



*Ministero dell'Istruzione*

**ISTITUTO OMNICOMPRESIVO DI ALANNO (PE)**

*Scuola dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di Primo Grado,*

*Istituto Tecnico Tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria*

*Istituto Professionale - Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale*

Sede legale: Via XX Settembre, 1 - **ALANNO (PE)** Tel.085/8573102 - 085/8573000

C.F. 80014910683 – C. M. PEIC81200E [www.omnicomprensivoalanno.edu.it](http://www.omnicomprensivoalanno.edu.it)

E-mail: [peic81200e@pec.istruzione.it](mailto:peic81200e@pec.istruzione.it) [peic81200e@istruzione.it](mailto:peic81200e@istruzione.it)

## **Istituto Tecnico Agrario "P. Cuppari" Alanno**



**ANNO SCOLASTICO 2020-2021**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

relativo all'azione didattica ed educativa realizzata nell'ultimo anno di corso

**CLASSE ARTICOLATA 5<sup>A</sup> SEZ. A (PT-VE)**

Indirizzo: PRODUZIONI VEGETALI/ VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Alanno, 15 maggio 2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

## SOMMARIO DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>1. Situazione della classe</b> .....	<b>3</b>
1.1. Presentazione della classe.....	4
1.2. Prospetto di evoluzione della classe .....	5
1.3. Presenza di alunni con DSA o BES: .....	5
1.4. Piani Didattici Personalizzati (riservato per la commissione):.....	5
1.5. Elenco candidati .....	6
1.6. Docenti del Consiglio di Classe .....	7
1.7. Interazione tra le componenti del Consiglio di Classe.....	8
1.8. Ampliamento dell'Offerta Formativa .....	8
1.9. Supporti utilizzati nell'attività didattica .....	10
<b>2. Contenuti e metodi</b> .....	<b>11</b>
2.1. Metodologie didattiche.....	11
2.2. Didattica a distanza (attivata in seguito al D.P.C.M. 04/03/2020) .....	12
2.3. Indicazioni necessarie allo SVOLGIMENTO della PROVA ORALE secondo quanto richiesto nell'ORDINANZA MINISTERIALE: .....	13
2.4. Percorsi di Ed. Civica e multidisciplinari .....	22
<b>3. Strumenti di valutazione adottati</b> .....	<b>23</b>
3.1. Criteri e strumenti e numero di verifiche e valutazioni e nei periodi scolastici .....	23
3.2. Indicatori di: .....	24
3.3. Comportamento.....	24
3.4. Interventi di recupero e approfondimento durante l'anno scolastico, CLIL e potenziamento/affiancamento .....	28
3.4.1. PIA.....	28
3.4.2. PAI.....	28
3.4.3. <i>Potenziamento Matematica</i> .....	28
3.4.4. <i>MODULO CLIL – INDIRIZZO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI</i> .....	29
3.4.5. <i>MODULO CLIL – INDIRIZZO VITICOLTURA ED ENOLOGIA</i> .....	31
<b>4. Obiettivi raggiunti</b> .....	<b>34</b>
4.1. Peculiarità dell'indirizzo (PECUP) .....	34
4.2. Il Consiglio di Classe nel suo progetto didattico-formativo si è proposto di perseguire i seguenti obiettivi: .....	39
<b>5. SCHEDE DOCENTI</b> .....	<b>42</b>
5.1. Indirizzo comune .....	42
5.2. INDIRIZZO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI .....	57
5.3. INDIRIZZO VITICOLTURA E ENOLOGIA.....	74
<b>6. GRIGLIA DI VALUTAZIONE</b> .....	<b>91</b>

## 1. SITUAZIONE DELLA CLASSE

Coordinatori: prof.ssa Marta Di Tommaso per l'indirizzo di Produzioni e Trasformazioni e prof. Di Benigno Fernando per l'indirizzo di Viticoltura ed Enologia.

La classe articolata è costituita da due differenti percorsi di studio: Produzioni e Trasformazioni (di seguito denominato PT) e Viticoltura ed Enologia (di seguito denominato VE) ed è composta complessivamente da 25 alunni di cui 12 in PT (9 ragazzi e 3 ragazze), e 13 in VE (10 ragazzi e 3 ragazze). Nel gruppo PT sono presenti 2 alunni certificati DSA e un BES per i quali sono stati predisposti i relativi PDP. La classe segue insieme le discipline in comune quali inglese, educazione fisica e religione, mentre si separa in due gruppi con le restanti materie.

Per quanto riguarda l'andamento didattico, i due gruppi classe, dall'inizio di questo anno scolastico sono apparsi piuttosto omogenei, presentando livelli di profitto più che sufficienti che si sono evoluti nel corso dell'anno. Per diversi alunni si sono anche registrati miglioramenti in diverse discipline. Si rivela, inoltre, in chiusura di anno, un buon grado di maturità ed autonomia nella gestione degli impegni e dei carichi di lavoro da parte di una decina di ragazzi che hanno saputo mantenere buoni livelli di attenzione, partecipazione e profitto.

Gli interessi personali, i tempi di assimilazione dei contenuti, la metodologia di studio adottata, l'applicazione e l'impegno diversificano i risultati raggiunti in termini di conoscenze e competenze. La situazione allo stato attuale è dunque la seguente: mediamente cinque/sei eccellenze confermate in quasi tutte le discipline e legate anche ad un processo di maturazione congruo con l'età anagrafica; un gruppo di sei/sette studenti che hanno ottenuto risultati mediamente buoni nello studio delle discipline, ma che hanno comunque dimostrato sempre una maturità adeguata al naturale processo di crescita; gli altri studenti hanno conseguito risultati appena sufficienti, per impegno discontinuo e superficiale.

Il metodo di studio e le capacità elaborative possono dirsi efficaci per alcuni discenti che hanno mostrato una rielaborazione a casa costante e costruttiva. La maggioranza della classe ha evidenziato un metodo disorganico; inoltre, sono emerse alcune lacune dal punto di vista lessicale e l'acquisizione di un linguaggio specifico risulta spesso poco adeguata al contesto comunicativo. La maggior parte degli studenti riesce ad organizzare un discorso finalizzandolo ad uno scopo ed inserendolo in un contesto nell'ambito di una discussione e affrontando situazioni problematiche. Gli altri trovano difficoltà linguistiche, di esposizione, di comprensione e di applicazione dei contenuti studiati.

Durante l'anno, ma anche negli anni precedenti, i docenti hanno cercato di potenziare la motivazione e l'interesse come stimoli per un apprendimento attivo e partecipato. A causa della situazione emergenziale causata dal Covid-19, sono stati attivati interventi di recupero allo scopo di permettere ad alcuni alunni di colmare lacune, anche pregresse, nelle diverse materie. Per alcuni, tuttavia, la condizione di partenza, la superficiale partecipazione sia in classe che in DAD, l'impegno domestico discontinuo e le diverse assenze non hanno favorito la costruttiva progressione nel lavoro didattico.

Per quanto concerne l'area comportamentale, è possibile affermare che la maggior parte degli alunni è stata sempre rispettosa delle regole scolastiche e si è mostrata sempre corretta. All'interno dell'aula scolastica ed in DDI, il comportamento della classe è stato sostanzialmente adeguato.

L'esperienza di PCTO (ex. Alternanza scuola lavoro) ha visto gli alunni della classe impegnati in varie attività tra cui orientamento in uscita e partecipazione a webinar specifici. Altre attività (visite aziendali, stage presso aziende) sono state sospese a causa dell'emergenza pandemica. In conclusione, in seguito alle molteplici e numerose attività di recupero e supporto allo studio

attuata dal Consiglio di Classe anche negli anni scolastici precedenti il livello generale della classe risulta discreto.

### 1.1. Presentazione della classe

Alcuni alunni provengono dal Comune sede dell'istituto, altri da paesi limitrofi raggiungibili con un quotidiano pendolarismo, altri ancora sono convittori presso la struttura della scuola.

L'attuale composizione della classe è il risultato dei diversi cambiamenti intervenuti negli anni rispetto alla situazione originaria.

L'attuale classe V A è il risultato della fusione di alunni provenienti da tre diverse classi seconde dell'A.S. 2017/2018, quando gli alunni del biennio sono stati chiamati a scegliere l'indirizzo del triennio. Gli alunni iscritti al terzo anno (A.S. 2018/19) dell'indirizzo di "Produzioni e trasformazioni" (PT) erano 13. In giugno, sono stati ammessi al quarto anno del corso di Produzioni e Trasformazioni (A.S. 2018/19) 9 alunni; 4 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio con debito formativo da tre a 4 discipline, allo scrutinio di agosto un alunno non è stato ammesso alla classe successiva, uno ha chiesto trasferimento in altra scuola mentre gli altri hanno continuato il loro percorso con la classe.

Gli alunni ammessi alla classe V A-PT sono stati 9 con valutazione sufficiente in tutte le discipline; 3 gli ammessi con debito formativo (PAI) con una disciplina.

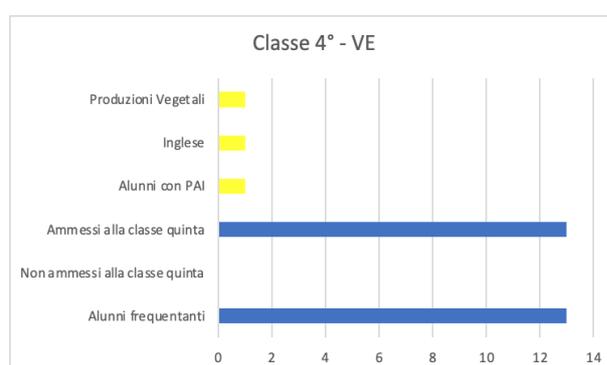
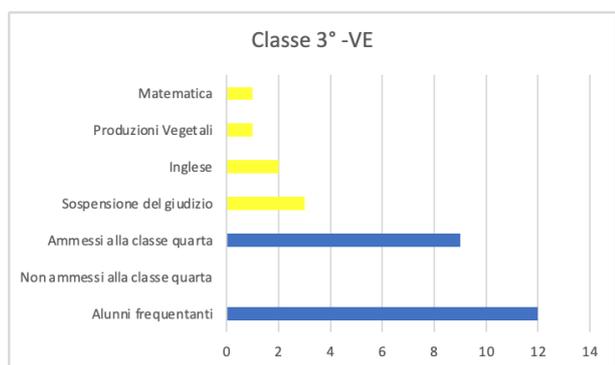
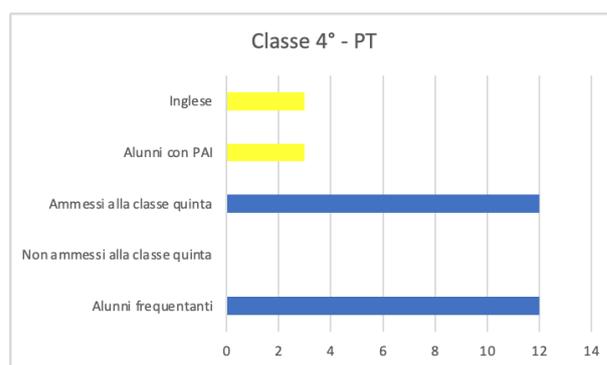
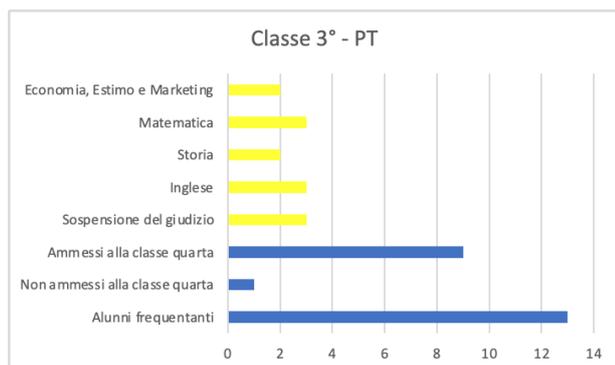
Da un'analisi degli scrutini relativi agli anni del secondo biennio, si evince che la classe è piuttosto debole in alcune discipline (matematica e inglese su tutte), ma anche in economia ed estimo, dove si è avuta continuità didattica (dal 3° al 4° anno) e il livello medio del profitto relativamente alle conoscenze ed alle competenze è medio.

Per quanto riguarda il corso di "Viticoltura ed Enologia", gli alunni iscritti al terzo anno (A.S. 2018/19) erano 12. In giugno, sono stati ammessi al quarto anno del corso di Produzioni e Trasformazioni (A.S. 2018/19) 9 alunni; 3 alunni hanno avuto la sospensione del giudizio con debito formativo da una a tre discipline, allo scrutinio di agosto gli alunni sono stati tutti ammessi alla classe successiva. Gli alunni ammessi alla classe V A-VE sono stati 12 con valutazione sufficiente in tutte le discipline; 1 gli ammessi con debito formativo (PAI) con due discipline.

Per una lettura più precisa dei livelli di profitto della classe nelle specifiche discipline si rimanda all'allegato n.1 di questo documento.

Da un'analisi degli scrutini relativi agli anni del secondo biennio, si evince che la classe è piuttosto debole in alcune discipline (inglese e produzioni vegetali), ma anche in matematica.

Nei grafici che seguono, invece, sono riassunti gli esiti degli scrutini di giugno relativi al 3° e al 4° anno sia di PT che di VE. In giallo è evidenziato il numero di alunni che hanno avuto la sospensione del giudizio/PAI e immediatamente sopra, il numero delle insufficienze riportate nelle discipline per cui si è data l'insufficienza.



## 1.2. Prospetto di evoluzione della classe

INDIRIZZO: PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI								
CLASSE	ISCRITTI	PROMOSSI	PROMOSSI CON DEBITO	PAI	NON PROMOSSI	RITIRATI	TRASFERITI	NOTE
3°	13	9	4	/	1	/	1	/
4°	12	12	/	3	/	/	/	/
5°	12	/	/	/	/	/	/	/
INDIRIZZO: VITICOLTURA E ENOLOGIA								
CLASSE	ISCRITTI	PROMOSSI	PROMOSSI CON DEBITO	PAI	NON PROMOSSI	RITIRATI	TRASFERITI	NOTE
3°	12	9	3		/	/	/	
4°	13	13	/	1	/	/	/	AGGIUNTO UN RIPETENTE
5°	13	/	/	/	/	/	/	

## 1.3. Presenza di alunni con DSA o BES:

Nella classe di Produzioni e Trasformazioni vi sono 2 alunni DSA e 1 BES.

## 1.4. Piani Didattici Personalizzati (riservato per la commissione):

Nell'allegato riservato alla Commissione esaminatrice sono contenuti i PDP.

## 1.5. Elenco candidati

N° candidati - Produzioni e Trasformazioni	Candidato/a
1	L'elenco dei candidati verrà fornito al Presidente della Commissione d'esame all'atto dell'insediamento.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

N° candidati - Viticoltura ed Enologia	Candidato/a
1	L'elenco dei candidati verrà fornito al Presidente della Commissione d'esame all'atto dell'insediamento.
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	

## 1.6. Docenti del Consiglio di Classe

Cognome e nome del docente	Disciplina/e insegnata/e	Continuità didattica in PT		
		3° anno	4° anno	5° anno
ANTINUCCI NADIA	Lingua straniera: Inglese			X
DI TOMMASO MARTA	Es. Produzioni Vegetali; Es. Biotecnologie Agr.	X	X	X
DI NARDO CORRADO	Produzioni Vegetali;		X	X
DI BENIGNO FERNANDO	Gestione dell'Ambiente e del Territorio		X	X
PIATTELLI MARIA	Trasformazione dei Prodotti			X
DELL'OSTE ANTONIO	Es. Trasformazione dei Prodotti	X	X	X
PENNELLI MASSIMILIANO	Produzioni Animali	X	X	X
ANTONUCCI CORRADO	Matematica	X	X	X
ARDUINI TEODOLINDO	Lingua e letteratura It., Storia Cittad. Cost.	X	X	X
FRANCESCHILLI GUENDALINA	Biotecnologie Agrarie		X	X
OGNIBENE ENZO	Es. Economia Estimo Marketing e Legislazione		X	X
CHIAVAROLI ALESSIO	Scienze motorie			X
PIZZICO MAURO	Economia Estimo Marketing e Legislazione	X	X	X
STAFFOLANI PIERO	Es. Gestione dell'Ambiente e del Territorio	X	X	X
ROSSI FRANCESCA	Religione	X	X	X
DONATANGELO LUCA	Potenziamento			X

Cognome e nome del docente	Disciplina/e insegnata/e	Continuità didattica in VE		
		3° anno	4° anno	5° anno
ANTINUCCI NADIA	Lingua straniera: Inglese			X
DI TOMMASO MARTA	Es. Produzioni Vegetali - PT; Es. Biotecnologie Agr. - PT	X	X	
DI NARDO CORRADO	Gestione dell'Ambiente e del Territorio			X
DI BENIGNO FERNANDO	Viticultura ed Enologia	X	X	X
DELL'OSTE ANTONIO	Es. Enologia	X	X	X
PENNELLI MASSIMILIANO	Produzioni Animali	X	X	X
ANTONUCCI CORRADO	Matematica	X	X	X
ARDUINI TEODOLINDO	Lingua e letteratura It., Storia Cittad. Cost.	X	X	X
FRANCESCHILLI GUENDALINA	Biotecnologie Agrarie- PT		X	
OGNIBENE ENZO	Es. Gestione dell'Ambiente e del Territorio		X	X
CHIAVAROLI ALESSIO	Scienze motorie			X
PIZZICO MAURO	Economia Estimo Marketing e Legislazione	X	X	X
STAFFOLANI PIERO	Es. Economia Estimo Marketing e Legislazione	X	X	X
ROSSI FRANCESCA	Religione	X	X	X
DONATANGELO LUCA	Potenziamento			X
CIVITARESE CARLO	Enologia			X

## 1.7. Interazione tra le componenti del Consiglio di Classe

I componenti del Consiglio hanno interagito attivamente tra loro, i rapporti scuola-famiglia sono da considerarsi nella norma, con una progressiva riduzione delle presenze dei genitori nell'arco degli ultimi anni. I ricevimenti periodici hanno visto una partecipazione discreta dei genitori per cui, insieme alle tempestive comunicazioni scolastiche, si può affermare che la collaborazione tra le istituzioni formative, scuola e famiglia, è stata quasi sempre soddisfacente.

Le relazioni di socializzazione all'interno del gruppo-classe sono risultate proficue e costruttive. I rapporti con gli insegnanti sono stati abbastanza collaborativi sia nelle varie iniziative della scuola, sia nella solidarietà dimostrata ai fini della complessa organizzazione della didattica a distanza durante la fase dell'emergenza sanitaria. Gli alunni hanno sempre partecipato attivamente alle iniziative della scuola, sia di carattere culturale che professionale, quali convegni, esercitazioni pratiche organizzate, accogliendo le sollecitazioni esterne nella convinzione che ogni occasione sia motivo di crescita e arricchimento personale. Infine, negli ultimi tre anni, gli alunni hanno partecipato alle attività di PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro) raggiungendo un consistente numero di ore. Alcuni ragazzi hanno svolto anche attività di PCTO all'estero. Le attività seguite in questo ultimo anno sono riassunte in una sezione successiva di questo documento.

## 1.8. Ampliamento dell'Offerta Formativa

	<b>5A - PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI</b>	<b>LUOGO</b>	<b>DURATA</b>
Partecipazione a webinar, convegni, ed altre esperienze PCTO	Incontro con SDF Group (SAME) di Treviglio (BG)	Videoconferenza	2 ore
	Camera di commercio: le opportunità di mobilità internazionale	Videoconferenza	1 ora e 30 min
	Webinar Agia-Eima le macchine agricole che vorrei, studenti in co-progettazione	Videoconferenza	1 ora
	La rete ai tempi del virus - cyber bullismo	Videoconferenza	1 ora
	Webinar giornata mondiale del suolo: IL SUOLO VIVO	Videoconferenza	2 ore
	Webinar le produzioni agroalimentari nel biologico	Videoconferenza	2 ore

	Webinar Kyoto Club La PAC per l'ambiente, il cambiamento climatico e la protezione del suolo.	Videoconferenza	4 ore
Orientamento	Incontro per la "rielaborazione dei PCTO" con ANPAL	In videoconferenza tre appuntamenti	3 ore
	Incontro con l'ITS Agroalimentare Teramo e con l'Istituto Agrario Di Poppa-Rozzi - sesto anno, enologia.	Videoconferenza	2 ore
	GI-ON TRACK - "Scendi in pista con Gi Group. Metti in moto le skills necessarie ad affrontare il mondo del lavoro!"	Videoconferenza	2 ore
	"Fare rete, fare goal" - Randstad, sviluppo delle competenze trasversali	Videoconferenza	10 ore

	<b>5A – VITICOLTURA ED ENOLOGIA</b>	<b>LUOGO</b>	<b>DURATA</b>
	Esperienza in aziende vitivinicole presenti sul territorio	Aziende esterne	80 ore
Partecipazione a webinar, convegni, ed altre esperienze PCTO	Incontro con SDF Group (SAME) di Treviglio (BG)	Videoconferenza	2 ore
	Camera di commercio: le opportunità di mobilità internazionale	Videoconferenza	1 ora e 30 min
	Webinar Agia-Eima le macchine agricole che vorrei, studenti in co-progettazione	Videoconferenza	1 ora
	La rete ai tempi del virus - cyber bullismo	Videoconferenza	1 ora

	Webinar giornata mondiale del suolo: IL SUOLO VIVO	Videoconferenza	2 ore
	Webinar le produzioni agroalimentari nel biologico	Videoconferenza	2 ore
	Webinar Kyoto Club La PAC per l'ambiente, il cambiamento climatico e la protezione del suolo.	Videoconferenza	4 ore
Orientamento	Incontro "rielaborazione dei PCTO" con ANPAL	In videoconferenza tre appuntamenti	3 ore
	Incontro con l'ITS Agroalimentare Teramo e con l'Istituto Agrario Di Poppa-Rozzi - sesto anno, enologia.	Videoconferenza	2 ore
	GI-ON TRACK - "Scendi in pista con Gi Group. Metti in moto le skills necessarie ad affrontare il mondo del lavoro!"	Videoconferenza	2 ore
	"Fare rete, fare goal" - Randstad, sviluppo delle competenze trasversali	Videoconferenza, 5 appuntamenti	10 ore

### 1.9. Supporti utilizzati nell'attività didattica

Durante tutto il percorso scolastico della classe in oggetto sono state messe in pratica, per le attività didattiche in presenza, tutte le risorse tecniche della scuola. Tutti i laboratori sono stati utilizzati in maniera sistematica da tutte le discipline. Durante le attività a distanza sono stati utilizzati supporti informatici, classi virtuali (Edmodo e Classroom) e applicazioni per videoconferenze (Zoom e successivamente Meet di G-Suite).

## 2. CONTENUTI E METODI

### 2.1. Metodologie didattiche

Pur nelle diversità necessariamente connesse con le specificità disciplinari e con le professionalità dei Docenti, il Consiglio di Classe si è attenuto ai seguenti criteri metodologici che, come indicato dai documenti della Riforma, si sono basati principalmente sull'operatività degli allievi (didattiche laboratoriali), utilizzando i seguenti strumenti, sussidi, spazi.

Modalità	INGLESE	ITALIANO	STORIA CITT. E COST.	MATEMATICA	ECONOMIA, ESTIMO, MARKET. E LEG.	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	PRODUZIONI ANIMALI	PRODUZIONI VEGETALI	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL SCIENZE MOTORIE	BIOTECNOLOGIE AGRARIE	ENOLOGIA	VITICOLTURA	RELIGIONE
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Problem solving				X	X		X	X				X	
Metodo induttivo	X			X			X		X				
Lavoro di gruppo	X						X		X	X		X	X
Colloquio		X	X	X			X	X	X		X	X	
Simulazioni					X		X		X	X	X	X	
Laboratorio					X	X		X		X	X	X	

Metodo deduttivo		X	X	X			X	X	X		X	X		X
Flipped C.											X			

## 2.2. Didattica a distanza (attivata in seguito al D.P.C.M. 04/03/2020)

Com'è noto, dall'anno scolastico precedente, l'attività didattica ordinaria è stata repentinamente interrotta dal D.P.C.M. del 4 marzo 2020 a causa dell'emergenza sanitaria legata al COVID 19. Pertanto, i docenti hanno rapidamente predisposto strumenti per una didattica alternativa, quali le classi virtuali sulla piattaforma EDMODO e le video-lezioni su ZOOM, avviando già a partire dal 16 marzo 2020 un orario di video-lezioni composto da quattro lezioni quotidiane per cinque giorni settimanali. Dopo una prima fase sperimentale, documentata anche sulla BACHECA del Registro elettronico ARGO, la didattica a distanza è stata potenziata, dando vita a decorrere dal 15 aprile 2020 ad un orario più articolato, le cui attività sono state regolarmente registrate su Argo. La classe 4A 19/20 ha quindi svolto una parte dell'anno in DAD. Nell'anno scolastico 2020/2021 nel perdurare dell'emergenza pandemica, la classe ha seguito le lezioni sia in DDI (attraverso l'uso della G-Suite: Classroom, Meet) che in presenza, a rotazione, mentre nell'ultima parte dell'anno scolastico (aprile) è rientrata stabilmente a scuola.

La classe V A in DDI ha seguito il seguente orario delle lezioni (videolezioni):

- dal lunedì al venerdì: 8:10 – 9:00, 9:10 – 10:00, 10:15 – 11:00, 11:10 - 12:00, 12:15 – 13:00, 13:00 – 13:40.
  - sabato 8:30 – 11:30
- Per un totale di ore settimanali: 32.

Giornalmente, dunque, e secondo una modalità che ha previsto anche una rotazione tra le discipline, gli studenti hanno seguito 4 lezioni sincrone in videoconferenza e 1-2 lezioni asincrone a schermo oscurato e audio chiuso, con attività miste (sincrone/asincrone) a discrezione del docente della lezione in corso.

In merito alla didattica a distanza adottata nel nostro Istituto, si allega un sunto della Delibera del Collegio dei docenti Il ciclo n. 42 del 29-10-2020:

- Attivazione, per tutta la durata della sospensione delle attività didattiche, della didattica a distanza in videolezioni pianificate.

- Rimodulazioni degli obiettivi formativi. Uso di piattaforme digitali e supporti multimediali per le materie scientifiche di indirizzo.

- Per gli alunni DSA e per i BES non certificati, sono garantiti gli strumenti compensativi e dispensativi (sintesi vocali, mappe concettuali, schemi)

- Gli strumenti utilizzati dai docenti per le attività di insegnamento-apprendimento sono stati quelli contenuti nelle circolari n. 277 del 12 marzo 2020 (Formalizzazione autorizzazione uso

piattaforme e-learning, informativa e autorizzazione) e n. 276 del 10 marzo 2020 (Attività didattiche a distanza).

- Strumenti utilizzati dai docenti:

- bacheca di Argo;
- whatsapp per comunicazioni varie ed immediate, di tipo organizzativo o per contatti diretti con alunni BES o che necessitano di contatti veloci ed immediati con i propri docenti;
- G-Suite (meet, classroom, g-mail)
- Il registro Argo è stato utilizzato per annotare le comunicazioni, le attività didattiche espletate e i compiti assegnati.

I docenti hanno condiviso per mezzo delle piattaforme esplicitate i seguenti materiali:

- file di testo, pdf, immagini;
- video o link a video;
- test, quiz, compiti su classroom;
- link siti di interesse;
- ogni altro materiale che si è ritenuto utile ai fini dell'implementazione delle attività didattiche.
- Per quanto concerne gli strumenti e le modalità di valutazione ci si è attenuto a quanto contenuto nelle progettazioni dei docenti, privilegiando le prove strutturate (es. vero/falso, scelta multipla, corrispondenze, completamento), i compiti a tempo,
- prove semistrutturate (es. domande strutturate, saggi brevi, prove orali) e
- Prove per competenza.

### 2.3. Indicazioni necessarie allo SVOLGIMENTO della PROVA ORALE secondo quanto richiesto nell'ORDINANZA MINISTERIALE:

a) Il Consiglio di Classe ha somministrato per l'Esame di Stato un quesito con una base comune per tutti gli studenti ma che si è diversificato per variabili interne al testo che hanno reso l'elaborato unico per ogni candidato, sia interno che esterno ai sensi dell'art. 18, comma1, lett. a) dell'Ordinanza Ministeriale "Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/2021".

#### **Discipline oggetto dell'elaborato per il corso di Produzioni e Trasformazioni:**

- Produzioni Vegetali
- Trasformazione dei Prodotti

#### **Discipline oggetto dell'elaborato per il corso di Viticoltura ed Enologia:**

- Viticoltura
- Enologia

Di seguito si elencano gli argomenti assegnati a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato:

COGNOME E NOME	ARGOMENTO ASSEGNATO - indirizzo PT
1	Il candidato, dopo aver fatto un'introduzione generale sulla Vite, descriva in maniera esaustiva una varietà di uva autoctona a bacca rossa e poi approfondisca gli aspetti chimici e microbiologici delle fermentazioni che si possono sviluppare dall'ammestamento al prodotto finito.
2	Il candidato, dopo aver fatto un'introduzione generale sulla Vite, descriva in maniera esaustiva una varietà di uva autoctona a bacca bianca e poi approfondisca gli aspetti chimici e microbiologici delle fermentazioni che si possono sviluppare dall'ammestamento al prodotto finito.
3	Il candidato, dopo aver fatto un'introduzione generale sulla Vite, descriva in maniera esaustiva il ciclo annuale della vite in tutte le sue fasi fondamentali, imposti e descriva una forma di allevamento meccanizzabile a propria scelta. In seguito, espliciti tutti i processi stabilizzanti da operare sul vino al fine di ottenere un prodotto di qualità.
4	Il candidato, dopo aver fatto un'introduzione generale sulla Vite, illustri le fasi peculiari per la scelta del clone giusto per il proprio vigneto per ottenere un ottimo vino rosso da invecchiamento. In seguito, espliciti il ruolo fondamentale del legno nei processi di fermentazione ed affinamento.
5	Il candidato, dopo aver fatto un'introduzione generale sulla Vite, illustri in maniera dettagliata il processo di spumantizzazione con particolare riferimento ai metodi utilizzati per la produzione di spumanti naturali ed artificiali a partire da un vitigno di pregio a propria scelta descrivendone terroire, fisiologia e forma di allevamento.
6	Il candidato, dopo aver fatto un'introduzione generale sulla Vite, illustri le principali alterazioni dei vini descrivendone le cause. Descriva successivamente i vari processi di stabilizzazione del vino al fine di evitare le alterazioni più comuni dopo aver presentato esaustivamente un vitigno autoctono a propria scelta e la sua forma di allevamento.
7	Il candidato, dopo aver fatto un'introduzione generale sulla Vite, illustri: il ruolo del clone in viticoltura ed in enologia, il suo ottenimento ed i risvolti sull' enologia e nei processi fermentativi. Nella presentazione si focalizzi poi in particolar modo sulle differenze fra fermentazione spontanea e gestita.
8	Il candidato, dopo aver fatto un'introduzione generale sull'Olivo, illustri la gestione dell'oliveto focalizzandosi su una forma di allevamento a propria scelta. Successivamente passi a trattare i sottoprodotti derivanti dalla molitura delle olive e le modalità di smaltimento più utilizzate facendo riferimento anche alle normative vigenti.
9	Il candidato, dopo aver fatto un'introduzione generale sull'Olivo, ne descriva le origini, la gestione dell'oliveto. Tratti successivamente i principali metodi di estrazione dell'olio focalizzandosi in particolar modo sul metodo a due vie e sui relativi aspetti positivi e negativi.
10	La forma di allevamento dell'Olivo è cambiata notevolmente nel tempo. Il candidato, dopo aver fatto un'introduzione generale sull'Olivo, descriva il vaso policonico applicato ad una cultivar autoctona a propria scelta che ha precedentemente illustrato per ottenere un olio EVO eccellente. Descriva successivamente la composizione generale dell'olio d'oliva, le sue peculiarità ed i parametri chimico-fisici necessari per la classificazione dello stesso.
11	La potatura dell'Olivo è fondamentale ai fini di una buona e costante produzione. Il candidato, dopo aver fatto un'introduzione generale sull'Olivo, chiarisca quanto affermato sopra illustrando anche una tecnica di potatura tipica del nostro territorio. Successivamente illustri il metodo tradizionale di estrazione dell'olio d'oliva e tutte le sue peculiarità positive e negative dell'olio ottenibile.
12	Il candidato, dopo aver fatto un'introduzione generale sull'Olivo, illustri le sue fasi fenologiche facendo una riflessione sul grado di maturazione delle olive e sul prodotto che se ne ottiene. Descriva la composizione chimica dell'olio d'oliva ed i parametri per la sua classificazione in base alla normativa di riferimento, illustrando in maniera esaustiva i difetti dell'olio d'oliva, le cause ed i metodi di risanamento o di prevenzione.
COGNOME E NOME	ARGOMENTO ASSEGNATO - indirizzo VE
1	Il candidato descriva tutte le fasi dall'impianto alla corretta gestione di un vigneto e le operazioni di cantina per l'ottenimento di un vino BAROLO DOCG tenendo conto delle informazioni contenute nel disciplinare di riferimento. Nell'elaborato si ponga particolare attenzione alle scelte del portainnesto, del clone, della forma di allevamento, del regime agricolo (Integrato, Biologico o Biodinamico) e dei criteri di potatura, concimazione e gestione del suolo e delle fitopatologie motivandole e contestualizzandole ad un areale come indicato nel disciplinare di produzione. Inoltre nel descrivere le operazioni di cantina vanno messe in rilievo, oltre alle singole operazioni, la scelta delle macchine e le operazioni analitiche per la correzione del mosto/vino.

	<p>Il candidato dovrà evidenziare le peculiarità agronomiche, tecniche e organolettiche che caratterizzano l'unicità del vino preso in esame.</p>
2	<p>Il candidato descriva tutte le fasi dall'impianto alla corretta gestione di un vigneto e le operazioni di cantina per l'ottenimento di un vino PRIMITIVO IGT TERRE DI CHIETI tenendo conto delle informazioni contenute nel disciplinare di riferimento. Nell'elaborato si ponga particolare attenzione alle scelte del portainnesto, del clone, della forma di allevamento, del regime agricolo (Integrato, Biologico o Biodinamico) e dei criteri di potatura, concimazione e gestione del suolo e delle fitopatologie motivandole e contestualizzandole ad un areale come indicato nel disciplinare di produzione. Inoltre nel descrivere le operazioni di cantina vanno messe in rilievo, oltre alle singole operazioni, la scelta delle macchine e le operazioni analitiche per la correzione del mosto/vino.</p> <p>Il candidato dovrà evidenziare le peculiarità agronomiche, tecniche e organolettiche che caratterizzano l'unicità del vino preso in esame.</p>
3	<p>Il candidato descriva tutte le fasi dall'impianto alla corretta gestione di un vigneto e le operazioni di cantina per l'ottenimento di un vino CERASUOLO D'ABRUZZO DOC tenendo conto delle informazioni contenute nel disciplinare di riferimento. Nell'elaborato si ponga particolare attenzione alle scelte del portainnesto, del clone, della forma di allevamento, del regime agricolo (Integrato, Biologico o Biodinamico) e dei criteri di potatura, concimazione e gestione del suolo e delle fitopatologie motivandole e contestualizzandole ad un areale come indicato nel disciplinare di produzione. Inoltre nel descrivere le operazioni di cantina vanno messe in rilievo, oltre alle singole operazioni, la scelta delle macchine e le operazioni analitiche per la correzione del mosto/vino.</p> <p>Il candidato dovrà evidenziare le peculiarità agronomiche, tecniche e organolettiche che caratterizzano l'unicità del vino preso in esame.</p>
4	<p>Il candidato descriva tutte le fasi dall'impianto alla corretta gestione di un vigneto e le operazioni di cantina per l'ottenimento di un vino CHIANTI DOC tenendo conto delle informazioni contenute nel disciplinare di riferimento. Nell'elaborato si ponga particolare attenzione alle scelte del portainnesto, del clone, della forma di allevamento, del regime agricolo (Integrato, Biologico o Biodinamico) e dei criteri di potatura, concimazione e gestione del suolo e delle fitopatologie motivandole e contestualizzandole ad un areale come indicato nel disciplinare di produzione. Inoltre nel descrivere le operazioni di cantina vanno messe in rilievo, oltre alle singole operazioni, la scelta delle macchine e le operazioni analitiche per la correzione del mosto/vino. Il candidato dovrà evidenziare le peculiarità agronomiche, tecniche e organolettiche che caratterizzano l'unicità del vino preso in esame.</p>
5	<p>Il candidato descriva tutte le fasi dall'impianto alla corretta gestione di un vigneto e le operazioni di cantina per l'ottenimento di un vino FRANCIACORTA DOCG tenendo conto delle informazioni contenute nel disciplinare di riferimento. Nell'elaborato si ponga particolare attenzione alle scelte del portainnesto, del clone, della forma di allevamento, del regime agricolo (Integrato, Biologico o Biodinamico) e dei criteri di potatura, concimazione e gestione del suolo e delle fitopatologie motivandole e contestualizzandole ad un areale come indicato nel disciplinare di produzione. Inoltre nel descrivere le operazioni di cantina vanno messe in rilievo, oltre alle singole operazioni, la scelta delle macchine e le operazioni analitiche per la correzione del mosto/vino. Il candidato dovrà evidenziare le peculiarità agronomiche, tecniche e organolettiche che caratterizzano l'unicità del vino preso in esame.</p>
6	<p>Il candidato descriva tutte le fasi dall'impianto alla corretta gestione di un vigneto e le operazioni di cantina per l'ottenimento di un vino TREBBIANO D'ABRUZZO DOC tenendo conto delle informazioni contenute nel disciplinare di riferimento. Nell'elaborato si ponga particolare attenzione alle scelte del portainnesto, del clone, della forma di allevamento, del regime agricolo (Integrato, Biologico o Biodinamico) e dei criteri di potatura, concimazione e gestione del suolo e delle fitopatologie motivandole e contestualizzandole ad un areale come indicato nel disciplinare di produzione. Inoltre nel descrivere le operazioni di cantina vanno messe in rilievo, oltre alle singole operazioni, la scelta delle macchine e le operazioni analitiche per la correzione del mosto/vino. Il candidato dovrà evidenziare le peculiarità agronomiche, tecniche e organolettiche che caratterizzano l'unicità del vino preso in esame.</p>
7	<p>Il candidato descriva tutte le fasi dall'impianto alla corretta gestione di un vigneto e le operazioni di cantina per l'ottenimento di un vino BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG tenendo conto delle informazioni contenute nel disciplinare di riferimento. Nell'elaborato si ponga particolare attenzione alle scelte del portainnesto, del clone, della forma di allevamento, del regime agricolo (Integrato, Biologico o Biodinamico) e dei criteri di potatura, concimazione e gestione del suolo e delle fitopatologie motivandole e contestualizzandole ad un areale come indicato nel disciplinare di produzione. Inoltre nel descrivere le operazioni di cantina vanno messe in rilievo, oltre alle singole operazioni, la scelta delle macchine e le operazioni analitiche per la correzione del mosto/vino. Il candidato dovrà evidenziare le peculiarità agronomiche, tecniche e organolettiche che caratterizzano l'unicità del vino preso in esame.</p>
8	<p>Il candidato descriva tutte le fasi dall'impianto alla corretta gestione di un vigneto e le operazioni di cantina per l'ottenimento di un vino PROSECCO DOC tenendo conto delle informazioni contenute nel disciplinare di riferimento. Nell'elaborato si ponga particolare attenzione alle scelte del portainnesto, del clone, della forma di allevamento, del regime agricolo (Integrato, Biologico o Biodinamico) e dei criteri di potatura, concimazione e gestione del suolo e delle fitopatologie motivandole e contestualizzandole ad un areale come indicato nel disciplinare di produzione. Inoltre nel descrivere le operazioni di cantina vanno messe in rilievo, oltre alle singole operazioni, la scelta delle macchine e le operazioni analitiche per la</p>

	correzione del mosto/vino. Il candidato dovrà evidenziare le peculiarità agronomiche, tecniche e organolettiche che caratterizzano l'unicità del vino preso in esame.
9	Il candidato descriva tutte le fasi dall'impianto alla corretta gestione di un vigneto e le operazioni di cantina per l'ottenimento di un vino AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG tenendo conto delle informazioni contenute nel disciplinare di riferimento. Nell'elaborato si ponga particolare attenzione alle scelte del portainnesto, del clone, della forma di allevamento, del regime agricolo (Integrato, Biologico o Biodinamico) e dei criteri di potatura, concimazione e gestione del suolo e delle fitopatologie motivandole e contestualizzandole ad un areale come indicato nel disciplinare di produzione. Inoltre nel descrivere le operazioni di cantina vanno messe in rilievo, oltre alle singole operazioni, la scelta delle macchine e le operazioni analitiche per la correzione del mosto/vino. Il candidato dovrà evidenziare le peculiarità agronomiche, tecniche e organolettiche che caratterizzano l'unicità del vino preso in esame.
10	Il candidato descriva tutte le fasi dall'impianto alla corretta gestione di un vigneto e le operazioni di cantina per l'ottenimento di un vino VERMENTINO DI SARDEGNA DOC tenendo conto delle informazioni contenute nel disciplinare di riferimento. Nell'elaborato si ponga particolare attenzione alle scelte del portainnesto, del clone, della forma di allevamento, del regime agricolo (Integrato, Biologico o Biodinamico) e dei criteri di potatura, concimazione e gestione del suolo e delle fitopatologie motivandole e contestualizzandole ad un areale come indicato nel disciplinare di produzione. Inoltre nel descrivere le operazioni di cantina vanno messe in rilievo, oltre alle singole operazioni, la scelta delle macchine e le operazioni analitiche per la correzione del mosto/vino. Il candidato dovrà evidenziare le peculiarità agronomiche, tecniche e organolettiche che caratterizzano l'unicità del vino preso in esame.
11	Il candidato descriva tutte le fasi dall'impianto alla corretta gestione di un vigneto e le operazioni di cantina per l'ottenimento di un vino MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC tenendo conto delle informazioni contenute nel disciplinare di riferimento. Nell'elaborato si ponga particolare attenzione alle scelte del portainnesto, del clone, della forma di allevamento, del regime agricolo (Integrato, Biologico o Biodinamico) e dei criteri di potatura, concimazione e gestione del suolo e delle fitopatologie motivandole e contestualizzandole ad un areale come indicato nel disciplinare di produzione. Inoltre nel descrivere le operazioni di cantina vanno messe in rilievo, oltre alle singole operazioni, la scelta delle macchine e le operazioni analitiche per la correzione del mosto/vino. Il candidato dovrà evidenziare le peculiarità agronomiche, tecniche e organolettiche che caratterizzano l'unicità del vino preso in esame.
12	Il candidato descriva tutte le fasi dall'impianto alla corretta gestione di un vigneto e le operazioni di cantina per l'ottenimento di un vino ABRUZZO DOC PASSERINA tenendo conto delle informazioni contenute nel disciplinare di riferimento. Nell'elaborato si ponga particolare attenzione alle scelte del portainnesto, del clone, della forma di allevamento, del regime agricolo (Integrato, Biologico o Biodinamico) e dei criteri di potatura, concimazione e gestione del suolo e delle fitopatologie motivandole e contestualizzandole ad un areale come indicato nel disciplinare di produzione. Inoltre nel descrivere le operazioni di cantina vanno messe in rilievo, oltre alle singole operazioni, la scelta delle macchine e le operazioni analitiche per la correzione del mosto/vino. Il candidato dovrà evidenziare le peculiarità agronomiche, tecniche e organolettiche che caratterizzano l'unicità del vino preso in esame.
13	Il candidato descriva tutte le fasi dall'impianto alla corretta gestione di un vigneto e le operazioni di cantina per l'ottenimento di un vino ABRUZZO DOC PECORINO tenendo conto delle informazioni contenute nel disciplinare di riferimento. Nell'elaborato si ponga particolare attenzione alle scelte del portainnesto, del clone, della forma di allevamento, del regime agricolo (Integrato, Biologico o Biodinamico) e dei criteri di potatura, concimazione e gestione del suolo e delle fitopatologie motivandole e contestualizzandole ad un areale come indicato nel disciplinare di produzione. Inoltre nel descrivere le operazioni di cantina vanno messe in rilievo, oltre alle singole operazioni, la scelta delle macchine e le operazioni analitiche per la correzione del mosto/vino. Il candidato dovrà evidenziare le peculiarità agronomiche, tecniche e organolettiche che caratterizzano l'unicità del vino preso in esame.

b) Nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura italiana si evidenziano i seguenti testi che, a scelta della commissione, saranno oggetto di discussione durante il colloquio dell'Esame di Stato:

1. G. Verga – da Vita dei campi “La lupa” Vol. 3A, p. 214
2. G. Verga – da I Malavoglia “La famiglia Malavoglia” Vol. 3A, p. 242
3. G. Verga – da Mastro don Gesualdo “Morte di Gesualdo” Vol. 3A, p. 281
4. I.U. Tarchetti – da Manoscritto di un pazzo “La lettera U”, materiale a cura dell'insegnante
5. G. D'Annunzio – da Il piacere “L'attesa” Vol. 3A, p. 384
6. G. D'Annunzio – da Alcyone “La pioggia nel pineto” Vol. 3A, p. 425
7. G. D'Annunzio – da Alcyone “I pastori” Vol. 3A, p. 435
8. G. D'Annunzio – da Alcyone “La sabbia del tempo”, materiale a cura dell'insegnante
9. G. Pascoli – da Myricae “X Agosto” Vol. 3A, p. 470

10. G. Pascoli – da Myricae “Novembre” Vol. 3A, p.476
11. G. Pascoli – da Canti di Castelvecchio “Il gelsomino notturno” Vol. 3A, p. 486
12. F.T. Marinetti – Manifesto tecnico della letteratura futurista Vol. 3A, p. 619
13. Svevo – da La coscienza di Zeno “Prefazione e preambolo” Vol. 3A, p. 710
14. Svevo – da La coscienza di Zeno “Il fumo” Vol. 3A, p. 714
15. Svevo – da La coscienza di Zeno “Il finale” Vol. 3A, p. 731
16. L. Pirandello – da Il fu Mattia Pascal “Cambio treno” Vol. 3A, p. 787
17. L. Pirandello – da Uno, nessuno, centomila “Cambio treno” Vol. 3A, p. 811
18. L. Pirandello – da I quaderni di Serafino Gubbio operatore “Lo sguardo, la scrittura la macchina” Vol. 3B, p. 803
19. G. Ungaretti – da l’Allegria “Veglia” Vol. 3B, p. 88
20. G. Ungaretti – da l’Allegria “Sono una creatura” Vol. 3B, p. 94
21. G. Ungaretti – da l’Allegria “S. Martino del Carso” Vol. 3B, p. 100
22. G. Ungaretti – da l’Allegria “Natale” Vol. 3B, p. 107
23. G. Ungaretti – da l’Allegria “Mattina” Vol. 3B, p. 108
24. E. Montale – da Ossi di seppia “Merigiare pallido e assorto” Vol. 3B, p. 148
25. E. Montale – da Ossi di seppia “Spesso il male di vivere” Vol. 3B, p. 152
26. E. Montale – da Le occasioni “La casa dei doganieri” Vol. 3B, p. 174
27. E. Montale – da Xenia, “Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale”, vol. 3B pag. 193
28. P.P. Pasolini. da Ragazzi di vita “Il Ricetto e la rondinella” Vol. 3B, p. 551
29. Sono stati letti e analizzati i seguenti canti della Divina commedia: Paradiso I – III – VI

c) PCTO. Gli studenti, nel corso del Triennio, hanno svolto le attività relative ai percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento (ex. Alternanza scuola/lavoro) riassunti nelle seguenti tabelle:

- **CLASSE 5° A PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI, RELAZIONE TUTOR:**

RIEPILOGO ORE ALTERNANZA/PCTO ANNI PRECEDENTI (CLASSE 3° A – PT a.s. 2018/19 E CLASSE 4° A – PT a.s. 2019/20) (tutor prof.ssa Di Tommaso)

MODALITÀ ASL	ANNO DI CORSO	ARGOMENTO/ATTIVITÀ	DURATA
CORSI DI FORMAZIONE	2018/2019	SICUREZZA SUL LAVORO	12 h
	2018/2019	INTRODUZIONE PCTO	3 h
CONVEGNI	2018/2019	CAPSIZING – KYOTO CLUB	3 h
	2019-2020	SALONE DELLO STUDENTE	3 h
FIERE	2019-2020	ORIENTAMENTO IN ENTRATA E OPEN DAY	16
	2018/2019	AGRIUMBRIA	8 h
VISITE PRESSO AZIENDE	2018/2019	VIAGGIO DI ISTRUZIONE (PARMA – BERGAMO)	24 h
	2018/2019	VIVAI OASI ED APICE PIANTE	6 h
ATTIVITÀ PRESSO AZIENDE /ENTI	2018/2019	POTATURA DELLA VITE - ORATORIO	16 h
	2019-2020	COMPITO DI REALTÀ: “GLI OLI MONOVARIETALI DELL’ITA”	23
	2019-2020	ERASMUS. SPAGNA	147
<b>TOTALI</b>			<b>261 h</b>

RIEPILOGO ORE PCTO 2020/2021

5° A PT (a.s.2020/2021)	PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI Tutor: Di Tommaso	N° ORE
<b>CASSETTA DEGLI ATTREZZI</b>		
<b>FIERA...IN FIERI</b>		
<b>TERRA MADRE IMPIANTARE IL FUTURO</b>		
Laboratorio PCTO	Dott.ssa Rita Polce (ANPAL Servizi)	1
Webinar SAME di Treviglio		2
Webinar Kyotoclub: "La PAC per l'integrazione dei migranti" e "Le misure della PAC per i giovani agricoltori". Parte 2		2
Salone dello studente Abruzzo e Molise.	Orientamento in uscita	7
Webinar AGIA Eima "La macchina agricola che vorrei- studenti in coprogettazione.		1
"La rete al tempo dei virus" Camera di commercio CH-PE		1
Job orienta, Digital Edition		6
Webinar CamCom CH-PE: Le opportunità di mobilità internazionale		1,5
Webinar Kyotoclub: La PAC per l'ambiente, il cambiamento climatico e la protezione del suolo: giornata mondiale del suolo		1
Gi-on truk, scendi in pista con Gi Group, metti in moto le Skills necessarie ad affrontare il mondo del lavoro.		3
Giornata mondiale del Suolo: Il suolo vivo....		2
Partecipazione al webinar di Kyotoclub "La PAC per l'economia UE" Parte 4: "La strategia UE "Farmers to fork		1
Fare Rete Fare Goal		10
Webinar: together for a better internet		1
Orientamento in uscita IIS Di Poppa-Rozzi sesto anno		2
Agia Eima "La macchina che vorrei"		4
Webinar Kyotoclub: Il futuro della PAC. Parte 3		1

Orientamento in uscita ITS Teramo	1,5
"Il settore Biologico" Università di Teramo e Viterbo	2
Coordinamento Regionale delle consulte Provinciali degli studenti d'Abruzzo: L'ecosostenibilità.	1
Giornata mondiale della terra webinar di Terra e Vita "Terra prossima frontiera: adattamento	1
Orientamento: incontro con l'Esercito Italiano	1,5
Seminario: "La valutazione immobiliare con gli standards internazionali di valutazione (IVS)"	2

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento sono stati progettati dalla commissione dedicata con il supporto del Consiglio di Classe a partire dal terzo anno ed hanno previsto una pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro. Nel secondo biennio (a.s. 18/19 e a.s.19/20) sono state organizzate per i discenti esperienze sia di gruppo (convegni, corsi di formazione, partecipazioni a fiere, visite ed attività aziendali) che singole, attraverso le quali attivare competenze disciplinari generali e tecnico-professionali, in modo da contribuire a far sviluppare la preparazione richiesta dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi, integrando le dimensioni curricolare ed esperienziale in contesti lavorativi (si veda la tabella con il dettaglio delle esperienze dettagliate per anno scolastico).

La progettazione della classe 5, invece, è stata improntata maggiormente sulla dimensione orientativa atta a favorire vocazioni e interessi individuali degli studenti e ad aiutare ognuno a costruire il proprio progetto formativo e di vita. In considerazione dell'emergenza pandemica, parte del quarto anno e tutto il quinto anno sono state progettate attività a distanza e in videoconferenza.

Gli studenti in questo ultimo anno scolastico, dettato oltretutto dall'emergenza pandemica, hanno partecipato alle attività di orientamento in uscita, fondamentale per conoscere il mondo post-diploma e per sviluppare e mobilitare le capacità di maturazione e rielaborazione delle proprie esperienze e competenze in relazione alle richieste del mondo del lavoro (saper compilare un CV, saper affrontare un colloquio professionale., saper rispondere ad una candidatura professionale etc). Attraverso la DDI è stato possibile far partecipare gli studenti ad incontri con i rappresentanti degli ITS e a laboratori online sulla ricerca attiva del lavoro proposti da Anpal Servizi e Randstad. Tutti gli studenti hanno totalizzato nel triennio un monte ore superiore al minimo richiesto dalle attuali linee guida partecipando attivamente alle attività proposte, le ditte coinvolte si sono dette tutte positivamente colpite, non tanto dalla preparazione, quanto dalla educazione e dall'impegno mostrato dai ragazzi. Per alcuni di loro ci sono state addirittura proposte per qualche periodo di lavoro durante il periodo estivo. I risultati ottenuti confermano i PCTO come una grande esperienza ed opportunità: i ragazzi sono maturati, hanno confermato di essere consapevoli di aver tratto vantaggio dall'esperienza e di avere una migliore conoscenza del mondo del lavoro che li circonda, in particolare del settore più vicino al percorso di studi intrapreso che li ha guidati anche nella scelta dell'offerta formativa post diploma, nel selezionare l'università e la facoltà più adatta. In particolare, gli studenti sono stati incoraggiati a conoscere sé stessi, le proprie attitudini e le proprie predisposizioni per iniziare a costruire risposte coerenti rispetto agli scenari di scelta. Si rileva l'importanza della collegialità del C.d.C.: tutti i membri hanno partecipato alla progettazione, alla realizzazione, al monitoraggio delle attività e alla valutazione delle competenze acquisite, pur con diversi gradi di coinvolgimento.

Le competenze sviluppate durante il percorso, stabilite nei Progetti Formativi, verranno valutate attraverso una Scheda Valutativa allegata in calce alla presente relazione. Tale scheda riporta

una griglia recante 4 descrittori di livelli raggiunti (Nulla, Base, Intermedio, Avanzato) delle competenze specifiche di indirizzo, di quelle chiave, trasversali e digitali. I livelli verranno convertiti in voto da una griglia apposita il quale inciderà sulle discipline caratterizzanti il percorso.

La tutor PCTO  
Prof.ssa Marta Di Tommaso

• **CLASSE 5° A VITICOLTURA ED ENOLOGIA, RELAZIONE TUTOR:**

*Riepilogo anni precedenti*

MODALITA' PCTO	ANNO DI CORSO	ARGOMENTO/ATTIVITA	DURATA
CORSI DI FORMAZIONE	2018/2019	SICUREZZA SUL LAVORO	12 h
	2018/2019	INTRODUZIONE PCTO	3 h
CONVEGNI	2018/2019	CAPSIZING – KYOTO CLUB	3 h
	2019/2020	SALONE DELLO STUDENTE	3 h
FIERE	2019/2020	ORIENTAMENTO IN ENTRATA E OPEN DAY	16 h
	2019/2020	AGRIUMBRIA	8 h
VISITE PRESSO AZIENDE	2018/2019	VIAGGIO D'ISTRUZIONE (PARMA – BERGAMO)	24 h
	2018/2019	VIVAI OASI PIANTE - APICE	6 h
ATTIVITA' PRESSO AZIENDE /ENTI	2018/2019	POTATURA DELLA VITE	16 h
	2018/2019	VIGNAIOLI E FRANTOIANI DEL CUPPARI (FIERA DELL'AGRICOLTURA ALANNO)	16 h
	2019/2020	STAGE PRESSO CANTINE	80 h
	2019/2020	ERASMUS SPAGNA	147 h
TOTALI			333 h

5° A VE (a.s.2020/2021)	VITICOLTURA ED ENOLOGIA Tutor: Di Benigno	N° ORE
<b>CASSETTA DEGLI ATTREZZI</b>		
<b>FIERA...IN FIERI</b>		
<b>TERRA MADRE IMPIANTARE IL FUTURO</b>		
Laboratorio PCTO	Dott.ssa Rita Polce (ANPAL Servizi)	1
Webinar SAME di Treviglio		2
Webinar Kyotoclub: "La PAC per l'integrazione dei migranti" e "Le misure della PAC per i giovani agricoltori". Parte 2		2
Salone dello studente Abruzzo e Molise.	Orientamento in uscita	7

Webinar AGIA Eima "La macchina agricola che vorrei- studenti in coprogettazione.	1
"La rete al tempo dei virus" Camera di commercio CH-PE	1
Job orienta, Digital Edition	6
Webinar CamCom CH-PE: Le opportunità di mobilità internazionale	1,5
Webinar Kyotoclub: La PAC per l'ambiente, il cambiamento climatico e la protezione del suolo: giornata mondiale del suolo	1
Gi-on truk, scendi in pista con Gi Group, metti in moto le Skills necessarie ad affrontare il mondo del lavoro.	3
Giornata mondiale del Suolo: Il suolo vivo....	2
Partecipazione al webinar di Kyotoclub "La PAC per l'economia UE" Parte 4: "La strategia UE "Farmers to fork	1
Fare Rete Fare Goal	10
Aziende vitivinicole del territorio	80
Orientamento in uscita IIS Di Poppa-Rozzi sesto anno	2
Agia Eima "La macchina che vorrei"	4
Webinar Kyotoclub: Il futuro della PAC. Parte 3	1
Orientamento in uscita ITS Teramo	1,5
"Il settore Biologico" Università di Teramo e Viterbo	2
Coordinamento Regionale delle consulte Provinciali degli studenti d'Abruzzo: L'ecosostenibilità	1
Giornata mondiale della terra webinar di Terra e Vita "Terra prossima frontiera: adattamento	1
Orientamento: incontro con l'Esercito Italiano	1,5
Seminario: "La valutazione immobiliare con gli standards internazionali di valutazione (IVS)"	2

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento sono stati progettati dalla commissione dedicata con il supporto del Consiglio di Classe a partire dal terzo anno ed hanno previsto una pluralità di tipologie di integrazione con il mondo del lavoro. A partire dal secondo biennio (a.s. 18/19 e a.s.19/20) sono state organizzate per i discenti esperienze (convegni, corsi di formazione, partecipazioni a fiere, visite ed attività aziendali) attraverso le quali attivare competenze disciplinari generali e tecnico-professionali, in modo da contribuire a far sviluppare la preparazione richiesta dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi. Inoltre a partire dall' a.s. 19/20 gli alunni hanno svolto stage presso aziende vitivinicole a partire dal mese di Agosto e Settembre in corrispondenza della vendemmia e della successiva lavorazione delle uve. Gli stessi stage sono stati ripetuti anche nell'anno successivo ma solo per metà classe per le conseguenze dovute all'emergenza COVID – 19. Alcuni alunni hanno partecipato al progetto ERASMUS in Spagna dove hanno svolto attività presso diverse aziende. Questa esperienza ha dato loro l'opportunità di vivere in maniera totalmente autonoma e facendoli maturare in maniera considerevole. Si sottolinea come

gli stage abbiano influito positivamente sull'andamento didattico in quanto gli alunni hanno potuto osservare e partecipare ai processi produttivi della filiera vitivinicola oggetto di studio. In considerazione dell'emergenza pandemica, parte del quarto anno e tutto il quinto anno sono state progettate attività a distanza e in videoconferenza. Gli studenti in questo ultimo anno scolastico hanno partecipato alle attività di orientamento in uscita, fondamentale per conoscere il mondo post-diploma. Attraverso la DDI è stato possibile far partecipare gli studenti ad incontri con i rappresentanti degli ITS e a laboratori online sulla ricerca attiva del lavoro proposti da Anpal Servizi e Randstad. Tutti gli studenti hanno totalizzato nel triennio un monte ore superiore al minimo richiesto dalle attuali linee guida partecipando attivamente alle attività proposte, le ditte coinvolte si sono dette tutte positivamente colpite, non tanto dalla preparazione, quanto dalla educazione e dall'impegno mostrato dai ragazzi. Per alcuni di loro ci sono state addirittura proposte per qualche periodo di lavoro durante il periodo estivo. I risultati ottenuti confermano i PCTO come una grande esperienza ed opportunità: i ragazzi sono maturati, hanno confermato di essere consapevoli di aver tratto vantaggio dall'esperienza e di avere una migliore conoscenza del mondo del lavoro che li circonda, in particolare del settore più vicino al percorso di studi intrapreso che li ha guidati anche nella scelta dell'offerta formativa post diploma, nel selezionare l'università e la facoltà più adatta. In particolare, gli studenti sono stati incoraggiati a conoscere sé stessi, le proprie attitudini e le proprie predisposizioni per iniziare a costruire risposte coerenti rispetto agli scenari di scelta. Si rileva l'importanza della collegialità del C.d.C.: tutti i membri hanno partecipato alla progettazione, alla realizzazione, al monitoraggio delle attività e alla valutazione delle competenze acquisite, pur con diversi gradi di coinvolgimento.

Il tutor PCTO  
Prof. Fernando Di Benigno

d) disciplina non linguistica (DNL) - CLIL  
Per le schede di dettaglio si rimanda al paragrafo 3.4.

#### 2.4. Percorsi di Ed. Civica e multidisciplinari

Il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione di percorsi multidisciplinari che riguardano le seguenti macro-tematiche di riferimento:

- La sostenibilità ambientale
- Biodiversità
- Il rifiuto come risorsa
- La gestione delle attività produttive ecocompatibili dell'azienda
- Valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche del territorio

Di seguito invece, si riportano le macro-tematiche di riferimento dell'Educazione Civica trattate:

- La Costituzione;
- Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile;
- Tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari;
- Costituzione dell'Unione Europea;
- Le energie rinnovabili e la loro promozione;

Gli argomenti sviluppati di Ed. Civica vengono indicati nelle schede dei contenuti relative alle singole discipline in allegato.

### 3. STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI

#### 3.1. Criteri e strumenti e numero di verifiche e valutazioni e nei periodi scolastici

Il processo di valutazione si caratterizza in diversi momenti: la valutazione diagnostica o iniziale; la valutazione formativa o in itinere; la valutazione sommativa o complessiva o finale; la valutazione autentica. I criteri di valutazione adottati e l'esito delle prove sono stati resi espliciti alla classe da parte dei singoli docenti. Le griglie di valutazione delle verifiche sono state predisposte da ogni docente in base alle tipologie delle prove e rese esplicite agli alunni. La valutazione ai fini degli scrutini intermedio e finale avverrà, oltre che sulla base delle verifiche di misurazione del rendimento, sulla base dei seguenti parametri:

- livello delle mete raggiunte rispetto alle condizioni di partenza (parametro soggettivo);
- livello delle mete raggiunte rispetto agli obiettivi minimi prefissati nelle singole discipline;
- livello delle mete raggiunte rispetto all'andamento dell'intera classe (norma);
- partecipazione, intesa sotto l'aspetto quantitativo (assiduità alle lezioni) e sotto l'aspetto qualitativo (attiva partecipazione al lavoro scolastico), anche nella fase della DDI (indicatori: partecipazione, rispetto delle regole, impegno, uso delle conoscenze e delle abilità, uso del digitale).

Per tutte le classi la valutazione dei risultati raggiunti negli scrutini intermedi è stata fatta con voto unico per tutte le discipline, tranne che per italiano e lingua straniera. Per queste discipline resta la valutazione scritta e quella orale. Nello scrutinio finale il voto sarà unico, come previsto dalla norma.

Il Collegio dei Docenti ha stabilito il congruo numero minimo di verifiche nei periodi scolastici pari ad almeno due prove scritte e due prove orali nel Trimestre per le discipline che prevedono una valutazione della produzione scritta e due prove per le materie orali o pratiche; nel Pentamestre, invece, tale numero è pari ad almeno tre prove scritte e tre orali per le discipline scritte e tre per quelle orali o pratiche.

#### STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Modalità	INGLESE	ITALIANO	STORIA CITT. E COST.	MATEMATICA	ECONOMIA, ESTIMO, MARKET. E LEG.	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	PRODUZIONI ANIMALI	PRODUZIONI VEGETALI	GENIO RURALE	BIOTECNOLOGIE AGRARIE	SCIENZE MOTORIE	ENOLOGIA	VITICOLTURA	RELIGIONE
Verifiche scritte	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	
Verifiche pratiche/di laboratorio					X	X		X	X	X		X	X	

Problem solving						X	X	X						
Prove di competenza	X			X			X				X		X	
Lavoro di gruppo	X			X			X			X				
Colloquio		X	X	X			X	X		X	X			X
Simulazioni							X				X			
Prove strutturate/semi-strutturate										X				

### 3.2. Indicatori di:

- Prove scritte
- Prove orali
- Valutazione periodica e finale

### 3.3. Comportamento

Il giudizio complessivo che esprime “il comportamento di lavoro ed il comportamento sociale” dell’alunno nel contesto scolastico, deve tener conto degli obiettivi comportamentali, cognitivi e disciplinari previsti nel P.T.O.F. e concordati dal Collegio Docenti. In attuazione di quanto disposto dall’art.2 comma 3 del D.L. del 1 settembre 2008, n° 137, convertito dalla L. del 30 ottobre 2008, n° 169, la valutazione del comportamento inferiore alla sufficienza, ovvero a 6/10, riportata dallo studente in sede di scrutinio finale, comporta la non ammissione automatica dello stesso al successivo anno di corso o all’esame conclusivo del ciclo di studi.

#### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTEMENTO

Gli indicatori relativi ai percorsi di PCTO (ex. Alternanza Scuola-Lavoro) sono adottati solamente per gli studenti del secondo biennio e quinto anno.

Valutazione		Indicatori
10	CL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• interesse e partecipazione assidua e costruttiva alle lezioni e alle attività scolastiche</li> <li>• regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche</li> <li>• nel percorso di Alternanza Scuola-Lavoro: autonomia completa nello svolgimento</li> </ul>

		<p>di compiti complessi, in situazioni nuove, piena consapevolezza dei processi attivati,</p> <p>notevole senso di responsabilità nell'assumere incarichi e portarli a termine</p>
	CS	<ul style="list-style-type: none"> <li>rispetto degli altri, del regolamento scolastico e dell'istituzione scolastica</li> <li>ruolo propositivo all'interno della classe e ottima socializzazione ed autocontrollo</li> <li>nel percorso di Alternanza Scuola-Lavoro: spirito propositivo all'interno del gruppo,</li> <li>atteggiamento aperto e costruttivo nella relazione con gli adulti</li> </ul>
9	CL	<ul style="list-style-type: none"> <li>interesse e partecipazione attiva alle lezioni</li> <li>costante adempimento delle consegne scolastiche</li> <li>nel percorso di Alternanza Scuola-Lavoro: autonomia nello svolgimento di compiti complessi, anche in contesti poco noti, consapevolezza dei processi attivati, buon senso di</li> <li>responsabilità nel portare a termine gli incarichi</li> </ul>
	CS	<ul style="list-style-type: none"> <li>rispetto delle norme disciplinari d'istituto</li> <li>equilibrio nei rapporti interpersonali</li> <li>ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe</li> <li>nel percorso di Alternanza Scuola-Lavoro: disponibilità a cooperare con il gruppo, atteggiamento positivo e collaborativo nella relazione con gli adulti</li> </ul>
8	CL	<ul style="list-style-type: none"> <li>adeguata attenzione e partecipazione alle attività scolastiche</li> <li>svolgimento regolare delle consegne scolastiche</li> <li>nel percorso di Alternanza Scuola-Lavoro: autonomia adeguata nell'esecuzione di compiti, anche in contesti meno noti, adeguato senso di responsabilità nel portare a</li> <li>termine gli incarichi</li> </ul>
	CS	<ul style="list-style-type: none"> <li>osservanza regolare delle norme fondamentali relative alla vita scolastica</li> <li>adeguata partecipazione al funzionamento del gruppo classe</li> <li>nel percorso di Alternanza Scuola-Lavoro: collaborazione adeguata all'interno del gruppo, atteggiamento sempre corretto nella relazione con gli adulti</li> </ul>
7	CL	<ul style="list-style-type: none"> <li>sufficiente interesse per varie discipline e per le attività didattiche</li> <li>saltuario svolgimento dei compiti</li> <li>disattenzione nella vita scolastica</li> <li>ripetute assenze, a volte ingiustificate, ritardi, uscite anticipate, ingressi posticipati</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>nel percorso di Alternanza Scuola-Lavoro: autonomia nello svolgimento di compiti semplici in contesti noti, rispetto delle tempistiche nel portare a termine gli incarichi seguendo procedure standard</li> </ul>
	CS	<ul style="list-style-type: none"> <li>funzione sufficientemente collaborativa all'interno della classe</li> <li>sporadici episodi di mancata osservazione del regolamento scolastico</li> <li>presenza di alcune note sul registro di classe (massimo 3)</li> <li>nel percorso di Alternanza Scuola-Lavoro: atteggiamento non sempre collaborativo all'interno del gruppo, quasi sempre corretto nella relazione con gli adulti</li> </ul>
6	CL	<ul style="list-style-type: none"> <li>mediocre interesse in molte discipline e per le varie attività scolastiche</li> <li>saltuario e pressoché assente svolgimento dei compiti</li> <li>ripetute e numerose assenze, ritardi e uscite anticipate</li> <li>nel percorso di Alternanza Scuola-Lavoro: autonomia limitata nello svolgimento di compiti anche semplici in contesti noti, discontinuità e superficialità nel portare a termine gli incarichi</li> </ul>
	CS	<ul style="list-style-type: none"> <li>comportamenti poco corretti nel rapporto con insegnanti e compagni, episodi di turpiloquio che turbano il regolare andamento della scuola</li> <li>frequente disturbo del regolare svolgimento della attività didattica e insensibilità ai richiami</li> <li>funzione passiva all'interno della classe</li> <li>poca osservanza del regolamento scolastico</li> <li>presenza di note disciplinari sul registro di classe, di una certa gravità, per scorrettezze verso i compagni, i docenti e/o il personale e le cose della scuola</li> <li>richiamo orale o scritto della dirigenza</li> <li>nel percorso di Alternanza Scuola-Lavoro: ruolo passivo all'interno del gruppo, atteggiamento non sempre corretto nella relazione con gli adulti</li> </ul>
5	CL	<ul style="list-style-type: none"> <li>scarsissima responsabilità ed interesse verso gli impegni scolastici</li> <li>frequenza irregolare, dovuta ad assenze, ritardi o uscite anticipate non sempre attribuibili a motivi di salute o causa di forza maggiore</li> <li>nel percorso di Alternanza Scuola-Lavoro: mancata autonomia anche nello svolgimento di</li> </ul>

		compiti semplici, mancato senso di responsabilità nell'affrontare gli incarichi.
	CS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• mancato rispetto degli ambienti e degli strumenti scolastici e/o dei materiali dei compagni</li> <li>• ritardo nel rientrare in classe alla fine degli intervalli o durante il trasferimento dalle aule ai laboratori e alla palestra o viceversa</li> <li>• comportamenti che ostacolano il sereno e produttivo svolgimento delle lezioni (chiacchiera, si distrae, deride i compagni, docenti e personale della scuola, si occupa di altro)</li> <li>• comportamenti che ostacolano il rapporto con la famiglia (mancata consegna delle comunicazioni, mancanza del libretto delle assenze quando richiesto, ecc)</li> <li>• uso reiterato del telefonino o degli apparecchi audio durante le lezioni</li> <li>• scarsa responsabilità verso le regole e la vita dell'istituto</li> <li>• violazione delle norme sulla sicurezza e sul divieto di fumo</li> <li>• azioni irresponsabili che possono creare pericolo a se stesso o agli altri</li> <li>• atteggiamento arrogante e l'utilizzo di un linguaggio volgare nei confronti dei docenti, del personale della scuola e dei compagni</li> <li>• mancanza di rispetto nei confronti di: opinioni, religione, cultura, caratteristiche etniche, aspetto fisico altrui</li> <li>• in presenza di provvedimenti disciplinari che prevedono la sospensione</li> <li>• percorso di Alternanza Scuola-Lavoro: ruolo oppositivo all'interno del gruppo, atteggiamento nel non corretto nella relazione con gli adulti</li> </ul>
1-4		<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'allievo, oltre a rendersi responsabile di atti che determinano l'attribuzione del 5 nel comportamento, si rende responsabile di atti che prevedono anche la responsabilità penale (bullismo, falsificazione di atti, spaccio di sostanze stupefacenti, furti, esercizio della violenza fisica durante l'accesso negli spazi della scuola e durante il percorso di Alternanza Scuola-Lavoro).</li> </ul>

Il voto conclusivo dell'Esame di Stato è espresso in centesimi. Quest'anno, a seguito della riforma per causa delle vicende dovute al fenomeno COVID-19, si darà ancora più peso al percorso di studi: il credito scolastico maturato nell'ultimo triennio varrà, infatti, fino a 60 punti su 100 (18 punti al terzo anno, 20 punti al quarto anno, 22 punti al quinto anno). I restanti 40 punti valuteranno il colloquio, unica prova dell'Esame di Stato 2021. Il voto di comportamento, che va espresso in numero intero, concorre alla determinazione della media generale. Per quanto attiene il credito scolastico, il Consiglio di Classe ha facoltà di attribuire il punteggio derivante dalla somma dei punteggi delle singole voci come da tabella che segue:

## CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO A.S. 2020/2021

Se il punteggio complessivo totalizzato è uguale o superiore a 0.70 verrà attribuito il punteggio massimo della banda di oscillazione.

<b>Profitto/Media</b> Se il decimale della media dei voti è compreso tra <b>0.81 e 0.99</b> si attribuisce <b>0.40</b>  <ul style="list-style-type: none"><li>Se il decimale della media dei voti è compreso tra <b>0.61 e 0.80</b> si attribuisce <b>0.30</b></li><li>Se il decimale della media dei voti è compreso tra <b>0.50 e 0.60</b> si attribuisce <b>0.20</b></li></ul>	
<b>Frequenza alle lezioni</b>  Se il numero delle assenze è <b>minore o uguale a 12 giorni</b> si attribuisce <b>0,30</b>  Se il numero delle assenze è <b>maggiore di 12 giorni e minore o uguale a 20 giorni</b> si attribuisce <b>0,20</b>	
<b>Partecipazione e responsabilità nella didattica in presenza e a distanza</b> Se l'alunno/a ha mostrato partecipazione attiva e costruttiva, comportamento maturo e responsabile si attribuisce <b>0.30</b> Se l'alunno/a ha mostrato buona partecipazione e comportamento complessivamente adeguato si attribuisce <b>0.20</b> Se l'alunno/a ha mostrato scarsa partecipazione e un comportamento complessivamente non adeguato non si attribuisce alcun punteggio <b>0</b>	
<b>Attività Sportive agonistiche</b> riconosciute dal CONI/MI <ul style="list-style-type: none"><li>Si attribuisce <b>0.20</b></li></ul>	
<b>Corsi certificati da enti esterni in linea con il PTOF</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Si attribuisce il punteggio <b>0,10</b></li></ul>	

### 3.4. Interventi di recupero e approfondimento durante l'anno scolastico, CLIL e potenziamento/affiancamento

#### 3.4.1. PIA

Nello svolgimento di questo anno scolastico, per il corso di Viticoltura ed Enologia, durante il primo periodo didattico, si è attuato il Piano di Integrazione degli Apprendimenti (PIA) per la disciplina "Produzioni Vegetali/Viticoltura", una integrazione delle attività e dei contenuti disciplinari che, a causa della situazione emergenziale COVID-19 e della sospensione in presenza delle attività didattiche, non si è riusciti a svolgere in pieno o in parte nell'anno scolastico precedente.

#### 3.4.2. PAI

Per gli alunni che hanno riportato le insufficienze nell'anno scolastico 19/20 ma comunque ammessi alla classe successiva, è stato predisposto il Piano di apprendimento individualizzato (PAI), in particolare per le discipline:

- Produzioni Vegetali: l'alunno ha recuperato.
- Inglese: due alunni hanno recuperato, altri due, ad oggi, non hanno ancora recuperato le insufficienze pregresse.

#### 3.4.3. Potenziamento Matematica

A causa dell'emergenza pandemica, per poter dividere gli alunni, la classe, nelle ore di matematica, ha usufruito di un docente in affiancamento. La relazione su quanto svolto è stata inserita nella scheda docente in allegato al presente documento.

Gli insegnanti del gruppo classe hanno favorito una didattica di tipo inclusivo che rispondesse il più possibile alle esigenze dei ragazzi. Le principali linee d'azione seguite hanno favorito: lo sviluppo di un clima positivo nella classe, la costruzione di percorsi di studio partecipati, la realizzazione di interventi didattici personalizzati, il potenziamento delle attività di laboratorio attraverso la formazione di sottogruppi con il supporto di docenti delle materie tecniche. Gli insegnanti si sono adoperati per sfruttare al meglio i punti di forza dei propri alunni, facilitare l'apprendimento attraverso vari canali, far leva sulla motivazione e favorire un clima di dialogo. Le strategie utilizzate per il potenziamento degli apprendimenti degli alunni BES sono state: mappe concettuali, *cooperative learning*, *il peer tutoring* e le tecnologie didattiche (uso di pc, tablet, software didattici, classi virtuali).

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni della V A PT sono stati coinvolti nell'insegnamento in lingua inglese di un modulo della disciplina "Produzioni animali" sviluppato dal prof. Massimiliano Pennelli mentre gli alunni di Viticoltura ed Enologia hanno sviluppato un modulo curato dal prof. Di Benigno.

Per quanto riguarda la descrizione di quest'ultime attività, si rimanda alle relazioni dei docenti di seguito allegate.

#### 3.4.4. MODULO CLIL – INDIRIZZO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Nell'attuale scenario mondiale e, soprattutto, in quello futuro, alla zootecnia è richiesto un ruolo di fondamentale importanza con la sempre maggiore produzione di alimenti destinati a una popolazione in crescita. Se da un lato vi è questa richiesta, dall'altro le produzioni zootecniche richiedono investimenti finanziari, energetici, lavorativi, strutturali e infrastrutturali.

Con l'aumento dei capi allevati, si ha un aumento del fabbisogno giornaliero di acqua e cibo, quindi, utilizzo di tutte le risorse idriche e incremento delle produzioni agricole e industriali (mangimifici). Gli allevamenti, in particolar modo quelli intensivi, possono presentare alti livelli di criticità ambientale (smaltimento delle deiezioni, dei sottoprodotti, deforestazione ecc.) e sanitaria (attualissima la pandemia di COVID-19). La sfida del futuro è la gestione di questi allevamenti con impatto ambientale minimo.

**OBIETTIVI LINGUISTICI (sapere e saper fare, ricordare le 4 skills: listening, speaking, reading, writing)** Saper comprendere il linguaggio verbale; Saper comprendere brani scritti; Saper rispondere in forma scritta.

**OBIETTIVI TRASVERSALI O FORMATIVI (comuni a diverse materie, ad es.: abilità cognitive, abilità di studio; sapere e saper fare, per esempio saper lavorare in gruppo, saper comunicare i risultati ottenuti con un linguaggio appropriato, esprimere opinioni e giustificare il proprio operato)**

Questa attività permette di potenziare alcune delle competenze chiave di cittadinanza ed in particolare: Comunicazione nelle lingue straniere; Imparare ad imparare; Competenze sociali e civiche culturali; Consapevolezza ed espressione culturale; Gli alunni sono sollecitati ad

intervenire ed esprimere le loro opinioni.

## **RISORSE UTILIZZATE**

Materiale di testo fornito dal docente, video on line.

**ORGANIZZAZIONE della classe ed eventuale compresenza e/o collaborazione con il docente di lingua straniera** Lezioni frontali (DAD) con proiezione del materiale di discussione e visione di video online.

## **CONTENUTI (specificare titolo e argomento del modulo e numero delle lezioni)**

Il modulo dal titolo ANIMAL HUSBANDRY: PRODUCTION, CONSUMPTION AND SUSTAINABILITY, parte dalla comprensione di cosa sia un allevamento, da dove nasce l'impatto sull'ambiente e le diverse misure per la gestione del settore zootecnico a livello nazionale, europeo e mondiale. In ogni lezione verrà presentato e discusso un particolare aspetto dell'allevamento, dei prodotti derivati, dell'impatto sull'ambiente e dei possibili utilizzi dei rifiuti.

## **TEMPI COMPLESSIVI**

In ogni lezione (anche svolta in lingua italiana), sarà discussa una parte in lingua straniera.

## **METODOLOGIA**

Lezione frontale. Lezione partecipata.

## **STRUMENTI**

Slide preparate dal docente; Dispensa preparata dal docente; Video online.

## **MODALITA' DI VERIFICA (orale, scritta, relazione in plenaria, autoverifica)**

La lezione partecipata per monitorare le attività in itinere. La relazione plenaria per valutare nel complesso l'apprendimento e la capacità di rielaborare. Verifica differenziata per alunno BES, concordata con docente di sostegno della classe.

## **MODALITA' DI RECUPERO**

Mediante chiarimento e verifica orale sugli argomenti per i quali non viene riscontrata valutazione positiva.

## **COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI**

Produzioni animali, Trasformazione dei prodotti, Gestione dell'ambiente e del territorio, Viticoltura ed enologia e Lingua inglese.

## **PRODOTTO FINALE E VALUTAZIONE**

Verifica orale e relazione in plenaria valutata secondo le indicazioni disciplinari del dipartimento (griglie di valutazione e programmazione).

### 3.4.5. MODULO CLIL – INDIRIZZO VITICOLTURA ED ENOLOGIA

#### **“WINE TASTING’S LANGUAGE”**

Discipline coinvolte: INGLESE, VITICOLTURA

Progettazione a cura delle docenti: Fernando Di Benigno (Viticultura) e Nadia Antinucci (Inglese)

Classe coinvolta nel progetto: 5<sup>A</sup> Viticultura e Enologia

#### **PREREQUISITI**

Disciplinari:

- Conoscere i processi di produzione delle diverse tipologie dei vini

Linguistici:

- Padronanza del lessico e delle strutture elementari della lingua inglese

#### **OBIETTIVI DIDATTICI**

- Padronanza dell’uso del linguaggio tecnico in inglese durante le degustazioni di vino

Disciplinari:

- Conoscenza delle più comuni tecniche di degustazione dei vini
- Compilare una scheda di degustazione
- Acquisire la terminologia tecnica per la descrizione di un vino

Linguistici:

- Arricchimento lessicale in diversi campi semantici

Obiettivi trasversali:

- Comprendere informazioni
- Interpretare e confrontare fatti
- Sviluppare capacità di analisi e di sintesi
- Collegare fenomeni
- Trovare soluzioni a problemi

Contenuti: (vedi Scheda Pianificazione)

UdA 1 “Sight, Smell, Taste and Overall impression”

UdA 2 “Wine tasting sheet”

UdA 3 “How to fill a wine tasting sheet: An example”

Tempi complessivi: 4 ore

Metodologia: lezione frontale, partecipata, dialogata; brainstorming; cooperative learning.

Strumenti:

Testi, video, siti web

Risorse informatiche:

PC, LIM, testi e

Modalità verifica:

In itinere: Produzione di una scheda di degustazione di un vino. La valutazione seguirà i criteri indicati nelle griglie allegate.

## UDA e ATTIVITÀ

### SCHEDA 1: Unità di Apprendimento

Titolo U.d.A: **Sight, Smell, Taste and Overall impression**

Ore previste per questa unità didattica: 2 ore

<b>Materiali</b>	Filmato: “My wine smart” <a href="https://www.youtube.com/watch?v=NBQRjEKwzq4">https://www.youtube.com/watch?v=NBQRjEKwzq4</a>  Fotocopie: Wine tasting notes
<b>Attività</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Lista di termini in inglese per la degustazione di vini</li><li>2. Lista di termini in italiano per la degustazione di vini</li><li>3. Esercizio: Individuare i termini adatti che descrivono un vino DOC italiano</li></ol>
<b>Sitografia</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <a href="https://www.quattrocalici.it">https://www.quattrocalici.it</a></li><li>2. <a href="https://en.wikipedia.org/wiki/Wine_tasting_descriptors">https://en.wikipedia.org/wiki/Wine_tasting_descriptors</a></li></ol>

### SCHEDA 2: Unità di Apprendimento

Titolo U.d.A: **Wine tasting sheet**

Ore previste per questa unità didattica: 1 ora

<b>Materiali</b>	File PDF – Scheda di degustazione AIS <a href="http://www.aisbrescia.it/Image/Image/Scheda%20analitica%20vino.PDF">http://www.aisbrescia.it/Image/Image/Scheda%20analitica%20vino.PDF</a>
<b>Attività</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Struttura di una scheda di degustazione</li><li>2. I termini di degustazione più importanti per la definizione di un profilo organolettico di un vino</li></ol>
<b>Sitografia</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <a href="https://www.pinterest.ca/pin/taste-like-a-pro-with-this-wine-tasting-grid-the-juice--553590979176907725/">https://www.pinterest.ca/pin/taste-like-a-pro-with-this-wine-tasting-grid-the-juice--553590979176907725/</a></li></ol>

### SCHEDA 3: Unità di Apprendimento

Titolo U.d.A: **How to fill a wine tasting sheet: An example**

Ore previste per questa unità didattica: 1 ora

<b>Materiali</b>	File PDF – Terminologia per la degustazione di un vino
------------------	--

<b>Attività</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. I termini di degustazione più importanti per la definizione di un profilo organolettico di un vino</li> <li>2. Costruzione di una scheda per la degustazione di un vino in lingua inglese</li> <li>3. Esempio di una scheda compilata: Un vino DOC</li> </ol>
-----------------	---

### VALUTAZIONE

Gli alunni avranno il compito di redigere una scheda di degustazione di un vino a loro scelta usando la terminologia imparata durante le ore di lezioni in classe.

Le schede verranno restituite attraverso la piattaforma Classroom e corrette secondo le griglie di valutazione in allegato.

### VALUTAZIONE FINALE

Griglia 1: competenze disciplinari (CONTENT AND LANGUAGE) (compilare con numeri da 1 a 10)

NOMI ALUN NI	Conosce i principali termini in lingua per la degustazion e	Sa descrivere le principali caratteristic he di un vino	Sa cercare le fonti attendibili su internet in lingua inglese	Sa individuare rapporti causa - effetto	Comprende messag gi, indicazioni e contenuti oggetti di studio	Sa esprimer e in maniera corretta i contenut i proposti	Interagisc e con i compagni e col docente in maniera fluente
	a	b	c	d	e	f	g

## 4. OBIETTIVI RAGGIUNTI

### 4.1. Peculiarità dell'indirizzo (PECUP)

Per quanto riguarda il profilo in uscita dell'indirizzo, il diplomato in "Agraria, agroalimentare e agroindustria"

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

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

A conclusione del percorso quinquennale il diplomato consegue i risultati di apprendimento in termini di competenze:

<b>Competenze specifiche di indirizzo - PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI e VITICOLTURA ED ENOLOGIA</b>
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

#### QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: AGRARIA, AGROAL. E AGROIND. - BIENNIO COMUNE

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	0	0	0
LINGUA INGLESE	3	3	0	0	0
STORIA	2	2	0	0	0
MATEMATICA	4	4	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2	2	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (FISICA)	3	3	0	0	0
SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)	3	3	0	0	0
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	0	0	0

TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICA	3	3	0	0	0
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3	0	0	0	0
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE	0	3	0	0	0
GEOGRAFIA GENERALE ED ECONOMICA	1	0	0	0	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	0	0	0
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	1	1	0	0	0

#### QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	0	0	3
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	0	0	0	2	3
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	0	0	3	2	3

GENIO RURALE	0	0	3	2	0
PRODUZIONI ANIMALI	0	0	3	3	2
PRODUZIONI VEGETALI	0	0	5	4	4
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	0	0	2	3	3
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	0	0	0	0	2
MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA	0	0	4	4	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2

#### QUADRO ORARIO DELLA SCUOLA: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	0	0	4	4	4
LINGUA INGLESE	0	0	3	3	3
STORIA	0	0	2	2	2
MATEMATICA	0	0	0	0	3

BIOTECNOLOGIE AGRARIE	0	0	0	3	0
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	0	0	3	2	2
GENIO RURALE	0	0	3	2	0
PRODUZIONI ANIMALI	0	0	3	3	2
PRODUZIONI VEGETALI	0	0	5	4	0
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	0	0	2	2	0
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	0	0	0	0	2
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	0	0	0	0	4
ENOLOGIA	0	0	0	0	4
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	0	0	0	0	3
MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA	0	0	4	4	0
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	0	0	2	2	2
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	0	0	1	1	1

L'Istituto Omnicomprensivo di Alanno è nato nell'anno scolastico 2012-2013 dalla fusione dell'ex Istituto Comprensivo con l'Istituto Tecnico Agrario di Alanno e l'Istituto Professionale per l'Agricoltura di Cepagatti. Le scuole del secondo ciclo di istruzione si caratterizzano per il loro spessore storico, tanto da aver rappresentato nel tempo, sin dalla loro nascita, un punto di

riferimento culturale e professionale di enorme significato civile per gli studenti e le famiglie, per il paese e l'intera comunità, il territorio limitrofo - provinciale e l'intera Regione Abruzzo. Va considerato, infatti, che la nostra Regione e la nostra zona hanno sempre avuto una vocazione agro-pastorale; in questo contesto gli Istituti di Alanno e Villareia hanno svolto un ruolo immenso nel preparare professionalmente le maestranze ed i tecnici che, inseriti nel settore, hanno apportato un notevole contributo all'avanzamento economico, culturale e sociale delle nostre genti. Il bacino di utenza dell'Istituto Omnicomprensivo di Alanno racchiude un territorio prevalentemente montuoso e collinare che si caratterizza per il lavoro agricolo ed artigianale, nonché per quello dipendente ed industriale, in seguito all'insediamento di fabbriche nella Val Pescara, molte delle quali oggi chiuse per la crisi economica con ripercussioni negative sul tessuto familiare e sociale di riferimento. Nei Comuni del territorio vi sono diverse attività agrituristiche, commerciali, di ristorazione, insediamenti, artigianali, piccole imprese edili ed industrie chimiche, frantoi oleari, laboratori veterinari, aziende casearie, allevamenti bovini e vivai che costituiscono risorse utili per l'alternanza scuola-lavoro. L'attività agricola, dapprima soppiantata dall'industrializzazione, è stata pian piano sostituita o meglio integrata da attività turistico-ambientali e naturalistiche tali da prospettare nuovi orizzonti e nuove possibilità per sbocchi professionali inediti, nuovi assetti di sviluppo economico ed occupazionale.

Lo status socioeconomico e culturale delle famiglie degli studenti risulta medio- basso nell'ex-Comprensivo, mentre nell'ITA e IPA è medio-alto.

Il contesto sociale in cui l'Istituto Omnicomprensivo è inserito rispecchia la complessità della realtà globale. Sul totale di 684 alunni, di cui 258 della Scuola Secondaria di II grado, sono presenti nell'Istituto diversi alunni stranieri, con una percentuale del 7% circa. In tutti gli ordini e gradi sono presenti studenti con cittadinanza non italiana e il loro numero, abbastanza contenuto, costituisce un'opportunità di confronto e di arricchimento interculturale per tutti. La nostra comunità territoriale e sociale, la nostra comunità di scuola diventano il fulcro entro cui consentire a tutti gli alunni di agire ed operare nella concretezza delle relazioni, nella consapevolezza di valori condivisi, nella coerenza di azioni di senso profondo. Tutto ciò è reso possibile dalla mediazione che il nostro Istituto opera tra tutte le agenzie educative, dialogando e cooperando corresponsabilmente con esse, nel rispetto dei ruoli e delle competenze di ciascuna.

4.2. Il Consiglio di Classe nel suo progetto didattico-formativo si è proposto di perseguire i seguenti obiettivi:

OBIETTIVI DIDATTICI TRASVERSALI		
DELL'AREA COGNITIVA	METODO DI STUDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- migliorare la programmazione dello studio</li> <li>- prendere appunti durante la spiegazione e l'interrogazione</li> <li>- chiarire i termini non compresi</li> <li>- sottolineare i concetti chiave tralasciando l'accessorio</li> <li>- mettere in atto le varie strategie di lettura</li> <li>- riassumere con parole proprie</li> <li>- prendere appunti da un testo scritto</li> <li>- integrare lezione e testo scritto</li> <li>- schematizzare</li> <li>- risolvere problemi</li> <li>- costruire mappe</li> </ul>

	EDUCAZIONE LINGUISTICA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- potenziamento delle abilità linguistiche di base</li> <li>- correttezza morfo-sintattica sia orale che scritta</li> <li>- conoscenza ed uso dei linguaggi specifici di base</li> <li>- sviluppo delle capacità critiche e valutative</li> <li>- sviluppo del pensiero divergente inteso come capacità di dare risposte personali a situazioni nuove</li> </ul>
DELL'AREA SOCIO AFFETTIVA	RISPETTO ALL'AUTONOMIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rapportarsi correttamente con i compagni di classe, con il docente</li> <li>- non disturbare durante gli interventi dei compagni di classe</li> <li>- intervenire in modo coerente nelle discussioni</li> <li>- non sottolineare né sottovalutare gli errori dei compagni di classe, lavorare in gruppo</li> <li>- correggere il proprio lavoro ed il proprio comportamento su indicazione</li> </ul>
	RISPETTO ALLA SCELTA DEI VALORI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- interiorizzare gradualmente norme e valori proposti in rapporto alla fase dell'età evolutiva</li> <li>- comportarsi coerentemente ai valori proposti</li> </ul>
	RISPETTO ALLA REALIZZAZIONE DI SE' ATTRAVERSO LA FUNZIONE DELLA CULTURA CONTEMPORANEA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- disponibilità a conoscere e sperimentare le espressioni ed i modi della cultura contemporanea (teatro, cinema, televisione, libri, etc.)</li> </ul>
	RISPETTO AGLI ATTEGGIAMENTI CULTURALI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mostrare disposizione affettiva verso la scuola e le discipline</li> <li>- mostrare disposizione affettiva verso le espressioni culturali della nostra civiltà</li> </ul>
DELL'AREA PSICO-MOTORIA		<ul style="list-style-type: none"> <li>- potenziamento fisiologico</li> <li>- rielaborazione degli schemi motori</li> <li>- conoscenza e pratica delle attività sportive</li> <li>- consolidamento del carattere e sviluppo della socialità e del senso civico</li> </ul>

	- informazioni fondamentali sulla tutela della salute e sulla prevenzione degli infortuni
--	---

## OBIETTIVI FORMATIVI INDIVIDUATI DALLA SCUOLA

- 1) valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
- 2) potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- 3) potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- 4) sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- 5) sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- 6) potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- 7) sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- 8) potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- 9) valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti

## 5. SCHEDE DOCENTI

### 5.1. Indirizzo comune

# SCHEMA DEL DOCENTE

Classe 5° A PT/VE A.S. 2020-21

ITALIANO

TITOLO DEL MODULO	<i>1.1.1.1 CONTENUTI DELLE U.D.</i>
Modulo 1 <b>La letteratura dell'800</b>	U.D. 1 <b>Il Verismo. G. Verga</b> U.D. 2 <b>La Scapigliatura</b>
Modulo 2 <b>Tra avanguardia e trasgressione</b>	U.D. 1 <b>Il Decadentismo: G. D'Annunzio – G. Pascoli</b> U.D. 2 <b>Il Futurismo: F. T. Marinetti</b>
Modulo 3 <b>Il romanzo sperimentale</b>	U.D. 1 <b>L. Pirandello</b> U.D. 2 <b>I. Svevo</b>
Modulo 4 <b>La poesia ermetica</b>	U.D. 1 <b>G. Ungaretti</b> U.D. 2 <b>E. Montale</b>
Modulo 5 <b>Il Neorealismo</b>	U.D. 1 <b>P.P. Pasolini</b>

**È stata svolta l'analisi testuale dei seguenti passi antologici:**

- G. Verga – da Vita dei campi “La lupa” Vol. 3A, p. 214
  - G. Verga – da I Malavoglia “La famiglia Malavoglia” Vol. 3A, p. 242
  - G. Verga – da Mastro don Gesualdo “Morte di Gesualdo” Vol. 3A, p. 281
  - I.U. Tarchetti – da Manoscritto di un pazzo “La lettera U”, materiale a cura dell'insegnante
  - G. D'Annunzio – da Il piacere “L'attesa” Vol. 3A, p. 384
  - G. D'Annunzio – da Alcyone “La pioggia nel pineto” Vol. 3A, p. 425
  - G. D'Annunzio – da Alcyone “I pastori” Vol. 3A, p. 435
  - G. D'Annunzio – da Alcyone “La sabbia del tempo”, materiale a cura dell'insegnante
  - G. Pascoli – da Myricae “X Agosto” Vol. 3A, p. 470
  - G. Pascoli – da Myricae “Novembre” Vol. 3A, p.476
  - G. Pascoli – da Canti di Castelvecchio “Il gelsomino notturno” Vol. 3A, p. 486
  - F.T. Marinetti – Manifesto tecnico della letteratura futurista Vol. 3A, p. 619
  - I. Svevo – da La coscienza di Zeno “Prefazione e preambolo” Vol. 3A, p. 710
  - I. Svevo – da La coscienza di Zeno “Il fumo” Vol. 3A, p. 714
  - I. Svevo – da La coscienza di Zeno “Il finale” Vol. 3A, p. 731
  - L. Pirandello – da Il fu Mattia Pascal “Cambio treno” Vol. 3A, p. 787
  - L. Pirandello – da Uno, nessuno, centomila “Cambio treno” Vol. 3A, p. 811
  - L. Pirandello – da I quaderni di Serafino Gubbio operatore “Lo sguardo, la scrittura la macchina” Vol. 3B, p. 803
  - G. Ungaretti – da l'Allegria “Veglia” Vol. 3B, p. 88
  - G. Ungaretti – da l'Allegria “Sono una creatura” Vol. 3B, p. 94
  - G. Ungaretti – da l'Allegria “S. Martino del Carso” Vol. 3B, p. 100
  - G. Ungaretti – da l'Allegria “Natale” Vol. 3B, p. 107
  - G. Ungaretti – da l'Allegria “Mattina” Vol. 3B, p. 108
  - E. Montale – da Ossi di seppia “Merigiare pallido e assorto” Vol. 3B, p. 148
  - E. Montale – da Ossi di seppia “Spesso il male di vivere” Vol. 3B, p. 152
  - E. Montale – da Le occasioni “La casa dei doganieri” Vol. 3B, p. 174
  - E. Montale – da Xenia, “Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale”, vol. 3B pag. 193
  - P.P. Pasolini da Ragazzi di vita “Il Riccetto e la rondinella” Vol. 3B, p. 551
- Sono stati letti e analizzati i seguenti canti della Divina commedia: Paradiso I – III – VI

## PROGRAMMA SVOLTO

### STORIA

TITOLO DEL MODULO	<i>1.1.1.2 CONTENUTI DELLE U.D.</i>
Modulo 1 <b>L'800</b>	U.D. 1 <b>Dalla formazione del Regno d'Italia alla questione Romana</b> U.D. 2 <b>La Sinistra al potere</b> U.D. 3 <b>La Seconda Rivoluzione Industriale e la questione sociale</b>
Modulo 2 <b>Dall'imperialismo alla prima guerra mondiale</b>	U.D. 1 <b>I sistemi di alleanza in Europa e la crisi Balcanica</b> U.D. 2 <b>L'età giolittiana</b> U.D. 3 <b>La Prima Guerra Mondiale e la Rivoluzione russa</b>
Modulo 3 <b>Cultura, dibattito ideologico e sistemi politici dal 1919 al 1939</b>	U.D. 1 <b>La cultura della crisi e la politica di massa</b> U.D. 2 <b>I Totalitarismi</b> U.D. 3 <b>La crisi del 1929 e il New Deal</b>
Modulo 4 <b>Dalla Seconda Guerra Mondiale agli organismi internazionali</b>	U.D. 1 <b>La seconda guerra mondiale</b> U.D. 2 <b>L'Italia dalla fine della guerra alla Costituzione</b> U.D.3 <b>La Guerra Fredda</b>

L'insegnante

Teodolindo Arduini

### EDUCAZIONE CIVICA (6 h)

- Le peculiarità della Costituzione e l'art. 1 (1h)
- L'art. 9 della Costituzione (1h)
- L'emancipazione femminile (2h)
- Il principio di legalità (2h)

#### **Programmazione disciplinare – Criteri didattici seguiti**

La programmazione disciplinare è stata condivisa ad inizio anno scolastico da tutti i componenti del dipartimento umanistico (Italiano, Storia, Diritto, Inglese, Religione). Il programma, se si eccettuano

alcuni canti della Divina Commedia (svolti tre invece dei cinque previsti) è stato svolto pressoché nella sua interezza pur avendo dovuto concedere alcune ore alle attività riguardanti il PCTO. Ovviamente lo svolgimento è stato alternativamente in presenza/DAD a seconda delle indicazioni che inducevano all'una o all'altra modalità. Tenendo in considerazione gli obiettivi generali delle discipline, si sono attuati metodi di insegnamento, strategie didattiche e strumenti volti a rendere gli studenti i principali protagonisti del processo di insegnamento-apprendimento. Le attività proposte sono state impostate prevalentemente al fine di rendere gli alunni artefici delle loro conoscenze in modo che o autonomamente o sotto la guida dell'insegnante potessero utilizzarle per l'analisi, la discussione, la schematizzazione e la risoluzione sia di semplici problemi contestuali sia di problemi più generali. I metodi maggiormente applicati sono stati: il *problem solving*, la lezione interattiva alternata con la lezione frontale, il dibattito guidato e, pur non essendone amante, i supporti multimediali. Tali condizioni sono state mantenute, nei limiti del possibile, anche nella didattica a distanza cominciata nei primi giorni di marzo. Nel complesso, sia per Italiano che per Storia la trattazione ha riguardato circa il 90% del programma predisposto a inizio anno.

### **Criteria di verifica e valutazione**

Le verifiche hanno consentito di accertare i livelli di conoscenza conseguiti dagli alunni, di evidenziarne lo sviluppo delle capacità logiche, di sintesi, di analisi, di riflessione e critiche e ha permesso di constatare l'acquisizione delle abilità strumentali e di un appropriato linguaggio umanistico. Sono state predisposte attività di verifica sempre adeguate alla sezione del lavoro svolto, mediante:

- Esercitazioni mirate per acquisire le competenze: esercizi sulle conoscenze e sulle abilità;
- Esercitazioni guidate per recupero e potenziamento;
- Verifiche orali (interrogazioni alla lavagna o dal posto).
- Per motivi legati alla non presenza e per le indicazioni ministeriali che non prevedevano la prova scritta all'Esame di Stato, non sono state svolte prove scritte valutative.

Accanto alla verifica, la valutazione si è caratterizzata come modalità di controllo e di valutazione delle ipotesi formulate nella programmazione. Alla fine di ciascun periodo, il voto assegnato ad ogni alunno ha tenuto conto dei seguenti indicatori:

- Conoscenza degli argomenti richiesti;
- Correttezza nello svolgimento delle prove;
- Precisione del linguaggio;
- Giustificazione dei passaggi;
- Leggibilità della soluzione;
- Opportuna scelta dei procedimenti;
- Capacità di sintetizzare gli elementi essenziali e di analizzare i diversi aspetti di un problema;
- Grado di rielaborazione personale delle acquisizioni;
- Percorso compiuto rispetto al livello di partenza;
- Partecipazione e interesse per il lavoro scolastico;
- Impegno e costanza nello studio.

Il tutto, ovviamente, adattando la tipologia di svolgimento alla relativa esigenza (presenza/DAD). A causa di ciò è stato lasciato spazio a obiettivi riguardanti competenze linguistiche, espressive e concettuali conseguibili solo oralmente.

La classe ha raggiunto un profitto medio che si potrebbe definire adeguato. Praticamente tutti gli alunni hanno partecipato in modo più o meno al processo di insegnamento – apprendimento, motivati a un percorso che si ritiene abbia fatto esprimere tutte le potenzialità dei soggetti, tirando

fuori il massimo dalle loro capacità psico-cognitive, facendo emergere anche qualche livello di eccellenza. Manca all'appello un alunno che, a un certo punto dell'anno ha gettato la spugna non riuscendo nell'intento di conseguire gli obiettivi.

L'aspetto comportamentale non è mai stato in discussione, la classe ha mantenuto un comportamento costante che potrebbe definirsi esemplare, sia per l'attenzione, l'impegno e la partecipazione al percorso didattico, sia per la frequenza, sia per la tempistica nelle verifiche che non ha mai messo in difficoltà l'insegnante nel lavoro di proposizione e valutazione. Tale comportamento va esteso anche all'attività a distanza, situazione nella quale tutti hanno risposto con uno spirito di adattamento che ha palesato uno senso di responsabilità più che adeguato.

### **Rapporti con le famiglie**

I rapporti con le famiglie sono stati impostati sulla collaborazione e si sono rivelati nel complesso costruttivi. Nell'arco dell'anno scolastico, vi è stato riscontro agli incontri preventivamente calendarizzati e tenutisi in streaming, con cui è stato possibile interloquire con i genitori ai quali, oltre a consentire di fornire le informazioni sull'andamento didattico-disciplinare degli alunni, è stata data informazione circa le strategie adottate nel particolare momento.

In qualche caso, quando si è avuta una collaborazione sostanziale, si sono registrati anche positivi riscontri sul piano del comportamento, degli apprendimenti disciplinari e dello studio in genere.

L'insegnante

Teodolindo Arduini

## SCHEMA DOCENTE

**Materia: INGLESE**

**Docente: Antinucci Nadia**

**Classe: VA PT/VE**

### **Obiettivi programmati (conoscenze, competenze e capacità richieste):**

#### CONOSCENZE:

- organizzare il discorso nelle principali tipologie testuali
- Produrre testi comunicativi (orali, scritti)
- Usare lessico e fraseologia adatti per affrontare situazioni varie
- Conoscere gli aspetti specifici della disciplina

#### ABILITA':

- Interagire in brevi conversazioni
- Descrivere eventi ed esperienze
- Riferire su argomenti noti

#### COMPETENZE:

- Comprendere le informazioni chiave in messaggi orali
- Saper riassumere un testo descrittivo e/o documenti
- Esprimersi in modo chiaro su diversi argomenti

Scrivere brevi relazioni su argomenti noti, creare power point o altri documenti di presentazione.

### **Obiettivi conseguiti:**

Nel complesso la classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati, soprattutto per ciò che concerne:

- la conoscenza e l'ampliamento del lessico specifico attraverso la lettura di materiale tecnico (di agricoltura in particolare, il modulo maggiormente trattato nel corso dell'anno);
- l'utilizzo di micro-abilità (compilare tabelle/diagrammi, effettuare connessioni)
- Sviluppare un senso di appartenenza ad una comunità

Per gli obiettivi di Ed. Civica:

- conoscere l'UE con riferimento all'educazione ambientale, alla conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio /l'educazione alla salute, la tutela dell'ambiente, il rispetto per gli animali e i beni comuni,

Ho conosciuto gli alunni di questa classe in questo anno scolastico; negli anni precedenti non c'è stata continuità nell'insegnamenti della lingua straniera e gli alunni ne hanno risentito per loro preparazione linguistica. Dopo un primo approccio per conoscenza reciproca, è stato subito chiaro che il livello linguistico del gruppo classe era appena accettabile per la maggior parte degli alunni, mentre adeguato per altri, perché accompagnato da uno studio costante. Dopo un anno di lavoro, con attività in presenza e in DDI, basato su attività di lettura, comprensione, produzione orale, riassunti, si può affermare che:

Per quanto attiene la competenza d'uso della lingua alcuni alunni hanno assimilato in maniera completa i contenuti della disciplina con uno studio proficuo e continuo, con piena ed attenta partecipazione alle attività scolastiche e con un costante impegno domestico, confermando le basi linguistiche. La maggioranza della classe ha invece raggiunto un livello di conoscenze sufficiente, dovuto ad una partecipazione ed impegno domestico molto modesti, e a pregresse carenze linguistiche. Purtroppo alcuni studenti hanno confermato le loro difficoltà nell'apprendimento della lingua straniera, ed anche il loro impegno non è stato sempre proficuo. Nel corso delle attività di DDI la maggior parte degli alunni ha confermato il proprio atteggiamento scolastico; da evidenziare però che alcuni hanno dimostrato maggiore senso di responsabilità.

**Criteria metodologici:**

Gli studenti hanno fruito principalmente di lezioni frontali. Le unità didattiche proprie di ciascun modulo hanno seguito la scansione: comprensione, assimilazione, produzione. Nella fase di comprensione sono state privilegiate le attività prima di "skimming" poi di "scanning". Nella fase di assimilazione sono state sviluppate le micro-abilità necessarie per arrivare alla sintesi e alla rielaborazione, non esclusi esercizi di revisione grammaticale. Nella fase di produzione orale sono state privilegiate talune attività: paragraphing and summarizing, che hanno permesso la rielaborazione individuale. Gli alunni hanno lavorato anche con mappe concettuali. Nel corso delle lezioni DDI, il metodo è stato confermato, lasciando agli alunni la possibilità di rielaborare i contenuti con lavori in Power point, schede Word o altri strumenti di presentazione.

Un congruo numero di lezioni è stato dedicato ad attività di listening e reading, per la preparazione alle prove Invalsi.

**Libri di testo, altri mezzi o supporti didattici:**

-Libro di testo: G. Barbieri, M.Po, E. Sartori, C. Taylor "New keys and strategies for Modern farming", Rizzoli languages

-fotocopie fornite dall'insegnante (fonti: internet o altri testi).

Gli alunni hanno fruito maggiormente dell'ascolto della voce dell'insegnante.

Materiali Invalsi presi da Internet e da vari testi di preparazione alla prova.

Listening activity: learnenglish.britishcouncil (A2/B1 listening)

Preparazione alle prove Invalsi tramite fotocopie, e simulazioni online.

**Tempi di svolgimento dei moduli di studio:**

Sono state svolte tre ore settimanali di lezione di inglese. Per ogni modulo sono comprese le spiegazioni, gli esercizi in classe e le varie verifiche scritte e orali svolte.

Nelle ore di lezioni in DDI gli alunni hanno usufruito di ore asincrone, dedicate a lavori di rielaborazione personale o approfondimenti.

**Contenuti:****Modulo 1: Processing food**

- The food industry: aims, benefits and methods
- Blanching, pickling, drying methods
- Processing organic food

**Modulo 2: "Oenology"**

- Viticulture
- The vineyard and the vintage
- The main phases in growing a vineyard
- Winemaking process:crushing and destemming
- Fermentation
- Making white and red wine
- Organic wine

**Module 3: Milk**

- milk a complete food
- louis pasteur
- pasteurization homogenization
- cheese
- the king of cheese

**Modulo 4: Animal husbandry**

- Farm buildings
- Animal housing and breeding systems
- Concerns about optimal animal housing
- The digestive system of ruminants
- Livestock in organic farming
- The Lactation curve
- Cattle
- Pigs
- Poultry
- Rabbits

**Module 5: “Animal farm” (G. Orwell)**

- Summary
- Characters
- Irony/satire

**Module 6: The European Union**

- historical features, the symbols
- farmed animals in EU
- European Convention for the protection of animals kept for farming purposes
- livestock transport

**Module 7: Farm management**

- The factors of production
- Risk and uncertainty in farm management
- A business plan
- The Common Agricultural Policy

**Verifiche e metodi di valutazione:**

Sono state effettuate verifiche orali e scritte

Formative: questionario (scritto – orale); Brevi riassunti (scritti – orali)

Sommative: multiple choices (scritti)

Vero/falso (scritto)

Riassunti/trattazione degli argomenti (orale) Questionari a risposta aperta/trattazioni sintetiche

Indicatori (orale/scritto):

Conoscenza degli argomenti; capacità espositiva; correttezza grammaticale; correttezza lessicale

La valutazione finale terrà conto di tutte le valutazioni a disposizione del docente: il voto del primo trimestre, il voto di recupero o potenziamento, le valutazioni in itinere, le valutazioni formative, nonché il senso di responsabilità, la partecipazione e l'impegno dimostrati.

## SCHEDA DOCENTE

MATERIA: **IRC**

DOCENTE: **FRANCESCA ROSSI**

CLASSE: **V A PT/VE**

ANNO: **2020-21**

### **BREVE GIUDIZIO SULLA CLASSE:**

La classe VA è composta da 25 alunni, 19 maschi e 6 femmine; tutti si sono sempre avvalsi dell'insegnamento della religione cattolica.

Ho avuto questi ragazzi fin dal primo anno, seppur in classi prime differenti; la formazione attuale di questa classe si è composta al terzo anno. Sono tutti ragazzi di buon cuore, generosi tra loro e rispettosi verso gli insegnanti. Nel corso degli anni ho imparato a conoscerli tutti, capire cosa c'è dietro l'apparente disinteresse e indolenza di alcuni; che hanno bisogno di essere particolarmente stimolati, compresi nel loro mondo, ascoltati prima di ascoltare a loro volta; ma, una volta compiuto questo passo, si schiudono come fiori e regalano generosamente la loro bellezza. Altri si sono donati e fatti conoscere fin da subito invece; ma tutto il gruppo classe nel suo insieme è sempre stato educato e attento quando richiesto. Parecchi di loro sono davvero curiosi, sensibili e solleciti nel seguire gli argomenti proposti; attivamente partecipi, rendendo il camminare e rapportarsi insieme un viaggio piacevole e reciprocamente arricchente.

Sono ragazzi e ragazze pregni dei valori della famiglia e dell'amicizia; seppur così giovani conoscono il sacrificio e cosa significa collaborare in famiglia ed essere responsabili per sé e per qualcun altro.

Durante le interruzioni delle lezioni in presenza, dovuta alla pandemia del Covid-19, in questi ultimi due anni scolastici, che hanno portato non pochi cambiamenti, ritardi, destabilizzazioni, i ragazzi hanno saputo affrontare e risolvere i vari disagi e difficoltà abbastanza velocemente, mostrando grande capacità di adeguamento e resilienza, e soprattutto voglia di rimanere legati tra loro e alla realtà della loro scuola.

Il giudizio sulla classe è molto buono; il clima che si respirava insieme è sempre stato aperto, gioviale ed empatico. Tutti hanno conseguito risultati molto positivi.

### **CONOSCENZE:**

Conoscenza sistematica di alcuni contenuti essenziali del cristianesimo soprattutto in ordine alla loro incidenza nella cultura contemporanea e nella vita sociale.

### **COMPETENZE:**

- Saper analizzare e riflettere su alcuni atteggiamenti dell'uomo contemporaneo nei confronti del sacro e dell'esperienza religiosa superando pregiudizi e luoghi comuni.
- Saper esporre in modo critico le proprie idee su argomenti di natura etico-religiosa.
- Saper analizzare e riflettere sulle relazioni tra uomo e uomo, cogliendo il valore della "persona".
- Saper analizzare gli atti umani, partendo dal concetto "morale", "coscienza", "libertà".

#### **CONTENUTI DISCIPLINARI AFFRONTATI:**

- ❖ Excursus storico sul riconoscimento dei Diritti umani, fino a giungere alla Dichiarazione universale dei diritti umani dell'ONU e alla Dichiarazione universale per i diritti dell'infanzia e dell'adolescenza.
- ❖ Excursus storico-filosofico sui fondamenti dell'etica e della morale.
- ❖ La Chiesa a confronto col mondo contemporaneo:
  - Il Concilio Vaticano II
  - Il rapporto verso i laici
  - Le difficoltà delle realtà familiari di questi decenni e la natura stessa della realtà familiare
  - Il confronto con le altre realtà religiose
  - La difficoltà di credere: non c'è fede senza dubbio e non c'è cammino senza fatica e stanchezza!
  - Il deserto come perdita e ritrovamento di sé.
- ❖ L'uomo e le sue fragilità e solitudini:
  - L'uomo come essere unico e irripetibile, ma sociale
  - Il bisogno di un'identità sociale a confronto con l'ossessione dei social
  - La giusta relazione di equilibrio nel gruppo dei pari
  - Il rispetto dell'altro e della diversità in ogni sua dimensione e sfaccettatura

#### **CONTENUTI DISCIPLINARI AFFRONTATI NELL'AMBITO DEI PERCORSI E DELLE ORE DI EDUCAZIONE CIVICA:**

- ❖ Il ruolo dell'uomo nel creato:
  - Lettura e commento di alcuni passi dell'enciclica Laudato si
- ❖ La figura della donna nelle varie religioni:
  - La donna nel Corano
  - Le deviazioni delle mutilazioni genitali femminili delle realtà islamiche africane
  - La donna nei Vangeli: modello di accoglienza (Maria, la Samaritana)
- ❖ Pietre miliari del rapporto tra Stato e Chiesa:
  - I Patti Lateranensi del 1929
  - La Revisione del 1984
  - Un momento tragico per tutti: la scomparsa di Emanuela Orlando
- ❖ L'impegno della Chiesa nella lotta all'illegalità:

➤ Storia del beato don Pino Puglisi

**METODOLOGIE:**

Si è cercato di valorizzare la partecipazione attiva ai processi di analisi e apprendimento, di favorire la capacità di esporre idee motivandole adeguatamente.

Si è cercato di promuovere il confronto e lo scambio di idee ed esperienze personali tramite le tecniche del dialogo guidato, del dibattito, e tramite lavori di gruppo.

Oltre alle lezioni frontali, nel proporre i contenuti, si sono utilizzati anche sussidi audiovisivi.

**CRITERI PER LA VALUTAZIONE:**

La valutazione ha tenuto conto dei seguenti elementi:

- Interesse verso la disciplina e gli argomenti proposti;
- Partecipazione attiva e condivisione delle idee;
- Conoscenza dei contenuti;
- Capacità di rielaborazione;
- Capacità di riferimento alle fonti;
- Comportamento sociale all'interno del gruppo classe;
- Partecipazione alle videolezioni e interesse verso i materiali condivisi nelle varie piattaforme della DAD.

**MATERIALI DIDATTICI USATI:**

- Libro di testo
- Bibbia
- Documenti del Magistero
- Articoli da riviste scientifiche e teologiche
- Sintesi da manuali di filosofia e morale, forniti dal docente
- Materiale audiovisivo vario.

## SCHEDA DOCENTE

**Materia: SCIENZE MOTORIE**

**Docente: Alessio Chiavaroli**

**Classe: V A**

**Obiettivi programmati Materia: (conoscenze, competenze e capacità richieste):**

1. Potenziamento fisiologico.
2. Rielaborazione schemi motori.
3. Conoscenza e pratica di attività sportiva.
4. Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico.  
Informazioni fondamentali sulla tutela della salute, corretta alimentazione, rispetto regole

**Obiettivi conseguiti:**

- Apprendimento di capacità motorie generali: destrezza, forza, resistenza e velocità.
- Miglioramento della coordinazione generale, dell'equilibrio dinamico, dell'orientamento spazio- temporale.
- Conoscenze fondamentali tecniche per la pallavolo, basket, calcio a 5.
- Conoscenza dei principi dell'alimentazione dello sportivo.
- *Il valore e rispetto delle regole nello sport ( Ed. civica )*

**Metodi:**

Insegnamento di tipo pratico operativo in presenza e teorico a distanza. Chi non svolgeva l'attività pratica, approfondiva teoricamente lo stesso argomento.

**Libri di testo, altri mezzi o supporti didattici:**

Testo consigliato. Testi forniti dall'insegnante a disposizione in palestra. Materiale online

**Tempi di svolgimento dei moduli di studio:**

Ogni modulo pratico/teorico ha avuto la durata di circa 4 settimane

**Elementi di verifica e modalità di valutazione:**

Le verifiche sono state fatte durante lo svolgimento di detti programmi sotto forma di prove individuali per l'accertamento delle capacità motorie principali e l'osservazione diretta in fase ludica dei giochi sportivi (impegno), con colloquio orale o test strutturati per l'accertamento delle conoscenze teoriche.

**Contenuti:**

- Esercitazioni per lo sviluppo delle principali capacità motorie generali.
- Esercitazioni per la rielaborazione degli schemi motori di base.
- Esercitazioni per l'apprendimento delle fondamentali tecniche dei vari giochi sportivi.

## SCHEDA DOCENTE

**Materia: MATEMATICA    Docente: Antonucci Corrado**  
**Affiancamento: Donatangelo Luca    Classe: V A**

### **Obiettivi programmati (conoscenze, competenze e capacità richieste):**

#### **Lo studente deve:**

- possedere le nozioni ed i procedimenti indicati e padroneggiare l'organizzazione complessiva, soprattutto sotto l'aspetto concettuale;
- saper adoperare consapevolmente metodi di calcolo;
- saper affrontare i diversi problemi, scegliendo in modo flessibile e personale le strategie di approccio.

#### **Gli obiettivi didattici sono:**

- precisare il concetto di funzione e riconoscerne le eventuali proprietà;
- saper determinare il dominio di una funzione;
- sapere le proprietà e le operazioni sui limiti;
- saper calcolare i limiti;
- conoscere il concetto di asintoto;
- conoscere il concetto di funzione continua;
- conoscere il significato geometrico della derivata;
- saper operare con le derivate;
- riconoscere e determinare i massimi e i minimi relativi di una funzione;
- studiare semplici funzioni e saperne tracciare il grafico;
- definire l'integrale definito e indefinito;
- imparare i metodi elementari di integrazione indefinita;
- saper utilizzare l'integrale definito per il calcolo di aree.

#### **Obiettivi conseguiti:**

Pur con molte difficoltà ed in maniera disomogenea, gli obiettivi preposti ad inizio anno scolastico sono stati globalmente raggiunti. Durante l'anno scolastico, nella classe è emerso un gruppo di studenti responsabili e maturi che malgrado l'alternarsi delle fasi di didattica in presenza e a distanza ha mantenuto un livello costante di interesse, partecipazione ed impegno. Non può dirsi la stessa cosa per alcuni altri studenti che, avendo carenze disciplinari più o meno gravi, hanno maldigerito l'alternarsi delle due fasi della didattica che, oltre a render loro più tortuoso il processo di apprendimento, ha provocato un calo di interesse e di partecipazione. Pertanto, il quadro che ne esce è il seguente: la maggioranza degli alunni ha acquisito una sufficiente conoscenza dei contenuti basilari della disciplina ed è in grado di orientarsi nella risoluzione dei vari quesiti e di operare con sufficiente autonomia; alcuni alunni devono essere opportunamente guidati nell'applicazione delle conoscenze acquisite; infine, qualche alunno, ha raggiunto un grado di conoscenza e di competenza buono o ottimo.

**Criteria metodologici:**

L'insegnamento della materia è stato articolato in moduli, i cui argomenti, rispondono a precisi obiettivi specifici e generali. Al docente disciplinare è stato affiancato un altro docente per svolgere le attività di recupero e potenziamento e per garantire il distanziamento degli alunni all'interno dell'aula; infatti, durante le attività in presenza la classe è stata suddivisa secondo i due indirizzi di studio. Per favorire la partecipazione attiva degli alunni, sono state attivate tutte le metodologie atte a sviluppare le loro capacità di organizzazione e sistemazione delle conoscenze progressivamente acquisite e ad utilizzare tali conoscenze per l'analisi e la risoluzione dei problemi proposti. Sono stati utilizzati i seguenti metodi di insegnamento:

- a) lezione frontale, per fornire a tutta la classe i contenuti essenziali della disciplina;
- b) discussione guidata e correzione collettiva di esercizi o elaborati vari, svolti in classe o a casa;
- c) lavoro individuale;
- d) peer to peer, per stimolare le capacità di lavorare fra pari in un contesto in cui tutti gli individui devono trovare il loro spazio nel rispetto dei ruoli assegnati;
- e) video lezioni sincrone e asincrone su Classroom
- f) discussione e correzione degli esercizi assegnati in modalità uno a uno sulla piattaforma Classroom

**Verifiche e metodi di valutazione:**

Le verifiche, formative e sommative, hanno accertato:

- 1) la conoscenza e la comprensione dei contenuti;
- 2) l'applicazione delle conoscenze acquisite;
- 3) la responsabilità del ruolo di studente nel contesto della DDI;
- 4) la capacità di analisi e di sintesi;
- 5) la capacità di motivare le proprie affermazioni.

Le verifiche periodiche sono state effettuate sia attraverso prove tradizionali (interrogazioni) e scritte (compiti), sia attraverso l'uso di altri strumenti (questionari e test).

Nella fase di lezioni a distanza (DDI), le verifiche, di tipo formativo e sommativo, hanno avuto lo scopo di monitorare lo stato di apprendimento dei singoli alunni, di stimolare gli stessi ad uno studio autonomo significativo e di alimentare l'interesse verso le attività didattiche proposte ma più in generale verso la conoscenza in sé.

Per la valutazione, sono stati adottati i criteri di corrispondenza tra i voti e i livelli tassonomici riportati dal P.T.O.F. e successive modifiche e sono stati utilizzati i seguenti indicatori disciplinari:

Conoscenze:

- conosce le definizioni degli enti essenziali e delle strutture, sa decodificare le informazioni;

Competenze:

- si esprime in un linguaggio specifico, conosce le tecniche fondamentali del calcolo algebrico;

Capacità:

- adopera strumenti operativi adeguati, sa strutturare logicamente la soluzione di un quesito e sa interpretare i risultati conseguiti.

**Libri di testo, altri mezzi o supporti didattici:**

Libro di testo adottato:

Matematica.verde volumi 4a – 4b – K. "M. Bergamini, A. Trifone, G. Barozzi" Zanichelli  
(nelle versioni cartacea e digitale)

Piattaforma Classroom

Lezioni in videoconferenza su Classroom

**Tempi di svolgimento dei moduli di studio:**

1. Funzioni, limiti e continuità Febbraio	Settembre -
2. Derivata di una funzione. Lo studio delle funzioni	Marzo-Aprile
3. Gli integrali: integrale indefinito e integrale definito.	Maggio
<b>Contenuti:</b>	
1. Funzioni reali di variabile reale: generalità, determinazione del campo di esistenza, degli intervalli di positività e di negatività, intersezione con gli assi cartesiani. Funzioni pari e dispari. Grafici notevoli di funzioni elementari.	
2. Limiti di una funzione: generalità, forme indeterminate, continuità e asintoti di una funzione algebrica razionale fratta. Punti di discontinuità di una funzione.	
3. Derivata delle funzioni di una variabile: definizione, significato geometrico della derivata, derivate di alcune funzioni elementari, teoremi sulle derivate. Derivata della funzione composta. Applicazione delle derivate: equazione della retta tangente ad una curva in un suo punto di ascissa nota.	
4. Studio di una funzione: generalità, crescita e decrescita di una funzione e intervalli di monotonia, ricerca dei punti di massimo relativo, di minimo relativo e di flesso a tangente orizzontale, massimi e minimi assoluti. Concavità e punti di flesso. Analisi di un grafico.	
5. Integrale indefinito: generalità, primitive e integrazione immediata.	
6. Integrale definito: generalità, area del trapezoide, calcolo di aree.	

### **Educazione Civica per Matematica**

**Tematica di riferimento:** Educazione ambientale, sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale

**Profilo di competenza:** Prendere coscienza dei problemi relativi all'ambiente e conseguentemente

rispettarlo, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

**Contenuti:** Le energie rinnovabili e la loro promozione. Sviluppo sostenibile: risvolti ambientali, economici, etico-sociali. Analisi di grafici inerenti la tematica affrontata. Le politiche dell'Italia per promuovere e incentivare lo sviluppo sostenibile. Esempi di azioni individuali per contribuire a rendere migliore la nostra vita e quella degli altri in un mondo migliore.

**Obiettivi:** Conoscere le energie rinnovabili; comprendere in modo sommario le tecnologie che sono alla base delle energie rinnovabili; conoscere le possibili soluzioni legate ai problemi ambientali connessi all'utilizzo e alla produzione di energia. Conoscere i risvolti ambientali, economici, etico-sociali derivanti da uno sviluppo sostenibile. Conoscere le politiche dell'Italia di promozione e di incentivazione per uno sviluppo sostenibile.

**Tempi:** 3 ore.

## 5.2. INDIRIZZO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

## SCHEDA DOCENTE

Materia: **GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO**

Docenti: Fernando Di Benigno – Piero Staffolani

Classe: 5 A PT

### **Obiettivi programmati (conoscenze, competenze e capacità richieste):**

- conoscere i fondamenti dell'ecologia generale, in particolare l'ecosistema, i ruoli ecologici dei diversi organismi e le relazioni interspecifiche e intraspecifiche tra i viventi;
- saper valutare il ruolo della biodiversità sul pianeta;
- essere in grado di definire e interpretare in chiave scientifica un paesaggio;
- conoscere l'organizzazione dei sistemi ambientali che costituiscono un paesaggio;
- avere le conoscenze per la gestione dei sistemi ambientali;
- saper valutare le alterazioni dei biotopi;
- saper valutare l'impatto ambientale dei diversi interventi colturali in un agroecosistema;
- saper gestire correttamente gli agroecosistemi in funzione di un'agricoltura sostenibile;

### **Obiettivi conseguiti:**

Nel complesso gli alunni hanno acquisito una buona conoscenza dei fondamentali contenuti della disciplina e sono in grado di orientarsi, con una certa abitudine metodologica, nell'analisi territoriale, riconoscendo le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle relative applicazioni. Quasi tutti i discenti hanno dimostrato interesse e partecipazione al dialogo educativo in classe. Tuttavia, al momento in aula, non sempre è seguito uno studio puntuale ed efficace a casa, conducendo l'insegnante ad attuare verifiche supplementari e costanti sollecitazioni. Nella parte dell'anno, svoltasi in DID gli alunni hanno mostrato nella maggioranza una partecipazione ed una collaborazione costruttiva. Le capacità organizzative, per quanto riguarda verifiche ed esercitazioni, sono discrete.

### **Metodi:**

La strategia metodologica è consistita in lezioni frontali e videolezioni, durante le quali si è cercato di coinvolgere l'intera classe al colloquio, al fine di favorire l'apprendimento da parte degli alunni, di incentivarli ad assumere un linguaggio adeguato e di sviluppare capacità di analisi, mentalità critica, attitudine ad un approccio multidisciplinare.

Non è stata svolta attività di recupero, ma, in itinere, dopo alcune pause, sono stati ripresi i temi già trattati, in modo da consolidare quanto affrontato in altri contesti.

### **Libri di testo, altri mezzi o supporti didattici:**

Il testo adottato - Elena Stoppioni - "Gestione dell'ambiente e del territorio PLUS" Scienze Zanichelli - è stato utilizzato quale strumento di base per l'apprendimento dei contenuti della disciplina.

Per una più facile ed immediata comprensione delle tematiche affrontate e per una contestualizzazione nello scenario territoriale abruzzese, le nozioni di base sono state integrate dal docente fornendo materiali divulgativi su supporto digitale (presentazioni in *Powerpoint*, *PDF*).

La discussione degli argomenti trattati è avvenuta con l'illustrazione di esempi applicativi.

Dalla sospensione delle attività didattiche in presenza, tutte le attività si sono svolte in DID.	
Tempi di svolgimento dei moduli di studio:	
Tipologie del paesaggio e caratteristiche connesse	Settembre – Ottobre – Novembre
Sostenibilità	Dicembre
Risorse e problemi ambientali	Gennaio – Febbraio – Marzo – Aprile
Agricoltura sostenibile, biologica e integrata	Maggio - Giugno
<p><b>Elementi di verifica e modalità di valutazione:</b>          Colloqui orali. Verifiche scritte semi-strutturata.          Spesso alle classiche interrogazioni si sono affiancate delle prove valide per l'orale, con le quali si è valutata la capacità dell'alunno di esprimersi in maniera chiara e corretta, facendo uso di un linguaggio appropriato, la conoscenza e la comprensione dei concetti fondamentali e la capacità di giustificarli.          Per la valutazione è stato considerato l'impegno manifestato, la conoscenza e comprensione degli argomenti, la costanza nell'applicazione e la partecipazione alle lezioni, alle esercitazioni e al dialogo educativo.          La valutazione finale terrà conto di tutte le valutazioni a disposizione del docente: il voto del primo trimestre, il voto di recupero o potenziamento, le valutazioni in itinere fino, le valutazioni formative fino alla fine del mese di maggio.          La convenzione metodologica adottata è stata quella riportata nel P.O.F.</p>	
<p><b>Contenuti:</b>  <b>TIPOLOGIE DEL PAESAGGIO E CARATTERISTICHE CONNESSE</b>          Definizioni di base di ecologia; ecosistema; biotopo; biocenosi; catena alimentare; meccanismi di coazione; biomi; livelli di organizzazione della biosfera; habitat; nicchia ecologica.          Definizione di paesaggio; paesaggio agrario; la Convenzione europea del paesaggio; classificazione del paesaggio agrario in base alla tessitura agraria e all'intervento dell'uomo; le trasformazioni del paesaggio.          L'ecologia del paesaggio (<i>landscape ecology</i>); la struttura base del paesaggio (patch, matrice, porosità della matrice, mosaico, corridoio ecologico, rete); proprietà strutturali dei patch; la connessione ecologica; azioni in ambito agricolo per favorire la rete ecologica.          L'agroecosistema o ecosistema agrario: agricoltura sostenibile (estensiva, ecocompatibile) e agricoltura convenzionale (industriale, intensiva).  <b>SOSTENIBILITA'</b>          Definizione di sviluppo sostenibile: l'inquinamento, l'inquinamento di tipo fisico, l'inquinamento di tipo chimico, biologico e microbiologico, la contaminazione dell'ambiente su scala globale, dalla conoscenza alla tutela ambientale; lo sviluppo sostenibile; lo sviluppo sostenibile ed energia.  <b>RISORSE E PROBLEMI AMBIENTALI</b>          Impatto ambientale dell'agricoltura, l'impronta idrica (<i>water footprint</i>); l'impatto ambientale delle attività agricole; analisi dell'impatto ambientale delle tecniche colturali; analisi dell'impatto ambientale dei diversi agroecosistemi. eutrofizzazione, BOD e COD.          Impatto ambientale dell'agroindustria e depurazione dei reflui: l'impatto ambientale delle trasformazioni industriali; l'impatto ambientale delle singole industrie agrarie; la depurazione delle acque reflue; la fitodepurazione (cenni)</p>	

Ecosistemi naturali e agroecosistemi: paesaggio naturale e paesaggio agrario; l'agroecosistema; le caratteristiche dell'agroecosistema.

#### **AGRICOLTURA SOSTENIBILE: INTEGRATA E BIOLOGICA**

Agricoltura convenzionale e modelli di gestione: agricoltura convenzionale, le caratteristiche, gli agroecosistemi e i modelli dell'agricoltura convenzionale

Agricoltura sostenibile: il concetto di sostenibilità e di agricoltura sostenibile; i principi dell'agricoltura sostenibile; i modelli di agricoltura sostenibile; agricoltura integrata; caratteristiche e obiettivi dell'agricoltura integrata; la difesa fitosanitaria e gli aspetti legislativi dell'agricoltura integrata; agricoltura biologica e i suoi obiettivi; le normative europee per l'agricoltura biologica, gli organismi di certificazione; il mantenimento della fertilità, l'impiego dei fertilizzanti, la difesa fitosanitaria e il controllo delle infestanti in agricoltura biologica; la conversione dell'azienda al biologico; la zootecnia biologica; l'agricoltura biodinamica, i suoi principi e le concimazioni con metodo biodinamico.

#### **EDUCAZIONE CIVICA:**

Sono state svolte 4 ore di Ed. Civica nelle quali è stato trattato l'argomento: DIRETTIVA NITRATI, ripercussioni sull'ambiente e adempimenti burocratici.

## SCHEMA DOCENTE

Materia: **BIOTECNOLOGIE AGRARIE**

Docenti: **Guendalina Franceschilli, Marta Di Tommaso** Classe **V A- PT**

### **Obiettivi programmati (conoscenze, competenze e capacità richieste):**

Conoscenza della genetica di base, conoscenze e competenze relative all'entomologia di base, speciale e al riconoscimento. Distinzione tra danno e malattia. Conoscere i cicli biologici e i metodi di lotta dei principali agenti di danno e di malattia di vite, olivo e melo. Distinguere tra le varie tecniche di controllo contro fitopatogeni, di tipo agronomico, chimico, fisico, biologico. Tecniche generali di lavorazione e gestione del terreno, conoscenza di biologia. Il docente richiamerà i concetti fondamentali di microbiologia e genetica degli anni precedenti nelle prime lezioni frontali e saranno verificati nella prima verifica scritta. Questo lavoro di riallineamento iniziale verrà fatto, nell'ordinario orario delle lezioni.

### **Obiettivi conseguiti:**

Nel complesso gli obiettivi preposti sono stati sufficientemente raggiunti. La classe ha dimostrato interesse, ha partecipato attivamente e si è applicata con una certa costanza nello studio acquisendo conoscenze, capacità e competenze soddisfacenti. La classe ha acquisito una conoscenza discreta e buona dei basilari contenuti della disciplina ed è in grado di orientarsi nella scelta delle cultivar e degli interventi di difesa più appropriati.

**Metodi:** lezione partecipata, lavori di gruppo in stanze meet, attività laboratoriali

### **Libri di testo, altri mezzi o supporti didattici:**

Libro di testo (Aurore: Spigarolo Roberto, Biotecnologie Agrarie, volume unico – POSEIDONIA). Appunti dalle lezioni, materiale informatico di supporto digitale e slide, link di collegamento per video.

### **Elementi di verifica e modalità di valutazione:**

Colloqui orali. Verifiche scritte con quesiti sia a risposta aperta che semistrutturata. Prove di laboratorio relazioni. Per la valutazione è stato considerato l'impegno manifestato, la conoscenza e comprensione degli argomenti, la costanza nell'applicazione e la partecipazione alle lezioni, alle esercitazioni e al dialogo educativo. La valutazione finale terrà conto di tutte le valutazioni a disposizione del docente: il voto del primo trimestre, il voto di recupero o potenziamento, le valutazioni in itinere fino a marzo, le valutazioni formative fino alla fine del mese di maggio.

### **CONTENUTI**

#### **TECNICHE DI INGEGNERIA GENETICA**

#### **STRUMENTI DI BASE DELL'INGEGNERIA GENETICA**

- Tecniche di clonaggio e applicazioni, PCR e applicazioni, OGM e applicazioni, PGM, Agribacterium tumefaciens, tossina Bt, vaccini a DNA ricombinante, vaccini Covid

#### **INSETTI**

- Gli Artropodi
- Gli insetti: aspetti generali
- Anatomia e fisiologia (appendici, apparati, sistemi)

- Esoscheletro
- Gli apparati boccali degli insetti
- Lo sviluppo post-embrionale degli insetti;
- I feromoni
- Principali ordini di insetti interesse agrario

#### **FITOPATOGENESI**

- Differenza tra danno e malattia
- Tecniche di controllo fitopatogeni (agronomico, fisico, chimico, biologico)
- Gli agrofarmaci

#### **LE AVVERSITA' DELL'OLIVO**

- Principali insetti che colpiscono l'Olivo:
- Principali batteri che colpiscono l'Olivo:
- Principali funghi che colpiscono l'Olivo:

#### **LE AVVERSITA' DELLA VITE**

- Principali insetti che colpiscono la Vite
- Principali funghi che colpiscono la Vite
- Principali Virus che colpiscono la Vite

#### **LE AVVERSITA' DEL MELO**

- Principali insetti che colpiscono il Melo
- Principali funghi che colpiscono il Melo

#### **LE AVVERSITA' DEL PESCO**

- Principali insetti che colpiscono il Pesco
- Principali Virus che colpiscono il Pesco

#### **EDUCAZIONE CIVICA**

- Mosca dell'olivo
- Vaccini Covid

#### **In itinere durante l'anno**

- Esercitazioni pratiche nei laboratori dell'Istituto

## SCHEMA DOCENTE

Materia: **PRODUZIONI VEGETALI**

Docenti: **Corrado Di Nardo; Marta Di Tommaso**

Classe: **5 A PT**

### **Obiettivi programmati (conoscenze, competenze e capacità richieste):**

Conoscenza della morfologia e fisiologia delle piante arboree; dei principali metodi di propagazione e delle tecniche d'impianto; delle tecniche di potatura e delle forme di allevamento più diffuse. Conoscenza delle principali cultivar diffuse nella nostra zona, in Abruzzo e in Italia; dei diversi interventi di tecnica colturale in relazione alle caratteristiche ambientali e alla destinazione del prodotto.

Saper comparare le diverse tecniche d'impianto mettendone in evidenza vantaggi e svantaggi; saper interpretare il significato dei diversi interventi colturali e le ripercussioni degli stessi sull'ambiente; saper eseguire le operazioni d'impianto di un frutteto.

Competenza nella scelta di interventi agronomici appropriati; competenza nella scelta dei portinnesti e della cultivar in relazione alle caratteristiche pedoclimatiche della zona e alla destinazione del prodotto.

### **Obiettivi conseguiti:**

Nel complesso gli obiettivi preposti sono stati sufficientemente raggiunti.

La classe ha dimostrato interesse, ha partecipato attivamente e si è applicata con una certa costanza nello studio acquisendo conoscenze, capacità e competenze soddisfacenti.

La classe ha acquisito una conoscenza discreta e buona dei basilari contenuti della disciplina ed è in grado di orientarsi nella scelta delle cultivar e degli interventi colturali più appropriati in relazione alle caratteristiche pedoclimatiche, alla salvaguardia dell'ambiente e alle esigenze del mercato.

Fasce di livello: ottimo (2 alunni); discreto (6 alunni); sufficiente (3 alunni); insufficiente (1 alunno).

### **Metodi:**

Nell'intento di raggiungere gli obiettivi programmati i metodi sono stati finalizzati a sviluppare negli alunni una mentalità professionale e applicativa delle produzioni vegetali circoscrivendo in una visione unitaria tutte le scelte e le tecniche attinenti alle coltivazioni arboree senza trascurare realtà produttive alternative (colture integrate e colture biologiche).

Osservazioni, analisi e valutazione dei risultati di aziende agricole della zona.

Osservazioni delle formazioni fruttifere in campo, di innesti e portinnesti, delle forme di allevamento; potatura del vigneto e delle piante da frutto; esecuzione di alcune operazioni colturali svolte nell'azienda e valutazione dei risultati.

### **Libri di testo, altri mezzi o supporti didattici:**

Libro di testo (Produzioni vegetali – 2 Arboree – REDA). Appunti dalle lezioni, materiale informatico di supporto digitale e slide, link di collegamento per video.

### **Elementi di verifica e modalità di valutazione:**

Colloqui orali. Verifiche scritte con quesiti sia a risposta aperta che semi-strutturata.

Spesso alle classiche interrogazioni si sono affiancate delle prove valide per l'orale, con le quali si è valutata la capacità dell'alunno di esprimersi in maniera chiara e corretta, facendo uso di un linguaggio appropriato, la conoscenza e la comprensione dei concetti fondamentali e la capacità di giustificarli.

Per la valutazione è stato considerato l'impegno manifestato, la conoscenza e comprensione degli argomenti, la costanza nell'applicazione e la partecipazione alle lezioni, alle esercitazioni e al dialogo educativo.

Nel periodo in DID verifiche sincrone e asincrone.

La valutazione finale terrà conto di tutte le valutazioni a disposizione del docente: il voto del primo trimestre, il voto di recupero o potenziamento, le valutazioni in itinere, le valutazioni formative fino alla fine del mese di maggio.

EDUCAZIONE CIVICA: nell'ambito della educazione civica è stato trattato un argomento sulla vite ed eseguita una verifica.

Contenuti:

Arboricoltura generale

L'albero. Apparato radicale: morfologia dell'apparato radicale, distribuzione delle radici nello spazio, accrescimento radicale, fattori che influenzano la crescita, antagonismo e stanchezza. Sistema radicale e tecnica colturale. Pratiche agronomiche e sviluppo radicale. Sesti di impianto e sviluppo degli apparati radicali. Inerbimento. Pacciamatura verde. Diserbo chimico. Irrigazione. Fertilizzazione. Micorrize. Fusto: struttura scheletrica. Foglie: funzioni, LAI, LAD. Formazioni fruttifere. Germogli e rami. Fiore ed infiorescenze. Frutto e seme. Ormoni e bioregolatori di crescita. Dormienza. Germogliamento. Differenziazione delle gemme. Sterilità. Sviluppo del frutto. Alternanza di produzione. Metabolismo idrico nutrizionale. Coefficiente di traspirazione. Metodi di propagazione delle piante. Micropropagazione. Innesti. Interventi sul terreno (lavorazioni). Bilancio idrico. Lavorazioni ordinarie. Irrigazione. Concimazione. Sindrome da reimpianto. Patata.

Arboricoltura speciale

VITE: cenni di botanica, cicli e fasi fenologiche, portinnesti e propagazione, varietà, lavorazioni di impianto, forme di allevamento, potatura secca, potatura verde, fertilizzazione, irrigazione, raccolta, difesa.

OLIVO: preparazione del terreno, impianto, scelta delle varietà, scelta del tipo di pianta, tecnica di impianto, sestini di impianto, forme di allevamento, fertilizzazione, potatura, lavorazioni del terreno, irrigazione, raccolta.

MELO: esigenze pedoclimatiche, scelta del portinnesto, forme di allevamento, potatura, cultivar, diradamento, impianto, tecniche colturali (lavorazioni, fertilizzazione, irrigazione), raccolta.

PESCO: biologia fiorale e impollinazione, esigenze pedoclimatiche, portinnesti, forme di allevamento e sestini di impianto, potatura, potatura verde, diradamento frutti, fertilizzazione, irrigazione, stress idrico controllato, raccolta. Tecniche per il rilancio della peschicoltura nazionale.

CILIEGIO: esigenze pedoclimatiche, scelta del portinnesto, forme di allevamento, potatura, cultivar, diradamento, tecniche colturali (lavorazioni, fertilizzazione), raccolta.

ACTINIDIA: caratteristiche botaniche, impollinazione, cultivar, propagazione, portinnesti, esigenze pedoclimatiche, tecniche colturali, raccolta.

# SCHEDA DOCENTE

Materia: **TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI**

Docenti: **Maria Piattelli; Antonio Dell'Oste**

Classe: **V A - PT**

## **Obiettivi programmati (conoscenze, competenze e capacità richieste)**

Conoscere e descrivere le fasi fondamentali dei cicli di lavorazione e di trasformazione dei prodotti agroalimentari. Saper ricercare la tecnica di trasformazione più appropriata in funzione della materia prima da trasformare, del tipo e delle caratteristiche organolettiche del prodotto finito. Conoscere la composizione, la funzione dei principali costituenti e la qualità delle materie prime e dei prodotti trasformati. Conoscere e descrivere i principali processi biochimici inerenti la trasformazione e la conservazione dei prodotti. Ipotizzare, attraverso l'indagine analitica ed organolettica, gli interventi tecnici necessari per migliorare la composizione della materia prima, la sua trasformazione e la conservazione del prodotto finito. Saper esprimere, attraverso l'analisi chimica ed organolettica, un giudizio sul valore commerciale e qualitativo del prodotto, controllarne la genuinità e verificarne la rispondenza dei requisiti stabiliti dalla legge. Conoscere la classificazione commerciale dei principali prodotti agroalimentari.

## **Obiettivi conseguiti**

I ragazzi hanno evidenziato, fin dalle prime lezioni, interesse e disponibilità per la materia. Il comportamento è sempre stato corretto e la partecipazione alla vita della classe costruttiva. Per quanto concerne il profitto, la classe può essere divisa in tre fasce di livello: una parte ha sempre seguito e studiato con continuità dimostrando una reale convinzione al proprio percorso formativo e acquisendo piena autonomia nello svolgere le analisi di laboratorio, attestandosi su livelli di profitto buoni; un altro gruppo ha espresso impegno e partecipazione non sempre costanti raggiungendo comunque dei risultati più che sufficienti o discreti. Qualche allievo ha invece evidenziato delle difficoltà conseguendo comunque una preparazione sufficiente.

## **Metodi**

La metodologia applicata ha mirato a consolidare lo studio autonomo sia nella fase della comprensione sia dell'acquisizione e rielaborazione dei dati, guidando e stimolando gli alunni i cui ritmi di apprendimento sono risultati più lenti, per personalità e prerequisiti diversi. La spiegazione dei vari argomenti è avvenuta attraverso lezioni frontali supportate spesso dall'utilizzo di slides, che hanno permesso la schematizzazione dei concetti fondamentali e un maggiore coinvolgimento degli alunni attraverso immagini e/o video. Il linguaggio usato è stato semplice e accessibile a tutti pur avvalendosi di una terminologia tecnica e scientifica corretta ed appropriata. È stato favorito, inoltre, il coinvolgimento diretto degli studenti attraverso l'attività laboratoriale in modo da stimolare la curiosità e l'interesse per gli argomenti trattati e per facilitarne la comprensione. Le analisi chimiche trattate hanno riguardato le tre principali industrie agrarie: industria enologica, olearia e lattiero-casearia.

## **Verifiche e metodi di valutazione**

Le verifiche sono consistite in: osservazioni sistematiche, interrogazioni, prove scritte, questionari ed esercitazioni individuali con valutazione del risultato pratico. Nella misurazione delle prove scritte ed orali si è tenuto conto, nella sommatoria dei punteggi, degli obiettivi preposti.

La valutazione finale verrà fatta in riferimento ai criteri di conoscenza, competenza ed abilità conseguiti nel corso dell'intero anno scolastico, alla capacità di rielaborazione e di applicazione delle conoscenze apprese, all'acquisizione del linguaggio specifico della disciplina e del suo uso corretto.

Si terrà conto, inoltre, della progressione dei risultati nel profitto e della buona volontà dimostrata.

## **Libri di testo, altri mezzi o supporti didattici**

Libro di testo: "L'Industria agroalimentare Vol.2 (Prodotti e sottoprodotti)" - Giorgio Menaggia e Wilma Roncalli, Franco Lucisano Editore). Libro di esercitazioni: "Esercitazioni di Laboratorio chimico-agrario" di G. Siccheri - HOEPLI Esercitazioni in laboratorio. Materiale multimediale.

## **Modulo 1: L'INDUSTRIA OLEARIA**

### ***L'olivo ed il suo frutto.***

L'olivo e la sua coltivazione. Ecosistema oleifero. Il ciclo annuale dell'olivo e le fasi di maturazione del frutto. L'oliva: struttura e composizione. Indici di maturazione dell'oliva. La raccolta delle olive.

### ***La lavorazione delle olive***

Trasporto e stoccaggio delle olive. Defogliazione e lavaggio. Frangitura. Gramolatura. Estrazione del mosto oleoso. Separazione dell'olio. Conservazione e confezionamento.

### ***L'olio d'oliva***

Composizione e caratteristiche nutrizionali dell'olio d'oliva. Parametri chimico-fisici. Analisi organolettica. Principali difetti. Classificazione degli oli.

### ***Reflui e sottoprodotti della lavorazione delle olive***

I reflui. Le acque di vegetazione. La sansa.

### ***Semi e frutti oleaginosi (cenni)***

### ***La raffinazione degli oli (cenni)***

### **Laboratorio**

Analisi dell'olio. Determinazione dell'acidità dell'olio. Determinazione del numero di perossidi. Saggio di Kreiss. Esame spettrofotometrico e determinazione del  $\Delta k$  in un olio di oliva extravergine.

## **Modulo 2: L'INDUSTRIA ENOLOGICA**

### ***La vite e l'uva.***

L'uva: struttura e composizione. Indici di maturazione dell'uva. Raccolta e lavorazione delle uve. La cantina e la sua organizzazione. Aspetti igienici e strutturali della cantina. Recipienti utilizzati. La movimentazione in cantina. L'ammestamento dell'uva.

### ***Il mosto.***

Composizione del mosto: glucidi, acidi organici, composti fenolici, sostanze azotate, enzimi del mosto, vitamine, sali minerali ed aromi.

### ***Trattamenti e correzioni del mosto.***

Correzioni: grado zuccherino, acidità, colore e contenuto tannico.

### ***L'anidride solforosa.***

La pratica della solfitazione. Le forme chimiche dell'anidride solforosa. Azioni e proprietà dell'anidride solforosa. Effetti negativi dell'anidride solforosa.

### ***I microrganismi del mosto.***

I lieviti: classificazione e caratteristiche. La fermentazione spontanea. Utilizzo di ceppi selezionati di lieviti nella fermentazione gestita. Batteri e muffe (cenni).

### ***I processi fermentativi.***

Respirazione aerobica e fermentazione. I prodotti della fermentazione alcolica. Influenza dei fattori chimico-fisici sulla fermentazione. La fermentazione malolattica.

### ***Le tecniche di vinificazione.***

Vinificazione in rosso. Vinificazione in bianco. Vinificazione in rosato.

### ***Macchine operatrici ed attrezzature.***

Materiali utilizzati nelle aziende vitivinicole. Le macchine per la preparazione del mosto (pigiatrici,

sgrondatrici e sgrondopresse, presse e torchi). Vasi di fermentazione e vinificatori (tini tradizionali e vinificatori automatici). Sistemi di raffreddamento (cenni).

### ***Le pratiche di cantina.***

Travasi. Colmature e scolmature. Filtrazioni.

### ***Le precipitazioni e le alterazioni del vino.***

I colloidi. Casse proteica. Le precipitazioni saline. Casse ossidasica.

### ***I trattamenti stabilizzanti del vino.***

Stabilizzazione spontanea e provocata. Trattamenti di chiarificazione. La demetallizzazione. Trattamenti di filtrazione e pastorizzazione.

### ***Difetti e malattie del vino.***

I difetti. Odori e gusti anomali. Le malattie dovute a muffe o lieviti. Le malattie dovute ai batteri.

### ***Maturazione ed invecchiamento.***

La maturazione. L'invecchiamento: affinamento in botte ed in bottiglia.

### ***Classificazione dei vini.***

Classificazione dei vini nell'UE. Vini senza denominazione geografica. Vini con denominazione geografica (DOP/IGP).

### ***Vini da dessert e spumanti.***

I vini passiti. Gli spumanti naturali ed artificiali. Metodi di produzione degli spumanti naturali: metodo classico e metodo Charmat-Martinotti.

### ***Reflui e sottoprodotti dell'industria enologica.***

Sottoprodotti e trattamento.

### ***L'industria della birra***

Le materie prime. La tecnologia di produzione.

## **Laboratorio**

### ***Analisi dei mosti.***

Determinazione degli zuccheri con rifrattometro e con il densimetro. Determinazione dell'acidità totale e del pH.

### ***Analisi dei vini.***

Determinazione dell'acidità totale secondo il metodo OIV. Determinazione del pH. Determinazione del titolo alcolometrico volumico effettivo per distillazione (distillatore rapido) e densimetria (bilancia idrostatica).

Determinazione dell'acidità volatile. Determinazione del diossido di zolfo mediante metodo iodometrico Ripper-Schmit. Test di stabilità proteica a caldo. Test di stabilità tartarica a freddo.

Analisi spettrofotometrica del vino rosso: intensità e tonalità colorante di un vino rosso giovane e di un vino rosso invecchiato.

Cromatografia su carta degli acidi organici del vino per il controllo della FML.

### **Modulo 3: L'INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA**

#### ***Caratteristiche generali del latte.***

Caratteristiche chimico-fisiche. Fattori di variabilità (endogeni ed esogeni). Componenti organici ed inorganici del latte.

#### ***Il latte crudo.***

Trattamenti alla produzione. Qualità ed indici chimico-fisici del latte crudo. I microrganismi. Destinazioni ed usi del latte crudo.

#### ***Il latte alimentare.***

Pretrattamenti. Il risanamento. Latti modificati.

#### ***Il formaggio.***

Qualità del latte destinato alla caseificazione. Sostanze coagulanti. Colture microbiche. La caseificazione. Requisiti microbiologici dei prodotti caseari. Difetti, alterazioni ed attacchi da parassiti. La classificazione dei formaggi. Tipicità dei prodotti.

#### **Laboratorio**

Misura del pH del latte. Determinazione del °SH del latte. Determinazione del contenuto di lattosio del latte mediante reattivo di Fehling.

### **EDUCAZIONE CIVICA**

In merito all'educazione civica, essa è stata trattata per un totale di tre ore (come stabilito dalla programmazione).

La tematica di riferimento è stata inquadrata all'interno dell'educazione ambientale, dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari.

L'argomento trattato ha avuto come titolo "*La gestione dei reflui nell'industria agroalimentare*".

Due ore di lezione sono state dedicate (durante il trimestre) alla trattazione della gestione dei reflui nell'industria olearia, mentre un'altra ora è stata dedicata (durante il pentamestre) alla trattazione della gestione dei reflui nell'industria enologica.

Le metodologie applicate sono consistite nell'attuazione di lezioni frontali e partecipate mediante l'utilizzo di presentazioni powerpoint, schemi e mappe concettuali.

Per quanto riguarda la valutazione essa è stata effettuata durante il pentamestre mediante la somministrazione di un test con quesiti a risposta multipla.

## SCHEDA DEL DOCENTE

Materia: **Estimo**

Docente: **Pizzico Mauro**

Classe: **V A PT**

### Obiettivi programmati

#### Conoscenze:

Conoscere la definizione di estimo ed i vari contesti estimativi, i concetti basilari dell'estimo italiano, gli aspetti economici di stima, il metodo di stima. Conoscere i procedimenti per la stima dei valori di mercato. Conoscere i procedimenti per la stima dei valori di costo, saper determinare il valore di mercato del fondo con giusto procedimento. Conoscere, per un arboreto, come si determina il valore della terra nuda e del soprassuolo in un anno intermedio del ciclo produttivo. Conoscere i criteri di valutazione delle scorte. Conoscere le principali norme di legge che vincolano le stime inerenti l'estimo legale. Conoscere gli aspetti essenziali delle successioni ereditarie. Saper consultare e leggere i più importanti documenti catastali. Conoscere la storia dell'U.E. Conoscere gli aspetti essenziali della PAC. Conoscere elementi e funzioni del marketing ed il significato di qualità.

#### Competenze:

Riconoscere l'aspetto economico in funzione dello scopo della stima. Applicare i procedimenti adeguati alla specificità dell'oggetto di stima. Organizzare attività produttive ecocompatibili. Riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali. Elaborare stime di valore, Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali. Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

### Obiettivi conseguiti

#### Conoscenze:

La programmazione è stata svolta quasi totalmente, gli ultimi argomenti (La stima dei beni pubblici, le valutazioni ambientali preventive, U.E. E WTO, sistema agroalimentare e il marketing) però non completamente approfonditi. Gli obiettivi generali della disciplina sono stati perseguiti, seppur parzialmente, giungendo, in relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali, a risultati complessivamente accettabili. Gli obiettivi programmati sono stati in gran parte raggiunti. La maggior parte degli alunni, ha acquisito una conoscenza sufficiente, e in alcuni pochi casi discreta, dei basilari contenuti della disciplina orientandosi nella analisi e risoluzione dei vari aspetti dell'estimo e delle scelte da fare, operando, conseguentemente, con una sufficiente, alcuni, e con una discreta, altri, padronanza mentre altri ancora non hanno partecipato attivamente e si sono applicati con una certa difficoltà nello studio acquisendo più modeste conoscenze, capacità ed operatività.

#### Competenze:

Seppur in maniera diversa, le competenze prefissate sono state sufficientemente acquisite dalla maggior parte della classe. Alcuni raggiungono livelli discreti.

<p><b>Metodi:</b></p> <p>La strategia metodologica è stata basata su lezioni frontali e video lezioni, con schemi dei concetti espressi, durante le quali si è cercato di coinvolgere l'intera classe al colloquio, al fine di favorire l'apprendimento da parte degli alunni, di incentivarli ad assumere un linguaggio adeguato e di sviluppare capacità di analisi, mentalità critica, attitudine ad un approccio multidisciplinare. Non è stata svolta attività di recupero, ma, in itinere, dopo alcune pause, sono stati ripresi i temi già trattati, in modo da consolidare quanto affrontato in altri contesti.</p>
<p><b>Libri di testo, mezzi e strumenti</b></p> <p><i>Libro di testo "Corso di economia, marketing e legislazione" di Stefano Amicabile. Volume secondo - Ed. Hoepli</i></p>
<p><b>Tempi e Contenuti (indicare gli argomenti svolti nel trimestre e nel pentamestre)</b></p> <p><u>Trimestre</u></p> <p><b>MODULO ESTIMO GENERALE</b></p> <p>U.D.A.1 La definizione di Estimo e le sue classificazioni  U.D.A.2 Le attività e le competenze del perito  U.D.A.3 Gli aspetti economici dei beni  U.D.A.4 Il metodo e i procedimenti di stima  U.D.A.5 La stima del valore di mercato  U.D.A.6 La stima del valore di costo</p> <p><b>MODULO ESTIMO RURALE</b></p> <p>U.D.A.1 La stima dei fondi rustici  U.D.A.2 La stima dei fabbricati rurali  U.D.A.3 La stima degli arboreti da frutto  U.D.A.4 La stima delle scorte aziendali</p> <p><u>Pentamestre</u></p> <p>U.D.A.5 La stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali  U.D.A.6 I miglioramenti fondiari  U.D.A.7 La stima dei danni</p> <p><b>MODULO ESTIMO LEGALE</b></p> <p>U.D.A.1 Gli espropri per pubblica utilità  U.D.A.2 I diritti reali sulla cosa altrui  U.D.A.3 Le servitù prediali  U.D.A.4 La successione per causa di morte  U.D.A.5 La stima dei beni pubblici (cenni)</p> <p>U.D.A.6 Le valutazioni ambientali preventive (compatibilmente con i tempi ristretti a disposizione)</p> <p><b>MODULO CATASTO</b></p> <p>U.D.A.1 Catasto terreni</p> <p>U.D.A.2 Catasto fabbricati</p>
<p><b>Modalità di verifica e valutazione:</b></p> <p>Le verifiche sono state fatte cercando di collocarle al termine di ogni unità di lavoro e adeguate a quanto proposto, quasi sempre fatte in modo programmato. Sono state attuate con modalità diverse, così da rilevare i livelli di competenza relativi alle abilità da attivare, sotto forma di prove orali. La valutazione è stata espressa in modo chiaro e univoco, utilizzando i voti in decimi. Per la valutazione intesa in senso formativo si è tenuto conto della</p>

valutazione delle verifiche, delle competenze acquisite, dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza, dell'impegno, del comportamento, del senso di responsabilità.

### **Relazione finale**

La classe è composta da 12 alunni di cui 9 maschi e 3 femmine. Il livello di partenza risulta essere sufficiente, anche se sono presenti alunni dotati di intelligenza viva con una buona partecipazione alle lezioni, pochi alunni mostrano difficoltà di apprendimento. Sono presenti due alunni BES. La classe è sufficientemente amalgamata con qualche eccezione. Il livello comportamentale è buono, quello culturale sufficiente come rilevato anche dai risultati delle prove di ingresso. Gli alunni hanno mostrato nei confronti della disciplina un atteggiamento abbastanza positivo, anche se la partecipazione è stata costante solo da parte di alcuni. Le competenze educative generali sono state acquisite generalmente in modo sufficiente, fatta eccezione per pochi casi in cui sono state discrete. Rispetto alla situazione di partenza ed alla sua evoluzione nel corso dell'anno, la classe ha sempre mostrato un atteggiamento positivo. La preparazione è complessivamente accettabile. Si sono osservate alcune lacune in merito all'esposizione dei contenuti, lacune che non sono state colmate. L'autonomia di lavoro è nel complesso accettabile anche se sono presenti alunni la cui autonomia nel lavoro è sicura e piena ed alunni che non possiedono alcuna autonomia. Il livello della classe generale è da considerarsi sufficiente. Il rapporto con l'insegnante è stato costruttivo, l'atteggiamento in classe sempre corretto, educato e rispettoso.

### **Educazione civica**

A completamento del programma, sono state svolte 2 ore di Educazione civica in cui è stato trattato il concetto di valorizzazione dei prodotti nell'ottica dei marchi di tutela della qualità, DOP, IGP (DOC, IGT, DOCG), STG e PAT, nel loro significato e nelle loro differenze

**Alanno (PE) 06/06/2021**

**Prof. Mauro Pizzico  
Prof. Piero Staffolani**

## SCHEMA DOCENTE

**Materia: PRODUZIONI ANIMALI**

**Docente: PENNELLI MASSIMILIANO**

**Classe: V sez: A**

**A.S. 2020-2021**

### **Obiettivi programmati:**

Fornire conoscenze, competenze ed abilità, relativamente ai principi di base della materia; inoltre, dotare i discenti delle basi di nutrizione ed alimentazione, al fine della predisposizione di un corretto piano di razionamento, nonché dell'individuazione delle possibili misure sostenibili ed eco-compatibili atte a ridurre la problematica dei reflui zootecnici.

### **Obiettivi conseguiti:**

Gli obiettivi preposti all'inizio dell'anno sono stati conseguiti in maniera adeguata da tutta la classe.

### **Metodi e Metodologie didattiche:**

L'intervento didattico è stato articolato ricorrendo a diverse situazioni formative: lezione frontale, lezione dialogata interattiva, esercitazioni svolte in classe, lettura in classe, visione di video, analisi e approfondimento di alcuni argomenti e la relativa discussione. Verifiche con risposte multiple e attività di ricerca.

### **Libri di testo, altri mezzi o supporti didattici:**

#### **Libri di testo:**

1. D. BALASINI -F. FOLLIS- F.TESIO D. *“Allevamento, alimentazione , igiene esalute”* Ed. Edagricole, Bologna.
2. Dispense informatizzate e cartacee fornite dal docente.

#### **Testi di approfondimento:**

3. Collana l'Italia Agricola : *“Miglioramento genetico degli animali domestici”* Ed. Reda
4. G. Bittante, I. Andrighetto, M. Ramanzin – *“Tecniche di produzione animale”*- Liviana.
5. D. Balasini – *“Zootecnica Applicata.”*, Ed. Calderini - Edagricole, Bologna.

#### **Altri mezzi e supporti didattici:**

6. Riviste specializzate di settore disponibili presso la biblioteca della scuola (*Informatore Zootecnico, Razza Bruna, Bianco e Nero, Informatore Agrario, Rivista di suinicoltura, Terra e Vita*)

#### **Siti web consigliati per approfondimenti e ricerche:**

[www.agraria.org](http://www.agraria.org)- [www.anafi.it](http://www.anafi.it)- [www.anarb.it](http://www.anarb.it)- [www.anapri.it](http://www.anapri.it)- [www.mondolatte.it](http://www.mondolatte.it)-  
[www.anabic.it](http://www.anabic.it)

## SCHEMA DOCENTE

**Materia: EDUCAZIONE CIVICA**

**Docente: PENNELLI MASSIMILIANO**

**Classe: VA A.S. 2020-2021**

### **Obiettivi programmati:**

Fornire conoscenze, competenze ed abilità, relativamente ai principi di base della normativa nazionale e comunitaria per le frodi e le truffe in ambito della materia di Produzioni Animali.

### **Obiettivi conseguiti:**

Gli obiettivi preposti all'inizio dell'anno sono stati conseguiti in maniera adeguata da tutta la classe.

### **Metodi e Metodologie didattiche:**

L'intervento didattico è stato articolato ricorrendo a diverse situazioni formative: lezione frontale, lezione dialogata interattiva. Verifica finale con attività di ricerca.

### **Libri di testo, altri mezzi o supporti didattici:**

#### **Testi di approfondimento:**

7. Codice Civile;
8. Codice Penale;
9. Codice di Procedura Civile;
10. Codice di Procedura Penale

#### **Altri mezzi e supporti didattici:**

11. Riviste specializzate di settore disponibili presso la biblioteca della scuola (*Informatore Zootecnico e Informatore Agrario*)

#### **Siti web consigliati per approfondimenti e ricerche:**

- Siti in materia alimentare

### 5.3. INDIRIZZO VITICOLTURA E ENOLOGIA

## SCHEDA DOCENTE

Materia: **GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO**

Docenti: Corrado Di Nardo – Enzo Ognibene.

Classe: 5 A VE

### **Obiettivi programmati (conoscenze, competenze e capacità richieste):**

- conoscere i fondamenti dell'ecologia generale, in particolare l'ecosistema, i ruoli ecologici dei diversi organismi e le relazioni interspecifiche e intraspecifiche tra i viventi;
- saper valutare il ruolo della biodiversità sul pianeta;
- essere in grado di definire e interpretare in chiave scientifica un paesaggio;
- conoscere l'organizzazione dei sistemi ambientali che costituiscono un paesaggio;
- avere le conoscenze per la gestione dei sistemi ambientali;
- saper valutare le alterazioni dei biotopi;
- saper valutare l'impatto ambientale dei diversi interventi colturali in un agroecosistema;
- saper gestire correttamente gli agroecosistemi in funzione di un'agricoltura sostenibile;

### **Obiettivi conseguiti:**

Nel complesso gli alunni hanno acquisito una buona conoscenza dei fondamentali contenuti della disciplina e sono in grado di orientarsi, con una certa abitudine metodologica, nell'analisi territoriale, riconoscendo le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle relative applicazioni. Quasi tutti i discenti hanno dimostrato interesse e partecipazione al dialogo educativo in classe. Tuttavia, al momento in aula, non sempre è seguito uno studio puntuale ed efficace a casa, conducendo l'insegnante ad attuare verifiche supplementari e costanti sollecitazioni. Nella parte dell'anno, svoltasi in DID gli alunni hanno mostrato nella maggioranza una partecipazione ed una collaborazione costruttiva. Le capacità organizzative, per quanto riguarda verifiche ed esercitazioni, sono discrete.

### **Metodi:**

La strategia metodologica è consistita in lezioni frontali e videolezioni, durante le quali si è cercato di coinvolgere l'intera classe al colloquio, al fine di favorire l'apprendimento da parte degli alunni, di incentivarli ad assumere un linguaggio adeguato e di sviluppare capacità di analisi, mentalità critica, attitudine ad un approccio multidisciplinare.

Non è stata svolta attività di recupero, ma, in itinere, dopo alcune pause, sono stati ripresi i temi già trattati, in modo da consolidare quanto affrontato in altri contesti.

### **Libri di testo, altri mezzi o supporti didattici:**

Il testo adottato - Elena Stoppioni - "Gestione dell'ambiente e del territorio PLUS" Scienze Zanichelli - è stato utilizzato quale strumento di base per l'apprendimento dei contenuti della disciplina.

Per una più facile ed immediata comprensione delle tematiche affrontate e per una contestualizzazione nello scenario territoriale abruzzese, le nozioni di base sono state integrate dal docente fornendo materiali divulgativi su supporto digitale (presentazioni in *Powerpoint*, *PDF*).

La discussione degli argomenti trattati è avvenuta con l'illustrazione di esempi applicativi.

Dalla sospensione delle attività didattiche in presenza, tutte le attività si sono svolte in DID.	
Tempi di svolgimento dei moduli di studio:	
Tipologie del paesaggio e caratteristiche connesse	Settembre – Ottobre – Novembre
Sostenibilità	Dicembre
Risorse e problemi ambientali	Gennaio – Febbraio – Marzo – Aprile
Agricoltura sostenibile, biologica e integrata	Maggio - Giugno
<p><b>Elementi di verifica e modalità di valutazione:</b>          Colloqui orali. Verifiche scritte semi-strutturata.          Spesso alle classiche interrogazioni si sono affiancate delle prove valide per l'orale, con le quali si è valutata la capacità dell'alunno di esprimersi in maniera chiara e corretta, facendo uso di un linguaggio appropriato, la conoscenza e la comprensione dei concetti fondamentali e la capacità di giustificarli.          Per la valutazione è stato considerato l'impegno manifestato, la conoscenza e comprensione degli argomenti, la costanza nell'applicazione e la partecipazione alle lezioni, alle esercitazioni e al dialogo educativo.          La valutazione finale terrà conto di tutte le valutazioni a disposizione del docente: il voto del primo trimestre, il voto di recupero o potenziamento, le valutazioni in itinere fino, le valutazioni formative fino alla fine del mese di maggio.          La convenzione metodologica adottata è stata quella riportata nel P.O.F.</p>	
<p><b>Contenuti:</b>  <b>TIPOLOGIE DEL PAESAGGIO E CARATTERISTICHE CONNESSE</b>          Definizioni di base di ecologia; ecosistema; biotopo; biocenosi; catena alimentare; meccanismi di coazione; biomi; livelli di organizzazione della biosfera; habitat; nicchia ecologica.          Definizione di paesaggio; paesaggio agrario; la Convenzione europea del paesaggio; classificazione del paesaggio agrario in base alla tessitura agraria e all'intervento dell'uomo; le trasformazioni del paesaggio.          L'ecologia del paesaggio (<i>landscape ecology</i>); la struttura base del paesaggio (patch, matrice, porosità della matrice, mosaico, corridoio ecologico, rete); proprietà strutturali dei patch; la connessione ecologica; azioni in ambito agricolo per favorire la rete ecologica.          L'agroecosistema o ecosistema agrario: agricoltura sostenibile (estensiva, ecocompatibile) e agricoltura convenzionale (industriale, intensiva).  <b>SOSTENIBILITA'</b>          Definizione di sviluppo sostenibile: l'inquinamento, l'inquinamento di tipo fisico, l'inquinamento di tipo chimico, biologico e microbiologico, la contaminazione dell'ambiente su scala globale, dalla conoscenza alla tutela ambientale; lo sviluppo sostenibile; lo sviluppo sostenibile ed energia.  <b>RISORSE E PROBLEMI AMBIENTALI</b>          Impatto ambientale dell'agricoltura, l'impronta idrica (<i>water footprint</i>); l'impatto ambientale delle attività agricole; analisi dell'impatto ambientale delle tecniche colturali; analisi dell'impatto ambientale dei diversi agroecosistemi. eutrofizzazione, BOD e COD.          Impatto ambientale dell'agroindustria e depurazione dei reflui: l'impatto ambientale delle trasformazioni industriali; l'impatto ambientale delle singole industrie agrarie; la depurazione delle acque reflue; la fitodepurazione (cenni)</p>	

Ecosistemi naturali e agroecosistemi: paesaggio naturale e paesaggio agrario; l'agroecosistema; le caratteristiche dell'agroecosistema.

#### **AGRICOLTURA SOSTENIBILE: INTEGRATA E BIOLOGICA**

Agricoltura convenzionale e modelli di gestione: agricoltura convenzionale, le caratteristiche, gli agroecosistemi e i modelli dell'agricoltura convenzionale

Agricoltura sostenibile: il concetto di sostenibilità e di agricoltura sostenibile; i principi dell'agricoltura sostenibile; i modelli di agricoltura sostenibile; agricoltura integrata; caratteristiche e obiettivi dell'agricoltura integrata; la difesa fitosanitaria e gli aspetti legislativi dell'agricoltura integrata; agricoltura biologica e i suoi obiettivi; le normative europee per l'agricoltura biologica, gli organismi di certificazione; il mantenimento della fertilità, l'impiego dei fertilizzanti, la difesa fitosanitaria e il controllo delle infestanti in agricoltura biologica; la conversione dell'azienda al biologico; la zootecnia biologica; l'agricoltura biodinamica, i suoi principi e le concimazioni con metodo biodinamico.

#### **EDUCAZIONE CIVICA:**

E' stata svolta, come da programmazione, una quota di programma di educazione civica incentrata sull'agenda 2030. A conclusione delle lezioni è stata fatta una verifica con voto finale.

## SCHEDA DEL DOCENTE

Materia: **BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE**

Docente: Fernando Di Benigno ITP: Piero Staffolani

Classe: **V A VE**

### Obiettivi programmati

#### Conoscenze:

Definizione di microbi. Cellula batterica e cellula dei lieviti. I lieviti del vino. I batteri del vino. Alterazioni e malattie del vino dovute ad agenti microbiologici. Attività in laboratorio: La ricostituzione e la coltivazione in vitro di *Oenococcus oeni*.

#### Competenze:

Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti applicando processi tecnologici e biotecnologici per aumentare l'efficienza dei processi e la qualità dei prodotti. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Organizzare e gestire delle attività produttive e trasformative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente.

### Obiettivi conseguiti

#### Conoscenze:

La programmazione è stata svolta totalmente. Gli obiettivi generali della disciplina sono stati perseguiti, seppur parzialmente, giungendo, in relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali, a risultati complessivamente accettabili. Gli obiettivi programmati sono stati in gran parte raggiunti. La maggior parte degli alunni, ha acquisito una conoscenza sufficiente, e in alcuni pochi casi discreta, dei basilari contenuti della disciplina orientandosi nella analisi e risoluzione dei vari aspetti della gestione del vigneto e delle scelte da fare, operando, conseguentemente, con una sufficiente, alcuni, e con una discreta, altri, padronanza mentre altri ancora non hanno partecipato attivamente e si sono applicati con una certa difficoltà nello studio acquisendo più modeste conoscenze, capacità ed operatività.

#### Competenze:

Seppur in maniera diversa, le competenze prefissate sono state sufficientemente acquisite dalla maggior parte della classe. Alcuni raggiungono livelli buoni.

#### Metodi:

La strategia metodologica è stata basata su lezioni frontali e video lezioni, con schemi dei concetti espressi, durante le quali si è cercato di coinvolgere l'intera classe al colloquio, al fine di favorire l'apprendimento da parte degli alunni, di incentivarli ad assumere un linguaggio adeguato e di sviluppare capacità di analisi, mentalità critica, attitudine ad un approccio multidisciplinare. Non è stata svolta attività di recupero, ma, in itinere, dopo alcune pause, sono stati ripresi i temi già trattati, in modo da consolidare quanto affrontato in altri contesti.

### Libri di testo, mezzi e strumenti

*Libro di testo "Microbiologia e biotecnologia dei vini" di Carlo Zambonelli EDAGRICOLE*

### Tempi e Contenuti (indicare gli argomenti svolti nel trimestre e nel pentamestre)

#### Trimestre

- Lo sviluppo dei microbi.

- Attività dei micro organismi: moltiplicazione cellulare, la coltura pura e i ceppi tipo e le collezioni.
- Lo sviluppo delle colture pure: curva di accrescimento e produzione dei metaboliti.
- Fattori che influenzano lo sviluppo dei microbi: temperatura, pH, pressione osmotica, concentrazione salina.

#### Pentamestre

- La nutrizione dei microbi. Azione dell'aria sui microbi. Respirazione e fermentazione; loro bilancio energetico.
- I lieviti e l'aria. Gli antifementativi. Gli antisettici. La sterilizzazione: filtrazione, a caldo, pasteurizzazione
- Lieviti più importanti da un punto di vista enologico. Influenza dell'ambiente sullo sviluppo dei lieviti: temperatura, ossigeno, composti del carbonio, composti dell'azoto
- Batteri acetici: caratteristiche e specie di maggiore rilievo. Loro esigenze. Importanza enologica.
- Batteri lattici: caratteristiche e specie di maggiore rilievo. Loro esigenze. Importanza enologica
- Microbiologia delle rifermentazioni
- Le alterazioni del vino: Fioretta, spunto e acescenza, agrodolce, girato, amaro, filante

#### **Modalità di verifica e valutazione:**

Le verifiche sono state fatte sempre in modo programmato. Esse sono state attuate con modalità diverse, così da rilevare i livelli di competenza relativi alle abilità da attivare, sotto forma di prove scritte e orali. La valutazione è stata espressa in modo chiaro e univoco, utilizzando i voti in decimi. Per la valutazione intesa in senso formativo si è tenuto conto della valutazione delle verifiche, delle competenze acquisite, dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza, dell'impegno, del comportamento, del senso di responsabilità.

#### **Relazione finale**

La classe è composta da 13 alunni di cui 10 maschi e 3 femmine. Il livello di partenza risulta essere sufficiente, anche se sono presenti alunni dotati di intelligenza viva con una buona partecipazione alle lezioni, pochi alunni mostrano difficoltà di apprendimento. La classe è sufficientemente amalgamata con qualche eccezione. Il livello comportamentale è buono, quello culturale sufficiente come rilevato anche dai risultati delle prove di ingresso. Gli alunni hanno mostrato nei confronti della disciplina un atteggiamento abbastanza positivo, anche se la partecipazione è stata costante solo da parte di alcuni. Le competenze educative generali sono state acquisite generalmente in modo sufficiente, fatta eccezione per pochi casi in cui sono state discrete. Rispetto alla situazione di partenza ed alla sua evoluzione nel corso dell'anno, la classe ha sempre mostrato un atteggiamento positivo. La preparazione è complessivamente accettabile. Si sono osservate alcune lacune in merito all'esposizione dei contenuti, lacune che non sono state colmate. L'autonomia di lavoro è nel complesso accettabile anche se sono presenti alunni la cui autonomia nel lavoro è sicura e piena ed alunni che non possiedono alcuna autonomia. Il livello della classe generale è da considerarsi sufficiente. Il rapporto con l'insegnante è stato costruttivo, l'atteggiamento in classe sempre corretto, educato e rispettoso.

#### **Educazione civica**

A completamento del programma, sono state svolte 4 ore di Educazione civica nelle quali è stata trattata la differenza fra lieviti selvaggi e selezionati e il le loro ripercussioni sul vino e spumante.

**Alanno (PE) 08/05/2021**

**Prof. Fernando Di Benigno  
Prof. Piero Staffolani**

## SCHEDA DEL DOCENTE

Materia: **VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE**

Docente: Fernando Di Benigno ITP: Piero Staffolani

Classe: **V A VE**

### Obiettivi programmati

#### Conoscenze:

Conoscere la morfologia e la fisiologia del genere Vitis. Conoscere i criteri di miglioramento genetico e le tecniche di propagazione della vite. Conoscere l'ecologia della vite e le caratteristiche geopedologiche dell'ecosistema Vite. Conoscere le tecniche di gestione del suolo e della chioma. Conoscere le avversità biotiche e abiotiche della vite.

#### Competenze:

Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali. Organizzare attività produttive ecocompatibili. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate. Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti. Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

### Obiettivi conseguiti

#### Conoscenze:

La programmazione è stata svolta totalmente. Gli obiettivi generali della disciplina sono stati perseguiti, seppur parzialmente, giungendo, in relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali, a risultati complessivamente accettabili. Gli obiettivi programmati sono stati in gran parte raggiunti. La maggior parte degli alunni, ha acquisito una conoscenza sufficiente, e in alcuni pochi casi discreta, dei basilari contenuti della disciplina orientandosi nella analisi e risoluzione dei vari aspetti della gestione del vigneto e delle scelte da fare, operando, conseguentemente, con una sufficiente, alcuni, e con una discreta, altri, padronanza mentre altri ancora non hanno partecipato attivamente e si sono applicati con una certa difficoltà nello studio acquisendo più modeste conoscenze, capacità ed operatività.

#### Competenze:

Seppur in maniera diversa, le competenze prefissate sono state sufficientemente acquisite dalla maggior parte della classe. Alcuni raggiungono livelli buoni.

#### Metodi:

La strategia metodologica è stata basata su lezioni frontali e video lezioni, con schemi dei concetti espressi, durante le quali si è cercato di coinvolgere l'intera classe al colloquio, al fine di favorire l'apprendimento da parte degli alunni, di incentivarli ad assumere un

linguaggio adeguato e di sviluppare capacità di analisi, mentalità critica, attitudine ad un approccio multidisciplinare. Non è stata svolta attività di recupero, ma, in itinere, dopo alcune pause, sono stati ripresi i temi già trattati, in modo da consolidare quanto affrontato in altri contesti.

### **Libri di testo, mezzi e strumenti**

*Libro di testo "Coltivare la vite" di Enzo Corazzina EDIZIONI L'INFORMATORE AGRARIO*

A completamento sono stati forniti file PDF e siti web di riviste, slide del docente e cataloghi del settore

### **Tempi e Contenuti (indicare gli argomenti svolti nel trimestre e nel pentamestre)**

#### Trimestre

- Storia dell'evoluzione del genere Vitis
- Caratteri anatomici della vite
- Caratteri morfologici della vite
- Fisiologia della vite
- La fillossera e il suo impatto sulla moderna viticoltura
- I maggiori portainnesti della vite
- Il miglioramento genetico della vite
- Il miglioramento genetico della vite (Cultivar e Cloni)

#### Pentamestre

- L'ecosistema della vite
- Ecologia viticola
- Eco-pedologia della vite: il clima e il terreno e le loro ripercussioni sulla vite
- Il terroir
- I disciplinari di produzione dei vini DOC e IGP
- Impianto del vigneto
- Gestione del suolo (Inerbimento)
- Gestione della chioma (La potatura, la defogliazione, la scacchiatura)
- Le forme di allevamento
- La raccolta: Criteri e metodi
- La difesa dalle principali avversità biotiche e abiotiche della vite

### **Modalità di verifica e valutazione:**

Le verifiche sono state fatte sempre in modo programmato. Esse sono state attuate con modalità diverse, così da rilevare i livelli di competenza relativi alle abilità da attivare, sotto forma di prove scritte e orali. La valutazione è stata espressa in modo chiaro e univoco, utilizzando i voti in decimi. Per la valutazione intesa in senso formativo si è tenuto conto della valutazione delle verifiche, delle competenze acquisite, dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza, dell'impegno, del comportamento, del senso di responsabilità.

### **Relazione finale**

La classe è composta da 13 alunni di cui 10 maschi e 3 femmine. Il livello di partenza risulta essere sufficiente, anche se sono presenti alunni dotati di intelligenza viva con una buona partecipazione alle lezioni, pochi alunni mostrano difficoltà di apprendimento. La classe è sufficientemente amalgamata con qualche eccezione. Il livello comportamentale è buono, quello culturale sufficiente come rilevato anche dai risultati delle prove di ingresso. Gli alunni hanno mostrato nei confronti della disciplina un atteggiamento abbastanza positivo, anche se la partecipazione è stata costante solo da parte di alcuni. Le competenze educative generali sono state acquisite generalmente in modo sufficiente, fatta eccezione per pochi

casi in cui sono state discrete. Rispetto alla situazione di partenza ed alla sua evoluzione nel corso dell'anno, la classe ha sempre mostrato un atteggiamento positivo. La preparazione è complessivamente accettabile. Si sono osservate alcune lacune in merito all'esposizione dei contenuti, lacune che non sono state colmate. L'autonomia di lavoro è nel complesso accettabile anche se sono presenti alunni la cui autonomia nel lavoro è sicura e piena ed alunni che non possiedono alcuna autonomia. Il livello della classe generale è da considerarsi sufficiente. Il rapporto con l'insegnante è stato costruttivo, l'atteggiamento in classe sempre corretto, educato e rispettoso.

#### **Educazione civica**

A completamento del programma, sono state svolte 4 ore di Educazione civica in cui è stato trattato la conduzione del vigneto in agricoltura integrata e biologica

#### **MODULO CLIL**

È stato svolto il modulo CLIL dal titolo "WINE TASTING LANGUAGE" per un totale di 4 ore in collaborazione con la prof.ssa Nadia Antinucci docente di Lingua straniera.

**Alanno (PE) 08/05/2021**

**Prof. Fernando Di Benigno  
Prof. Piero Staffolani**

# SCHEMA DEL DOCENTE

**Materia:** ENOLOGIA

**Docenti:** CIVITARESE CARLO DONATO – DELL’OSTE ANTONIO **Classe:** 5 A VE

**Obiettivi programmati (conoscenze, competenze e capacità richieste):**

L’articolazione dell’insegnamento di “Enologia” in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell’ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

**Conoscenze:**

Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi di maturazione; linee di trasformazione, riscontri chimico-analitici sul mosto, aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell’attività fermentativa, controllo dei processi trasformativi, processi di stabilizzazione, processi di conservazione e affinamento, riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini, normative nazionale e comunitaria di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.

**Competenze:**

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

**Abilità:**

definire i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni e tecnologie trasformative; organizzare controlli relativi all’andamento delle fermentazioni; organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità; individuare le normative relative alle attività produttive del settore enologico; individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive del settore enologico.

**Obiettivi conseguiti:**

La maggior parte degli obiettivi preposti sono stati raggiunti, tuttavia, a causa dell’interruzione della didattica in presenza, non è stato possibile trattare in modo approfondito le tematiche proposte mediante le prove di laboratorio che arricchiscono in modo sostanziale le conoscenze teoriche. Non sono ancora stati trattati in modo esauriente alcuni argomenti inerenti normative nazionali e comunitarie di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale, Viste le difficoltà oggettive di questo particolare momento, si preferisce consolidare la parte di programma svolto piuttosto che utilizzare l’ultima parte dell’anno scolastico, successiva al 15 maggio, per concludere il programma. Gli alunni hanno dimostrato interesse per la materia, alcuni hanno partecipato attivamente, altri in modo meno costante, in ogni modo sono state acquisite conoscenze, capacità ed operatività nel complesso più che sufficienti ed in qualche caso ottime.

**Metodi:**

Nell’intento di raggiungere gli obiettivi programmati i metodi sono stati finalizzati a sviluppare negli alunni una mentalità professionale e applicativa dell’enologia circoscrivendo in una visione unitaria tutte le tecniche e i metodi attinenti alla sfera della produzione enologica. Si è messo in evidenza il procedimento logico con cui possono e devono essere affrontati e risolti i tipici quesiti che caratterizzano la pratica professionale dell’enologo: l’illustrazione di mappe concettuali all’inizio di ogni modulo, l’apprendimento dei concetti fondamentali e le applicazioni nella pratica con esercitazioni di

diverso grado di complessità con la finalità di sviluppare nell'alunno una capacità di analisi, una mentalità critica ed un'attitudine alla comparazione ed alla deduzione, bagaglio tecnico-professionale di ogni enologo.

**Libri di testo, altri mezzi o supporti didattici:**

Libri di testo ( Chimica viticolo-enologica di M. Fregoni e alt. - REDA); Esercitazioni di laboratorio chimico agrario di G. Sicheri – HOEPLI); Dispense fornite dal docenti.

**Elementi di verifica e modalità di valutazione:**

Verifiche orali simultanee e terminali di periodo, individuali e collettive, anche attraverso conversazioni e dialoghi; esercitazioni e questionari da svolgere a casa e da discutere in classe; prove strutturate e semi-strutturate; esercitazioni con risoluzione di problemi enologici mirate a far conseguire agli allievi la capacità di reperire, ordinare e commentare dati concernenti diverse situazioni pratiche per far loro acquisire una adeguata metodologia operativa. Gran parte delle lezioni sono state svolte in videoconferenza, in questa modalità è stata data priorità al dialogo con gli alunni stimolandoli alla esposizione orale della disciplina. La valutazione è stata fatta con procedura docimologica sulla base dei seguenti indicatori: dati oggettivi ricavati dalle prove, continuità ed impegno nell'applicazione, nello studio, nel lavoro in classe e in videoconferenza, partecipazione alle attività didattiche.

**Contenuti:**

- La maturazione dell'uva:
- Evoluzione dei componenti dell'acino durante le fasi di accrescimento e maturazione. • Modalità di campionamento e riscontri chimico-analitici.
- Epoca di vendemmia.
  
- Linee di trasformazione:
- Tecnologie di vinificazione in bianco, rosso, rosato e con macerazione carbonica. • Tecniche di Spumantizzazione.
  
- Aspetti chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa: • Rimontaggi e follatura.
- Analisi e correzioni dei mosti.
- Chimismo delle fermentazioni.
  
- Agenti delle fermentazioni: lieviti e batteri.
  
- Controllo e conduzione dei processi trasformativi:
- Interventi in sede pre-fermentativa e prodotti ammessi. • Rimontaggi e follature.
- Controllo della temperatura.
- Svinatura.
  
- Processi di stabilizzazione:
- Stabilizzazione microbiologica, colloidale e tartarica. • Correzione dei vini e coadiuvanti ammessi.
  
- Processi di conservazione e affinamento del vino: • L'evoluzione del vino dopo la fermentazione.
- Affinamento in acciaio e in legno.
- Difetti e alterazioni chimico-fisiche.
  
- Riscontro analitico e organolettico dei principali costituenti dei vini:
- Determinazione del grado alcolico, del pH, dell'acidità totale e volatile. • Composizione del vino.
- Determinazione della solforosa totale e libera.
- Tecnica dell'analisi sensoriale.

### **Modulo di Educazione Civica**

Il modulo di educazione civica si è svolto impegnando 4 ore di lezione ed ha avuto come tematica di riferimento “L’educazione ambientale, lo sviluppo eco-sostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari”. Nell’ambito di questa tematica è stato sviluppato l’argomento riguardante la “Valorizzazione delle eccellenze enologiche territoriali”. Gli alunni hanno realizzato a gruppi alcune presentazioni in powerpoint dove hanno illustrato le caratteristiche dei vini prodotti con i vitigni autoctoni della Regione Abruzzo. Hanno mostrato interesse per l’argomento effettuando anche una ricerca volta alla conoscenza dei disciplinari di produzione vigenti nella Regione ottenendo un buon risultato di profitto ma soprattutto di consapevolezza dell’importanza della valorizzazione delle eccellenze territoriali.

## SCHEDA DEL DOCENTE

Materia: Estimo

Docente: **Pizzico Mauro**

Classe: **V A (Vit.e Enologia)**

### Obiettivi programmati

#### Conoscenze:

Conoscere la definizione di estimo ed i vari contesti estimativi, i concetti basilari dell'estimo italiano, gli aspetti economici di stima, il metodo di stima. Conoscere i procedimenti per la stima dei valori di mercato. Conoscere i procedimenti per la stima dei valori di costo, saper determinare il valore di mercato del fondo con giusto procedimento. Conoscere, per un arboreto, come si determina il valore della terra nuda e del soprassuolo in un anno intermedio del ciclo produttivo. Conoscere i criteri di valutazione delle scorte. Conoscere le principali norme di legge che vincolano le stime inerenti l'estimo legale. Conoscere gli aspetti essenziali delle successioni ereditarie. Saper consultare e leggere i più importanti documenti catastali. Conoscere la storia dell'U.E. Conoscere gli aspetti essenziali della PAC. Conoscere elementi e funzioni del marketing ed il significato di qualità.

#### Competenze:

Riconoscere l'aspetto economico in funzione dello scopo della stima. Applicare i procedimenti adeguati alla specificità dell'oggetto di stima. Organizzare attività produttive ecocompatibili. Riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali. Elaborare stime di valore, Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali. Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

### Obiettivi conseguiti

#### Conoscenze:

La programmazione è stata svolta quasi totalmente, gli ultimi argomenti (La stima dei beni pubblici, le valutazioni ambientali preventive, U.E. E WTO, sistema agroalimentare e il marketing) però non completamente approfonditi. Gli obiettivi generali della disciplina sono stati perseguiti, seppur parzialmente, giungendo, in relazione ai diversi livelli di partenza e alle capacità individuali, a risultati complessivamente accettabili. Gli obiettivi programmati sono stati in gran parte raggiunti. La maggior parte degli alunni, ha acquisito una conoscenza sufficiente, e in alcuni pochi casi discreta, dei basilari contenuti della disciplina orientandosi nella analisi e risoluzione dei vari aspetti dell'estimo e delle scelte da fare, operando, conseguentemente, con una sufficiente, alcuni, e con una discreta, altri, padronanza mentre altri ancora non hanno partecipato attivamente e si sono applicati con una certa difficoltà nello studio acquisendo più modeste conoscenze, capacità ed operatività.

#### Competenze:

Seppur in maniera diversa, le competenze prefissate sono state sufficientemente acquisite dalla maggior parte della classe. Alcuni raggiungono livelli discreti.

#### Metodi:

La strategia metodologica è stata basata su lezioni frontali e video lezioni, con schemi dei concetti espressi, durante le quali si è cercato di coinvolgere l'intera classe al colloquio, al fine

di favorire l'apprendimento da parte degli alunni, di incentivarli ad assumere un linguaggio adeguato e di sviluppare capacità di analisi, mentalità critica, attitudine ad un approccio multidisciplinare. Non è stata svolta attività di recupero, ma, in itinere, dopo alcune pause, sono stati ripresi i temi già trattati, in modo da consolidare quanto affrontato in altri contesti.

### **Libri di testo, mezzi e strumenti**

*Libro di testo "Corso di economia, marketing e legislazione" di Stefano Amicabile. Volume secondo - Ed. Hoepli*

### **Tempi e Contenuti (indicare gli argomenti svolti nel trimestre e nel pentamestre)**

#### Trimestre

#### **MODULO ESTIMO GENERALE**

U.D.A.1 La definizione di Estimo e le sue classificazioni

U.D.A.2 Le attività e le competenze del perito

U.D.A.3 Gli aspetti economici dei beni

U.D.A.4 Il metodo e i procedimenti di stima

U.D.A.5 La stima del valore di mercato

U.D.A.6 La stima del valore di costo

#### **MODULO ESTIMO RURALE**

U.D.A.1 La stima dei fondi rustici

U.D.A.2 La stima dei fabbricati rurali

U.D.A.3 La stima degli arboreti da frutto

U.D.A.4 La stima delle scorte aziendali

#### Pentamestre

U.D.A.5 La stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali

U.D.A.6 I miglioramenti fondiari

U.D.A.7 La stima dei danni

#### **MODULO ESTIMO LEGALE**

U.D.A.1 Gli espropri per pubblica utilità

U.D.A.2 I diritti reali sulla cosa altrui

U.D.A.3 Le servitù prediali

U.D.A.4 La successione per causa di morte

U.D.A.5 La stima dei beni pubblici (cenni)

U.D.A.6 Le valutazioni ambientali preventive (compatibilmente con i tempi ristretti a disposizione)

#### **MODULO CATASTO**

U.D.A.1 Catasto terreni

U.D.A.2 Catasto fabbricati

### **Modalità di verifica e valutazione:**

Le verifiche sono state fatte cercando di collocarle al termine di ogni unità di lavoro e adeguate a quanto proposto, quasi sempre fatte in modo programmato. Sono state attuate con modalità diverse, così da rilevare i livelli di competenza relativi alle abilità da attivare, sotto forma di prove orali. La valutazione è stata espressa in modo chiaro e univoco, utilizzando i voti in decimi. Per la valutazione intesa in senso formativo si è tenuto conto della valutazione delle verifiche, delle competenze acquisite, dei progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza, dell'impegno, del comportamento, del senso di responsabilità.

### **Relazione finale**

La classe è composta da 12 alunni di cui 9 maschi e 3 femmine. Il livello di partenza risulta essere sufficiente, anche se sono presenti alunni dotati di intelligenza viva con una buona partecipazione alle lezioni, pochi alunni mostrano difficoltà di apprendimento. La classe è sufficientemente amalgamata con qualche eccezione. Il livello comportamentale è buono,

quello culturale sufficiente come rilevato anche dai risultati delle prove di ingresso. Gli alunni hanno mostrato nei confronti della disciplina un atteggiamento abbastanza positivo, anche se la partecipazione è stata costante solo da parte di alcuni. Le competenze educative generali sono state acquisite generalmente in modo sufficiente, fatta eccezione per pochi casi in cui sono state discrete. Rispetto alla situazione di partenza ed alla sua evoluzione nel corso dell'anno, la classe ha sempre mostrato un atteggiamento positivo. La preparazione è complessivamente accettabile. Si sono osservate alcune lacune in merito all'esposizione dei contenuti, lacune che non sono state colmate. L'autonomia di lavoro è nel complesso accettabile anche se sono presenti alunni la cui autonomia nel lavoro è sicura e piena ed alunni che non possiedono alcuna autonomia. Il livello della classe generale è da considerarsi sufficiente. Il rapporto con l'insegnante è stato costruttivo, l'atteggiamento in classe sempre corretto, educato e rispettoso.

#### **Educazione civica**

A completamento del programma, sono state svolte 2 ore di Educazione civica in cui è stato trattato il concetto di valorizzazione dei prodotti nell'ottica dei marchi di tutela della qualità, DOP,IGP (DOC, IGT,DOCG), STG e PAT, nel loro significato e nelle loro differenze

**Villareia di Cepagatti (PE) 06/06/2021**

**Prof. Mauro Pizzico  
Prof. Piero Staffolani**

## SCHEMA DOCENTE

**Materia: PRODUZIONI ANIMALI**

**Docente: PENNELLI MASSIMILIANO Classe: V sez: A –VE A.S. 2020-2021**

### Obiettivi programmati:

Fornire conoscenze, competenze ed abilità, relativamente ai principi di base della materia; inoltre, dotare i discenti delle basi di nutrizione ed alimentazione, al fine della predisposizione di un corretto piano di razionamento, nonché dell'individuazione delle possibili misure sostenibili ed eco-compatibili atte a ridurre la problematica dei reflui zootecnici.

### Obiettivi conseguiti:

Gli obiettivi preposti all'inizio dell'anno sono stati conseguiti in maniera sufficiente per buona parte della classe. Alcuni alunni hanno conseguito un'ottima conoscenza dei fondamentali contenuti della disciplina e sono in grado di operare con una buona autonomia metodologica alla risoluzione delle problematiche zootecniche. Altri, per la saltuaria ed incostante applicazione, non sono autonomi nell'utilizzare le conoscenze acquisite e devono essere quindi opportunamente guidati.

### Metodi e Metodologie didattiche:

L'intervento didattico è stato articolato ricorrendo a diverse situazioni formative: lezione frontale, lezione dialogata interattiva, esercitazioni svolte in classe, lettura in classe, visione di video, analisi e approfondimento di alcuni argomenti e la relativa discussione. Verifiche con risposte multiple e attività di ricerca.

### Libri di testo, altri mezzi o supporti didattici:

#### Libri di testo:

12. D. BALASINI -F. FOLLIS- F. TESIO D. *“Allevamento, alimentazione, igiene esalute”* Ed. Edagricole, Bologna.
13. Dispense informatizzate e cartacee fornite dal docente.

#### Testi di approfondimento:

14. Collana l'Italia Agricola : *“Miglioramento genetico degli animali domestici”* Ed. Reda
15. G. Bittante, I. Andrighetto, M. Ramanzin – *“Tecniche di produzione animale”* - Liviana.
16. D. Balasini – *“Zootecnica Applicata.”*, Ed. Calderini - Edagricole, Bologna.

#### Altri mezzi e supporti didattici:

17. Riviste specializzate di settore disponibili presso la biblioteca della scuola (*Informatore Zootecnico, Razza Bruna, Bianco e Nero, Informatore Agrario, Rivista di suinicoltura, Terra e Vita*)

#### Siti web consigliati per approfondimenti e ricerche:

[www.agraria.org](http://www.agraria.org)- [www.anafi.it](http://www.anafi.it)- [www.anarb.it](http://www.anarb.it)- [www.anapri.it](http://www.anapri.it)- [www.mondolatte.it](http://www.mondolatte.it)-  
[www.anabic.it](http://www.anabic.it)-

## SCHEDA DOCENTE

**Materia: EDUCAZIONE CIVICA**

**Docente: PENNELLI MASSIMILIANO**

**Classe: VA**

**A.S. 2020-2021**

### **Obiettivi programmati:**

Fornire conoscenze, competenze ed abilità, relativamente ai principi di base della normativa nazionale e comunitaria per le frodi e le truffe in ambito della materia di Produzioni Animali.

### **Obiettivi conseguiti:**

Gli obiettivi preposti all'inizio dell'anno sono stati conseguiti in maniera adeguata da tutta la classe.

### **Metodi e Metodologie didattiche:**

L'intervento didattico è stato articolato ricorrendo a diverse situazioni formative: lezione frontale, lezione dialogata interattiva. Verifica finale con attività di ricerca.

### **Libri di testo, altri mezzi o supporti didattici:**

#### **Testi di approfondimento:**

18. Codice Civile;
19. Codice Penale;
20. Codice di Procedura Civile;
21. Codice di Procedura Penale

#### **Altri mezzi e supporti didattici:**

22. Riviste specializzate di settore disponibili presso la biblioteca della scuola (*Informatore Zootecnico e Informatore Agrario*)

#### **Siti web consigliati per approfondimenti e ricerche:**

- Siti in materia alimentare

## 6. GRIGLIA DI VALUTAZIONE

### Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## Il presente documento è stato redatto e approvato in data 10 maggio 2021

I componenti del Consiglio di Classe:

	<b>Docente</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Firma</b>
1	ANTINUCCI NADIA	Lingua straniera: Inglese - PT/VE	Per il consiglio di classe i coordinatori Prof. Fernando Di Benigno Prof.ssa Marta Di Tommaso
2	DI TOMMASO MARTA	Es. Produzioni Vegetali - PT; Es. Biotecnologie Agr. - PT	
3	DI NARDO CORRADO	Produzioni Vegetali - PT	
4	DI BENIGNO FERNANDO	Viticultura e difesa della vite - Biotecnologie vitivinicole VE - Gestione dell'ambiente - PT	
5	PIATTELLI MARIA	Trasformazione dei Prodotti – PT	
6	DELL'OSTE ANTONIO	Es. Trasformazione dei Prodotti – PT; es. Enologia - VE	
7	PENNELLI MASSIMILIANO	Produzioni Animali – PT/VE	
8	ANTONUCCI CORRADO	Matematica – PT/VE	
9	ARDUINI TEODOLINDO	Lingua e letteratura It., Storia Cittad. Cost. - PT/VE	
10	FRANCESCHILLI GUENDALINA	Biotecnologie Agrarie – PT	
11	OGNIBENE ENZO	Es. Economia Estimo Marketing e Legislazione - VE	
12	CHIAVAROLI ALESSIO	Scienze motorie - PT/VE	
13	PIZZICO MAURO	Economia Estimo Marketing e Legislazione - PT/VE	
14	STAFFOLANI PIERO	Es. Gestione dell'Ambiente - PT; Es. Viticultura e difesa della vite - Es. Biotecnologie vitivinicole-VE	
15	ROSSI FRANCESCA	Religione - PT/VE	
16	CIVITARESE CARLO D.	Enologia - VE	
17	DONATANGELO LUCA	Potenziamento	

Il presente documento sarà immediatamente affisso all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito

Il Dirigente scolastico

Prof.ssa Maria Teresa Marsili