e Teoremi 4 Ed. Atlas

1.1	Prerequisiti del percorso formativo
	Calcolo algebrico e risoluzione di equazioni e sistemi. -Disequazioni e sistemi di disequazioni. -Concetti fondamentali di geometria analitica ed euclidea. -Goniometria e Trigonometria. - Limiti -Funzioni

1.Percorso Formativo della disciplina

Matematica

1.2	Obiettivi del percorso formativo
	<ul style="list-style-type: none">• Applicare consapevolmente i modelli matematici studiati per la rappresentazione di eventi reali;• Sviluppare capacità logiche e di analisi in modo da poter costruire modelli matematici da poter applicare alla realtà nei vari ambiti professionali e non.• Potenziamento delle abilità di progettazione e di scelta in base alle proprie attitudini, interessi e motivazioni. Sviluppare la capacità di collegamento e sintesi <p>Obiettivi di apprendimento:</p> <ul style="list-style-type: none">• Saper applicare e generalizzare il calcolo differenziale per la costruzione di modelli matematici e scientifico-professionali;• Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica;• generalizzare il calcolo integrale per la costruzione di modelli per la risoluzione di problematiche reali. <p>Obiettivi minimi CONOSCERE: Dominio funzioni intere Dominio di semplici funzioni fratte Concetto di derivata Calcolo di semplici derivate Operazioni con le derivate enunciati teoremi calcolo differenziale risoluzione di semplici forme determinate studio di una semplice funzione con rappresentazione grafica Definizione di integrale definito Calcolo di integrali immediati Integrazione per scomposizione Calcolo di semplici integrali definiti Calcolo delle aree</p>

1.3 Contenuti del percorso formativo (Moduli ed Unità Didattiche svolte)	
Richiami-Funzioni Continue	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funzioni continue in un punto 2. Funzioni composte 3. Funzioni Inverse 4. Funzioni inverse goniometriche 5. Campo di definizione 6. Studio del segno di una funzione 7. Punti di discontinuità 8. Studio appross. del grafico di una funzione 9. Asintoti
Derivate di una funzione ad una variabile	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definizione di Rapporto Incrementale e suo significato geometrico 2. Definizione di derivata e suo significato geometrico 3. Derivate di funzioni elementari 4. Derivate di una somma, prodotto e quoziente 5. Derivata composta 6. Derivata di ordine superiore. 7. Equazione della tangente a una curva
Teoremi fondamentali del calcolo differenziale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Teorema di Rolle 2. Teorema di Lagrange 3. Teorema di De Hospital(enunciato) e risoluzione di forme indeterminate 4. Teorema di Chauchy 5. Differenziale e il suo significato geometrico
Studio del grafico di una funzione	<ol style="list-style-type: none"> 1. Funzioni crescenti e decrescenti 2. Massimi e minimi assoluti e relativi 3. Concavità e convessità 4. Punti di flesso a tangente orizzontale 5. Studio del grafico di una funzione
Integrali Indefiniti	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le proprietà degli integrali indefiniti 2. Integrali indefiniti immediati 3. L'integrazione per scomposizione, 4. L'integrazione per parti 5. Interpretazione geometrica dell'integrale Indefinito
Integrali definiti	<ol style="list-style-type: none"> 1.L'area del trapezoide e definizione di integrale Definito 1. L'integrale definito e le sue proprietà 2. Formula di Newton-Leibniz 3. Calcolo delle aree

EVENTUALI ULTERIORI OSSERVAZIONI

La classe non si è mostrata sempre attenta al dialogo didattico, diversi sono stati i momenti esercitativi di recupero per colmare le frequenti perplessità dovute a ritmi lenti di apprendimento e soprattutto ad uno studio individuale altalenante e in alcuni casi completamente assente. Sono stati sempre incisivi gli interventi di utilizzo del modello matematico sia nel settore professionale che in quello della vita quotidiana, ma la risposta il più delle volte non è stata adeguata, tranne per alcuni casi singoli.

3. Metodi generali di lavoro adottati DURANTE LE ATTIVITA' DI :Matematica

	Riequilibrio	Recupero	Formazione	Note
Lavori di gruppo	X	X	X	-----
Lezioni frontali			X	-----
Ricerche				-----
Tesine				-----
Processi individualizzati	X	X		-----
Recupero				
Integrazione				
Altro				

5. Mezzi e strumenti utilizzati durante l'attività didattica

Mezzi di comunicazione delle informazioni

	- verbale		SI
	-computer		Si
	- Mezzi scritti		SI
	- libro di testo		Si
	- schede		SI

6. Criteri di valutazione adottati

Vedi Parte Generale del documento.

8. Obiettivi conseguiti.

	OBIETTIVI	I	M	S	D	B	O
CONOSCENZE	Funzioni continue e limiti				x		
	Calcolo differenziale			x			
	Integrali indefiniti			x			
	Integrali Definiti da valutare						
COMPETENZE							
	Calcolo differenziale			x			
	Calcolare la primitiva di una funzione			x			
	Calcolare la misura dell'area di una superficie piana (da valutare)						
CAPACITA'	Generalizzazione delle regole		x				
	Costruzione di modelli matematici		x				

I = Insufficiente

M = Mediocre

S = Sufficiente

D = Discreto

B = Buono

O = Ottimo

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Prof. Anastasi Giuseppe

1.1	Prerequisiti del percorso formativo
	Padronanza dei gesti motori di base eseguiti in regime di automatismo motorio
	Conoscenza delle capacità coordinative generali e speciali
	Conoscenza dei giochi sportivi di squadra, utilizzazione appropriata del gesto tecnico in relazione al divenire dell'azione motoria.
	Strutture fisico-motorie in grado di sopportare lavori ai grandi attrezzi e con sovraccarichi

1.2.	Obiettivi minimi del percorso formativo
	Conoscenze e contenuti essenziali della disciplina scelti per il loro valore formativo, ovvero saperi su cui far costruire le competenze degli alunni:
	Utilizzazione delle conoscenze, ossia delle competenze e capacità, abilità pratiche padroneggiate dagli alunni in base alle conoscenze teoriche acquisite.
	Maturazione delle principali capacità condizionali
	Riequilibrio e consolidamento delle capacità coordinative speciali
	Sviluppo di un pensiero tattico, fondamentale per un proficuo svolgimento dei giochi di squadra
	Comprendere che l'espressività corporea costituisce un elemento di identità culturale. Collaborare nell'organizzazione di eventi sportivi in ambito scolastico.
	Essere consapevoli dell'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale ed esercitarla in modo funzionale. Adottare stili comportamentali improntati al fair play.
	Cogliere l'importanza del linguaggio del corpo nella comunicazione a scuola, nel lavoro, nella vita. Assumere un comportamento responsabile nei confronti dell'ambiente.
	Conoscere i principi dell'alimentazione nello sport, le nozioni fondamentali di anatomia funzionale, prevenzione e salute, gli effetti positivi dell'attività fisica

Contenuti del percorso formativo (Moduli ed Unità Didattiche svolte)	
1)	MODULO – CENNI DI ATLETICA, POTENZIAMENTO ORGANICO forza, velocità, resistenza, mobilità articolare, corsa lenta e corsa veloce. 5 UNITA' DIDATTICHE
2)	MODULO – GRANDI GIOCHI SPORTIVI DI SQUADRA Calcetto, pallavolo, pallacanestro e ping-pong 6 UNITA' DIDATTICHE
3)	MODULO – DISCIPLINE INDIVIDUALI Atletica leggera 2 UNITA' DIDATTICHE
4)	MODULO – CORPO LIBERO: YOGA E PILATES 4 UNITA' DIDATTICHE

5) MODULO - LEZIONI TEORICHE:

- Apparato scheletrico: gabbia toracica; colonna vertebrale; differenza tra paramorfismi e dimorfismi (piede piatto, scoliosi, scifosi, lordosi, scapola alate, valgismo e varismo).
- Apparato digerente e nutrizione; Cenni sugli organi dell'apparato digerente; Composizione organolettica degli alimenti: Carboidrati, lipidi, proteine, vitamine e Sali minerali.
- Apparato cardiocircolatorio: Cenni sulla struttura del cuor.
- Apparato respiratorio: Cenni sulla meccanica respiratoria.

3 UNITA' DIDATTICHE

EVENTUALI ULTERIORI OSSERVAZIONI

La classe ha partecipato con interesse alle lezioni .

I ragazzi hanno tenuto un comportamento corretto, creando un buon gruppo e degli ottimi rapporti con l'insegnante.

Non tutti gli obiettivi preventivati a inizio anno sono stati realizzati.

A causa di problemi logistici inerenti le strutture sportive del nostro Istituto che sono in fase di ripristino ed adeguamento.

Il programma all'inizio dell'anno è stato centrato nel rielaborare e riaffinare quelle competenze motorie acquisite negli anni precedenti. La ginnastica a corpo libero ha rappresentato quasi sempre la parte introduttiva della lezione (riscaldamento motorio) e importanti sono state le attività motorie riguardanti la prevenzione e la cura dei paramorfismi con esercitazioni posturali riguardanti le principali catene motorie.

Con la fruizione del campo di calcio, attenzione è stata data alle attività a carattere sportivo (grandi giochi di squadra) prendendone in esame i fondamentali e lavorando sui propedeutici per affinare una buona tecnica di esecuzione degli stessi, importante è stato il lavoro effettuato per ciò che concerne l'organizzazione tattica del gioco, lavoro effettuato con metodiche che proponevano sistemi didattici centrati sulla risoluzione dei problemi.

Ottimi i risultati raggiunti per ciò che riguarda le capacità atletico-motorie forza, velocità, resistenza e soddisfacente la coordinazione generale.

Viva ed attiva è stata la partecipazione alle lezioni teoriche sui processi di funzionamento degli organi trattati. Notevole è stata l'attenzione alle tematiche sull'alimentazione, che pur limitate nel tempo, hanno fornito sufficienti elementi di conoscenza e possibilità di collegamenti interdisciplinari.

Tutti gli allievi presentano un'ottima preparazione riguardo a contenuti pratici e teorici della disciplina.

4. Attività finalizzate alla integrazione del percorso formativo.			
Attività extracurricolari	[NO]	[SI]: X	
Viaggi di istruzione	[NO]	[SI]:	
Visite guidate	[NO]	[SI]:	
Cinema	[NO]	[SI]:	
Teatro	[NO]	[SI]:	
Attività sportive	[NO]	[SI]: x	
Conferenze	[NO]	[SI]: x	

5. Profilo sintetico della classe						
MATERIE	Minore di 5	tra 5 e 6	6	7	8	9 – 10
	NESSUNO	NESSUNO		NESSUNO	12	2

6. Strumenti utilizzati per la rilevazione dei dati						
Prove strutturate a risposta chiusa	[No]	[Si]:		frequenti	occasionalmente	periodiche
Prove strutturate a risposta aperta	[No]	[Si]:		frequenti	occasionalmente	periodiche
Prove tradizionali	[No]	[Si]:x	prescritte	frequenti	occasionalmente	periodiche
Prove pluridisciplinari	[No]	[Si]:		frequenti	occasionalmente	periodiche
Interrogazioni orali	[No]	[Si]:x	prescritte	frequenti	occasionalmente	periodiche
Interv. dal banco o posto di lavoro	[No]	[Si]:		frequenti	occasionalmente	periodiche
Compiti a casa	[No]	[Si]:		frequenti	occasionalmente	periodiche

7. Criteri di valutazione adottati	
Vedi Parte Generale del documento.	

8. Obiettivi conseguiti.							
		OBIETTIVI					
		I	M	S	D	B	O
CONOSCENZE	Conoscenza delle tecniche e strategie motorie per conseguire un risultato utile in maniera economica					x	
	Conoscenza dei principali giochi sportivi di squadra: (regole, principali azioni tecniche, tattica individuale e collettiva).					x	
COMPETENZE	Utilizzo di movimenti semplici e complessi in regime di accresciuta difficoltà tecnica e tattica.				x		
	Comprensione ed individuazione delle strategie motorie migliori, per la risoluzione di azioni individuali e collettive.				x		
	Conoscenza e padronanza dei principali schemi motori e la loro corretta utilizzazione nello spazio e nel tempo.				x		
CAPACITA'				x			
	Capacità condizionali					x	
	Capacità coordinative					x	

Capacità di mobilità articolare					X	
Capacità strategico motorie					x	

I = Insufficiente	M = Mediocre	S = Sufficiente
D = Discreto	B = Buono	O = Ottimo

Disciplina: Religione Cattolica

Prof.ssa Viola Rita

Gli alunni della classe VC durante l'anno scolastico si sono mostrati interessati alla disciplina, partecipando con senso di responsabilità, impegno e interesse riflettendo sui valori morali che coronano la vita dell'essere umano, motivando scelte di solidarietà e pace, sulla Chiesa e sul dialogo che Essa ha con le altre Religioni; su come la Bibbia aiuta a capire il mistero dell'esistenza umana e la sua libertà.

Le lezioni sono state il più possibile centrate nel dialogo educativo -didattico in aula, partendo da tematiche secondo programma e sviluppate nello studio e nel libero confronto in classe.

I risultati ottenuti sono stati molto soddisfacenti e la valutazione media della classe è positiva. Si sono altresì registrati risultati particolarmente lodevoli da parte di alcuni alunni, che hanno dimostrato impegno e attenzione costanti, e un vivo interesse per le tematiche studiate.

Programma

Il mondo che vogliamo

I nuovi interrogativi dell'uomo

Le religioni rivelate: Ebraismo, Cristianesimo, Islamismo

La Chiesa Cattolica in dialogo con le religioni

Alla ricerca di un senso

La risposta biblica al mistero dell'esistenza

Un Dio che punisce ma non abbandona

La Persona umana tra libertà e valori

Una società fondata sui valori cristiani

Obiettivi Generali

Conoscere il dialogo interreligioso ed il suo contributo per la pace tra i popoli

Riconoscere il ruolo del Cristianesimo nella crescita civile della società italiana ed europea

Maturare capacità di confronto tra il Cattolicesimo, le altre confessioni cristiane e le altre religioni

Obiettivi Minimi

Conoscenza dei primi tre capitoli del testo biblico Genesi

Capacità di riconoscere ed apprezzare l'immagine di Dio nell'uomo

Conoscenza delle diverse religioni e del dialogo ecumenico

Metodologie didattiche

Fotocopie, DVD, quotidiani e riviste

Sussidi audiovisivi, informatici

Computer, videoproiettore

Materiali Didattici

Libro di testo: Le due Ali di A. Beninati C. Ed. Marietti

Materiale/Dispense fornite dal docente.

Tipologia delle prove di verifica utilizzate e criteri di valutazioni

formativo o diagnostico: domande informali durante la lezione.

sommativo: interrogazioni orali.

MATERIA: GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

PROF: RUSSO VINCENZO – MERLINO VINCENZO GIUSEPPE

1. Prerequisiti del percorso formativo

- Conoscenza dei contenuti di genio rurale
- Conoscenza delle mappe catastali

2. Obiettivi minimi del percorso formativo

<ul style="list-style-type: none">• Interventi a difesa dell'ambiente.• Normative ambientale e territoriale.• Catasto terreni

3. Obiettivi conseguiti.

	OBIETTIVI	I	M	S	D	B	O
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none">• Attitudini e classificazioni dei territori.• Interventi a difesa dell'ambiente.• Normativa ambientale e territoriale.• Tipologie del paesaggio.• PSR 2014-2020• Catasto terreni			X			
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">• Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.• Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.• Organizzare attività produttive ecocompatibili			X			

CAPACITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Rilevare le strutture ambientali e le attitudine dei territori anche grazie a supporti digitali (carte tematiche) • Attivare modalità do collaborazione con Enti e uffici del territorio. • Interpretare i vari piani di gestione del territorio. • Individuare interventi di difesa dell'ambiente e della biodiversità. 			X				
I = Insufficiente	M = Mediocre	S = Sufficiente						
D = Discreto	B = Buono	O = Ottimo						

4. Contenuti del percorso formativo (Moduli ed Unità Didattiche svolte

<u>MODULO</u>	<u>UNITA' DIDATTICA</u>	<u>OBIETTIVI</u>
U.D. 1: Definizione e classificazione dei paesaggi L'agroecosistema	Ecosistema Habitat Tutela del paesaggio Dall'ecosistema all'agroecosistema I fattori della produzione	Riconoscere i vari ecosistemi
U.D. 2 Natura 2000	Rete natura 2000, Direttiva Habitat e direttiva uccelli.	Conoscere le normative comunitarie di rete natura 2000
U.D. 3 Le carte tematiche	Rete Natura 2000 SIT - SIC - ZPS - ZSC	Saper impostare un progetto

U.D. 4 Le valutazioni ambientali	Valutazione ambientale strategica (VAS); valutazione d'impatto ambientale (VIA);	Saper individuare in funzione del territorio la tipologia più idonea
U.D- 5 Le normative nei settori agroambientale	Normativa sulla tutela del paesaggio; normativa ambientale di tutela delle acque e dei suoli; normativa ambientale sulla gestione dei rifiuti, liquami e reflui.	Conoscenza della normativa
U.D. 6 . Difesa del paesaggio	Dissesto idrogeologico Energie rinnovabili Ingegneria naturalistica	Individuare interventi di difesa dell'ambiente e delle biodiversità

5. Metodi generali di lavoro adottati

	DURANTE LE ATTIVITÀ DI:			
	Riequilibri o	Recupero	Formazione	Note
Lavori di gruppo			X	
Lezioni frontali			X	
Ricerche				
Tesine				
Processi individualizzati			X	
Recupero			X	

6.

7. Attività finalizzate alla integrazione del percorso formativo.

Attività extracurricolari	[NO]	[SI]	
		X	
Viaggi di istruzione	[NO]	[SI]	
		X	
Visite guidate	[NO]	[SI]	
		X	
Cinema	[NO]	[SI]	
		X	
Teatro	[NO]	[SI]	
		X	
Attività sportive	[NO]	[SI]	
		X	
Conferenze	[NO]	[SI]	
		X	

8. Mezzi e strumenti utilizzati durante l'attività didattica

Mezzi di comunicazione delle informazioni	- verbale			Si
	- dispense			[Si]
	- Mezzi scritti		- libri di testo	[Si]
			- schede	[Si]
		- dossier di documentazione	[No]	
		- giornali, riviste, opuscoli, ecc.	[Si]	
		- documentazione tecnica	[Si]	
- Audiovisivi		- diapositive	[No]	
		- diapositive sonorizzate	[No]	
		- film	[No]	
		- Tv e registratori magnetici	[No]	
Laboratori	- di indirizzo			[Si]
	- di informatica			[Si]
	- multimediali			[Si]
Aule speciali	- Aula audiovisivi			[No]
	- Palestra			[No]
Biblioteca				[No]
Mezzi di laboratorio	- strumenti		- personal computer	[Si]
	- componenti			[No]

	- infrastrutture		- posti di lavoro	[Si]
--	------------------	--	-------------------	------

9. Criteri di valutazione adottati

Per la determinazione delle corrispondenze tra voti e livelli di conoscenze, abilità e competenze è stata utilizzata la “griglia di valutazione” approvata dal Collegio dei docenti ed inserita nel P.T.O.F. del corrente a. s..

MATERIA: Economia, Estimo, Marketing e Legislazione

PROF: DI BELLA CARMELO – GALLETTA SALVATORE

Prerequisiti del percorso formativo

<ul style="list-style-type: none"> • Matematica finanziaria;
<ul style="list-style-type: none"> • Fattori della produzione
<ul style="list-style-type: none"> • Saper redigere un bilancio aziendale.

Obiettivi minimi del percorso formativo

<ul style="list-style-type: none"> • Procedimenti di valutazione
<ul style="list-style-type: none"> • Catasto terreni.

Obiettivi conseguiti.

	OBIETTIVI	I	M	S	D	B	O
CONOSCENZE	<ul style="list-style-type: none"> La conoscenza dell'estimo si poggia sull'apprendimento di tematiche in apparenza non pienamente correlate tra loro, quali la matematica finanziaria, la gestione dell'azienda agraria, il bilancio economico dell'azienda, la legislazione vigente relativa ad alcune problematiche del diritto civile. Esse hanno lo scopo di fornire le basi cui il Perito deve attingere per affrontare correttamente e razionalmente un eventuale quesito estimativo, che per sua natura può assumere forme particolari ed impreviste. 			X			
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzo di una terminologia appropriata e specifica della disciplina. Individuare il percorso estimativo e conseguentemente redigere semplici relazioni tecniche, economiche ed estimative. 			X			
CAPACITA'	<ul style="list-style-type: none"> Consistono nell'acquisire capacità di analizzare un quesito estimativo, di coglierne gli aspetti essenziali e quindi di elaborare una risposta pertinente ed equilibrata. La difficoltà maggiore nell'ampia variabilità dei percorsi possibili che rendono la risposta al quesito ogni volta unica. 			X			
I = Insufficiente		M = Mediocre		S = Sufficiente			
D = Discreto		B = Buono		O = Ottimo			

Contenuti del percorso formativo (Moduli ed Unità Didattiche svolte)

<u>MODULO</u>	<u>UNITA' DIDATTICA</u>	<u>OBIETTIVI</u>
<u>ESTIMO GENERALE</u>		
A) ESTIMO RURALE	<ol style="list-style-type: none">1) Stima dei fondi rustici2) Stima dei frutti pendenti e/o anticipazioni . colturali3) Stima dei miglioramenti fondiari. .	Interpretare e saper risolvere le principali problematiche di estimo rurale.
B) ESTIMO LEGALE	<ol style="list-style-type: none">1) Stima delle servitu' prediali2) Stime riguardanti l' espropriazione per pubblica utilità3) Stima relativa all'usufrutto	Interpretare e saper risolvere le principali problematiche di estimo legale.
C) ESTIMO CATASTALE	<ol style="list-style-type: none">1) Catasto Terreni	Interpretare e saper risolvere le principali problematiche catastali.

EVENTUALI ULTERIORI OSSERVAZIONI

La classe V – C, inizialmente composta da 14 alunni di cui uno D:S.A.

L'anno scolastico si è svolto con sufficiente regolarità con l'eccezione di un breve periodo di autogestione, immediatamente precedente la sospensione delle lezioni per le festività natalizie.

Durante le lezioni un gruppo esiguo ha seguito con una certa determinazione ed interesse. Altri hanno dimostrato un interesse scarso alla disciplina talvolta disturbando la lezione.

Per quest'ultimi si è reso necessario operare una revisione periodica dei contenuti per le evidenti carenze comunicative e talvolta per un impegno poco responsabile. Nonostante ciò alcuni hanno conseguito un livello di preparazione accettabile ed altri scarso. Pochi alunni hanno dimostrato costanza nello studio e competenze linguistiche adeguate, discreta conoscenza dei contenuti e padronanza del linguaggio tecnico; gli altri hanno conseguito un livello di conoscenza sufficiente ed altri scarso

Per l'alunno DSA è stato sempre adottato strategie compensative, verifiche programmate, e tempi prolungati nelle verifiche scritte; hanno acquisito un grado di preparazione accettabile.

Il comportamento è stato sempre corretto.

Metodi generali di lavoro adottati

	DURANTE LE ATTIVITÀ DI:			
	Riequilibr io	Recupero	Formazione	Note
Lavori di gruppo			X	
Lezioni frontali			X	
Ricerche				
Tesine				
Processi individualizzati			X	
Recupero			X	
Integrazione				
Altro				

Attività finalizzate alla integrazione del percorso formativo.

Attività extracurricolari	[NO]	[SI]: X	
Viaggi di istruzione	[NO]	[SI]: X	
Visite guidate	[NO]	[SI]: X	
Cinema	[NO]	[SI]: X	
Teatro	[NO] X	[SI]:	
Attività sportive	[NO] x	[SI]:	
Conferenze	[NO]	[SI]: X	

Mezzi e strumenti utilizzati durante l'attività didattica

Mezzi di comunicazione delle informazioni	- verbale			Si
	- dispense			[Si]
	- Mezzi scritti		- libri di testo	[Si]
			- schede	[Si]
			- dossier di documentazione	[No]
		- giornali, riviste, opuscoli, ecc.	[Si]	
		- documentazione tecnica	[Si]	
	- Audiovisivi		- diapositive	[No]
			- diapositive sonorizzate	[No]
			- film	[No]
			- Tv e registratori magnetici	[No]
Laboratori	- di indirizzo			[Si]
	- di informatica			[Si]
	- multimediali			[Si]
Aule speciali	- Aula audiovisivi			[No]
	- Palestra			[No]
Biblioteca				[No]
Mezzi di laboratorio	- strumenti		- personal computer	[Si]
	- componenti			[No]

	- infrastrutture		- posti di lavoro	[Si]
--	------------------	--	-------------------	------

10. Criteri di valutazione adottati

Per la determinazione delle corrispondenze tra voti e livelli di conoscenze, abilità e competenze è stata utilizzata la “griglia di valutazione” approvata dal Collegio dei docenti ed inserita nel P.T.O.F. del corrente a. s..

MATERIA: Biotecnologie vitivinicole

**DOCENTI: Prof.ssa Domenica Francesca
Puglisi
Prof. Maurizio Costantino**

TESTO
ADOTTATO

Microbiologia enologica

RELAZIONE

1.Finalità della disciplina

Le finalità dell'insegnamento della disciplina Biotecnologie vitivinicole sono di svolgere un'azione didattica-educativa in un contesto interdisciplinare. Aiuti gli studenti nella formazione della loro personalità, sviluppando le loro capacità di senso critico e l'indipendenza del giudizio, attraverso l'acquisizione d'indispensabili contenuti tecnici-biologici e vitivinicole.

2.Obiettivi specifici

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

3.Metodologie

Per il raggiungimento degli obiettivi si è utilizzato un metodo di lavoro dove lo studente deve apprendere ad apprendere, deve tessere una sorta di rete che gli permetterà da un lato di valorizzare quanto già acquisito sul campo e dall'altro lato di trattenere sempre maggiori conoscenze anche in futuro. Il tutto sia attraverso la classica lezione frontale, sia con l'ausilio del libro di testo e attività pratica in cantina.

4.Strumenti e risorse

Ai fini dello sviluppo del programma si sono attivate tutte quelle disponibilità di strumenti presenti nell'Istituto tra cui vigneto, cantina, ecc.

5.Valutazione

Per definire il grado di preparazione degli allievi e quindi fissare la soglia minima di sufficienza si fa riferimento agli obiettivi minimi prefissati nella programmazione, cioè alla conoscenza degli elementi basilari della disciplina, attraverso esercitazioni continue e test a risposta multipla, così da abituare gli allievi all'utilizzo di tale realtà sia per il prossimo esame sia come esperienza personale.

6.Obiettivi raggiunti

Il programma è stato svolto secondo la programmazione prevista nella parte iniziale. Tale fatto si è ritenuto opportuno al fine di dare conoscenze di base a tutta una nuova materia che vedrà la categoria professionale dei futuri tecnici agrari.

		Orario settimanale		3 ore		
BLOCCHI TEMATICI	ARGOMENTI	DISCIPLINE COINVOLTE	ATTIVITA' INTEGRATIVE	OBIETTIVI DISCIPLINARI	OBIETTIVI MINIM	TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA
I lieviti	Classificazione dei lieviti.	Enologia	Attività pratica in cantina	Conoscere la sistematica dei lieviti per individuare le specie più importanti dal punto di vista enologico	Saper riconoscere i lieviti più importanti dal punto di vista enologico	Scritto, orale
I lieviti più importanti dal punto di vista enologico	Significato e finalità della fermentazione spontanea	Enologia	Attività pratica in cantina			Saper descrivere e riconoscere gli agenti responsabili della fermentazione del mosto
	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> principale attore della fermentazione. I lieviti non <i>Saccharomyces</i>			Enologia	Attività pratica in cantina	
I batteri	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> : metabolismo primario e produzione di aromi nel vino. La cinetica della fermentazione	Enologia Viticoltura	Attività pratica in cantina e vigneto			Conoscenza dei principali batteri lattici e acetici del vino.
	Tassonomia dei batteri lattici del vino Ecologia ed evoluzione dei batteri lattici Metabolismo La fermentazione malolattica nel vino Tassonomia dei batteri acetici del vino Ecologia ed evoluzione dei batteri acetici La fermentazione acetica			Enologia	Attività pratica in cantina e vigneto	
Le malattie del vino	le principali malattie del vino e la loro causa					

MATERIA: Enologia

Docenti : Proff. Leopoldo Moleti Maurizio Costantino

Testo utilizzato: P. Cappelli – V- Vannucchi “Enologia”Zanichelli

Percorso Formativo della disciplina: Trasformazione dei prodotti

1.1	Prerequisiti del percorso formativo
	Conoscenza dei principali composti organici che costituiscono la materia prima oggetto di trasformazione.
	Conoscenza delle caratteristiche chimiche dei suddetti composti, della loro reattività chimica e delle alterazioni cui soggiacciono.
	Conoscenza dei principi fisici e chimici alla base dei processi tecnologici di trasformazione e conservazione dei prodotti dell'industria enologica.
	Conoscenza delle principali attrezzature utilizzate nei processi di trasformazione e conservazione degli alimenti.
1.2.	Obiettivi del percorso formativo
	Conoscere le principali caratteristiche dell'industria enologica nazionale e regionale; le tecniche e le tecnologie maggiormente utilizzate e le tipologie di prodotto più diffuse.
	Conoscere e comprendere i processi fisici, chimici e biochimici alla base del processo di trasformazione delle uve.
	Saper individuare le scelte produttive in base alle caratteristiche del territorio e dei mercati.
	Saper intervenire in ogni fase dei processi di trasformazione con opportune correzioni e adattamenti del ciclo di produzione.
	Apprendere ed applicare le principali analisi di laboratorio sui prodotti dell'industria enologica
	Acquisire un adeguato linguaggio tecnico.
	Riconoscere i processi di alterazione dei vini e saper intervenire per il loro contenimento.
	Saper progettare impianti di trasformazione per piccole e medie aziende.

1.3. Contenuti del percorso formativo (Moduli ed Unità Didattiche svolte)

Modulo 1: L'Uva: Produzione, raccolta composizione

- Generalità sullo sviluppo dell'industria enologica e sua importanza a livello internazionale, nazionale e regionale.
- La vite e il suo frutto: caratteristiche e composizione chimica: Zuccheri, Sostanze pectiche, Acidi, Sali e sostanze azotate, Composti aromatici, sostanze coloranti, tannini
- Modifiche della composizione chimica dell'uva durante la maturazione; indici di maturazione
- Vendemmia: metodi e tecniche, determinazione del momento della vendemmia

Modulo 2: Il Mosto

- Operazioni di ammostamento, trattamenti, analisi del mosto e sue correzioni (grado zuccherino, acidità, colore; chiarifica dei mosti; l'uso della SO₂)
- Agenti delle fermentazioni: lieviti (saccaromiceti e non saccaromiceti), batteri lattici ed acetici
- Fermentazione alcolica e vinaria: agenti e chimismo delle fermentazioni (alcolica, malo-alcoolica, glicero-piruvica, malo-lattica, processo di acetificazione), prodotti secondari delle fermentazioni, fermentazioni guidate; metabolismo azotato dei lieviti.

Modulo 3: La Vinificazione

- Vinificazioni tradizionali in bianco ed in rosso, attrezzature e tecniche di vinificazione: avvio del processo fermentativo, rimontaggi, macerazione, svinatura. Fermentazione malolattica, pressatura delle vinacce.
- Altre tecniche di vinificazione (termovinificazione, vinificazione con macerazione carbonica, macerazione a freddo, vinificazione in rosato)

Modulo 4: Il Vino

- Composizione chimica: Acqua, alcoli e polialcoli, Acidi, Mono e polisaccaridi, Aldeidi, chetoni, esteri, sostanze azotate, Sali e Vitamine, Pigmenti del vino. Principali analisi del vino

Modulo 5: Cure e correzioni al vino

- Colmature e travasi; le fecce e l'affinamento sur lies. Correzioni: Tagli, rifermentazioni, Correzioni del grado alcolico, dell'acidità, del colore e dei tannini.
- Illimpidimento dei vini: filtrazioni, chiarifica mediante collaggio, stabilizzazione dei vini.

Modulo 6: Invecchiamento dei vini, vini speciali

- Invecchiamento a carattere ossidativo e riduttivo

2. Obiettivi minimi del percorso formativo

Conoscenza delle principali caratteristiche dell'uva e della sua composizione chimica
Conoscenza dei parametri utilizzati per stabilire il momento della vendemmia e delle modalità di esecuzione della vendemmia.
Conoscenza delle principali fasi dei processi tradizionali di vinificazione in bianco e in rosso: ammostamento delle uve e trattamenti al mosto, processi fermentativi spontanei e guidati, macerazione e rimontaggi, pressatura delle vinacce. Principali macchine ed attrezzature utilizzate e modalità di esecuzione delle operazioni tecnologiche.
Conoscenza dei principali elementi della composizione chimica del vino: Zuccheri, acidi, composti aromatici, sostanze coloranti, tannini.
Conoscenza delle operazioni basilari da eseguire al termine del processo produttivo: Colmature, travasi, tagli e correzioni, chiarifica.
Conoscenza delle tecniche di base per l'invecchiamento dei vini.
Conoscenza delle principali malattie dei vini: fioretta acescenza, spunto lattico.

EVENTUALI ULTERIORI OSSERVAZIONI

L'anno scolastico si è svolto con sufficiente regolarità con l'eccezione di un breve periodo di autogestione, immediatamente precedente la sospensione delle lezioni per le festività natalizie.

Le esercitazioni di laboratorio sono state limitate all'essenziale stante la parziale disponibilità del laboratorio; per alcune di esse ci si è dovuti limitare alla spiegazione teorica non essendo disponibile la strumentazione di laboratorio necessaria.

Si ritiene di poter agevolmente completare entro la fine del mese di maggio gli argomenti di seguito elencati relativi all'industria enologica:

- Classificazione dei vini
- Vini spumanti naturali, metodo classico, metodo Charmat
- Vini Liquorosi e vini passiti,

Modulo 7: Difetti, alterazioni e malattie dei vini

- Anomalie, difetti di riduzione, deviazioni aromatiche di tipo fenolico, difetti ossidativi, gusto di tappo;
- Alterazioni: Casse ferrica, rameosa, proteica, ossidasica;
- Malattie: fioretta, acescenza, spunto lattico, agrodolce, girato, amaro, filante.

3. Metodi generali di lavoro adottati				
	DURANTE LE ATTIVITÀ DI:			
	Riequilibrio	Recupero	Formazione	Note
Lavori di gruppo				
Lezioni frontali			X	
Ricerche			X	
Tesine				
Processi individualizzati		X	X	
Recupero				
Integrazione	X			
Altro				

4. Attività finalizzate alla integrazione del percorso formativo.			
Attività extracurricolari		[SI]	Attività di cantina presso la sede dell'Istituto
Viaggi di istruzione	[NO]		
Visite guidate		[SI]	Visite didattiche: cantine: Az. Vitivinicola "Bonavita"

5. Profilo sintetico della classe al termine del primo trimestre						
MATERIE	Minore di 5	5	6	7	8	9 – 10
Tecnologie agroalimentari	6	3	2	1	2	===

6. Strumenti utilizzati per la rilevazione dei dati						
Prove strutturate a risposta chiusa		[Si]:				periodiche
Prove strutturate a risposta aperta		[Si]:				periodiche
Prove tradizionali						
Prove pluridisciplinari		[No]:				

Interrogazioni orali		[Si]:				periodiche
Interventi dal banco e/o posto di lavoro		[Si]:		frequenti		
Compiti a casa		[Si]:		frequenti		

7.	Criteri di valutazione adottati: Vedi Parte Generale del documento
-----------	---

OSSERVAZIONI
<p>Dal punto di vista disciplinare, il comportamento della classe, è stato sostanzialmente corretto. Si segnala, per alcuni alunni un atteggiamento di modesto interesse per i contenuti disciplinari ed un numero di assenze significativo che ha influenzato la continuità nell'approccio alla materia.</p> <p>L'applicazione allo studio è stata continua e proficua solo per un numero molto limitato di studenti. Il corpo della classe si è limitato ad uno studio mirato ai momenti di verifica; alcuni alunni hanno evidenziato scarsissimo interesse e studio estremamente discontinuo, per alcuni di essi sono emerse anche significative lacune nelle discipline di base che hanno ulteriormente limitato il rendimento nei momenti di verifica.</p>

8.	Obiettivi conseguiti.						
	OBIETTIVI	I	M	S	D	B	O
CONOSCENZE	Conoscere le principali caratteristiche dell'industria enologica nazionale e regionale; le tecniche e le tecnologie maggiormente utilizzate e le tipologie di prodotto più diffuse.			X			
	Conoscere e comprendere i processi fisici, chimici e biochimici alla base del processo di trasformazione delle uve.		X				
COMPETENZE	Acquisire adeguato linguaggio tecnico			X			
	Riconoscere i processi di alterazione dei prodotti e saper intervenire per il loro contenimento			X			
	Apprendere ed applicare le principali analisi di laboratorio sui prodotti dell'industria enologica			X			

CAPACITA'	Saper intervenire in ogni fase dei processi di trasformazione con opportune correzioni e adattamenti del ciclo di produzione.			X		
	Saper individuare le scelte produttive in base alle caratteristiche del territorio e dei mercati		X			
	Saper progettare impianti di trasformazione per piccole e medie aziende			X		

ALLEGATO B GRIGLIE DI VALUTAZIONE

(Griglie redatte in sede di Dipartimento ed approvate nella seduta collegiale del 04/04/2019)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Indicatori previsti: generali (comuni a tutte le tipologie) e specifici per tipologia (A-B-C)

Voto compreso: tra 0 e 60 per gli indicatori generali e tra 0 e 40 per quelli specifici

Voto max della prova: 100/100 (da riportare a 20 con opportuna proporzione)

Sufficienza: 12/20

INDICATORI GENERALI (PUNTEGGIO MAX 60)

TESTO	1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Scarse	8	Max 20 punti
		Parziali	12	
	2. Coesione e coerenza testuale	Adeguate	16	
		Efficaci	20	
LINGUA	1. Ricchezza e padronanza lessicale	Scarse	8	Max 20 punti
		Parziali	12	
	2. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate	16	
		Complete	20	
CONTENUTO	1. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarse	8	Max 20 punti
		Parziali	12	
	2. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Adeguate	16	
		Presenti e corrette	20	

TIPOLOGIA A – INDICATORI SPECIFICI (PUNTEGGIO MAX 40)

A1	Rispetto vincoli posti nella consegna (lunghezza testo, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Scarso	4	Max 10 punti
		Parziale	6	
		Adeguito	8	
		Efficace	10	
A2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Scarsa	4	Max 10 punti
		Parziale	6	
		Adeguita	8	
		Completa	10	
A3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Scarsa	4	Max 10 punti
		Parzialmente presente	6	
		Adeguita	8	
		Completa	10	
A4	Interpretazione corretta e articolata del testo	Scarsa	4	Max 10 punti
		Parziale	6	
		Adeguita	8	
		Completa	10	

TIPOLOGIA B – INDICATORI SPECIFICI (PUNTEGGIO MAX 40)

B1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Confusa e poco puntuale	8	Max 20 punti
		Parzialmente efficace	12	
		Complessivamente puntuale	16	
		Efficace e puntuale	20	
B2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Scarsa e scorretta	4	Max 10 punti
		Parziale	6	
		Adeguate	8	
		Completa	10	
B3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Scarse	4	Max 10 punti
		Parzialmente presenti	6	
		Complessivamente presenti	8	
		Presenti	10	

TIPOLOGIA C – INDICATORI SPECIFICI (PUNTEGGIO MAX 40)

C1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo ed eventuale paragrafazione	Scarsa	4	Max 10 punti
		Parziale	6	
		Adeguate	8	
		Completa	10	
C2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Scarso	8	Max 20 punti
		Parziale	12	
		Complessivamente presente	16	
		Puntuale	20	
C3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarse	4	Max 10 punti
		Parzialmente presenti	6	
		Complessivamente presenti	8	
		Presenti	10	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	VOTO
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina.	Nessuna apparente conoscenza aderente al testo della prova	1	
	Conosce solo parzialmente gli argomenti con gravi lacune e/o errori	2	
	Evidenzia conoscenze accettabili sia nella disciplina che nell'individuare una semplice soluzione progettuale	3 - 4	
	Conosce gli argomenti in modo ampio e approfondito riuscendo a proporre soluzioni più idonee	5	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	Nessuna analisi e/o apparente assenza di comprensione delle problematiche proposte	1	
	Gravi errori e/o incompleta comprensione delle problematiche. Assenza di esplicite scelte progettuali	2 - 3	
	Parziale analisi senza sostanziali errori e comprensione sostanziale delle principali problematiche	4 - 5	
	Sa analizzare il problema esplicitando alcune ipotesi aggiuntive con giustificazione dell'ipotesi risolutiva	6 - 7	
	Sa analizzare il problema esplicitando le ipotesi aggiuntive con giustificazione dell'ipotesi risolutiva a confronto con altre possibili proposte	8	
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici e/o tecnico grafici prodotti.	Nessuna proposta risolutiva o proposta incoerente	1	
	Presenza di gravi errori nella risoluzione e incompleta la redazione degli elaborati tecnico grafici richiesti	2	
	Risolve parzialmente la prova senza sostanziali errori, sufficiente la redazione degli elaborati tecnico grafici richiesti	3	
	Risolve la prova in modo ampio e approfondito; sviluppo completo degli elaborati tecnico grafici richiesti con integrazioni personali	4	
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Linguaggio tecnico impreciso, carenze nell'illustrare la soluzione	1	
	Linguaggio tecnico essenziale, sintetizza in modo accettabile	2	
	Linguaggio tecnico appropriato, sintetizza in modo chiaro i dati e le procedure	3	

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LA IL COLLOQUIO ORALE

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____

INDICATORI	DESCRITTORI				Punti
Rielaborazione dei contenuti a partire dai materiali proposti dalla commissione	Conoscenza carente, assenza di rielaborazione.	Conoscenze essenziali, non del tutto pertinenti al nodo concettuale proposto.	Conoscenze documentate e collegate al proprio .	Conoscenze approfondite e rielaborazione critica e personale.	
	Punti 1	Punti 2	Punti 3	Punti 4	
Gestione del colloquio pluridisciplinare (comprensivo dei percorsi di Cittadinanza e Costituzione)	Collegamenti limitati.	Collegamenti non sempre pertinenti.	Collegamenti nella maggior parte dei casi pertinenti.	Molti collegamenti approfonditi e significativi.	
	Punti 1	Punti 2	Punti 3	Punti 4	
Riflessione critica sulle esperienze acquisite nei percorsi di potenziamento per le competenze trasversali e l'orientamento	Descrizione appena accettabile delle proprie esperienze, ma riflessione critica stentata.	Descrizione delle proprie esperienze con qualche accenno critico.	Analisi critica delle proprie esperienze.	Analisi approfondita delle proprie esperienze che evidenzia uno spirito critico.	
	Punti 1	Punti 2	Punti 3	Punti 4	
Gestione dell'interazione	Gestione incerta del colloquio. Utilizzo di un linguaggio semplice e scarno e talvolta scorretto.	Gestione del colloquio con scarsa padronanza e con alcune incertezze. Utilizzo di un linguaggio essenziale.	Gestione autonoma del colloquio. Utilizzo di un linguaggio corretto.	Gestione disinvolta del colloquio. Utilizzo di un linguaggio ricco e accurato.	
	Punti 1	Punti 2	Punti 3	Punti 4	
Discussione delle prove scritte	Mancati riconoscimento e comprensione degli errori.	Riconoscimento e comprensione guidati degli errori.	Riconoscimento e comprensione degli errori.	Riconoscimento e comprensione degli errori e individuazione di soluzione corretta.	
	Punti 1	Punti 2	Punti 3	Punti 4	

