



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Istituto Tecnico Agrario - Elmas

Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente - Maracalagonis

Via dell'Acquedotto romano - Zona Industriale Est - 09067 Elmas

www.agrarioelmas.edu.it

EMAIL: cais01400p@istruzione.it

PEC: cais01400p@pec.istruzione.it

TEL: 070 243386 - 070 213085

C.F. 80003870922

P.I. 02470540929

CODICE UNIVOCO UFHUKU

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Indirizzo

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Articolazione

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CLASSE 5[^]C

Art.17, c. 1 D.Lgs. 62/2017 – art.10 O.M. n. 55/2024



A.S. 2023/2024

INDICE

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	PAG. 4
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	PAG. 5
PROFILO DELLA CLASSE	PAG. 6
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	PAG. 7
PROFILO IN USCITA E QUADRO ORARIO DELLE DISCIPLINE	PAG. 7
INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	PAG. 10
INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICHE <ul style="list-style-type: none">● METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE● AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – MEZZI – SPAZI – TEMPI DEL PERCORSO	PAG. 11
PERCORSI DIDATTICI <ul style="list-style-type: none">● PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO● ATTIVITÀ INTEGRATIVE E PROGETTI EXTRACURRICOLARI● ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO● ATTIVITÀ, PERCORSI ATTINENTI A EDUCAZIONE CIVICA● ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO● PERCORSI PLURIDISCIPLINARI	PAG. 13
VALUTAZIONE <ul style="list-style-type: none">● CRITERI E GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI● MODALITA' DI VERIFICA	PAG. 19
CRITERI DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO	PAG. 21
SIMULAZIONI DELL'ESAME DI STATO	PAG. 22
TESTO SIMULAZIONE PRIMA PROVA	PAG. 23
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA	PAG. 24

TESTO SIMULAZIONE SECONDA PROVA	PAG. 26
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA	PAG. 27
INFORMATIVA SULLO SVOLGIMENTO DELLA SIMULAZIONE DELLA PROVA ORALE	PAG. 29
TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINA E PROGRAMMI SVOLTI	PAG. 30
FIRME DEL CONSIGLIO DI CLASSE	PAG. 60

PRESENTAZIONE ISTITUTO

L'Istituto ha una superficie complessiva di 34 ettari, di cui circa 5 ettari occupati da fabbricati: edificio scolastico vero e proprio, palestra e campi sportivi, cantina, caseificio, oleificio, apiario, piante officinali e estrazione olii essenziali, serre, officina meccanica, aule esterne Centro Risorse ed Ex casa custode, aula all'aperto La Duchessa.

Nell'edificio scolastico sono presenti un'aula magna, una biblioteca, una sala mensa –bar, laboratori di scienze, chimica, fisica, enologia, informatica. L'azienda agraria annessa rappresenta il principale e più importante laboratorio didattico. Con le sue molteplici attività, rappresenta la palestra nella quale gli studenti che frequentano l'Istituto applicano le nozioni teoriche apprese.

L'istituto tecnico settore tecnologico, indirizzo agraria-agroalimentare-agroindustria è strutturato in un biennio iniziale comune, un secondo biennio e un quinto anno.

All'inizio del secondo biennio gli studenti possono scegliere fra tre articolazioni:

- Produzioni e Trasformazioni
- Gestione dell'ambiente e del territorio
- Viticoltura ed Enologia

Nell'articolazione Produzioni e Trasformazioni vengono approfondite le problematiche collegate:

- all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali
- alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti
- all'utilizzazione delle biotecnologie

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatore: Prof.ssa Rita Sannia

CONSIGLIO DI CLASSE	
Sannia Rita	Italiano, Storia
Cau Roberto	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione Biotecnologie Vitivinicole
Mundula Marcello	Produzioni animali
Pulisci Salvatore	Enologia
Maurichi Sergio	Viticoltura e difesa della vite
Fulghesu Carmela	Inglese
Concas Gigliola	Matematica
Lostia Alessandro	Religione
Vecchio Tiziana	Scienze motorie e sportive
Diana Giuseppe Luigi	ITP Viticoltura e difesa della vite
Pili Nicolò	ITP Biotecnologie
Cadeddu Diego	Sostegno
Marongiu Massimiliano	ITP Enologia
Pisano Stefano	Gestione Ambiente e Territorio

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 9 studenti frequentanti, di cui 7 maschi e 2 femmine; un solo studente è ripetente. Sono presenti nel gruppo classe: 1 studente con programmazione differenziata e 1 studente con piano didattico personalizzato. Tutti gli studenti nell'arco del triennio hanno seguito lo stesso indirizzo di studi. Gli alunni sono pendolari.

La classe si presenta piuttosto eterogenea per preparazione di base, attitudini personali, impegno e obiettivi didattici conseguiti. Durante l'anno scolastico, l'andamento dell'attività didattica è stato adeguatamente monitorato dal CdC, che di volta in volta è intervenuto laddove necessario, in particolare per gli studenti della classe meno motivati e più deboli, in modo da far raggiungere gli obiettivi disciplinari, interdisciplinari e pluridisciplinari prefissati. Tutte le attività sono state proposte in considerazione delle competenze di base raggiunte negli anni precedenti dagli studenti, intervenendo prontamente su chi ha riscontrato qualche difficoltà in determinate discipline, per consentire anche a quest'ultimi di raggiungere almeno gli obiettivi minimi previsti dalle programmazioni disciplinari.

La maggior parte degli studenti durante l'anno scolastico ha lavorato in un clima proficuo, tuttavia tutti hanno avuto un atteggiamento per lo più passivo relativamente sia alla volontà di studio e sia al dialogo educativo. Perciò, i risultati in uscita sono in generale tra il sufficiente e il discreto perché, pur avendo delle potenzialità, gli studenti non sono stati costanti nell'impegno e non hanno consolidato una preparazione di base completa ed approfondita.

Si rileva, inoltre, che qualche studente alla fine del primo quadrimestre ha avuto carenze in una o più discipline, ma al momento sta recuperando per raggiungere le competenze tecnico professionali prestabilite. Dal punto di vista disciplinare e per quanto riguarda il rispetto e la collaborazione tra alunni e insegnanti, gli studenti si sono dimostrati sempre corretti e disponibili, anche se a tratti si è riscontrato un atteggiamento negligente in alcune discipline. La frequenza alle lezioni è stata, nel complesso, regolare.

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO:

PROFILO IN USCITA

Il Diplomato di istruzione tecnica nell'indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" consegue i risultati di apprendimento (punto 2.3 dell'Allegato A del Regolamento) di seguito specificati in termini di competenze.

- Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- 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 ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA

	2° biennio e 5° anno costituiscono un percorso formativo unitario				
Discipline comuni alle tre Articolazioni + area di indirizzo biennio	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e Letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto e Economia	66	66	---		
Geografia	33				
Scienze integrate (Scienze della Terra)	66				
Scienze integrate (Biologia)		66			
Scienze integrate (Fisica)	99	99			
Scienze integrate (Chimica)	99	99			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	99	99			
Tecnologie informatiche	99				
Scienze e tecnologie applicate **		99			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
Religione Cattolica o Attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore annue discipline comuni	693	660	495	495	495
Discipline di indirizzo dell'Articolazione VITICOLTURA ED ENOLOGIA					
Complementi di matematica			33	33	
Produzioni animali			99	99	66
Produzioni vegetali			165	132	
Trasformazione dei prodotti			66	66	
Genio rurale			99	66	

Economia, estimo, marketing e legislazione			99	66	66
Biotechnologie agrarie				99	
Gestione dell'ambiente e del territorio					66
Viticultura e difesa della vite					132
Enologia					132
Biotechnologie viticole					99
Totale ore annue discipline di indirizzo			561	561	561
Totale ore annue	1089	1056	1056	1056	1056

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il processo di integrazione, elaborato e condiviso all'interno del gruppo di lavoro per l'inclusione (GLI) e ai gruppi di lavoro operativi per singolo alunno (GLO), è accompagnato da azioni di continuità educativa con la scuola media di provenienza e dai colloqui con le famiglie e le equipe, al fine di acquisire tutti gli elementi utili alla predisposizione del progetto educativo individualizzato. Il piano educativo individualizzato, infatti, elaborato dal Consiglio di Classe in collaborazione con i genitori e con gli operatori sanitari tiene ben presente la priorità dell'integrazione e per perseguire la quale prevede metodologie e strategie didattiche quali il tutoring, l'apprendimento cooperativo, l'utilizzo di ausili informatici, la realizzazione di laboratori creativi e laboratori nell'azienda agraria dell'istituto. Sono abitualmente realizzate, inoltre, attività formative presso contesti esterni, quali aziende florovivaistiche del territorio e maneggi, nonché la partecipazione a gare e competizioni specifiche. Nella predisposizione del piano educativo individualizzato ampio spazio viene dato al progetto di vita e ai percorsi da attuare per la sua realizzazione. Per garantire il successo formativo di tutti gli studenti, la scuola ha attuato negli anni precedenti, diversi interventi e ha predisposto un Piano Annuale di inclusività che prevedeva numerose attività e iniziative inclusive. Si rimanda alla relativa documentazione (Relazione Riservata di Presentazione Esame di Stato rif. a PEI e PDP).

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICHE

Tenendo conto dei livelli di partenza della classe, il Consiglio di classe ha stabilito, per gli studenti, il conseguimento dei seguenti obiettivi educativi e didattici, funzionali al raggiungimento del profilo formativo finale, previsto dal P.T.O.F. della scuola.

OBIETTIVI EDUCATIVI

- migliorare l'interesse e la partecipazione nei confronti dell'attività didattica e saper intervenire nel
- dialogo educativo in modo ordinato e produttivo;
- maturare il senso di responsabilità nei confronti della scuola e dei doveri scolastici;
- sviluppare l'autonomia personale;
- partecipare al lavoro scolastico in modo propositivo;
- essere disponibile al confronto e al lavoro di gruppo;
- accettare le diversità e favorire l'integrazione;
- affinare il proprio metodo di studio con approfondimenti ed iniziative personali.

OBIETTIVI DIDATTICI

- potenziare la padronanza della lingua e della terminologia tecnica;
- potenziare l'uso della lingua straniera;
- arricchire il bagaglio di conoscenze e migliorare la capacità di applicarle alle diverse situazioni;
- sviluppare la capacità di analisi e di sintesi;
- migliorare la capacità di capire ed interpretare i testi e di collegare i diversi argomenti;
- orientare gli allievi alla scelta di indirizzi di studio universitari;
- orientare gli allievi alla scelta di indirizzi lavorativi e professionali consoni al programma curricolare,
- attraverso l'acquisizione di conoscenze nei settori specifici e delle diverse realtà isolane;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

Gli argomenti sono stati affrontati tenendo conto della preparazione di base posseduta dagli studenti, accertata per continuità didattica ed in alcuni casi con test d'ingresso. In tutte le discipline, si sono svolte le programmazioni previste per ogni singola materia e anche quelle previste collegialmente dal Consiglio di Classe, adattandole a seconda delle necessità. Sono state possibili visite guidate e attività relative al PCTO nell'arco del triennio, interamente dedicate alla vitivinicoltura

I contenuti delle varie materie sono stati svolti anche su argomenti di interesse pluridisciplinare.

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – MEZZI – SPAZI – TEMPI DEL PERCORSO

Il processo di insegnamento-apprendimento si è svolto normalmente in presenza. Per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, ci si è avvalsi dei seguenti strumenti: lezioni frontali e lezioni dialogate; attività di problem-solving; lavori di gruppo; attività di laboratorio; attività di recupero in orario scolastico. Sono stati utilizzati non solo i libri di testo in adozione ma anche testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM. Inoltre sono stati adottati ulteriori e specifici strumenti e strategie operative. Mediante l'applicazione "Meet" di Google Workspace for Education si sono svolte attività di approfondimento in videoconferenza; si continua

ad utilizzare proficuamente Google Classroom per condividere materiale didattico, mappe concettuali, presentazioni Power point, filmati ecc.

Ulteriori metodi e strumenti utilizzati nello svolgimento delle diverse discipline sono indicati nelle singole schede per materia.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Per quanto riguarda gli obiettivi generali perseguiti, sia educativi che cognitivi, si è fatto riferimento ai documenti approvati all'inizio dell'anno scolastico in sede di programmazione, in coerenza con il PTOF.

OBIETTIVI EDUCATIVI:

- ✓ sollecitare e orientare lo sviluppo della personalità;
- ✓ promuovere interesse e partecipazione nei confronti dell'attività didattica;
- ✓ sviluppare l'autonomia personale e la responsabilità negli alunni.

OBIETTIVI COGNITIVI:

- ✓ potenziare la padronanza della lingua e della terminologia tecnica;
- ✓ arricchire il bagaglio di conoscenze e la capacità di applicarle alle diverse situazioni;
- ✓ sviluppare la capacità di analisi e di sintesi;
- ✓ migliorare la capacità di capire ed interpretare i testi e di collegarne i diversi argomenti;
- ✓ orientare gli allievi alla scelta di indirizzi lavorativi e professionali consoni al programma curricolare, attraverso l'acquisizione di conoscenze nei settori specifici.,

I contenuti disciplinari in termini di competenza (saper fare) sono stati rivolti a fornire allo studente adeguate abilità, anche di carattere operativo (esercitazioni in laboratorio), finalizzate ad applicare le conoscenze acquisite nella pratica operativa e professionale.

I contenuti del corso e gli obiettivi specifici sono indicati in appendice nei prospetti riguardanti le singole discipline.

PERCORSI DIDATTICI

PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI (P.C.T.O.): ATTIVITÀ NEL TRIENNIO

Anno scolastico 2021-22 : classe III				
<u>Ente o imprese</u>	<u>Progetto</u>	<u>Tipologia</u>	<u>Attività</u>	<u>Monte ore</u>
Aula	Presentazione del percorso e lettura del patto formativo			2
Aula	Le norme in materia di: tutela della salute, sicurezza nei luoghi di lavoro, antinfortunistica	Corso professionalizzante	Principali requisiti di sicurezza delle trattrici agricole. Principali cause di infortunio legate all'uso della tratt4rice agricola Cosa prevede il controllo delle macchine irroratrici. I D.P.I.	12
Convegni e incontri	Incontro con esperti (convegno Caritas)		La via della pace e la diversità come valore di arricchimento	10
AZIENDA IIS	coltivazione di specie erbacee e arboree	Attività pratica aziendale	Potatura secca e verde, nel vigneto aziendale Vendemmia Lavori in cantina (imbottigliamento, filtrazione , travasi)	27
			TOTALE MONTE ORE ANNUALE	51

Anno scolastico 2022-23 : classe IV				
<u>Ente o imprese</u>	<u>Progetto</u>	<u>Tipologia</u>	<u>Attività</u>	<u>Monte ore</u>
AZIENDA IIS	coltivazione di specie arboree	attività pratica aziendale	vendemmia	4
AZIENDA IIS	coltivazione di specie arboree	attività pratica aziendale	potatura secca nel vigneto	29
AZIENDA IIS	Trasformazione uva	attività pratica aziendale	Attività in cantina	11
Caritas	Presentazione progetto	aula		1
Caritas		Attività pratica presso Caritas	Volontariato presso la mensa della caritas	5
AZIENDA IIS	Resoconto attività pcto	aula		2
Azienda IIS			Attività di orientamento	4
			TOTALE MONTE ORE ANNUALE	56

Anno scolastico 2023-24 : classe V				
<u>Ente o imprese</u>	<u>Progetto</u>	<u>Tipologia</u>	<u>Attività</u>	<u>Monte ore</u>
-AZIENDA IIS		attività pratica aziendale	vendemmia; ammostamento , vinificazione in rosso e in bianco .	9
aula magna Istituto		seminario	Convegno Agris sull'agricoltura conservativa	2,5
		Giornate informative	Incontro con rappresentanti assoenologi	3
-AZIENDA IIS		attività pratica aziendale	Potatura secca nel vigneto .	20
Laboratorio di chimica		Attività pratica	Analisi dei vini	3
Beer&Food Attraction fiera della birra - Rimini		stage	visita agli stand espositivi delle regioni ; partecipazione a workshop di settore;	14
Cantina dell'Istituto		Attività pratica	Operazioni di imbottigliamento del vino	5
			TOTALE MONTE ORE ANNUALE	56,5
Totale complessivo ore				163,5

ATTIVITÀ INTEGRATIVE E PROGETTI EXTRACURRICOLARI

Le attività integrative hanno avuto rilevanza didattica ed educativa e sono state occasione di approfondimento e ampliamento delle tematiche di varie discipline. In particolare la classe, per intero o per gruppi di alunni, nell'arco del triennio, ha svolto attività curricolari ed extracurricolari inerenti le attività di PCTO, del Curricolo di Educazione Civica, di Orientamento, ha preso parte a Corsi (Qualificazione Professionale per Sommelier, UnicaOrienta), Progetti, Eventi culturali del territorio, Attività sportive, Incontri con personalità del territorio Nazionale (Giudice della Corte Costituzionale) e regionale (Assessore Regionale all'Agricoltura), Uscite formative e didattiche sul territorio provinciale, regionale e nazionale.

ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Le pratiche del recupero delle carenze e del potenziamento a supporto dell'apprendimento sono state parte integrante dell'azione didattica durante tutto il corso dell'anno scolastico.

Tali attività, oltre che essere previste in itinere, sono state attuate nella sospensione dalle regolari attività di lezione -a discrezione dei singoli docenti- dal 27.11.23 al 02.12.23 e dal 04 al 10.12.24.

ATTIVITÀ, PERCORSI ATTINENTI A EDUCAZIONE CIVICA

In accordo con le indicazioni della legge 92/2019 sull'educazione civica, le attività proposte, dai docenti del consiglio di classe avevano la finalità di promuovere comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole, non solo dei diritti, dei doveri e delle regole di convivenza, ma anche delle sfide del presente e dell'immediato futuro. Le competenze attese erano:

- Interpretare fatti e processi della vita sociale e professionale con l'aiuto dei fondamentali concetti e teorie economico-giuridiche.
- Saper individuare i principi ed i valori di una società equa e solidale.
- Individuare i tratti caratteristici della multiculturalità e interculturalità nella prospettiva della coesione sociale, nel rispetto reciproco e nella salvaguardia dei valori delle persone.
- tutela ambientale: saper individuare le varie componenti di criticità
- Saper individuare le tecniche agronomiche sostenibili nei vari contesti ambientali (agricoltura sostenibile)
- Salvaguardare la tutela e il rispetto di tutti, in una società multietnica e interculturale
- Cogliere i diritti della personalità come diritti soggettivi assoluti che spettano all'essere persona in quanto tale e che sono inalienabili e irrinunciabili

Per il raggiungimento di tali obiettivi sono state affrontate due importanti tematiche generali:

- Diritti civili
- Cittadinanza attiva e sostenibilità ambientale

Il programma, svolto in **39 ore** di lezione, è il seguente:

DIRITTI CIVILI	Uscite didattiche (Cinema Spazio Odissea, Teatro Massimo) e discussioni guidate sulle tematiche affrontate da: film "lo capitano"; film "C'è ancora domani"; rappresentazione teatrale "Lettere sull'Oceano"- Giornata della Memoria. Ricerca, discussione e dibattito su: le ragioni storiche del conflitto israelo-palestinese; Lavoro di riflessione: "Come la propaganda antisemita porta all'ignavia e all'odio" I diritti negati delle donne e la violenza contro di loro. Lettura, riflessione e commento sull'Articolo "Giulia e Filippo" ilsussidiario.net . Lavoro di riflessione e giudizio: "Nessuno può desiderare quello che vuole e nessuno può fare quello che vuole. Il compito decisivo di una comunità è abituare ogni cittadino ad accettare l'edificio normativo che fonda la convivenza civile".
-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE	<p>La Biodiversità: importanza per l'uomo e per l'agricoltura</p> <p>Sostenibilità e agricoltura sostenibile: Produzione integrata, agricoltura biologica</p> <p>La nuova PAC 2023-2027</p> <p>Sustainability in viticulture and organic wines:Olianas winery.</p> <p>Kosher :the Jewish wine.</p>
----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

Durante l'anno scolastico sono state svolte attività per l'Orientamento (secondo le indicazioni del DM 328 del 22 dicembre 2022 e delle Linee Guida) volte a facilitare la conoscenza di sé, del contesto formativo, occupazionale, sociale culturale ed economico di riferimento, delle strategie messe in atto per relazionarsi ed interagire in tali realtà, al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire o ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto, elaborare o rielaborare un progetto di vita e sostenere le scelte relative. Oltre alle attività di Educazione Civica e di PCTO sopra elencate, vevoli per il raggiungimento di tali finalità, sono state svolte anche le seguenti iniziative: Progetto RENISA-FISE-Cavalstudiando; Autoemoteca AVIS Donazione sangue (17.10.23 e 14.02.24); Convegno Agris (28/11/24); viaggio in Spagna a Ponferrada-Progetto Erasmus+ Demain (14-21.10.23); Presentazione Assorienta sugli sbocchi occupazionali offerti dalla Forze armate (16.11.23); Videoconferenza Medico Veterinario Dott. Mereu Matteo, qualificato ECVS, specialista europeo in chirurgia del cavallo sugli sbocchi nel settore delle scienze veterinarie (20.11.23); Evento " Il Futuro inizia oggi" organizzato dall'Autorità di Gestione del FSE presso il Thotel a Cagliari (29/11/23); Iniziativa in ricordo di Giulia Cecchettin (21.11.23); Associazione Donna Ceteris- Seminario sulla violenza di genere" (30/11/2023); La gestione Conservativa dei Suoli in alcune colture Arboree ed Erbacee tipiche della Sardegna " TERRAS (28.11.23); Seminario di presentazione dell'Offerta formativa della Facoltà di Geologia (Università di Cagliari) a cura della prof.ssa Buosi (12.12.23); Progetto RIALE_Tecnologie applicate alla produzione vitivinicola (26.01.24); visita presso consorzio UNO sede di Oristano (08.02.24); Progetto "Viaggio in Italia: la Corte costituzionale nelle scuole" (23 Aprile 2024). Percorso avanzato Unioncamere per le competenze imprenditoriali e l'innovazione nella filiera agroalimentare (incontri durante l'AS. 22-23 e 23-24)

PERCORSI PLURIDISCIPLINARI

Il Consiglio di classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione di alcuni Percorsi pluridisciplinari riassunti nella seguente tabella.

PERCORSI PLURIDISCIPLINARI			
Unità di apprendimento	Discipline coinvolte	Documenti/ testi proposti	Attività/tirocini
VOCAZIONALITÀ DEL TERRITORIO E IMPIANTO DEL VIGNETO	Gestione ambiente e territorio Viticultura Enologia Biotecnologi e vitivinicole Italiano, Inglese Estimo	Libri di testo Testi tecnici sui vigneti sardi F. di allevamento curve di maturazione Filmati e diapositive	Lezione frontale Sopralluoghi Ricerche su supporto informatico
GESTIONE DEL VIGNETO	Gestione ambiente e territorio Viticultura Enologia Biotecnologi e vitivinicole	Libri di testo Testi tecnici sulla viticultura in Sardegna Filmati e diapositive	Lezione frontale Sopralluoghi Ricerche su supporto informatico
CANTINA E TECNICHE DI VINIFICAZIONE	Enologia Biotecnologi e vitivinicole Viticultura, Inglese Estimo	Libri di testo Testi tecnici Filmati e diapositive	Lezione frontale Sopralluoghi Schede tecniche /protocolli di lavorazione Disciplinari produzione vini a denominazione
FILIERA SOSTENIBILE: SOSTENIBILITÀ IN AGRICOLTURA E NELL'INDUSTRIA DI TRASFORMAZIONE	Viticultura, Enologia , Inglese, Gestione ambiente e territorio	Libri di testo Testi tecnici Filmati e diapositive	Lezione frontale Incontri tenuti da tecnici qualificati Sopralluoghi

VALUTAZIONE

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è stata costante, garantendo trasparenza e tempestività ed assicurando feedback continui per garantire il regolare processo di insegnamento/apprendimento. La garanzia di questi principi cardine ha consentito di rimodulare l'attività didattica in funzione del successo formativo di ciascuno studente, avendo cura di prendere ad oggetto della valutazione non solo il singolo prodotto, quanto l'intero processo. La valutazione ha tenuto conto della qualità dei processi attivati, della disponibilità ad apprendere, a lavorare in gruppo, dell'autonomia, della responsabilità personale e sociale e del processo di autovalutazione del lavoro in classe e a casa. I criteri di valutazione utilizzati, come pure il voto di condotta finale, sono stati assegnati seguendo quanto disposto dal Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto nel quadro della normativa vigente. In particolare, nell'effettuare le verifiche ed esprimere le relative valutazioni che hanno tenuto conto della situazione di partenza e del processo formativo, sono stati utilizzati i seguenti criteri:

- Conoscenza;
- Comprensione;
- Capacità di esposizione e proprietà di linguaggio;
- Applicazione dei contenuti;
- Analisi;
- Sintesi;
- Impegno e applicazione;
- Partecipazione.

<u>GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</u>	
1	Rifiuto delle verifiche o della materia stessa, senza alcuna possibilità di avere elementi di accertamento degli apprendimenti.
2	Piena impreparazione e mancanza di conoscenze e competenze di base.
3	Preparazione evidentemente lacunosa e mancanza di conoscenze e competenze di base, seppure guidato dal docente.
4	Preparazione frammentaria senza capacità di collegamento e di sintesi. Assenza delle capacità di autonomo orientamento; uso episodico di un linguaggio specifico.
5	Preparazione superficiale in elementi importanti. Le conoscenze e le competenze non risultano dominanti e caratterizzanti il quadro generale. Permane l'uso episodico del linguaggio specifico, senza precise capacità di autocorrezione.
6	Conoscenze e competenze sufficienti seppur con qualche difficoltà rielaborata ed espositiva. Sporadica necessità di guida nella realizzazione di collegamenti logici. L'uso del linguaggio è semplice ma corretto.

7	Conoscenze ordinate ed espresse con coerenza. Competenze discrete. Uso corretto del linguaggio e discreta padronanza della terminologia specifica. Evidenza capacità di rielaborazione critica se guidato dal docente.
8	Conoscenze approfondite e buon livello di competenze raggiunte. Linguaggio preciso e consapevolmente utilizzato. Capacità di orientamento all'interno della disciplina e collegamento con le altre. Adeguate capacità di analisi e di sintesi.
9	Conoscenze approfondite e sicure competenze disciplinari. Capacità di orientamento con autonomia nei collegamenti e approfondimenti personali. Uso appropriato dello specifico linguaggio. Spiccate capacità di analisi e di sintesi.
10	Conoscenze approfondite e sicure competenze disciplinari. Personale orientamento nello studio. Eccellenti capacità di rielaborazione critica, di analisi e di sintesi; abilità espositive brillanti.

MODALITÀ DI VERIFICA

Le verifiche sono state somministrate al termine di ciascun modulo con lo scopo di misurare il grado di raggiungimento degli obiettivi cognitivi ed il possesso dei prerequisiti per affrontare il lavoro successivo.

Per le verifiche i docenti hanno adottato diverse tipologie:

- Verifiche orali, volte a valutare la capacità espositiva degli studenti e le capacità logiche di ragionamento e di raccordo tra i diversi ambiti disciplinari.
- Verifiche scritte di varie tipologie, tra cui: quesiti a risposta multipla, a risposta aperta, con trattazione sintetica degli argomenti; esercizi, problemi, relazioni, trattazioni argomentative.
- Prove pratiche: esercitazioni in laboratorio e nell'azienda dell'Istituto.

I risultati delle verifiche sono stati sempre comunicati tempestivamente, in modo che gli alunni potessero rendersi conto dell'andamento del proprio lavoro e fossero consapevoli dei risultati ottenuti.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO

I punteggi che determinano il credito formativo sono stati attribuiti secondo la tabella sottostante e sono espressi in valori decimali ("minicrediti"): il punteggio massimo della banda stabilita per il credito scolastico viene attribuito all'alunno/a qualora la somma di tali valori decimali aggiunta ai decimali della media del voto sia maggiore o uguale a 0,6.

1. Esito Scrutinio	
Sospensione del giudizio o promozione con debito formativo senza obbligo di accertamento/ammissione all'Esame di Stato con una insufficienza	<u>Azzeramento del credito formativo e attribuzione del punteggio inferiore della banda del credito scolastico</u>
2. Valutazione Comportamento	
Voto di comportamento ≤ 7	<u>Azzeramento del credito formativo e attribuzione del punteggio inferiore della banda del credito scolastico</u>
3. Valutazione complessiva PCTO	
Valutazione complessiva PCTO: 9-10	0,2
Valutazione complessiva PCTO: 7-8	0,1
Valutazione complessiva PCTO: 6	0
Valutazione complessiva PCTO: ≤ 5	<u>Azzeramento del credito formativo e attribuzione del punteggio inferiore della banda del credito scolastico</u>
5. Attività di collaborazione e partecipazione alla vita scolastica	
Attività progetti scolastici (minimo 5h): 0.1 ogni 5 ore fino a un massimo di 0.4	0,1 / 0,4
Progetti in rappresentanza della scuola/Orientamento in entrata (almeno 5h)	0,1

SIMULAZIONI DELLE PROVE D'ESAME

Le date di somministrazione delle simulazioni delle prove d'esame sono state stabilite in sede di Dipartimento::

1. PRIMA PROVA : 18 APRILE (INTERA MATTINATA)
2. SECONDA PROVA 19 APRILE (INTERA MATTINATA)
3. SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE PROGRAMMATA PER IL GIORNO 20 MAGGIO (PREVISTE 3 ORE)

La simulazione della prima prova avente per oggetto la disciplina Italiano, è stata effettuata in data 14/04/2023 dalle ore 8.30 alle 13.30 (5 ore). Il testo della prova e la griglia di valutazione, elaborati collegialmente dai docenti di dipartimento, sono allegati al presente documento.

La simulazione della seconda prova scritta, avente per oggetto la disciplina "Viticultura e difesa della vite" individuata con il DM N. 10 del 26 Gennaio 2024, è stata effettuata in data 19/04/2023 dalle 8.30 alle 13.30 (5 ore). Il testo della prova e la griglia di valutazione utilizzata sono allegati al presente documento.

I testi delle prove e le griglie di valutazione degli studenti in situazioni di disabilità sono allegati alle rispettive relazioni riservate (laddove previste, in caso di programmazione differenziata). Per gli studenti DSA si è somministrata la stessa prova, tenendo conto degli elementi compensativi previsti dal PDP. In caso di "prove equipollenti", ovvero prove con struttura e/o articolazione diversa da quella somministrata al gruppo classe, ma con identico livello, ambito e contenuto, saranno allegate alle rispettive relazioni riservate.

TESTO DELLA SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

E' stata somministrata la seguente prova ministeriale:

https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Suppletiva/P000_SUP22.pdf

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Gli Elaborati della simulazione sono stati corretti e valutati in decimi, perché considerati tra i compiti in classe programmati, ma sono stati supportati dalla tabella di conversione ventesimi / decimi per mostrare l'attribuzione dei punteggi della prova d'esame.

TIPOLOGIA A	TIPOLOGIA B	TIPOLOGIA C		<u>10/10</u>
Competenza ortografica	Competenza ortografica	Competenza ortografica	Ortografia corretta	1
			Qualche irregolarità	0,75
			Alcuni errori	0,50
			Molti errori	0,25
Competenza morfologica e sintattica	Competenza morfologica e sintattica	Competenza morfologica e sintattica	Morfologia e/o sintassi corrette	1
			Qualche irregolarità	0,75
			Alcuni errori di morfologia e/o sintassi	0,50
			Molti errori di morfologia e/o sintassi	0,25
Competenza lessicale	Competenza lessicale	Competenza lessicale	Lessico ricco ed appropriato	1
			Lessico semplice ma appropriato	0,75
			Lessico elementare e non del tutto appropriato	0,50
			Lessico generico e non appropriato	0,25
Pertinenza e correttezza contenutistica dell'elaborato	Pertinenza e correttezza contenutistica dell'elaborato	Pertinenza e correttezza contenutistica dell'elaborato	Completa	1
			Parziale	0,50
			Nulla	0
Coerenza ed organicità della trattazione	Coerenza ed organicità della trattazione	Coerenza ed organicità della trattazione	Completa	1
			Parziale	0,50
			Superficiale	0,25
Capacità di sviluppo critico personale	Capacità di sviluppo critico personale	Capacità di sviluppo critico personale	Ottima	1
			Buona	0,75
			Sufficiente	0,50
			Mediocre	0,25
			Insufficiente	0
Rispondenza dell'elaborato alla tipologia di testo richiesta	Rispondenza dell'elaborato alla tipologia di testo richiesta	Rispondenza dell'elaborato alla tipologia di testo richiesta	Completa	1
			Parziale	0,50
			Nulla	0
Competenza analitica nel riconoscimento delle strutture formali del testo proposto	Capacità di utilizzazione dei documenti e dei dati forniti	Conoscenza degli specifici contenuti richiesti e capacità di elaborazione degli stessi	Ottima	2
			Buona	1,50
			Sufficiente	1
			Mediocre	0,50
			Insufficiente	0
Capacità di interpretazione e di contestualizzazione	Rispetto delle consegne	Capacità di esposizione e di argomentazione	Ottimo/a	1
			Buono/a	0,75
			Sufficiente	0,50
			Mediocre	0,25
			Insufficiente	0
			<u>PUNTEGGIO TOTALE</u>	

Tabella di conversione

voto in ventesimi	voto in decimi
1	0,5
2	1
3	1,5
4	2
5	2,5
6	3
7	3,5
8	4
9	4,5
10	5
11	5,5
12	6
13	6,5
14	7
15	7,5
16	8
17	8,5
18	9
19	9,5
20	10

TESTO DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indirizzo: ITVE – AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"

Tema di: VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE

il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte.

1. Parte prima

l'impianto di un vigneto è il risultato di una serie di scelte decise avendo chiari gli obiettivi produttivi, tra i quali la qualità assume oggi un ruolo fondamentale. Descrivere analiticamente i caratteri di una zona conosciuta od ipotizzata e, per una o più varietà prescelte, indica i motivi di tale scelta, il/i portinnesti da impiegare, il sesto di impianto, la forma di allevamento da adottare per ottenere i risultati preventivati.

2. Parte seconda

- 1) fertilità potenziale e reale delle gemme;
- 2) requisiti di un portainnesto ideale;
- 3) obiettivi attesi con il diradamento dei grappoli;
- 4) materiale vivaistico utilizzato per l'impianto.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indicatore	Descrittori	Punteggi	Punteggi attribuito	Punteggio max per ogni indicatore
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina caratterizzante l'indirizzo di studi.	Conosce in modo completo e approfondito gli argomenti proposti	5		5
	Ha una conoscenza corretta ma non del tutto completa degli argomenti proposti	4		
	Ha una conoscenza essenziale degli argomenti proposti, sono presenti alcune imprecisioni	3		
	Ha una conoscenza carente degli argomenti proposti connotata da diverse imprecisioni e/o qualche errore	2		
	Ha una conoscenza scarsa o fortemente lacunosa degli argomenti proposti connotata da numerosi errori	1		
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	Dimostra di aver acquisito le competenze tecnico-professionali specifiche. Analizza il caso in modo completo e approfondito, comprende le criticità e propone soluzioni	8		8
	Dimostra di aver sostanzialmente acquisito le competenze tecnico-professionali specifiche. Analizza il caso in modo esauriente, comprende e descrive le criticità	7		
	Dimostra di aver sostanzialmente acquisito le competenze tecnico-professionali specifiche. Analizza il caso in modo accettabile anche se non particolareggiato, individua le criticità	5-6		
	Dimostra di aver parzialmente acquisito le competenze tecnico-professionali specifiche. Analizza il caso in modo superficiale e/o impreciso senza individuare le criticità	3-4		
	Dimostra di non aver acquisito le competenze tecnico-professionali specifiche. Analizza il caso in modo approssimativo e/o con un approccio non del tutto corretto	1-2		
	Sviluppa la traccia in modo sostanzialmente completo e coerente	4		

Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	Sviluppa la traccia in modo essenziale con qualche imprecisione e/o incoerenza	3		4
	Sviluppa la traccia in modo incompleto e con qualche errore	2		
	Sviluppa la traccia in modo fortemente lacunoso e scorretto	1		
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Argomenta e sintetizza le informazioni con padronanza e con uso rigoroso dei linguaggi tecnici	3		3
	Argomenta e sintetizza le informazioni in modo accettabile ma con uso non sempre appropriato dei linguaggi tecnici	2		
	Argomenta e sintetizza le informazioni in modo carente e con uso non sempre pertinente dei linguaggi tecnici	1		
Totale punteggio				

INFORMATIVA SULLO SVOLGIMENTO DELLA SIMULAZIONE PROVA ORALE

La simulazione dell'esame orale è presieduta dalla DS e la commissione esaminatrice è composta dai docenti di classe delle discipline d'Esame. Gli studenti della classe, in qualità di esaminandi partecipano possibilmente su base volontaria, altrimenti sono individuati 2 o 3 studenti, gli altri partecipano come uditori. La simulazione dell'orale non comporta alcuna valutazione sommativa, ma ha il solo scopo di abituare e preparare gli studenti ad un diverso approccio nell'affrontare il colloquio orale d'Esame.

TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINA

MATEMATICA Docente: Gigliola Concas	
CONTENUTI	
PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI	Studio di funzione Calcolo differenziale Integrali indefiniti Integrali definiti Probabilità Poliedri e solidi di rotazione Applicazioni del calcolo integrale
OBIETTIVI PERSEGUITI	
GENERALI	Come da parte generale
SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le nozioni e i procedimenti studiati - Acquisire gli strumenti tecnici necessari per approfondire la conoscenza di ciò che ci circonda - Sapere elaborare informazioni ed utilizzare consapevolmente metodi di calcolo e strumenti informatici - individuare strategie di risoluzione dei problemi mediante l'uso di concetti e di metodologie informatiche - operare con modelli deterministici e modelli non deterministici - padroneggiare l'organizzazione complessiva, soprattutto sotto l'aspetto concettuale
METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	

<p>METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ</p>	<p>Lezione frontale per la presentazione dei contenuti Risoluzione di problemi ed esercizi guidati e non Discussioni in classe Lavori di approfondimento individuali e di gruppo LIBRO DI TESTO: Matematica. Verde. Volumi 4A+4B Bergamini - Trifone - Barozzi - Ed. Zanichelli</p>																
<p>TEMPI E MODALITÀ</p>																	
<p>ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO</p>	<p>Del monte ore a causa di altre attività : orientamento in uscita ,convegni, PCTO, assemblee di Istituto ,simulazioni esame di Stato ,prove INVALSI ,ecc... è stato possibile utilizzare solo il 90%.</p> <p>Le attività didattiche sono state così ripartite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 45% lezione frontale - 30% verifiche - 25% recupero e approfondimento <p>CRONOLOGIA DELL'INTERVENTO</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 70%;">DIDATTICO: MACRO-ARGOMENTI</td> <td style="width: 30%;">TEMPI</td> </tr> <tr> <td>Lo studio di funzione</td> <td>settembre-ottobre</td> </tr> <tr> <td>Il calcolo differenziale</td> <td>ottobre- novembre</td> </tr> <tr> <td>Integrali indefiniti gennaio</td> <td>novembre-dicembre-</td> </tr> <tr> <td>Integrali definiti</td> <td>gennaio-febbraio</td> </tr> <tr> <td>Probabilità</td> <td>marzo</td> </tr> <tr> <td>Poliedri e solidi di rotazione</td> <td>aprile-maggio</td> </tr> <tr> <td>Applicazioni del calcolo integrale</td> <td>marzo-aprile-maggio</td> </tr> </table>	DIDATTICO: MACRO-ARGOMENTI	TEMPI	Lo studio di funzione	settembre-ottobre	Il calcolo differenziale	ottobre- novembre	Integrali indefiniti gennaio	novembre-dicembre-	Integrali definiti	gennaio-febbraio	Probabilità	marzo	Poliedri e solidi di rotazione	aprile-maggio	Applicazioni del calcolo integrale	marzo-aprile-maggio
DIDATTICO: MACRO-ARGOMENTI	TEMPI																
Lo studio di funzione	settembre-ottobre																
Il calcolo differenziale	ottobre- novembre																
Integrali indefiniti gennaio	novembre-dicembre-																
Integrali definiti	gennaio-febbraio																
Probabilità	marzo																
Poliedri e solidi di rotazione	aprile-maggio																
Applicazioni del calcolo integrale	marzo-aprile-maggio																
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI</p>																	
<p>CRITERI</p>	<p>Come da parte generale.</p>																
<p>STRUMENTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - discussioni ed interrogazioni orali sia singole che di gruppo - test a risposta multipla o aperta - compiti scritti con risoluzione di problemi 																
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI</p>																	

L'impegno e l'interesse della classe non è stato omogeneo: la maggior parte della classe ha risposto con interesse e impegno alle attività proposte nel corso delle lezioni, mentre alcuni alunni si sono interessati marginalmente e si sono impegnati in modo discontinuo verso le attività proposte in classe. La classe, in linea generale, ha avuto un comportamento didatticamente valido e corretto. La metodologia di studio acquisita appare complessivamente adeguata.

Il profitto conseguito è stato complessivamente più che sufficiente

ITALIANO

Docente: RITA SANNIA

CONTENUTI

PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI

Positivismo. Società e cultura di massa. Naturalismo e Verismo. Lettura esemplificativa del Naturalismo di Zola: La Prefazione a Therese Raquine. Il verismo. Capuana il teorico del Verismo. Naturalismo e Verismo a confronto: aspetti comuni, l'originalità del Verismo, questione meridionale. Rafforzamento: sintesi sul quaderno degli aspetti del naturalismo e del verismo e differenze. Grazia Deledda: il verismo simbolico, tra verismo e decadentismo. Canne al vento e lettura antologica del cap 14. Verga; la novità di Nedda con lettura antologica; Vita dei campi e Fantasticherie con lettura antologica. Lettura antologica: Verga, Vita dei campi, Rosso Malpelo. Il ciclo dei Vinti del Verga Prefazione a I Malavoglia con lettura antologica, capp. 1 e 11 de I Malavoglia. Decadentismo. Scapigliatura. Estetismo europeo e italiano, analogie e differenze. O. Wilde e Il ritratto di Dorian Gray con lettura antologica. Gabriele d'Annunzio: l'importanza, la vita, la poetica, le opere. Il decadentismo dannunziano. Vitalismo, Panismo, Superomismo. D'Annunzio "Il piacere" con lettura antologica del libro I. cap 2. Pascoli: Il fanciullino e poetica del nido. Myricae e Canti di Castelvecchio. Poesia X Agosto. Le Avanguardie. Introduzione alla letteratura del primo dopoguerra. Pirandello: vita poetica e principali opere: L'umorismo con lettura antologica. Uno nessuno, centomila con lettura antologia; Il fu Mattia Pascal con lettura integrale del romanzo. Il teatro pirandelliano con lettura parti scelte dalla selezione antologica di "Sei personaggi in cerca d'autore". Poeti del 900: Saba, poesia "Città vecchia"; Ungaretti, poesie "Il porto sepolto", "Soldati", "Mattina"; Montale, poesia "Spesso il male di vivere ho incontrato"; Quasimodo, poesia "Ed è subito sera". Laboratorio di scrittura: tipologie A, B, C.

OBIETTIVI PERSEGUITI

GENERALI

Padronanza degli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa in vari contesti e in relazione a diversi livelli di complessità.
Fruizione consapevole del patrimonio letterario e artistico comune.
Ricorso alla lettura come mezzo per accedere a più vasti campi del sapere, per soddisfare nuove personali esigenze di cultura e per la maturazione delle capacità di riflessione e di critica.

SPECIFICI

Lingua:
Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali.
Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.
Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento.
Scegliere e utilizzare le forme di comunicazione multimediale maggiormente adatte all'ambito professionale di riferimento.

	<p><u>Letteratura:</u> Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistico- letteraria italiana tra fine 800-900 in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento, con costanti raffronti riflessivi all'oggi. Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione di un progetto o di un prodotto.</p> <p><u>Altre espressioni culturali:</u> _ Interpretare criticamente un'opera letteraria, teatrale e cinematografica. Analizzare le relazioni tra le istituzioni artistico-letterarie e culturali del territorio e l'evoluzione della cultura del lavoro e delle professioni.</p>
METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	<p><u>Metodologie:</u> Epistemologiche: Educazione linguistica, Testo/testualità, Riflessione sulla lingua, Educazione letteraria, Educazione alla comunicazione digitale. Di processo: Ascoltare, per comprendere (linguaggi/informazioni/dati); Parlare per (esprimere idee, informazioni, sensazioni, opinioni/argomentare); Leggere per (comprendere/analizzare/selezionare dati); Scrivere per (fornire informazioni/ esprimere opinioni/sensazioni/ rappresentare/argomentare/ elaborare dati e processi risolutivi).</p> <p><u>Strumenti e sussidi, altre attività:</u> lezioni partecipate, interrogativi aperti, capaci di favorire lo sviluppo di apprendimenti significativi, con problematizzazione degli argomenti (problem solving), cooperative learning, inquiry-based learning per sviluppare il pensiero critico; didattica laboratoriale per passare dall'informazione alla formazione. Oltre al libro di testo, cartaceo e digitale, strumento prezioso e insostituibile sia a casa che a scuola, ci si è avvalsi dei laboratori attivi nella scuola, Lavagne interattive Viewsonic presenti in ogni classe, della Piattaforma Google Suite e di materiale didattico digitale, di documentari di argomento storico, ambientale e di attualità, dibattiti su fatti del passato e contemporanei, attività di recupero, approfondimenti su quotidiani e riviste digitali, partecipazione ad eventi culturali, rappresentazioni teatrali e proiezioni cinematografiche.</p>
TEMPI E MODALITA'	
ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE	<p>ORE SVOLTE: 104 (+ 15 previste dopo 15 maggio) RIPARTIZIONE PERCENTUALE: 60% lezioni 20% verifiche - 20% recupero e approfondimento</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	Si rimanda alla parte generale del presente documento
STRUMENTI	Si rimanda alla parte generale del presente documento
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p>Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici; riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali per una loro corretta fruizione e valorizzazione; individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	

STORIA Docente: RITA SANNIA	
CONTENUTI	
PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI	<p>La Belle époque e la società di massa. Partiti di massa, movimento operaio, sindacati, partiti socialisti in Italia. Nazionalismo, Imperialismo, Razzismo. La situazione storico-politico-economica in Europa durante il periodo della Belle époque. Introduzione generale su Germania, Impero Austro-Ungarico, Russia. Approfondimenti: Impero Austro-Ungarico, crisi nei Balcani e guerre balcaniche; imperialismo aggressivo della Germania; crisi economico - sociale in Russia;</p> <p>Posizione dei socialisti in Russia e divisione tra bolscevichi e menscevichi. Le rivolte popolari in Russia. Quadro politico, economico, sociale in Italia agli inizi del 900 ed età giolittiana. Prima Guerra Mondiale. La rivoluzione russa. Il primo dopoguerra. I totalitarismi: Fascismo, Nazismo, Stalinismo. Contesto internazionale all'alba del secondo conflitto mondiale. Seconda Guerra Mondiale.</p>
OBIETTIVI PERSEGUITI	
GENERALI	<p>Il TEMPO: sviluppare la percezione oggettiva del tempo; sapersi orientare nel tempo</p> <p>L'ORDINAMENTO DI FATTI E FENOMENI: Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</p> <p>IL CONTESTO: Comprendere come l'ambiente abbia influenzato la storia delle varie civiltà e come, a sua volta, l'uomo abbia modificato l'ambiente e il paesaggio.</p> <p>LA LETTURA CRITICA DELLE FONTI: acquisire il concetto "documento", saper trarre informazioni e contenuti dai documenti</p> <p>LA RICOSTRUZIONE STORICA: comprendere la funzione dei documenti nella ricostruzione storica, saper ricostruire gli eventi servendosi dei documenti</p> <p>IL RACCONTO STORICO: saper raccontare gli eventi in modo coerente, saper raccontare interpretando gli eventi.</p>
SPECIFICI	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di continuità e discontinuità.</p> <p>Effettuare confronti tra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale.</p> <p>Riconoscere le relazioni fra evoluzione scientifica e tecnologica (con particolare riferimento ai settori produttivi e agli indirizzi di studio) e contesti ambientali, demografici, socio-economici, politici e culturali.</p> <p>Inquadrare i beni ambientali, culturali ed artistici nel periodo storico di riferimento.</p> <p>Utilizzare categorie, strumenti e metodi delle scienze storico-sociali (ad esempio fonti e storiografia) per comprendere mutamenti socio-economici e aspetti demografici e applicarli in contesti laboratoriali, in un'ottica storico-interdisciplinare.</p>

METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	<p>Lezioni partecipate, interrogativi aperti, capaci di favorire lo sviluppo di apprendimenti significativi, con problematizzazione degli argomenti (problem solving), cooperative learning, <i>inquiry-based learning</i> per sviluppare il pensiero critico; didattica laboratoriale per passare dall'informazione alla formazione.</p> <p>Oltre al manuale cartaceo e digitale, strumento prezioso e insostituibile sia a casa che a scuola, ci si è avvalsi dei laboratori attivi nella scuola, Lavagne interattive Viewsonic presenti in ogni classe, della Piattaforma Google Suite e di materiale didattico digitale, di documentari di argomento storico, ambientale e di attualità, dibattiti su fatti del passato e contemporanei, attività di recupero, approfondimenti su fonti, quotidiani e riviste digitali, partecipazione ad eventi culturali, rappresentazioni teatrali e proiezioni cinematografiche.</p>
TEMPI E MODALITA'	
ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO	<p>ORE SVOLTE: 50 (+ 7 previste dopo 15 maggio)</p> <p>RIPARTIZIONE PERCENTUALE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 60% lezioni - 20% verifiche - 20% recupero e approfondimento
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	Si rimanda alla parte generale del presente documento
STRUMENTI	Si rimanda alla parte generale del presente documento
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p>Agire in base ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali; stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro; collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi; analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale; riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni economici, sociali, istituzionali, culturali e la loro dimensione locale / globale; essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario; individuare le interdipendenze tra scienza, economia e tecnologia e le conseguenti modificazioni intervenute, nel corso della storia, nei settori di riferimento e nei diversi contesti, locali e globali.</p>	

PRODUZIONI ANIMALI Docente: Marcello Mundula	
CONTENUTI	
PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI	<ul style="list-style-type: none"> · Richiami sull'anatomia e fisiologia dell'apparato digerente degli animali domestici di interesse zootecnico. Digestione gastroenterica, digestione ruminale, attività microbiche nel cieco e colon. Chimica e metabolismo della nutrizione dei ruminanti. · Metabolismo delle sostanze nutritive e ruolo del fegato (transaminazione, gluconeogenesi, inattivazione e metabolizzazione di tossine, ormoni, farmaci, sostanze assorbite). · Fabbisogni nutritivi degli animali: mantenimento, produzione, gestazione; fabb. energetici, proteici, vitaminici, minerali, ruolo della fibra. - Alimenti zootecnici: analisi chimica e normativa; classificazione degli alimenti in foraggi e concentrati; descrizione, produzione e utilizzazione dei foraggi: erba e pascolamento, fieni, insilati.
OBIETTIVI PERSEGUITI	
GENERALI	saper leggere e analizzare un testo, utilizzarlo per trovare la soluzione a problemi o a quesiti; stabilire rapporti causa-effetto tra eventi; giungere a operare delle scelte consapevoli di fronte a problemi operativi; raggiungere adeguate competenze elaborative.
SPECIFICI	<p>acquisizione della terminologia relativa alle tecniche di alimentazione e agli alimenti; comprensione dei principi generali del metabolismo delle sostanze nutritive, delle funzioni dei principi nutritivi, del significato dei fabbisogni alimentari nelle diverse categorie di animali, dei criteri generali per la formulazione di razioni alimentari; conoscenza della classificazione degli alimenti, dei relativi parametri analitici, delle tecniche produttive dei mangimi e foraggi aziendali e dei criteri della loro utilizzazione in base ai parametri del razionamento alimentare; risoluzione di semplici problemi di razionamento; capacità di effettuare delle scelte corrette rispetto a problemi pratici e obiettivi tecnico-economici da raggiungere.</p> <p>Obiettivi minimi: sufficiente acquisizione della terminologia; basi fisiologiche semplificate della nutrizione; comprensione del concetto di fabbisogno nutritivo e di razionamento alimentare; classificazione degli alimenti, significato delle analisi degli alimenti, generalità sulle tecniche di produzione dei foraggi.</p>
METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	Utilizzo di materiali multimediali forniti dal docente (presentazioni di slide e dispense; utilizzo della LIM; ricerche su internet.

TEMPI E MODALITA'	
<p>ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO</p>	<p>Il calendario della classe quinta prevede 2 ore settimanali di Produzioni Animali, per un totale teorico di 66 ore. Sono state svolte 40 ore (al 15 maggio) per un totale presunto di 48 su 66 previste dalla tabella oraria. 6 ore sono state dedicate a PCTO (cantina e vigneto, altre 2 alle prove invalsi e 2 alle simulazioni delle prove d'esame. Infine, altre ore sono state dedicate a iniziative rientranti nel progetto di Educazione Civica o di Orientamento per la classe).</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
<p>CRITERI</p>	<p>I criteri di valutazione tengono conto di conoscenze, capacità espositive, collegamenti tra discipline, relazioni causa/effetto, capacità argomentative.</p>
<p>STRUMENTI</p>	<p>Si sono svolte verifiche orali e scritte.</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p>Gli obiettivi sono stati raggiunti a un livello nel complesso appena sufficiente o mediocre. La classe non ha mostrato interesse per la disciplina e non si è impegnata oltre lo stretto necessario.</p>	

GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

Docente: Pisano Stefano

CONTENUTI

PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI

- Richiami di ecologia, biocenosi, ecosistema e biomi.
- Agroecosistema.
- La Biodiversità: importanza per l'uomo e per l'agricoltura.
- Il paesaggio; classificazione del paesaggio; elementi di ecologia del paesaggio.
- Beni patrimonio dell'Unesco; Catalogo e Registro nazionale dei paesaggi rurali storici.
- Carta della Natura Ispra; Rete Natura 2000 (direttiva habitat e direttiva Uccelli).
- Land Suitability, Soil Taxonomy, Carta dei Suoli della Sardegna.
- Agricoltura tradizionale, Rivoluzione verde e agricoltura convenzionale.
- Sostenibilità e agricoltura sostenibile: Produzione integrata, agricoltura biologica.
- La nuova PAC 2023-2027: i pilastri; i pagamenti diretti; il PSR e il CSR.

OBIETTIVI PERSEGUITI

GENERALI

Come da parte generale.

SPECIFICI

- Saper individuare le principali azioni di perturbazione dell'eco- e agro-ecosistema e la relativa gestione ;
- saper individuare le principali caratteristiche che permettono di descrivere un paesaggio e un territorio;
- conoscere i principi della sostenibilità e dell'agricoltura integrata, saper adottare le corrette tecniche di produzione integrata.

METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE

METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ

Lezione partecipata in classe con ausilio di lavagna, lavagna elettronica, libro di testo, diapositive e altri materiali reperiti su internet.

Svolgimento di quiz interattivi.

Simulazione della prova orale d'esame.

Analisi guidata di relazioni tecniche e disciplinari.

Libro utilizzato:

- Ferrari, Menta, Stoppioni, Galli.
- Gestione dell'ambiente e del territorio PLUS
- Zanichelli

TEMPI E MODALITA'	
ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO	<p>La disciplina si svolge in 2 ore settimanali così ripartite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lunedì - 2° ora - sabato - 1° ora <p>Ore svolte al 6 maggio: 52 Ore previste al 7 giugno: 60</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	Come da parte generale
STRUMENTI	Verifiche scritte con domande a risposta breve, verifiche orali. Partecipazione e interventi durante lo svolgimento delle lezioni.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p>L'andamento didattico si è svolto in modo abbastanza regolare, tuttavia rallentato dalla necessità di adattarsi alle caratteristiche e alla velocità di apprendimento degli studenti. A causa di ciò non è stato possibile trattare diversi argomenti originariamente previsti dalla programmazione annuale formulata in accordo con quanto previsto in sede di Dipartimento.</p> <p>Il comportamento in classe è stato formalmente corretto, con un buon livello di partecipazione alla lezione. I risultati raggiunti sono abbastanza omogenei:</p> <ul style="list-style-type: none"> - qualche studente, pur con qualche lieve differenza, dimostra di comprendere e conoscere in modo sufficiente i principali argomenti svolti durante l'anno; - I restanti studenti possiedono un livello di conoscenza insufficiente, tale però da esser colmato entro la fine dell'anno. 	

ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

Docente: Roberto Cau

CONTENUTIPROGRAMMA PER AREE ED
ARGOMENTI PRINCIPALI**MODULO 1 - ESTIMO GENERALE**

- Il contenuto dell'estimo
- I caratteri del giudizio di stima e il principio di ordinarietà
- Le fasi della stima e le competenze e l'attività del perito
- La ragione pratica di stima e la scelta degli aspetti economici privati e pubblici
- Il metodo e i procedimenti di stima e i parametri estimativi
- La stima analitica e sintetica del valore di mercato e di costo

MODULO 2 - ESTIMO RURALE

- Le caratteristiche che influiscono sul valore di un fondo rustico
- Stima dei fondi rustici condotti in economia diretta e in affitto, procedimenti sintetici e analitici.
- Bilanci parziali: conti colturali e giudizio di convenienza in un bilancio di trasformazione (vino e formaggio).
- Miglioramenti fondiari: stima del costo, giudizi di convenienza (in termini di reddito, valore, fruttuosità), e dell'indennità per miglioramento. Analisi costi benefici (VAN, RBC, TIR e TRC).
- Stima delle scorte: bestiame, macchine e attrezzi, prodotti di scorta e rimanenze
- Stima degli arboreti: valore della terra nuda, del Vm e del Vss
- Stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali.

MODULO 3 - ESTIMO LEGALE

- Stima dei danni: il contratto di assicurazione, danni da incendio.
- I diritti reali su cosa altrui (usufrutto, uso e abitazione).
- Le Servitù Prediali: servitù di passaggio, acquedotto e scarico coattivo, elettrodotto.

OBIETTIVI PERSEGUITI

GENERALI

Come da parte generale.

SPECIFICI

- Saper applicare il giusto aspetto economico in funzione dello scopo della stima
- Saper individuare i procedimenti adeguati alla specificità dell'oggetto di stima ed elaborare i giudizi di valore del bene in oggetto
- Saper distinguere il significato di comodi positivi e negativi, aggiunte e detrazioni
- Saper calcolare il valore ordinario e reale del bene oggetto di stima
- Saper elaborare stime di valore di fondi e beni agricoli, utilizzando procedimenti sintetici e analitici
- Saper motivare le scelte compiute in modo che il giudizio di valore sia ritenuto giusto, equo e pienamente accettabile
- Saper esprimere giudizi di convenienza riguardanti i miglioramenti fondiari, e scelte imprenditoriali in genere.
- Saper elaborare stime per la determinazione di danni e indennità per servitù prediale, avvalendosi della normativa
- Conoscere gli aspetti giuridici diritti reali di godimento su beni altrui
- Saper calcolare i diritti reali di godimento su beni altrui

METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	<p>Le tematiche trattate sono approfondite, a partire da un quadro generale esposto dal docente, coinvolgendo attivamente gli allievi mediante discussioni ed elaborazioni, individuali e/o collettive, di idee e materiali anche sotto forma multimediale. I mezzi cui si è fatto ricorso per accompagnare le lezioni e agevolare l'apprendimento sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Libro di testo · Dispense e Appunti del docente. · Presentazioni multimediali ppt, schemi. · Lavagna multimediale e Tecnologie didattiche. <p>Le metodologie didattiche hanno tenuto conto del livello di partenza e degli stili di apprendimento degli studenti, diversificando le strategie in un'ottica di inclusione. Si è sempre cercato di non disperdere lo studente su contenuti tali da impedire una visione unitaria degli argomenti: sono stati evidenziati i punti essenziali degli argomenti trattati e le chiavi razionali per l'accesso ad ulteriori approfondimenti. Le metodologie hanno previsto soprattutto l'utilizzo del Problem solving. Esempi ed esercizi sono serviti, nelle applicazioni, all'esame della casistica per la quale ogni dato doveva essere giustificato e motivato.</p> <p>Le strategie didattiche utilizzate sono state rivolte a favorire l'apprendimento per scoperta (induttivo di tipo scientifico) e di tipo significativo (collegato a qualcosa di già conosciuto).</p> <p>Si è fatto ricorso a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali e partecipate; lavoro individuale e di gruppo, anche con strumenti e supporti digitali; lettura ed osservazioni di documenti; ricerca dati in rete. <p>Sono curate, in particolare, l'alternanza tra i momenti di approfondimento teorici e l'analisi di problemi concreti.</p>
TEMPI E MODALITA'	
ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO	<p>La disciplina vengono assegnate n. 2 ore settimanali, per un totale annuo di 66 ore curricolari.</p> <p>Al 15 Maggio sono state svolte 49 ore durante le quali 5 ore sono state dedicate ad attività extradisciplinari (PCTO, Educazione, civica, orientamento, ecc.). Indicativamente ripartizione fra le attività svolte: 70 % lezioni frontali, partecipate, laboratorio, ecc., 15% verifiche e 15% ripasso/recupero.</p> <p>Al 7 Giugno dovrebbero essere state svolte complessivamente 57 ore di lezione.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	<p>Come da parte generale del documento.</p>
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - interrogazioni tradizionali sotto forma di dialogo, singola o collettiva - dialogo guidato - prove a risposta chiusa (Vero/Falso e risposta multipla) - prove a risposta singola e/o sintetica - relazioni di stima

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Il livello medio raggiunto dalla classe appare complessivamente appena sufficiente e su alcuni argomenti svolti mediocre. Gli obiettivi raggiunti sono in genere adeguati per le abilità di base (sufficiente conoscenza, comprensione e semplice applicazione), mentre appaiono decisamente inferiori le abilità di livello superiore (analisi, sintesi e valutazione critica personale).

La maggioranza degli studenti mostra un livello di competenza sufficiente e si dimostra capace di svolgere compiti semplici, possiede conoscenze e abilità essenziali e riesce ad applicare regole e procedure in situazioni già note, in particolare:

- comprendono i principali aspetti che differenziano stime analitiche e sintetiche, sono in grado di formulare un giudizio di valore.
- comprendono i principali aspetti dell'estimo rurale e legale e sanno impostare correttamente una semplice relazione di stima.

Enologia	
Docenti: Salvatore Pulisci - Massimiliano Marongiu	
CONTENUTI	
PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI	<p>Modulo A- I processi di prima trasformazione dell'uva. La composizione chimica dell'uva e del mosto.</p> <p>Modulo B- Analisi e correzioni del mosto. L'analisi del mosto determinazione dell'acidità totale e degli zuccheri nel mosto; La correzione del mosto: aumento e diminuzione del tenore zuccherino; correzione dell'acidità; correzione delle sostanze azotate, delle sostanze coloranti e dei tannini. Generalità sugli agenti delle fermentazioni lieviti e batteri: I microrganismi del mosto: I lieviti saccaromiceti e non saccaromiceti.</p> <p>Modulo C- Il diossido di zolfo e i coadiuvanti: Normativa comunitaria; SO2 libera e combinata; proprietà della SO2 (azione microbica, antiossidante, solubilizzante, defecante, acidificante), momento d'intervento. Coadiuvanti della SO2 : Acido sorbico, Acido ascorbico, Lisozima</p> <p>Modulo D- vinificazione in rosso; vinificazione con macerazione carbonica; vinificazione in bianco; vinificazione in rosato.</p> <p>Modulo E - Composizione chimica del vino; cure al vino: colmature , travasi; affinamento del vino sur lies.</p> <p>Modulo F- Correzioni al vino. Il taglio (coupage); la rifermentazione; correzione del tenore alcolico; correzione dell'acidità (aumento e diminuzione); correzione del colore e dei tannini. Illimpidimento dei vini: Le sostanze colloidali, la filtrazione. La chiarifica del vino: colle proteiche , tannini, bentonite, pvpp; gomma arabica; stabilizzazione dei vini mediante refrigerazione; stabilizzazione dei vini mediante riscaldamento.</p> <p>Modulo G-Invecchiamento e classificazione dei vini. .I vini spumanti : metodo champenoise o classico; metodo Charmat. Spumanti artificiali o gassificati.</p> <p>Modulo H- I difetti, alterazioni e malattie dei vini. Alterazioni del vino: casse ferrica, casse rameosa, casse proteica e casse ossidasica o bruna. Le malattie del vino: fioretta, acescenza, spunto lattico o agrodolce; il girato; l'amaro o amarore; Il filante o ropiness.</p>
OBIETTIVI PERSEGUITI	
GENERALI	si rimanda al Documento del Consiglio di Classe
SPECIFICI	<p>Conoscenze Evoluzione dei componenti del mosto nelle fasi di maturazione. Linee di trasformazione. Riscontri chimico-analitici del mosto. Aspetti fisici, chimici, e microbiologici dell'attività fermentativa. Controllo dei processi trasformativi. Processi di stabilizzazione. Processi di conservazione e affinamento.</p> <p>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</p>

METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	Lezione frontale; lezione partecipata; sopralluoghi nella cantina dell'azienda dell'Istituto e nelle cantine " esterne". I mezzi di cui ci si è avvalsi per accompagnare le lezioni e agevolare l'apprendimento sono stati i seguenti: schemi, rete internet, presentazioni con powerpoint , video digitali , riviste di settore
TEMPI E MODALITA'	
ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO	Le attività didattiche sono state mediamente così ripartite: 70 % lezioni frontali, partecipate ecc., 20% verifiche e 10% ripasso
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	si rimanda al Documento del Consiglio di Classe.
STRUMENTI	interrogazioni tradizionali sotto forma di dialogo individuale o collettivo; prove scritte a risposta singola e a risposta multipla,- livello di partecipazione alle attività laboratoriali e al dialogo didattico
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
COGNITIVI E SPECIFICI	Il livello medio di profitto raggiunto dalla classe appare mediamente sufficiente. Alcuni studenti hanno raggiunto un livello di preparazione l più che discreto . Il livello medio degli obiettivi raggiunti, legato alle abilità di base richieste (sufficiente conoscenza, comprensione e semplice applicazione), è discreto, discrete appaiono anche le abilità di livello superiore (analisi, sintesi e valutazione). In particolare gli alunni mediamente: Sanno utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali; Padroneggiano l'uso di strumenti tecnologici Sanno intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo e individuare la soluzione tecnico-economica; Mostrano una discreta capacità critica, di connessione, rielaborazione e analisi autonoma dei contenuti

CONTENUTIPROGRAMMA PER AREE ED
ARGOMENTI PRINCIPALI**MODULO 0 - INTRODUZIONE ALLE BIOTECNOLOGIE****UDA 1. Le biotecnologie**

Definizione di biotecnologia. Breve storia delle biotecnologie e settori di applicazione.

MODULO 1 – ELEMENTI DI MICROBIOLOGIA**UDA 1. I microbi**

I microbi e la loro importanza. Cellule procariote ed eucariote. La classificazione sistematica. Lo sviluppo dei microbi: cellule quiescenti, sviluppo, colture pure e ceppi.

UDA 2. Batteri e lieviti

La cellula batterica e dei lieviti: strutture e funzioni; criteri di classificazione e morfologia. Sviluppo di batteri e lieviti. Il metabolismo cellulare.

MODULO 2 – MICROBIOLOGIA ENOLOGICA**UDA 1. I lieviti di interesse enologico**

Lieviti più importanti dal punto di vista enologico: classificazione e principali caratteristiche. Condizioni di sviluppo dei lieviti enologici.

UDA 2. Biochimica della fermentazione alcolica e vie metaboliche dei lieviti enologici.

Glicolisi, respirazione e fermentazione. Effetto Pasteur ed effetto Crabtree. Sottoprodotti della fermentazione alcolica. Problematiche di fermentazione.

UDA 3. I lieviti e la fermentazione spontanea.

Ecologia dei lieviti in campo, in cantina e nel mosto. Lieviti della fermentazione spontanea. Fattori che influenzano il microbiota indigeno ed evoluzione del mosto e della popolazione microbica durante la fermentazione.

UDA 4. I lieviti *Saccharomyces* e Non-*Saccharomyces*

Ecologia, caratteristiche, tassonomia e applicazioni biotecnologiche in enologia dei *Saccharomyces* e dei Non-*Saccharomyces*.

Fermentazioni anomale (Brett e fioretta) e fermentazione malo-alcolica. Irregolarità ed arresti della fermentazione dei mosti.

UDA 5. I Batteri lattici e acetici di interesse enologico

Caratteristiche generali, classificazione, esigenze e metabolismo dei carboidrati e acidi organici. Ecologia dei batteri lattici e acetici: fattori ambientali e sviluppo.

Fermentazione malo-lattica e fermentazione acetica.

MODULO 3 - STARTER**UDA 6. Uso di colture starter e impiego di lieviti e dei batteri malolattici in cantina**

Vantaggi e limiti nell'utilizzo di starter. La selezione di ceppi e le principali caratteristiche di selezione di lieviti e batteri lattici (proprietà fermentative, tecnologiche, aromatiche e salutistiche). Produzione di starter. Co-inoculo e inoculi sequenziali.

MODULO DI LABORATORIO**UDA 1. Il laboratorio di microbiologia enologica**

Aspetti generali della sicurezza in laboratorio di microbiologia, caratteristiche ed attrezzature del laboratorio, buone pratiche di gestione.

UDA 2. Tecniche di campionamento ed osservazione microbica

Tecniche di campionamento, trasporto e conservazione dei campioni; Preparazione e diluizione del campione; Osservazione delle cellule di

	<p>lievito al M.O; Conta microbica (conteggio diretto in camera, su piastra).</p> <p>UDA 3. Caratterizzazione e identificazione dei lieviti di interesse enologico</p> <p>Valutazione del microbiota dell'uva, riconoscimento dei lieviti indigeni; Identificazione delle specie di lievito più rilevanti ai fini biotecnologici tramite osservazione della morfologia delle colonie di lieviti in piastra; Allestimento e mantenimento di una collezione microbiologica.</p> <p>UDA 4. Valutazione delle caratteristiche biotecnologiche</p> <p>Determinazione della capacità fermentativa, dell'alcol-tolleranza e della tolleranza all'anidride solforosa; Determinazione della capacità fermentativa in funzione della temperatura. Valutazione della cinetica fermentativa e realizzazione di una curva di fermentazione.</p>
OBIETTIVI PERSEGUITI	
GENERALI	Si rimanda alla parte generale del presente documento
SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere gli aspetti applicativi, comprenderne le potenzialità future delle biotecnologie e descriverne problematiche, rischi e vantaggi. • Conoscere i principali aspetti enologici delle attività dei lieviti, conoscere i lieviti di importanza enologica, comprendere l'importanza dell'uso dei lieviti selezionati in funzione delle specifiche caratteristiche territoriali, delle uve, delle tecniche di vinificazione e dell'obiettivo enologico finale prefissato. • Conoscere i principali aspetti delle attività batteriche in enologia, conoscere le condizioni che influenzano lo sviluppo dei batteri di interesse enologico e saper definire l'utilizzo di starter per la FML in funzione dell'obiettivo enologico da raggiungere. • Conoscere le cause delle alterazioni di origine microbica, saper operare la prevenzione e cura. • Saper preparare terreni di coltura, campioni in laboratorio, identificare al microscopio i principali lieviti di interesse enologico. • Saper mettere in atto buone pratiche di gestione del laboratorio; • Riconoscere le caratteristiche morfologiche e fisiologiche delle specie non - Saccharomyces, per sfruttarne le potenzialità biotecnologiche.
METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	<p>Il percorso di insegnamento è stato sempre condotto cercando di non disperdere lo studente su contenuti a carattere enciclopedico, tali da impedire una visione unitaria degli argomenti. Sono stati evidenziati gli snodi essenziali degli argomenti trattati e le chiavi razionali per l'accesso ad ulteriori approfondimenti. Le strategie didattiche utilizzate sono state rivolte a favorire l'apprendimento per scoperta (induttivo di tipo scientifico) e di tipo significativo (collegato a qualcosa di già conosciuto), si è fatto ricorso a:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali e partecipate, lavori di ricerca, anche con strumenti e supporti digitali (ricerca dati e informazioni in rete). <p>Il laboratorio, durante le attività svolte in presenza, ha rappresentato un mezzo per verificare e confermare i concetti affrontati nella trattazione teorica, con la possibilità di rendere autonoma la capacità d'indagine degli studenti.</p> <p>Sono state curate, in particolare, l'alternanza tra i momenti di approfondimento teorici e l'analisi di problemi concreti.</p> <p>I mezzi cui si è fatto ricorso per accompagnare le lezioni e agevolare l'apprendimento sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dispense fornite dal docente, presentazioni multimediali, schemi, articoli di settore, video tematici.

TEMPI E MODALITA'	
ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO	<p>Alla disciplina vengono assegnate n. 3 ore settimanali, per un totale annuo di 99 ore curricolari. Al 15 Maggio sono state svolte 72 ore durante le quali 9 ore sono state dedicate ad attività extradisciplinari (PCTO, Educazione, civica, orientamento, ecc.). Indicativamente ripartizione fra le attività svolte: 70 % lezioni frontali, partecipate, laboratorio, ecc., 15% verifiche e 15% ripasso/recupero.</p> <p>Al 7 Giugno dovrebbero essere state svolte complessivamente 83 ore di lezione.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	Si rimanda alla parte generale del presente documento
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - interrogazioni tradizionali sotto forma di dialogo, singola o collettiva - prove a risposta chiusa (Vero/Falso e risposta multipla), - prove a risposta singola e/o sintetica - relazioni di ricerca e approfondimento
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p>Il livello medio raggiunto dalla classe appare complessivamente appena sufficiente e talvolta mediocre.</p> <p>Gli obiettivi raggiunti sono in genere adeguati per le abilità di base (sufficiente conoscenza, semplice applicazione e comprensione), appaiono invece decisamente più limitati gli obiettivi raggiunti sulle abilità di livello superiore (analisi, sintesi e valutazione critica personale).</p> <p>La maggioranza degli studenti si mostra capace di svolgere compiti semplici e in situazioni note, mostrando di possedere le conoscenze e le abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure, talvolta solo se guidati.</p> <p>In particolare, gli studenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conoscono i principali aspetti delle biotecnologie dei principali ambiti di applicazione, i rischi e le potenzialità. - Comprendono regole e principi relativi alla identificazione al microscopio dei lieviti e dei batteri e sanno utilizzare il materiale e le attrezzature presente nel laboratorio di microbiologia. - Apprendono le principali tecniche operative della microbiologia, le sanno impiegare per il monitoraggio ed il miglioramento della filiera enologica. - Conoscono i principali aspetti delle attività dei lieviti e batteri di interesse enologico, comprendono gli aspetti essenziali del loro metabolismo, delle condizioni di sviluppo, sanno indirizzarsi sui principali criteri di scelta dei lieviti e batteri selezionati. <p>All'interno della classe, un gruppo nettamente maggioritario mostra un livello di preparazione complessivamente sufficiente, solo pochi studenti hanno raggiunto un livello di preparazione discreto, con adeguate capacità critica, di connessione e rielaborazione autonoma dei contenuti.</p>	

VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE Docenti: Sergio Maurichi - Giuseppe Luigi Diana	
CONTENUTI	
PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI	<ul style="list-style-type: none"> • Morfologia e fisiologia della vite. • Caratteri degli ambienti vocati alla viticoltura. • Impianto, gestione del suolo e della chioma. • Difesa da avversità e parassiti principali.
OBIETTIVI PERSEGUITI	
GENERALI	Vedi allegato al documento del Consiglio di Classe.
SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> • Piena acquisizione degli argomenti fondamentali del programma. • Miglioramento delle capacità espressive e padronanza del linguaggio tecnico. • Capacità di stabilire connessioni fra i diversi argomenti • Capacità di applicare le conoscenze teoriche a situazioni concrete. • Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite. • Organizzare il calendario degli interventi colturali e di quelli fitoiatrici.
METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	Il metodo principale adottato è stata la lezione di tipo interattivo. In questo anno di insegnamento si è fornito agli alunni del materiale didattico, ricavato da testi e da riviste specialistiche, letto e commentato in classe, e questo ha permesso di approfondire le principali tematiche del comparto vitivinicolo. La classe ha svolto attività pratiche in campo ed in cantina.
TEMPI E MODALITA'	
ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO	<p>La disciplina si svolge in 4 ore settimanali così ripartite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lunedì: 4°ora - mercoledì: 3° e 4° ora - venerdì: 2° ora <p>Ore svolte al 8 maggio: 101 ore Ore previste al 7 giugno: 117 ore</p>

CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	Vedi allegato al documento del Consiglio di Classe.
STRUMENTI	La verifica orale è stata lo strumento più utilizzato durante l'anno scolastico, ma si è cercato di valutare gli alunni anche in base al loro apporto di conoscenze in discussioni collettive su argomenti ritenuti di fondamentale importanza ai fini della loro preparazione.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p>La classe durante questo anno scolastico ha raggiunto degli obiettivi in termini di conoscenze, capacità e competenze nel complesso sufficienti anche se al suo interno si distinguono alcuni alunni dotati di buone competenze rielaborative e critiche ed altri, purtroppo, che hanno difficoltà a raggiungere livelli di apprendimento sufficienti.</p>	

SCIENZE MOTORIE Docente: TIZIANA VECCHIO	
CONTENUTI	
PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI	UDA <ul style="list-style-type: none"> • Percezione e padronanze di sé • Sviluppo funzionale delle capacità motorie • Lo sport, le regole e il fair play • L'educazione permanente = Salute, benessere, sicurezza, prevenzione • Relazione con l'ambiente naturale
OBIETTIVI PERSEGUITI	
GENERALI	COMPETENZE <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare compiti motori con una coordinazione sempre più fluida, precisa, ed economica. • Saper risolvere efficacemente compiti motori in situazioni "problematiche". • Saper riconoscere le modificazioni del proprio corpo e degli adattamenti funzionali dell'organismo per utilizzare al meglio le proprie capacità motorie. • Saper cambiare opinione quando essa non è basata su fatti certi, ampliando le proprie vedute CONOSCENZE <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche generali del movimento e le funzioni fisiologiche in relazione al movimento. • Conoscere le posture corrette. • Conoscere i principi fisiologici fondamentali che sottendono la prestazione motoria e sportiva. • Conoscere (in forma globale) le capacità motorie • Conoscere alcuni strumenti di valutazione motoria. • Conoscere la terminologia specifica fondamentale in relazione alle posizioni, ai movimenti e agli esercizi. ABILITA' <ul style="list-style-type: none"> • Affrontare i problemi motori e l'impegno fisico in maniera adeguata e consapevole • Elaborare risposte motorie efficaci e personali in situazioni complesse con una esecuzione motoria sempre più fluida, precisa, veloce ed economica. • Utilizzare in maniera appropriata le attrezzature. • Gestire la performance in situazione di stress emotivo
SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> • Saper eseguire movimenti controllati e coordinati finalizzati al miglioramento condizionale e coordinativo; • Essere in grado di valutare le proprie caratteristiche motorie • Elaborare risposte motorie efficaci • Conoscere gli aspetti fondamentali di anatomia e fisiologia dell'apparato locomotore. • Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza negli ambienti sportivi • Controllare l'emotività e sapersi concentrare • Assumersi responsabilità nei ruoli assegnati

	<ul style="list-style-type: none"> • Sfruttare le conoscenze acquisite e le osservazioni effettuate nei vari contesti per comporre un pensiero critico. • Saper valutare la prestazione attraverso test motori. • Caratteristiche anatomiche delle articolazioni dello scheletro; • Saper eseguire esercizi di mobilità e rinforzo del tronco ed in particolare di "core stability" per il mantenimento di una schiena stabile e sana
METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
<p>METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ</p>	<p>Attività proposte con lezioni frontali; secondo il principio della complessità crescente, articolando il percorso con progressione tassonomica: dal semplice al complesso, dal facile al difficile in relazione ai ritmi di apprendimento e ai progressi anche minimi degli alunni; approccio globale, limitando gli interventi di tipo analitico alle situazioni di maggior complessità o situazioni di particolari difficoltà da parte di alcuni alunni; forme di gioco codificato e/o non codificato. Risoluzione di problemi, scoperta guidata, metodo prescrittivo, assegnazione di compiti, apprendimento cooperativo, per fasi progressivamente modificate. Lezione dialogata con l'ausilio di sussidi in forma digitale, presentazione di immagini, slides e video. campi sportivi all'aperto, attrezzature sportive; piccoli e grandi attrezzi ginnici e sportivi</p>
TEMPI E MODALITA'	
<p>ORE SVOLTE RIPARTIZIONE NE PERCENTUALE E CALENDARIO</p>	<p>ORE PREVISTE 66 ORE SVOLTE da settembre a giugno Adattamento alle condizioni meteo, al numero degli alunni effettivamente partecipanti all'attività pratica, alla disponibilità delle attrezzature utilizzabili</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	<p>Verifiche/valutazioni periodiche di carattere criterio sia quantitativo che qualitativo tenendo conto dei seguenti indicatori: <u>abilità comportamentali</u>: partecipazione, interesse, disponibilità ad apprendere, rispetto delle regole, atteggiamenti relazionali; <u>acquisizioni tecnico motorie e sportive</u>, <u>ritmo di apprendimento</u>, <u>disponibilità ad agire e imparare</u>; <u>livello acquisizione di abilità motorie</u> generali e specifiche, <u>capacità di controllo motorio e posturale</u>. Le valutazioni hanno preso in considerazione tutti gli aspetti emersi durante le lezioni e tutte le variabili che la situazione ha posto in essere: la partecipazione, la costanza, la capacità di adattamento, la disponibilità a interagire, l'interesse, il contributo alla didattica, la puntualità nella restituzione dei compiti assegnati.</p>
STRUMENTI	<p>Osservazioni sistematiche e verifiche formative e sommative su aspetti parziali o globali degli elementi motori presi in considerazione. Considerazioni sul successo formativo a partire dalla situazione di partenza. Prove e test pratici strutturati</p>

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Livello di

- apprendimento motorio mediamente discreto/buono
- delle conoscenze e delle competenze acquisite mediamente discreto/buono

LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

Docente: Carmela Fulghesu

CONTENUTI

PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI	<p>Viticulture: Harvesting; What is Terroir? ; Seasons; Types of grapes: Vitis vinifera & Vitis Labrusca; Grape hybrids and breeding; Valiant grapes.</p> <p>Pests and diseases: Types of dangerous vine pests: Grape Phylloxera ; Grape berry moth; Powdery mildew; Downy mildew</p> <p>Winemaking: Equipment; Fermentation; Ageing process; Wine production: Red Wine & White wine: approfondimento su fotocopie con infografica di tutto il processo di vinificazione da "sorting" a "bottling" con brevi approfondimenti individuali per ogni step.</p> <p>Sustainability and biointegral approach in Olianias winery (Ed. Civica): Cannonau : studio della scheda tecnica del Cannonau Riserva Olianias . Vermentino: studio della scheda tecnica del Vermentino Olianias . Il metodo biointegrale : i punti principali. Video oggetto di studio approfondito in lingua inglese: Link al video della "Olianias Winery" con enfasi su tutto il processo "bio-integrale": dal vigneto al prodotto finale: 1) vineyard; 2) vinification/fermentation ; 3) tasting: https://www.youtube.com/watch?v=jDImq-BFif0 Approfondimenti e materiale sul metodo biointegrale e sui vini nel sito web della cantina Olianias : http://www.olianas.it/</p> <p>Kosher wine (il vino degli Ebrei); kosher food. (Educazione Civica)</p> <p>Invalsi and grammar: sono stati trattati vari brani di Reading e Listening in preparazione all'esame Invalsi..</p> <p>English literature: Oscar Wilde: life; The picture of Dorian Gray: the main characters/the plot.</p>
--------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

OBIETTIVI PERSEGUITI

GENERALI	Acquisire una sufficiente competenza linguistico-comunicativa; padroneggiare il linguaggio tecnico della micro-lingua ; conoscere adeguatamente i diversi argomenti caratterizzanti il corso "viticoltura & enologia" in lingua inglese;
SPECIFICI	In termini di conoscenze ,competenze e capacità, gli studenti devono essere in grado di: 1 Comprendere /tradurre testi generali e di "indirizzo" ; 2 Riassumere gli argomenti trattati; 3 Esporre oralmente i contenuti dei brani affrontati con una pronuncia corretta ; 4 Produrre oralmente e in forma scritta enunciati coerenti allo scopo comunicativo, con una sufficiente correttezza lessicale e grammaticale. Comprendere il senso globale di un discorso orale di bassa/media difficoltà e sapere individuare informazioni specifiche

METODI, STRUMENTI E ATTIVITÀ INTEGRATIVE

METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	<ul style="list-style-type: none">• Lezione frontale e partecipata.• Presentazione degli argomenti in L1 e L2.• Lettura e comprensione di testi scritti.• Attività di comprensione da fonte sonora registrata.• Attività di rielaborazione (summary) scritta e orale.• Video in lingua originale (Internet).
----------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> • LIM, tabelle, power point. • Puntuale svolgimento degli esercizi lessicali e grammaticali del libro. • Fotocopie di grammatica. • Utilizzo della Classroom dedicata e vari strumenti della Piattaforma Google suite. • Edpuzzle <p>Il lavoro didattico ha preso le mosse principalmente dal testo scritto , supportato dalla esposizione degli argomenti in L1 e L2, con l'acquisizione delle parole chiave e del lessico specialistico della microlingua e con l'apprendimento guidato dei punti principali di ogni argomento.</p> <p>Strumenti : libro di testo "Smart Farming" (Reda);Internet ;Lim; CDs; Dizionari digitali; schede grammaticali; Siti didattici vari in rete; Video sulla viticoltura/enologia in lingua inglese; materiale della docente. filmati in inglese, testi originali in lingua, slides, documenti pdf e word,google doc.</p>
TEMPI E MODALITA'	
<p>ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO</p>	<p>Sono state svolte 76 ore di lezione su 99 previste dal 18/09/2023 al 08/05/2024</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
<p>CRITERI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza dei contenuti del programma svolto; • Capacità di produzione/rielaborazione scritta degli argomenti trattati; • Capacità di rielaborazione orale degli argomenti trattati con pronuncia ed intonazione accettabili; • Capacità di comprensione scritta e orale ; • Impegno profuso nello studio e miglioramento rispetto al livello di partenza; • Svolgimento regolare dei compiti assegnati a scuola e a casa. <p>Per la valutazione della competenza comunicativa, gli obiettivi minimi sono stati considerati raggiunti se l'esposizione dei contenuti, in forma sia orale che scritta, è stata sufficientemente chiara ,anche se stentata ,e pur in presenza di alcuni errori formali.</p>
<p>STRUMENTI</p>	<p>Tipologia delle prove di verifica:</p> <p>Produzione scritta : quesiti sintetici e domande generali sugli argomenti studiati; esercizi lessicali (vero/falso, match).</p> <p>Produzione orale :esposizione degli argomenti trattati con <u>domande brevi e chiare</u>;</p> <p>esposizione "monologo" per gli allievi con maggiori difficoltà espressive ;</p> <p>interventi spontanei o guidati in vari momenti della lezione (testing diffuso).</p> <p>Ricezione orale /scritta :esercizi di traduzione, vero/falso, match, cloze tests, comprehension activities. Sono state svolte almeno due verifiche scritte e orali a quadrimestre.</p>

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Per quanto riguarda la competenza comunicativa orale , la maggior parte degli studenti incontra molte difficoltà nella comprensione/interazione orale e nel sostenere una conversazione spontanea. Per quanto riguarda i contenuti, a tutt'oggi, non tutti gli allievi hanno raggiunto gli obiettivi prefissati in maniera soddisfacente (le verifiche sono in corso ,dunque potrebbero esserci eventuali progressi). Tuttavia, grazie all'apprendimento graduale del lessico specifico della micro-lingua, quasi tutti gli studenti hanno acquisito una sufficiente conoscenza - anche se per alcuni prevalentemente mnemonica - degli argomenti di indirizzo (Viticulture, Oenology) . Nella valutazione intermedia si è dato, di norma ,maggior peso all'acquisizione dei contenuti proposti - rispetto alla forma e alla correttezza espressiva. Nella valutazione finale si terranno in considerazione sia l'impegno profuso nell'acquisizione degli obiettivi previsti , sia la partecipazione attiva al dialogo didattico-educativo e i progressi ottenuti rispetto alla situazione di partenza.

IRC Docente: ALESSANDRO LOSTIA	
CONTENUTI	
PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI	<ul style="list-style-type: none"> · Matrimonio e famiglia nel magistero della Chiesa · Il primato della persona e i principi della società · Il senso cristiano del lavoro · I diritti e i doveri delle persone · Il senso dello Stato e il valore della politica · La laicità dello Stato e il ruolo della religione · La libertà educativa · Legalità e obiezione di coscienza · La Costituzione Italiana e i valori cristiani · Economia e dignità.
OBIETTIVI PERSEGUITI	
GENERALI	Come da parte generale
SPECIFICI	Competenze disciplinari: Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. Sviluppare una lettura critica del mondo contemporaneo cogliendo la presenza, i segni e l'incidenza del cristianesimo e il loro significato nella storia e nella cultura.
METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	Per lo svolgimento del programma ci si è avvalsi di lezioni frontali con l'uso di slide sulla lim. Si è cercato di valorizzare, nei limiti del possibile l'esperienza e le conoscenze personali degli studenti, stimolando un dibattito in classe.
TEMPI E MODALITA'	
ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO	Lo svolgimento del programma, indicato per macro-argomenti, ha avuto la seguente scansione: Il primato della persona e i principi della società Il senso cristiano del lavoro (ottobre) I diritti e i doveri delle persone (novembre -dicembre) Il senso dello Stato La laicità dello Stato e il ruolo della religione (febbraio -marzo) La libertà educativa o e il valore della politica La Costituzione Italiana e i valori cristiani (aprile- maggio)
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	Come da parte generale.

STRUMENTI	Verifiche orali, in itinere e a conclusione delle unità didattiche, sotto forma d'interrogazione-colloquio; test a trattazione sintetica e a risposta singola.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p>Gli obiettivi specifici sono stati parzialmente raggiunti dalla classe e il livello di conoscenza degli aspetti politici, sociali ed economici dei principali avvenimenti e tematiche relativi alla storia del XIX e, in particolare, del XX secolo risulta disomogeneo, come pure le abilità e le competenze. Un certo numero di studenti ha lavorato con continuità, raggiungendo complessivamente gli obiettivi programmati, conseguendo un profitto positivo lungo tutto il corso dell'anno scolastico; per diversi altri, invece, le conoscenze sono risultate frammentarie, l'espressione e la rielaborazione imprecise, le competenze non acquisite. La fase finale dell'a.s. verrà dedicata al consolidamento delle conoscenze degli argomenti sviluppati e al miglioramento, si auspica, del profitto generale degli allievi.</p>	

CONSIGLIO DI CLASSE		FIRMA
Sannia Rita	Italiano, Storia	
Cau Roberto	Economia, Estimo, Marketing e legislazione Biotecnologie Vitivinicole	
Mundula Marcello	Produzioni animali	
Pulisci Salvatore	Enologia	
Maurichi Sergio	Viticoltura e difesa della vite	
Fulghesu Carmela	Inglese	
Concas Gigliola	Matematica	
Lostia Alessandro	Religione	
Vecchio Tiziana	Scienze motorie e sportive	
Diana Giuseppe Luigi	ITP Viticoltura e difesa della vite	
Pili Nicolò	ITP Biotecnologie	
Cadeddu Diego	Sostegno	
Marongiu Massimiliano	ITP Enologia	
Pisano Stefano	Gestione Ambiente e Territorio	

Verifica Presa Visione / Adesione

COGNOME	NOME	PRESA VISIONE	ADESIONE
CAEDDU	DIEGO	13/05/2024 17:28	Aderisce (13/05/2024 17:28)
CAU	ROBERTO	12/05/2024 16:59	Aderisce (12/05/2024 16:59)
CONCAS	GIGLIOLA	12/05/2024 20:49	Aderisce (12/05/2024 20:49)
DIANA	GIUSEPPE LUIGI	13/05/2024 12:02	Aderisce (13/05/2024 12:02)
FULGHESU	CARMELA	13/05/2024 06:24	Aderisce (13/05/2024 06:24)
LOSTIA	ALESSANDRO	13/05/2024 09:05	Aderisce (13/05/2024 09:05)
MARONGIU	MASSIMILIANO	13/05/2024 13:14	Aderisce (13/05/2024 13:14)
MAURICHI	SERGIO	12/05/2024 18:17	Aderisce (12/05/2024 18:17)
MUNDULA	MARCELLO	13/05/2024 10:45	Aderisce (13/05/2024 10:45)
PILI	NICOLO'	12/05/2024 18:39	Aderisce (12/05/2024 18:39)
PISANO	STEFANO	12/05/2024 16:59	Aderisce (12/05/2024 16:59)
PULISCI	SALVATORE	13/05/2024 07:07	Aderisce (13/05/2024 07:07)
SANNIA	RITA	13/05/2024 13:07	Aderisce (13/05/2024 13:07)
VECCHIO	TIZIANA	12/05/2024 16:39	Aderisce (12/05/2024 16:39)