

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE

"Dionisio Anzilotti" - Pescia

V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957

E-mail: ptta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopescia.it

A.S. 2015 - 2016

DOCUMENTO FINALE DELLA CLASSE 5[^] sez. D

Disciplina	Docente	ore	Firma del docente
Lingua e letteratura italiana	Stefania Berti	4	Berti Stefania
Storia	Stefania Berti	2	Berti Stefania
Lingua straniera inglese	Chiara Zucconi	3	Chiara Zucconi
Matematica	Carolina Billi	3	CBilli
Biotecnologie vitivinicole	Anna Albonia	3	Anna Albonia
	Andrea Voirgar	(2)	Andrea Voirgar
Enologia	Mauro Monterastelli	4	Mauro Monterastelli
	Alessandro Catola	(3)	Alessandro Catola
Economia	Pasquale D'Anna	2	Pasquale D'Anna
Produzioni Animali	Enrico Ceccaroni	2	Enrico Ceccaroni
Gestione dell'ambiente e del territorio	Carla Maccioni	2	Carla Maccioni
	Fabio Silvestri	(2)	Fabio Silvestri
Viticoltura e difesa della vite	Salvatore Di Napoli	4	Salvatore Di Napoli
	Fabio Silvestri	(3)	Fabio Silvestri
Scienze motorie e sportive	Antonella Michelotti	2	Antonella Michelotti
Religione	Gabriella Raimo	1	Gabriella Raimo

fra parentesi le ore in compresenza con l'I.T.P.

Pescia, lì 15 Maggio 2016

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Dott.ssa Francesca Giurlani)



PARTE GENERALE VD

1) PROFILO DELL'INDIRIZZO

La classe 5^a sez. D rappresenta il compimento del quinquennio del corso di studi tecnico in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria, articolazione "Viticoltura ed enologia".

Questa articolazione, costituisce la risposta alle esigenze del territorio limitrofo ma anche regionale, caratterizzato da aziende vitivinicole con vari prodotti DOC e IGT. Il piano di lavoro, dunque, oltre ai consueti obiettivi didattici quali una buona preparazione culturale e una solida conoscenza delle discipline professionalizzanti, si prefigge di fornire competenze specifiche nel settore enologico. Per tale motivo in questo indirizzo vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie. L'intera azione didattica mira a formare diplomati con una mentalità flessibile necessaria ad affrontare proficuamente, mediante interventi dinamici, le problematiche proprie del settore.

2) PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

La classe risulta composta da 22 studenti, di cui 17 maschi e 5 femmine.

Nella classe è presente un alunno con disturbi specifici dell'apprendimento per cui è stato compilato un PDP (Piano Didattico Personalizzato) che gli mette a disposizione alcuni strumenti compensativi e dispensativi.

Nel corso del triennio il corpo docente è rimasto sostanzialmente stabile ad eccezione dell'ultimo anno in cui sono cambiati praticamente tutti i professori, sia delle discipline umanistiche sia di quelle tecnico-scientifiche, con l'eccezione di Enologia svolta dal docente di Produzioni Vegetali dell'A.S. precedente. Tale situazione si è venuta a creare in seguito ad alcuni trasferimenti e in parte alla novità di alcune discipline presenti solo nel quinto anno.

Il gruppo classe risulta amalgamato dal punto di vista relazionale ma non da quello dell'interesse e della partecipazione al lavoro scolastico, mostrando nel corso dell'anno un impegno e un'organizzazione alquanto diversificati e non sempre adeguati.

Nel corso degli ultimi tre anni gran parte degli studenti sono maturati e hanno sviluppato buone capacità di rielaborazione e autonomia nella gestione dell'attività didattica, alcuni invece non hanno cambiato il loro metodo di studio ed il livello di partecipazione alle lezioni, pur risultando sostanzialmente sufficienti nel profitto.

Nonostante le complessive condizioni di profitto più che sufficienti e in parte buone, in generale si ravvisa un certo calo di attenzione e di impegno rispetto alle evidenti potenzialità espresse anche in passato, ma non adeguatamente esplorate nel corso dell'ultimo A.S..

Tutto ciò ha avuto riflessi sul profitto: nel corso dell'anno diversi studenti hanno riportato buone valutazioni in modo costante, altri valutazioni generalmente sufficienti e invece alcuni hanno presentato situazioni altalenanti e non sempre sufficienti in tutte le discipline.

Tale diversificazione si è manifestata anche nel comportamento: un gruppo di studenti ha affrontato l'anno scolastico con superficialità mentre altri con responsabilità.

Da stigmatizzare comunque l'atteggiamento attivo e partecipativo assunto durante tutte le visite di istruzione e le conferenze a cui hanno aderito nel corso del triennio.

La classe infine, ha potuto sviluppare le varie attività disciplinari grazie ad una didattica laboratoriale incentrata sull'uso del laboratorio di enologia, informatica, di chimica, di scienze e fitopatologia, della cantina e dell'oleificio e dell'azienda agraria annessa alla scuola.

3) CRITERI DELLA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA:

La programmazione didattica ha seguito i criteri contenuti nel Piano dell'Offerta Formativa (P.O.F.) e del Piano Triennale dell'Offerta Formativa (P.T.O.F) di Istituto. Pertanto è stata analizzata la situazione di partenza della classe e sulla base di questa sono stati formulati i contenuti delle unità didattiche delle singole

discipline, stabiliti gli obiettivi educativi, individuati i metodi e gli strumenti di lavoro, le tipologie delle verifiche disciplinari e i criteri di valutazione delle stesse.

Anche per quanto riguarda gli obiettivi formativi stabiliti dal Consiglio di Classe è stato fatto riferimento a quelli presenti nel P.O.F. e del P.T.O.F

Sempre in base al P.O.F. e del P.T.O.F il Consiglio di Classe ha stabilito i criteri di valutazione delle prove di verifica. Per la valutazione sono stati impiegati i descrittori (*conoscenza, comprensione, applicazione, esposizione, rielaborazione, metodo di studio, partecipazione*) riportati nel POF e nel P.T.O.F ed evidenziati anche nel Piano di Lavoro dei singoli docenti.

Nel corso dell'anno scolastico, in base alla delibera degli Organi Collegiali dell'Istituto, sono state organizzate attività individuali di progetto mediante la sospensione di una settimana delle lezioni, e attività di rafforzamento su richiesta degli alunni per quanto riguarda la disciplina oggetto della seconda prova.

4) OBIETTIVI TRASVERSALI (EDUCATIVI E FORMATIVI) EFFETTIVAMENTE CONSEGUITI:

Obiettivi trasversali formativi

Gli obiettivi formativi stabiliti dal Consiglio di Classe (rispetto per gli impegni scolastici, disponibilità alla collaborazione, al confronto con gli altri, consapevolezza delle abilità acquisite, delle conoscenze maturate ecc.) sono stati raggiunti pienamente per alcuni studenti per altri il livello ottenuto è sufficiente.

Obiettivi trasversali educativi

Le conoscenze e le competenze raggiunte dagli studenti nelle singole materie, sono per molti di loro sufficienti anche se al disotto delle capacità dimostrate anche negli anni precedenti, mentre sono buone per gli altri.

5) TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI

Gli studenti hanno dovuto sviluppare un lavoro multidisciplinare abbastanza complesso ed articolato (progetti di fattibilità). E' importante ricordare che l'azienda agraria annessa alla Scuola, la cantina, l'oliveto, le serre e tutti i laboratori rappresentano un importante riferimento per la didattica operativa delle materie tecniche.

6) ATTIVITA' AGGIUNTIVE ED INTEGRATIVE DEI PERCORSI CURRICOLARI

La classe ha partecipato alle seguenti attività integrative nel triennio:

- Conferenza "Olea" in cui hanno curato l'introduzione
- Conferenza e Concorso "Profumo di vino" tenutosi presso l'ITAS Pescia in cui hanno partecipato attivamente.
- Incontro con un esponente del collegio dei periti agrari;
- Incontro sull'orientamento con la commissione giovani dell'ordine degli Ingegneri di Pistoia ;
- Partecipazione attiva nell'organizzazione e la realizzazione della manifestazione "Naturalitas";
- Partecipazione a visita guidata all'azienda agricola "La casaccia" (BO): visita degli allevamenti bio di bovine da latte e carne, partecipazione alla produzione del formaggio, visita dei popolamenti forestali della zona
- Partecipazione a visite guidate ad aziende vivaistiche e vitivinicole della zona, quali "tenuta San Guido e Ornellaia" a Bolgheri
- Visita di Istruzione in Campania presso aziende vitivinicole di pregio
- Visita ad aziende zootecniche e di produzione e trasformazione
- Presentazione dei veicoli per interventi agrari dell'azienda "Cubota"
- Visita al salone Eima di Bologna
- Visita al "Salone del Gusto" di Torino
- Incontri + Cineforum "Luci sul Fascismo"
- n° 3 lezioni di storia dell'arte (EXPO, Avanguardia, realismo-naturalismo)
- n° 1 lezione di Filosofia "Letizia Lindi" di Friedrich Nietzsche
- n° 4 lezioni di storia contemporanea

Durante il quarto e quinto anno la totalità degli studenti ha partecipato ad un'attività di alternanza stage, effettuato seguendo la filiera della vite in 4 settimane distinte presso aziende vitivinicole della zona del Montecarlo, Montalbano e dell'Isola D'Elba.

Per quanto riguarda l'orientamento per la scelta dell'università, la classe ha partecipato ad attività ed incontri promossi dall'Università degli Studi di Firenze e dalla Università degli Studi di Pisa.

7) CRITERI E STRUMENTI DELLA MISURAZIONE DELLE VALUTAZIONI (FORMULAZIONE DEI GIUDIZI E ATTRIBUZIONE DEI VOTI)

Per quanto riguarda i criteri di valutazione si fa riferimento a quanto già detto nel punto 3 del presente documento. Il Consiglio di Classe concorda sulla necessità di differenziare le valutazioni degli alunni come stabilito nel POF e nel PTOF. Le valutazioni, infatti, saranno determinanti ai fini dell'attribuzione del credito scolastico e di conseguenza del voto finale dell'esame di stato.

8) TIPOLOGIA DELLE PROVE EFFETTUATE (1^, 2^ E 3^ PROVA E COLLOQUIO)

La simulazione della prima prova è programmata, per il 18 maggio 2016. La simulazione della seconda prova è stata programmata per il 19 maggio 2016. Per quanto riguarda la simulazione della terza prova, una prima simulazione è stata eseguita il 12 aprile 2016, della durata di 120 minuti , tipologia B, quesiti a "risposte singole" tre quesiti per quattro materie: Lingua e letteratura Inglese, Matematica, Estimo, ed Enologia. Una seconda simulazione è prevista per il 23 maggio 2016, con la stessa tipologia, durata e medesime discipline. Una eventuale simulazione del colloquio sarà prevista, per gli alunni interessati, nella prima settimana di giugno. Inoltre i singoli docenti hanno effettuato prove di simulazione a livello disciplinare.

9) CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE ESPERIENZE CHE DANNO LUOGO A CREDITI FORMATIVI

Le esperienze da privilegiare nell'attribuzione del credito formativo sono le seguenti:

- Esperienze in settori attinenti al corso di studi (stage presso Aziende o Enti con i quali sia stata stipulata convenzione con l'Istituto);
- Esperienze continuative e certificate nel campo sociale (volontariato, Protezione Civile ecc.);
- Attività sportive, artistiche, culturali in genere e lavorative.

10) ALLEGATI

N° 13 schede inerenti le singole discipline con i relativi programmi svolti;

N° 1 testo della simulazione della terza prova;

N° 6 Griglie di valutazione delle prove scritte e orali.

Le prove di simulazione effettuate successivamente alla stesura del presente verranno allegate alla documentazione in originale destinata alla commissione.

PARTE DISCIPLINARE

1. **MATERIA:** ITALIANO
2. **DOCENTE:** Berti Stefania
3. **LIBRI DI TESTO ADOTTATI:** M. Sambugar, G. Salà, *Letteratura+*, ed. La Nuova Italia, voll. 2 e 3
4. **NOTIZIE SULLA CLASSE:**

La classe è composta da 22 alunni, di cui uno con Disturbi Specifici dell'Apprendimento.

L'attività didattica ha comportato sia l'utilizzo della lezione frontale che dialogata, in modo da coinvolgere il più attivamente possibile gli studenti nel processo di apprendimento; ciò ha tuttavia riguardato solo un piccolo gruppo di sei/sette elementi più partecipi, mentre il resto del gruppo classe è stato meno disposto a un ascolto attento, con episodi limite (assenze numerose e strategiche, materiale didattico non portato o addirittura non acquistato, lezioni a casa, specie scritte, non svolte, in un'occasione da tutta la classe al completo). L'aspetto più evidente emerso nelle varie discussioni del consiglio di classe è stato che nonostante le buone - in qualche caso, ottime - capacità individuali di diversi studenti, l'impegno profuso nello studio e l'interesse e partecipazione per il lavoro proposto sono stati, nella maggioranza dei casi, molto al di sotto delle aspettative dei docenti, complice anche l'atteggiamento spesso polemico della classe nei confronti di singoli insegnanti specie in occasione di compiti e verifiche. Una *vis* polemica che, se utilizzata meglio e incanalata in direzioni produttive, avrebbe dato risultati eccellenti sul piano del rendimento. Gli obiettivi sono stati quindi raggiunti solo parzialmente e solo per alcuni studenti, mentre il profitto generale della classe risulta compreso tra un livello di sufficiente e buono, con rare punte di eccellenza.

Relativamente alla produzione scritta, si rileva che in buona parte gli studenti sono in grado di organizzare testi coesi e coerenti sul piano del contenuto, tuttavia molti di loro incontrano ancora difficoltà a livello sintattico, ortografico e lessicale.

Sotto il profilo disciplinare la classe ha tenuto un comportamento nel complesso corretto con l'insegnante, ma le numerose assenze, le continue richieste di pause, la difficoltà nel recuperare l'attenzione del gruppo dopo ricreazioni, gite, stage, uscite sul territorio ecc., ha reso spesso faticoso e discontinuo lo svolgimento delle lezioni.

5. **ORE DI LEZIONE** (previste nel P.O.F. nell'anno scolastico 2015/2016): num. 4 ore settimanali x 33 settimane = 132 ore
6. **CONTENUTI:**

Unità Didattica 1: il Romanticismo in Italia e in Europa

- Lo Sturm und Drang
- I caratteri della cultura romantica
- Gli intellettuali e la diffusione del pensiero romantico
- Le caratteristiche e gli autori del Romanticismo italiano

Unità Didattica 2: Alessandro Manzoni

- La vita
- Il pensiero

I testi

Unità Didattica 3: Giacomo Leopardi

La vita
Il pensiero
I testi

Unità Didattica 4: il Realismo e il Naturalismo

Principali caratteristiche e differenze
Gli autori
L'importanza del romanzo come espressione della società borghese nell'Ottocento
Il ruolo della descrizione nei romanzi del Realismo e del Naturalismo

Unità Didattica 5: Gustave Flaubert

La vita
L'importanza del romanzo *Madame Bovary* come anticipazione del romanzo psicologico

Unità Didattica 6: Giovanni Verga e il Verismo

Caratteristiche principali del Verismo italiano
La vita e il pensiero dell'Autore
I testi

Unità Didattica 6: la Scapigliatura

Caratteri generali
Autori principali
Opere significative

Unità Didattica 7: il Simbolismo e il Decadentismo in Francia e in Italia

Caratteri generali
Autori principali
Opere significative

Unità Didattica 8: Giovanni Pascoli

La vita
La poetica
Le opere

Unità Didattica 9: Gabriele d'Annunzio

La vita
Il pensiero e la poetica
Le opere

Unità Didattica 10: il Crepuscolarismo e Guido Gozzano

I principali autori (cenni)
Le tematiche (cenni)
Le opere significative (cenni)

Unità Didattica 11: il "romanzo della crisi". Italo Svevo e Luigi Pirandello

La vita
Il pensiero
Le tematiche più significative
I testi

Unità Didattica 12: le Avanguardie del primo Novecento

Gli autori
Gli influssi nella storia dell'arte

Unità Didattica 13): Eugenio Montale

La vita
La poetica
I testi

7. OBIETTIVI

Conoscere gli aspetti significativi delle biografie e delle opere degli autori studiati;
Conoscere la poetica e il pensiero degli autori studiati;
Conoscere le caratteristiche principali delle correnti di pensiero e dei movimenti letterari studiati;
Saper individuare nei testi gli elementi principali della poetica riconducibile agli autori studiati;
Saper contestualizzare opere e autori in relazione all'ambito storico, politico, culturale di appartenenza;
Sapersi esprimere in modo chiaro utilizzando il lessico specifico della disciplina;
Saper produrre un elaborato scritto chiaro, organico e complessivamente corretto.

8. METODI E STRUMENTI

Lezione frontale;
Lezione dialogata;
Lettura condivisa e analisi dei testi in classe, sia in poesia che in prosa;
Ascolto di materiale audio di rilevanza culturale (canzoni, brani di film, ecc.);
Manuale in adozione;
Appunti;
Testi in fotocopia;
Romanzi in versione integrale;
Strumenti informatici (tablet).

9. VERIFICHE E VALUTAZIONE

Interrogazioni, questionari a risposta aperta, analisi del testo letterario, saggio breve o articolo di giornale, tema di ordine generale, tema a contenuto storico. Nel mese di maggio è prevista una Simulazione della Prima prova d'esame in parallelo con le altre classi quinte, della durata di sei ore.

La valutazione delle prove durante l'anno è stata effettuata secondo i parametri stabiliti dalla griglia di valutazione prevista nel P.O.F. Se ne allega una copia al Documento.

Pescia, 10 maggio 2016

FIRMA 

PROGRAMMA SVOLTO

Volume 2 (*Dal Barocco al Romanticismo*)

- Il Romanticismo in Europa: caratteristiche generali e regionali, autori, opere.

G. BELLI, *Li soprani der monno vecchio* (in fotocopia)

C. PORTA, estratto de *La ninetta der verzee* (in fotocopia)

W. WORDSWORTH, *I narcisi* (in fotocopia, con testo a fronte in lingua originale)

S. T. COLERIDGE, *La tempesta, l'albatro e il destino*, estratto de *La ballata del vecchio marinaio* (pp. 530-532)

G. BERTHET, *Ottentotti, parigini e popolo*, estratto de *Lettera semiseria di Grisostomo al suo figliuolo* (pp. 551-553)

M. ME DE STAEL, *Gli italiani e la letteratura europea*, estratto dell'articolo *Sulla maniera e l'utilità delle traduzioni* (pp. 538-540)

- Alessandro Manzoni: vita, opere, poetica. Struttura, storia editoriale, sistema dei personaggi, trama generale de *I Promessi Sposi* (la lettura integrale del romanzo è stata effettuata durante il secondo anno dell'iter di studi)

Testi:

Il cinque maggio (pp. 687-690)

Coro dell'*Adelchi*, atto III (*Dagli atrii muscosi, dai Fori cadenti...*, vv. 1-12, 31-42 e 55-66, pp. 695-697)

Coro dell'*Adelchi*, atto IV (la morte di Ermengarda, vv. 1-120, pp. 699-703)

Lettera a Monsieur Chauvet (pp. 706-708)

- Giacomo Leopardi: vita, opere, poetica

Testi (dai *Canti*)

Il passero solitario (pp. 593-595)

L'infinito (p. 598)

La sera del dì di festa (pp. 601-602)

Alla luna (pp. 605-606)

A Silvia (pp. 608-610)

La quiete dopo la tempesta (pp. 615-616)

Il sabato del villaggio (pp. 620-621)

A se stesso (p. 624)

Passi de *La ginestra o il fiore del deserto* (pp. 626-636, vv. 17-37, 49-58, 111-125, 130-133, 145-149, 158-166, 297-317)

Da *Le operette morali*:

Dialogo della Natura e di un Islandese (pp. 642-648)

- Il Realismo e il Naturalismo: caratteri del feuilleton, caratteri della narrativa, autori, tematiche preferenziali, opere principali.

Testi:

STENDHAL, *Lo strano amore di Giuliano e Matilde*, da *Il rosso e il nero* (pp. 777-780)

H. DE BALZAC, *La pensione Vauquer*, da *Papà Goriot* (pp. 784-786)

L. TOLSTOJ, *La guerra e l'amore*, da *Guerra e pace* (pp. 824-826) e *Il suicidio di Anna*, da *Anna Karenina* (pp. 829-832)

Approfondimento (in fotocopia): *La descrizione nel Realismo e nel Naturalismo*

- Gustave Flaubert: vita, opere, pensiero

Testi (da *Madame Bovary*)

L'educazione di Emma (pp. 793-795)

Una serata a teatro (pp. 798-802)

Volume 3 (*Dall'età del Positivismo alla letteratura contemporanea*)

- L'età del Positivismo: il Naturalismo e il Verismo

Testi:

E. ZOLA, *Osservazione e sperimentazione*, da *Il romanzo sperimentale* (pp. 21- 22)

E. ZOLA, *Gervasia all'Assommoir*, da *L'Assommoir* (pp. 23-28)

- Giovanni Verga: vita, opere, pensiero

Testi:

Novella *La lupa* (dalla raccolta *Vita dei campi*, pp. 72-75)

Novella *Fantasticheria* (*ibid.*, pp. 77-81)

Prefazione al romanzo *I Malavoglia* (pp. 88-89)

La famiglia Malavoglia, estratto del cap. 1 de *I Malavoglia* (pp. 91-93)

La roba, dalla raccolta *Novelle rusticane* (pp. 103-106)

Libertà (*ibid.*, pp. 110-114)

L'addio alla roba e La morte di Gesualdo, da *Mastro Don Gesualdo* (pp. 119-125)

G. TOMASI DI LAMPEDUSA, *L'incontro tra don Fabrizio e Chevalley* (da *Il Gattopardo*, cap. IV, in fotocopia)

- La Scapigliatura: autori, tematiche preferenziali, opere

Testi:

E. PRAGA, *Preludio*, dalla raccolta *Penombre* (pp. 139-140)

- Il Simbolismo e il Decadentismo fuori dall'Italia: cenni (pp. 162-166)

Testi:

C. BAUDELAIRE, *Corrispondenze e L'albatro*, da *I fiori del male* (in fotocopia)

- Giovanni Pascoli: vita, opere e poetica

Testi (da *Myricae*):

X Agosto (pp. 232-233)

Temporale (p. 238)

Novembre, (p. 240)

Il lampo (p. 242)

Il tuono (p. 244)

Dai *Canti di Castelvecchio*:

Nebbia (pp. 254-255)

Il gelsomino notturno (pp. 257-258)

Dai *Primi poemetti*:

Estratto di *Italy* (pp. 261-264)

- Gabriele d'Annunzio: vita, opere, poetica

Testi:

Il ritratto di un esteta, da *Il piacere*, libro I, capitolo 2 (pp. 284-286)

La pioggia nel pineto, da *Alcyone, Laudi* (pp. 310-313)

Per la morte di un distruttore (in fotocopia)

- Guido Gozzano e il Crepuscolarismo: cenni

Testi:

G. GOZZANO, *La signorina Felicita ovvero la Felicità* (pp. 336-340)

- La narrativa della crisi e gli influssi della psicanalisi di Freud e della filosofia di Nietzsche sulla letteratura europea

Testi:

T. MANN, Lettera di Tonio Kröger all'amica Lisaweta Ivanovna, pagine conclusive del romanzo *Tonio Kröger* (in fotocopia)

F. NIETZSCHE, aforismi 258 e 259 in *Al di là del bene e del male*, sul concetto di "morale aristocratica".

- Italo Svevo: vita, opere, pensiero

Testi (da *La coscienza di Zeno*):

Un rapporto conflittuale (pp. 478-484)

Una catastrofe inaudita (pp. 488-489)

- Le Avanguardie del primo Novecento: il Futurismo, caratteri, autori principali, opere

Testi:

F. T. MARINETTI, *Manifesto del Futurismo* (pp. 426-427)

- Luigi Pirandello: vita, opere e pensiero

Testi:

Il sentimento del contrario, dal saggio *L'umorismo* (pp. 515-515)

Salute, dal romanzo *Uno, nessuno e centomila* (pp. 558-560)

Pazzo per sempre, dal dramma teatrale *Enrico IV* (pp. 579-582)

- Eugenio Montale: vita, opere e poetica

Testi (da *Ossi di seppia*):

I limoni (pp. 691-693)

Non chiederci la parola (p. 695)

Falsetto (in fotocopia)

Merigiare pallido e assorto (p. 697)

Spesso il male di vivere ho incontrato (p. 699)

Forse un mattino andando (p. 702)

Da *Le occasioni*:

La casa dei doganieri (pp. 713-714)

Da *Satura*:

Caro piccolo insetto (p. 725)

Ho sceso, dandoti il braccio (p. 727)

In data 21.10.2015 la classe ha assistito a una lezione del prof. Claudio Pepi sulle origini e sulle caratteristiche storico/culturali della manifestazione Expò;

In data 13.01.2016 la classe ha assistito a una lezione del prof. Claudio Pepi sulla Storia dell'arte nel Realismo;

In data 28.04.2016 la classe ha assistito a una lezione del prof. Claudio Pepi sulle Avanguardie storico artistiche del primo Novecento.

In data 2.05.2016 la classe ha assistito a una lezione della prof.ssa Letizia Lindi su F. Nietzsche e il concetto di "superuomo".

Pescia, 10.9.2016

FIRMA DELL'INSEGNANTE bert stefano

FIRMA DEI RAPPRESENTANTI DI CLASSE Maria Lucia

[Signature]

PARTE DISCIPLINARE

1. **MATERIA:** STORIA
2. **DOCENTE:** Berti Stefania
3. **LIBRI DI TESTO ADOTTATI:** Ciuffoletti, Baldocchi, Bucciarelli, Sodi, *Dentro la Storia*, ed. D'Anna, voll. 2 e 3
4. **NOTIZIE SULLA CLASSE:**

La classe è composta da 22 alunni, di cui uno con Disturbi Specifici dell'Apprendimento.

L'attività didattica ha comportato sia l'utilizzo della lezione frontale che dialogata, in modo da coinvolgere il più attivamente possibile gli studenti nel processo di apprendimento; ciò ha tuttavia riguardato solo un piccolo gruppo di sei/sette elementi più partecipi, mentre il resto del gruppo classe è stato meno disposto a un ascolto attento, con episodi limite (assenze numerose e strategiche, materiale didattico non portato o addirittura non acquistato, lezioni a casa, specie scritte, non svolte, in un'occasione da tutta la classe al completo). L'aspetto più evidente emerso nelle varie discussioni del consiglio di classe è stato che nonostante le buone - in qualche caso, ottime - capacità individuali di diversi studenti, l'impegno profuso nello studio e l'interesse e partecipazione per il lavoro proposto sono stati, nella maggioranza dei casi, molto al di sotto delle aspettative dei docenti, complice anche l'atteggiamento spesso polemico della classe nei confronti di singoli insegnanti, specie in occasione di compiti e verifiche. Una *vis* polemica che, se utilizzata meglio e incanalata in direzioni più produttive, avrebbe dato risultati eccellenti sul piano del rendimento. Gli obiettivi sono stati quindi raggiunti solo parzialmente e solo per alcuni studenti, mentre il profitto generale della classe risulta compreso tra un livello di sufficiente e buono, con rare punte di eccellenza.

Sotto il profilo disciplinare la classe ha tenuto un comportamento nel complesso corretto con l'insegnante, ma le numerose assenze, le continue richieste di pause, la difficoltà nel recuperare l'attenzione del gruppo dopo ricreazioni, gite, stage, uscite sul territorio ecc., ha reso spesso faticoso e discontinuo lo svolgimento delle lezioni.

Aggiungo che nel secondo quadrimestre la scuola ha organizzato un ciclo di incontri pomeridiani, a cadenza quindicinale, durante i quali sono stati proiettati documentari sul Fascismo a commento e integrazione dei cinegiornali dell'Istituto Luce; la partecipazione della classe è stata ridottissima (3/4 alunni) e, comunque, estremamente saltuaria. A titolo personale, come approfondimento in vista dell'esame di Stato, ho effettuato inoltre un ciclo di 4 incontri relativi a questioni importanti di Storia contemporanea (la guerra fredda e il crollo del comunismo; le guerre iugoslave; dalla Beat Generation ai movimenti giovanili degli Anni Settanta; dai ruggenti Anni ottanta a Mani Pulite). In questo caso la partecipazione è stata un po' più consistente (da un terzo a due terzi della classe) e leggermente più partecipe.

5. **ORE DI LEZIONE** (previste nel P.O.F. nell'anno scolastico 2015/2016): num. 2 ore settimanali x 33 settimane = 66 ore

6. **CONTENUTI:**

Unità Didattica 1: l'ascesa e le conquiste di Napoleone Bonaparte

Unità Didattica 2: l'età della Restaurazione e le prime rivoluzioni patriottiche e liberali

Unità Didattica 3: il Risorgimento e l'Unità d'Italia

Unità Didattica 4: l'Italia postunitaria e l'unificazione politica della Germania

Unità Didattica 5: la Seconda Rivoluzione Industriale
Unità Didattica 6: la Sinistra storica al potere in Italia
Unità Didattica 7: l'imperialismo di fine Ottocento
Unità Didattica 8: dalle speranze della *Belle époque* alla catastrofe della Grande Guerra
Unità Didattica 9: la Rivoluzione d'Ottobre in Russia e la nascita dello stalinismo
Unità Didattica 10: la situazione tra le due guerre e l'ascesa del Fascismo in Italia
Unità Didattica 11: il Fascismo al potere
Unità Didattica 12: L'ascesa del Nazismo in Germania
Unità Didattica 13: la Seconda guerra mondiale

7. OBIETTIVI

Conoscere gli eventi storici più significativi organizzati in ordine logico e cronologico;
Conoscere le principali linee di sviluppo dei processi storici;
Saper ragionare secondo i nessi di causa-effetto degli eventi storici;
Sapersi esprimere in modo chiaro, utilizzando quanto più possibile il lessico specifico della disciplina.

8. METODI E STRUMENTI

Lezione frontale;
Lezione dialogata;
Ascolto di materiale audio di rilevanza culturale o storica (canzoni, brani di film, ecc.);
Manuale in adozione;
Mappe concettuali realizzate alla lavagna;
Appunti;
Testi in fotocopia;
Strumenti informatici (tablet).

9. VERIFICHE E VALUTAZIONE

Interrogazioni, questionari a risposta aperta.

La valutazione delle prove durante l'anno è stata effettuata secondo i parametri di valutazione previsti nel P.O.F.

Pescia, 10 maggio 2016

FIRMA 

PROGRAMMA SVOLTO

Volume 2 (*Dagli Stati assoluti agli Stati nazione*)

Capitolo 12 (pp. 302-328)

L'ascesa di Napoleone. Il Direttorio. Il dominio francese in Italia. La creazione dell'Impero. Il conflitto tra la Francia e l'Europa. Il crollo dell'Impero e l'abdicazione di Napoleone.

Capitolo 13 (pp. 336-364)

Il Congresso di Vienna e la Restaurazione. I moti indipendentistici del '20-'21 e del '30. La riflessione politica in Italia dopo il 1830: Giuseppe Mazzini, federalismo e neoguelfismo. Il 1848.

Capitolo 14 (pp. 381-408)

Il Risorgimento e l'Unità d'Italia. La Prima guerra di Indipendenza. La Seconda guerra di indipendenza e il raggiungimento dell'Unità.

Capitolo 15 (pp. 416-442)

La costruzione dello Stato nazionale italiano e l'unificazione politica della Germania di Bismarck. I problemi dell'Italia unita. La scelta del centralismo statale. La Destra storica, il completamento dell'Unità e i rapporti con la Chiesa. L'unificazione tedesca. L'egemonia prussiana e l'esplosione dei nazionalismi in Europa.

Capitolo 16 (pp. 460-474)

La Seconda Rivoluzione Industriale. La grande emigrazione europea verso le Americhe. La nascita e la diffusione del socialismo. Il nazionalismo e le teorie razziste pseudoscientifiche. La nascita e le conseguenze del sionismo.

Capitolo 17 (pp. 483-510)

La fine del secolo XIX in Europa. La Sinistra storica al potere in Italia: dal "trasformismo" di Depretis al crollo del governo Crispi. Lo zarismo e l'arretratezza della Russia.

Capitolo 18 (pp. 519-545)

Definizione di "imperialismo". *The white man's burden*. Le conseguenze del Congresso di Berlino del 1885. La guerra anglo-boera e la nascita dell'Unione Sudafricana. Le guerre indiane nel continente nordamericano. La Guerra di Secessione e la questione dello schiavismo.

Volume 3 (*Dalla Belle époque al disordine mondiale*)

Capitolo 1 (pp. 4-18)

Il primo Novecento: economia, comunicazione e società di massa. L'Europa della Belle époque. Verso il suffragio universale: i movimenti femminili. La crisi del Positivismo.

Capitolo 2 (pp. 24-40)

La nascita della Triplice Intesa. La questione irlandese. La crisi del sistema zarista: la rivoluzione del 1905. L'Italia giolittiana. La guerra di Libia: interventisti e neutralisti.

Capitolo 3 (pp. 51-74)

La Grande Guerra: cause profonde e origini delle tensioni europee. Dalla guerra di movimento alla guerra di logoramento. Il Patto di Londra e l'entrata in guerra dell'Italia nel '15. La "guerra totale". Il 1917, anno della svolta. Il bilancio tragico della guerra.

Capitolo 4 (pp. 81-98)

La Conferenza di Pace di Parigi e i trattati di pace: Versailles (1919) e Sèvres (1920). Conseguenze politiche in Europa. La "vittoria mutilata" e la questione fiumana. La Società delle Nazioni. La guerra per l'indipendenza in India e la dottrina della non-violenza di Gandhi.

Capitolo 5 (pp. 116-134)

Il comunismo in Russia dopo la Rivoluzione d'ottobre tra Lenin e Stalin. La guerra civile russa. Il "comunismo di guerra". La NEP. La nascita dell'Unione Sovietica. Stalin al potere: la collettivizzazione e l'industrializzazione forzata. Il mito dell'operaio: Stachanov. L'universo concentrazionario sovietico: i gulag. Le "grandi purghe" staliniane.

Capitolo 6 (pp. 141-155)

Il dopoguerra in Italia e l'avvento del Fascismo. Il "biennio rosso" e la crisi nelle campagne. I Fasci di combattimento e la loro progressiva trasformazione in partito. L'ascesa di Mussolini. Il 1922: la marcia su Roma. La frammentazione dell'opposizione al regime. La dissoluzione dello stato liberale: l'omicidio Matteotti e la svolta autoritaria del Fascismo. Il consolidamento del regime: le "leggi fascistissime".

Capitolo 7 (pp. 163-186)

Gli Anni Trenta: il fascismo al potere. La crisi del '29 (pp. 262-264): la Grande Depressione e le sue conseguenze in Europa. Le leggi fascistissime. Il Concordato con la Chiesa. Il dirigismo statale, le opere pubbliche, il culto del Duce, il controllo dei media, l'irreggimentazione dei giovani, l'imperialismo in Africa, le leggi razziali e la costituzione dell'Asse Roma-Berlino.

Capitolo 8 (pp. 197-218)

Hitler e il regime nazionalsocialista in Germania. La crisi economica e l'ascesa del NSDAP. Dall'incendio del Reichstag alla costruzione della dittatura. Il controllo della società. Le persecuzioni antiebraiche. Il sistema concentrazionario.

Capitolo 12 (pp. 307-330)

La Seconda guerra mondiale. L'invasione della Polonia. L'intervento italiano. La Battaglia d'Inghilterra. L'entrata in guerra degli Stati Uniti. Lo sbarco alleato e l'8 settembre. La Resistenza. L'uso della bomba atomica e il crollo del Giappone. La resa della Germania.

Approfondimento: materiale di studio in fotocopia relativo alla *Endlösung* (la Soluzione finale) nazista.

Pescia, 10.5.2016

Firma del docente Stefano Bert

Firma dei rappresentanti di classe

Marino

[Signature]

PARTE DISCIPLINARE Classe 5°D

MATERIA

INGLESE

DOCENTE

Prof.ssa Chiara Zucconi

1) LIBRI DI TESTO ADOTTATI

- *Modern Farming* - Autori: "G.Barbieri, M.Po, E.Sartori, C.Taylor - Edizioni Rizzoli Languages

2) **NOTIZIE SULLA CLASSE:** La classe è composta da 22 studenti, di cui uno DSA. Durante l'anno la partecipazione alle lezioni di inglese è stata sufficientemente attiva seppur limitata a un nucleo ristretto di studenti o mossa da attività didattiche particolari quali dibattiti e role plays. Il comportamento non è sempre stato adeguato alla fascia di età e al livello di maturità atteso. Si annotano atteggiamenti episodici indisponenti e una generale propensione all'indolenza .

Il livello di competenza comunicativa raggiunto è perlopiù sufficiente. Sono presenti elementi con buone capacità espressive orali e scritte che tuttavia costituiscono una forte minoranza nel gruppo classe (quattro studenti sulla totalità). Permangono importanti difficoltà nell'organizzazione logica delle frasi. Al momento della stesura della relazione non sono ancora pervenuti gli abstracts delle tesine finali.

3) **ORE DI LEZIONE** previste nel **P.O.F. nell'anno scolastico : 90**

4) CONTENUTI, OBIETTIVI, METODI E STRUMENTI DI LAVORO, VERIFICHE E RECUPERO


Il programma di Lingua Inglese ha affrontato temi inerenti al mondo agricolo e ambientale attraverso letture tecniche proposte dal libro di testo e con brani scelti dalla docente, legati in modo più specifico al settore enologico. Per quanto concerne la parte generale, gli argomenti hanno riguardato l'ambiente e le varie forme di inquinamento, il terreno, i fertilizzanti, le piante e le coltivazioni e le malattie da cui possono essere affette, i prodotti animali e vegetali quali carni, latte, formaggio e burro, olio e vino.

Gli obiettivi perseguiti sono stati l'acquisizione di suddetti argomenti e la relativa capacità di rielaborazione di quanto appreso, facendo uso della terminologia settoriale. Si sono svolte lezioni frontali, dibattiti aperti con lavori di gruppo e lezioni di flipped-classroom condotte da singoli studenti.

Le verifiche orali sono state suddivise in: lettura e comprensione del testo, rielaborazione personale, vocabolario. Le prove scritte hanno spaziato nelle modalità di svolgimento dalle tradizionali domande aperte, al quiz a risposta multipla a esercizi di matching, cloze e true/false. Il recupero si è svolto in itinere.

Pescia li, 10/05/2016

L'Insegnante:



Argomenti trattati di INGLESE

CLASSE V SEZ. D A.S. 2015/2016

MODULO n. 00 - Accoglienza, inserimento e armonizzazione dei saperi

The degradation of environment: agriculture and ecosystem, the "3 Es" , ecological problems in Italy, types of pollution, the causes of environmental crisis, the "Volkswagen Scandal"; **Climate and weather:** seasons and farming, the climate in Italy, alterations in climate and weather: Greenhouse effect, Depletion of ozone layer, Global Warming; **Soil composition:** importance and functions of soils; **Types of agriculture:** conventional and organic farming, manures and fertilizers
The Plant: the parts of the plant (root system, stem system, shoot system), how plants are used

Subjects' crossing: Realism: Coketown di Charles Dickens and comparison between Nedda and Janu (Verga) e Tess d'Ubervilles and Angel (Hardy) : work and landscape

MODULO n. 1 - What's wrong with my plants: the adversities of crops, plant diseases, prevention, Pests/Weeds, Natural/Synthetic compounds, Pesticides


The Monsanto Case (Argentina) article of the «The Ecologist» "No Pasaran! After two years, Argentina's Monsanto blockade is fighting on" by Clara Low, photos by Pablo Ernesto Piovano

MODULO n. 2 – Eat what you know, know what you eat: the food industry, processing food, Methods, Olive oil, milk, butter, cheese, Parmigiano Reggiano, meat. Vegetarianism and veganism.

MODULO n. 3 – Wine (indirizzo enologico): Ampelography, History of Wine (from the origin to the 19th century), Vine and Vineyard (terroir, preparation of the soil), Pests and diseases and their effects on the Vine, The Winemaking Process, Differences between white and red wines, Organic Wine, Tasting Wine (Evaluating by Sight, Sniff and Taste), Italian Classification of Wine (DOCG, DOC, IGT)

Gli studenti.


.....


.....
Pescia li, 10/05/2016

Prof.


.....

PARTE DISCIPLINARE Classe 5°D

MATERIA

Matematica

DOCENTE

Prof.ssa Carolina Billi

1) LIBRI DI TESTO ADOTTATI

Leonardo Sasso, "Nuova Matematica a colori " VOL 4 ed. Petrini

2) NOTIZIE SULLA CLASSE

La classe è formata da 22 alunni, 5 femmine e 17 maschi. Nella classe è presente un alunno DSA. Il comportamento della classe non è stato sempre adeguato: in alcuni momenti goliardico, inappropriato e infantile, in altri, discreto con momenti di dialogo educativo. Il metodo di studio non è stato sempre adeguato, nella parte finale dell'anno ho assistito ad un miglioramento. I risultati per alcuni sono stati buoni, mentre per altri non sempre sufficienti causa uno studio superficiale finalizzato soltanto alle verifiche. La partecipazione in classe è differenziata: per alcuni buona e costante per altri passiva e superficiale ed in un caso inesistente (solo alla fine dell'anno scolastico ha mostrato un barlume di interesse). Nel complesso il profitto della classe risulta quasi sufficiente con punte di eccellenza. La programmazione ha subito un rallentamento soprattutto nella seconda parte dell'anno che ha visto gli studenti impegnati in manifestazioni, conferenze, visite di istruzione per cui ho deciso di ridurre il programma (non è stato svolto il modulo sul calcolo combinatorio e quello del calcolo del volume di figure solide).

3) ORE DI LEZIONE previste nel P.O.F. nell'anno scolastico

(n°3 ore di lezione settimanali x 33 settimane) n° ore: 99

n° ore effettivamente svolte ad oggi: 71

4) CONTENUTI, OBIETTIVI, METODI E STRUMENTI DI LAVORO, VERIFICHE E RECUPERO

Contenuti e obiettivi: il corso di Matematica del V anno completa il corso biennale (IV e V anno) di 'Analisi Matematica e di Statistica e calcolo combinatorio' , che intende fornire agli allievi gli strumenti per seguire con profitto eventuali corsi universitari successivi. Per questo si è ritenuto opportuno concludere nella prima parte dell'anno gli argomenti fondamentali dello studio di funzione e gli elementi base della statistica non svolti nell'anno precedente, ampliando nel secondo periodo con integrali e calcolo delle probabilità.

Metodi di lavoro: il lavoro in classe è stato caratterizzato da una costante sollecitazione da parte dell'insegnante all'interazione; i ragazzi sono stati chiamati a prender parte attivamente alle lezioni esprimendo le loro idee, avanzando ipotesi, portando esempi, risolvendo esercizi e problemi per quanto concesso dai tempi stretti. A casa gli alunni hanno avuto il compito di svolgere esercizi di consolidamento e approfondimento, e di riflettere sugli argomenti affrontati.

Per quanto concerne il metodo di lavoro ho cercato di introdurre gli argomenti in modo induttivo, supportando sempre una definizione teorica o un concetto con la risoluzione di numerosi esercizi e cercando, in ogni momento, di coinvolgere il più possibile gli allievi.

Strumenti di lavoro: lezione interattiva e lezione frontale, libro di testo, dispense fornite dall'insegnante.

Verifiche effettuate: le verifiche effettuate sono state di tipo tradizionale (compiti scritti, interrogazioni e questionari), in media 4 per il primo quadrimestre e 4 per il secondo quadrimestre più alcune simulazioni.

CBelli

Argomenti trattati di Matematica

CLASSE 5 SEZ. D

A.S. 2015/2016

MODULO n. 0 - Accoglienza, inserimento e armonizzazione dei saperi

Ripasso

- sulla definizione di derivata
- sul calcolo delle derivate
- determinazione della retta tangente al grafico in un punto

MODULO n. 1 - Funzioni

- punti di non derivabilità da un punto di vista grafico
- definizione di : funzione crescente e decrescente in senso stretto e lato; massimo e minimo relativo e assoluto; punto stazionario ; concavità e convessità.
- Procedimento per la ricerca
 - o degli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione
 - o dei massimi, minimi e flessi (condizioni necessaria e sufficiente)
- Studio analitico di una funzione e teorema dell'Hospital
- Teorema Rolle e Lagrange
- Definizione di primitiva ed integrale indefinito
- Calcolo di integrali immediati, metodi di integrazione per sostituzione e per parti e di semplici funzioni razionali fratte.

MODULO n. 2– Calcolo combinatorio e probabilità

- Definizione classica di probabilità
- I teoremi del calcolo di probabilità: evento contrario, unione di eventi, intersezione, condizionata.
- Statistica bivariata: connessione fra caratteri qualitativi (test del χ^2) e quantitativi (coefficiente di correlazione lineare, retta di regressione)

MODULO n. 3 – Geometria piana e solida

- Differenza fra area e integrale definito
- Teorema fondamentale calcolo integrale
- Calcolo di integrali definiti
- Calcolo di aree sottese dal grafico di funzioni e asse x in un certo intervallo
- Calcolo di aree comprese fra due funzioni

Gli studenti.

Prof.


.....


.....


.....

Pescia li,

PARTE DISCIPLINARE Classe 5°D

MATERIA

Biotechnologie vitivinicole

DOCENTI

Albunia Anna – Voirgar Andrea

1) LIBRI DI TESTO ADOTTATI

Enologia. Patrizia Cappelli – Vanna Vannucchi. Zanichelli

2) NOTIZIE SULLA CLASSE

La classe è formata da 22 alunni, 6 femmine e 16 maschi. Nella classe è presente un alunno DSA.

L'atteggiamento della classe nei confronti della disciplina, dall'inizio dell'anno, è stato altalenante, non sempre adeguato, talvolta inadatto.

La partecipazione al dialogo educativo è stata particolarmente passiva per gran parte degli alunni.

Alcuni alunni hanno lavorato seriamente durante tutto l'anno scolastico, partecipando alle attività in aula e nel laboratorio di Scienze e dimostrando di aver compreso l'importanza dell'acquisizione dei contenuti per la corretta gestione della cantina e per l'ottenimento di un prodotto di qualità. Questi, infatti, hanno raggiunto sempre valutazioni accettabili anche se con risultati diversificati.

Altri discenti non sempre hanno frequentato le lezioni con regolarità e, soprattutto nell'ultimo periodo dell'anno scolastico, hanno evidenziato stanchezza con conseguente calo nel profitto, raggiungendo livelli appena sufficienti e non utilizzando appieno le proprie potenzialità.

3) ORE DI LEZIONE previste nel P.O.F. nell'anno scolastico

n° ore: 99 (n°3 ore di lezione settimanali x 33 settimane)

n° ore effettivamente svolte ad oggi: 82

4) CONTENUTI, OBIETTIVI, METODI E STRUMENTI DI LAVORO, VERIFICHE E RECUPERO

MODULO n. 1 - Accoglienza, inserimento e armonizzazione dei saperi

MODULO n. 2 - AGENTI BIOTICI RESPONSABILI DELLA TRASFORMAZIONE MOSTO-VINO

U.D. 2.1. – I LIEVITI (CARATTERISTICHE TASSONOMICHE E METABOLISMO)

U.D. 2.2. – I BATTERI (CARATTERISTICHE TASSONOMICHE E METABOLISMO)

MODULO n. 3 – AGENTI RESPONSABILI DELLE FERMENTAZIONI SECONDARIE

U.D.3.1 – FERMENTAZIONE MALOLATTICA, ACETICA, GLICEROPIRUVICA, MALOALCOLICA E MICRORGANISMI COINVOLTI.

U.D.3.2 – PRODUZIONE DI ACIDI ORGANICI E ALTRI COMPOSTI SECONDARI, TRASFORMAZIONI DEI COMPOSTI AZOTATI E MICRORGANISMI COINVOLTI.

MODULO n. 4 – BIOTECNOLOGIE DELLE RIFERMENTAZIONI

MODULO n. 5 – AGENTI BIOTICI RESPONSABILI DELLE MALATTIE DEL VINO

U.D. 4.1. - EFFETTI PRODOTTI DA FIORETTA, ACESCENZA, AGRODOLCE, GIRATO, AMARO, FILANTE E RELATIVI MICRORGANISMI COINVOLTI

U.D. 4.2 - PRINCIPALI DIFETTI DEL VINO E MICRORGANISMI RESPONSABILI (cenni)

MODULO n.6 – Attività di laboratorio

- Preparazione di terreni di coltura per la crescita dei lieviti
- Semina dei terreni di coltura
- Determinazione della carica microbica

La disciplina di Biotecnologie vitivinicole, presente soltanto nell'ultimo anno dell'articolazione Viticoltura ed Enologia, ha come fine l'acquisizione di conoscenze riguardanti la gestione di un processo fermentativo, dell'importanza che le diverse popolazioni di microrganismi che effettuano le fermentazioni hanno sulla qualità del prodotto finale e dell'influenza delle pratiche di conduzione del vigneto sulle caratteristiche organolettiche del vino. Intende, inoltre, fornire agli alunni gli strumenti per seguire con profitto eventuali corsi universitari successivi.

A tal proposito, nel presente anno scolastico, sono stati trattati tutti i principali argomenti della microbiologia enologica in modo da consentire agli allievi di comprendere se il processo fermentativo si svolge correttamente o se le condizioni operative stanno favorendo il decorso di fermentazioni secondarie negative per l'ottenimento di un prodotto di qualità. Per favorire l'acquisizione di un approccio metodologico di tipo sperimentale, sui mosti presenti nei tini di fermentazione sono stati effettuati prelievi a tempi diversificati allo scopo di osservare e riconoscere i microrganismi presenti e determinarne quantitativamente la concentrazione e l'attività (n° di cellule vive).

Nella trattazione delle caratteristiche dei microrganismi si è cercato di fare una presentazione completa di quelli più diffusi nel nostro ambiente e utilizzati durante la vinificazione, aiutando gli studenti ad approfondire alcune tematiche utilizzando materiale scientifico di recente pubblicazione reperibile sul web.

Obiettivi raggiunti:

- Risultano acquisite le conoscenze fondamentali sul biochimismo della fermentazione alcolica e sulle caratteristiche dei principali lieviti responsabili della fermentazione alcolica.
- Risultano acquisite le conoscenze fondamentali sul biochimismo delle fermentazioni secondarie positive e sulle caratteristiche dei principali microrganismi responsabili.
- Risultano acquisite le conoscenze fondamentali sul biochimismo delle fermentazioni secondarie negative e sulle caratteristiche dei principali microrganismi responsabili.
- Risultano acquisite le conoscenze fondamentali sulle possibili strategie volte ad ottenere un prodotto di qualità.
- Risultano acquisite le conoscenze fondamentali sulle possibili strategie da adottare per ridurre malattie e difetti del vino.

Metodo di lavoro: lezioni frontali, condotte con l'ausilio di vari sussidi didattici informatici quali presentazioni in Power Point e collezioni di immagini riguardanti le caratteristiche del micelio, delle spore dei vari microrganismi coinvolti. Esercitazioni di laboratorio per la determinazione quali-quantitativa, con camera Thoma, della concentrazione di lieviti dei mosti in fermentazione e della carica microbica attiva mediante colorazione con blu di metilene. A casa gli alunni hanno consolidato e approfondito gli argomenti affrontati in aula.

Strumenti di lavoro: il lavoro didattico è stato svolto con l'ausilio di diapositive, software informatico, riviste specializzate e testi scientifici forniti dai docenti. Le attività di laboratorio sono state eseguite utilizzando le attrezzature ottiche per l'identificazione dei microrganismi.

Spazi: aula, laboratorio di scienze e cantina.

Tempi: la trattazione delle tematiche si è svolta nel rispetto dei tempi di apprendimento dei complessi argomenti relativi al biochimismo dei processi fermentativi. Una buona parte delle ore previste di lezione è stata dedicata alle attività di laboratorio con la finalità di favorire un apprendimento induttivo.

Verifiche effettuate: verifiche scritte strutturate e semistrutturate, a risposta aperta e interrogazioni; in media 3 per il primo quadrimestre e 3 per il secondo quadrimestre.

Pescia, 12/05/2016

Docenti



Argomenti trattati di Biotecnologie vitivinicole

CLASSE V SEZ. D - A.S. 2015/2016

Docenti: Alburnia Anna – Voirgar Andrea

MODULO n. 1 - ACCOGLIENZA, INSERIMENTO E ARMONIZZAZIONE DEI SAPERI

Morfologia cellulare, richiami sulla chimica delle biomolecole, richiami di metabolismo cellulare (questi argomenti, presenti nel test d'ingresso, sono stati ripresi durante la correzione dello stesso).

MODULO n. 2 - AGENTI BIOTICI RESPONSABILI DELLA TRASFORMAZIONE MOSTO-VINO

U.D. 2.1. – I LIEVITI (CARATTERISTICHE TASSONOMICHE E METABOLISMO)

- Tassonomia e morfologia dei lieviti di interesse enologico
- Differenze morfologiche e metaboliche dei lieviti apiculati e ellittici
- Lo sviluppo dei lieviti e fattori condizionanti
- Biochimismo della fermentazione alcolica: prodotti primari e secondari.
- Fermentazione spontanea o naturale
- Azione dei lieviti sulla composizione dei prodotti
- Lieviti selezionati

U.D. 2.2. – I BATTERI (CARATTERISTICHE TASSONOMICHE E METABOLISMO)

- Caratteristiche tassonomiche e metabolismo
- Tassonomia e morfologia dei diversi batteri presenti nel mosto-vino
- Batteri acetici e loro esigenze metaboliche
- Batteri lattici e loro esigenze metaboliche

MODULO n. 3 – AGENTI RESPONSABILI DELLE FERMENTAZIONI SECONDARIE

U.D.3.1 – FERMENTAZIONE MALOLATTICA, ACETICA, GLICEROPIRUVICA, MALOALCOLICA E MICRORGANISMI COINVOLTI.

- Biochimismo della fermentazione malolattica
- Biochimismo della fermentazione acetica
- Biochimismo della fermentazione gliceropiruvica
- Biochimismo della fermentazione maloalcolica
- Microrganismi coinvolti e loro esigenze nutrizionali.

U.D.3.2 – PRODUZIONE DI ACIDI ORGANICI E ALTRI COMPOSTI SECONDARI, TRASFORMAZIONI DEI COMPOSTI AZOTATI E MICRORGANISMI COINVOLTI.

- Biochimismo della produzione di acido malico, succinico, D-lattico, diacetile e acetoino
- Biosintesi dei principali amminoacidi ad opera dei lieviti.
- Sintesi di alcoli superiori: condizioni che favoriscono la reazione e microrganismi coinvolti.

MODULO n. 4 – BIOTECNOLOGIE DELLE RIFERMENTAZIONI

- La rifermentazione in autoclave e caratteristiche dei lieviti coinvolti
- La rifermentazione in bottiglia e caratteristiche dei lieviti coinvolti

MODULO n. 5 – AGENTI BIOTICI RESPONSABILI DELLE MALATTIE DEL VINO

U.D. 4.1. - EFFETTI PRODOTTI DA FIORETTA, ACESCENZA, AGRODOLCE, GIRATO, AMARO, FILANTE E RELATIVI MICRORGANISMI COINVOLTI

- Biochimismo delle reazioni che producono fioretta, acescenza, agrodolce, girato amaro e filante
- Tecniche da utilizzare per ridurre l'incidenza di tali malattie

U.D. 4.2 - PRINCIPALI DIFETTI DEL VINO E MICRORGANISMI RESPONSABILI (cenni)

MODULO n.6 – Attività di laboratorio

- Preparazione di terreni di coltura per la crescita dei lieviti
- Semina dei terreni di coltura
- Determinazione della carica microbica

Gli studenti.


.....

.....

Pescia li, 11/05/2016

Prof.

.....

.....

PARTE DISCIPLINARE Classe 5°D

MATERIA
ENOLOGIA

DOCENTE
Prof.Mauro Monterastelli

1) LIBRI DI TESTO ADOTTATI

- Patrizia Cappelli; Vanna Vannucchi “Enologia “ Zanichelli

2) NOTIZIE SULLA CLASSE

La classe, se si eccettuano pochi casi che hanno sempre dimostrato un vivo interesse per la disciplina, non ha complessivamente presentato un particolare impegno durante tutto l’A.S. malgrado le sue indubbe potenzialità di base. Nonostante ciò é riuscita a mantenersi generalmente su livelli di profitto piú che sufficienti. Solamente un gruppetto di studenti ha invece costantemente mantenuto un atteggiamento passivo e demotivato che si é tradotto in un livello di preparazione ancora precario.

Discreto il grado di socializzazione conseguito, gli studenti appaiono uniti e generalmente molto collaborativi. Le attività sono sempre state caratterizzate da una costante armonia fulcro di sinergie positive che hanno esaltato l’efficienza dell’apprendimento.

Da stigmatizzare comunque la grande partecipazione e impegno dimostrate nelle diverse attività di gruppo e nelle visite didattiche presso le aziende, dove l’interesse profuso valicava costantemente il contesto scolastico.

Il processo di apprendimento in itinere ha sviluppato in gran parte degli studenti una certa capacità di affrontare problematiche inedite e una certa disinvoltura nella risoluzione delle stesse con le abilità apprese durante l’intero ciclo di studi.

3) ORE DI LEZIONE previste nel P.O.F. nell’anno scolastico

(n°4 ore di lezione settimanali x 33 settimane) n° ore: 132

n° ore effettivamente svolte ad oggi: 104

4) CONTENUTI, OBIETTIVI, METODI E STRUMENTI DI LAVORO, VERIFICHE E RECUPERO

Contenuti e obiettivi: la disciplina ha mirato a far conseguire agli studenti del corso la capacità di padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di lavoro; intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo dall’ideazione alla realizzazione pratica del prodotto utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo necessari; riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell’innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali; riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

Metodi di lavoro: Lezioni frontali, interattive corredate da slide. Lezioni di approfondimento e concretizzazione in laboratorio di chimica, in azienda e nello stabilimento enologico della scuola. Lezioni in contesti professionali produttivi (aziende del territorio) ausiliate dai professionisti di settore.

La lezione é sempre stata caratterizzata da una costante sollecitazione da parte dell'insegnante all'interazione e alla discussione degli argomenti; i ragazzi sono stati chiamati a prender parte attivamente alle lezioni esprimendo le loro idee, avanzando ipotesi, portando esempi anche personali riscontrabili nella realtà. A casa gli studenti erano tenuti a rielaborare e approfondire autonomamente il contenuto degli appunti presi durante la lezione.

Strumenti di lavoro: lezione interattiva e frontale, libro di testo, slide, tablet, internet, laboratorio di chimica, stabilimento enologico della scuola, aziende sul territorio, azienda della scuola

Verifiche effettuate: compiti scritti, interrogazioni e questionari, relazioni di laboratorio; in media 6 per il primo quadrimestre e 6 per il secondo quadrimestre.

Pescia, 07/05/2016

L'Insegnante Mauro Monterastelli



L'Insegnante I.T.P: Alessandro Catola



Argomenti trattati di Enologia

CLASSE V SEZ. D A.S. 2015/2016

MODULO n. 1 - Accoglienza, inserimento e armonizzazione dei saperi

- Accoglienza, inserimento e armonizzazione tramite Brainstorming e discussioni

MODULO n. 2 - L'uva: composizione, produzione, raccolta

- Storia e geografia della vite e del vino: le Origini della vinificazione; influenza della fillossera e delle altre malattie nel panorama viticolo; Gli studi di Pasteur; La produzione della vite e del vino nel mondo; I principali vini italiani;
- L'uva: composizione, produzione, raccolta: fattori che incidono sulla maturazione; Indici di maturazione, maturazione fisiologica, tecnologica, fenolica; operazioni di campagna; Le diverse unità di misura del grado zuccherino (Kmw, Brix, Baumé, Oechsle) e conversioni; La vendemmia manuale e meccanica; gli ambienti dello stabilimento enologico; prelievo campioni e determinazione del grado zuccherino
- Ammostatura: pigiadiraspatrici, e diraspapigiatrici
- La composizione chimica dell'uva e del mosto: acqua e zuccheri; sostanze pectiche e vitamine; acidi, sali minerali e sostanze azotate; i composti aromatici varietali; le molecole che contribuiscono all'aroma varietale; le sostanze coloranti dell'uva; le sostanze fenoliche: acidi fenolici; flavonoidi; tannini; stilbeni

MODULO n. 3 – Il mosto: aspetti microbiologici e chimici

- Analisi e correzioni del mosto: analisi del mosto e i metodi OIV; determinazione dell'acidità totale e degli zuccheri; gli aromi prefermentativi; correzioni del mosto: tenore zuccherino, acidità, sostanze azotate, coloranti, tannini; **Cantina:** conferimento del prodotto, analisi, cernita, ammostamento; pigiatura, diraspatura e travasi; **Laboratorio:** determinazione grado zuccherino (metodo densimetrico e rifrattometrico); determinazione del pH e dell'acidità totale
- Il diossido di zolfo in enologia: caratteristiche e proprietà della molecola; proprietà e modalità di impiego del diossido di zolfo; principali proprietà della molecola; le basi dell'impiego del diossido di zolfo; vini senza diossido di zolfo; **Cantina:** solfitazione dei mosti
- Interventi applicativi in prefermentazione: chimico-fisici (eliminazione ossigeno, illimpidimento), tecnologici (sistemi di pressatura) e biotecnologici (enzimi pectolitici)
- Gli agenti della fermentazione: lieviti e batteri: dinamica delle popolazioni dei microrganismi del mosto; i lieviti: saccaromiceti e non; fattori nutrizionali; metabolismo; LSA; inoculo diretto e pied de cuve; aromi fermentativi prodotti; fermentazione naturale e guidata; i batteri lattici e acetici; **Cantina:** inoculo dei lieviti selezionati

MODULO n. 4 – La vinificazione

- Vasi vinari: fermentazione, conservazione, maturazione e invecchiamento; tipologie di materiale: legno (barrique, tonneau, botti, caratelli), cemento, acciaio (AISI 304,316), PRFV
- Vinificatori: vasca aperta con vinaccia galleggiante e sommersa, vasca da chiudere, fermentatori ermetici (a sommersione di cappello, a rimontaggio automatico, Ganimede, orizzontali rotativi e statici)

- La vinificazione con macerazione: trasferimento in vasca; avvio del processo; rimontaggi; macerazione; svinatura; fermentazione malolattica; pressatura vinacce; la macerazione carbonica; la criomacerazione; la termovinificazione; **Cantina:** contenitori in acciaio; microvinificazione; controllo del decorso della fermentazione alcolica
- La vinificazione senza macerazione: sistemi di pressatura continui e discontinui; tipologie di presse (a impulsi, pneumatica, meccaniche, meccaniche rotative); la vinificazione dei vini rosati; l'igiene e la pulizia della cantina; **Cantina:** sfecciatura del mosto

MODULO n. 5 – Cure e correzioni al vino

- Le cure al vino: le colmature; I travasi; Affinamento sur lies; **Cantina:** operazioni di travaso e colmatura
- Le correzioni del vino: Il taglio (assemblage, coupage); la rifermentazione; la correzione del tenore alcolico e della acidità; acidificazione e disacidificazione; la correzione del colore e dei tannini; **Cantina:** operazioni di correzione, taglio e controllo dell'acidità
- Illimpidimento e chiarifica: la limpidezza del vino; le sostanze colloidali; la filtrazione: tecniche e macchinari; centrifugazione; flottazione; i prodotti enologici secondo il Codex enologico internazionale; Il collaggio dei vini: modalità e condizioni favorevoli; colle proteiche; tannini; prodotti inorganici; gomma arabica; la stabilizzazione mediante refrigerazione o riscaldamento

MODULO n. 6 – “Invecchiamento” e vini speciali

- Evoluzione del vino: evoluzione post-fermentazione; le fasi d'invecchiamento dei vini rossi; invecchiamento a carattere ossidativo; ambienti; vasi vinari correlati; invecchiamento a carattere riduttivo; ambienti; contenitori correlati e sistemi di sigillo;
- Classificazione dei vini
- I vini speciali: I vini spumanti: naturali; metodo classico o Champenois; metodo Martinotti o Charmat; artificiali o gassificati; i vini liquorosi: liquorosi; sotto velo; aromatizzati; i vini passiti: passiti; muffati

MODULO n. 7 –Degustazione

- Aspetto visivo: limpidezza; colore; vitalità ; densità; perlage
- Olfatto: forza; complessità; eleganza
- Gusto: morbidezza; durezza

Gli studenti.




Pescia 07 Maggio 2016

Prof. Mauro Monterastelli



ITP Prof. Alessandro Catola



PARTE DISCIPLINARE

RELAZIONE FINALE CLASSE 5D A.S. 2015/2016

1) MATERIA: ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

2) DOCENTE

Prof. D'Anna Pasquale

3) LIBRI DI TESTO ADOTTATI: Belli, Borghi, Oggioni, Viva ESTIMO AGROTERRITORIALE con elementi di mercato, marketing e legislazione - Reda

4) NOTIZIE SULLA CLASSE:

La classe risulta composta da 22 studenti di cui 17 maschi e 5 femmine

Le attività all'inizio dell'anno sono partite in maniera graduale, avendo dedicato alcune ore alla conoscenza reciproca tra alunni e docente della materia, che risulta differente da quello avuto negli anni precedenti. La classe dimostra una buona maturità personale e complessiva. Le dinamiche interne sono sempre gestite in maniera positiva e risolutiva di eventuali lievi conflitti nati in seno alla classe. Il livello di coinvolgimento nei confronti della materia è sempre stato ampio, diffuso e costante; in particolare viene dimostrato interesse per gli aspetti applicati della materia estimativa. Anche il livello di attenzione risulta complessivamente alto, con qualche eccezione e discontinuità nel corso dell'anno. Si riscontra in tutta la classe un metodo di lavoro troppo schematico ed orientato principalmente all'applicazione dei procedimenti risolutivi sintetici, privo di una fase analitica, indispensabile per la scelta del metodo estimativo. Parte di queste difficoltà sono state superate approfondendo la parte teorico-concettuale e procedendo in maniera guidata nello svolgimento degli esercizi e dei casi di stima. Il rendimento è complessivamente sufficiente, con alcune eccezioni per le quali si può ritenere che il livello raggiunto sia discreto

Riguardo all'andamento disciplinare, infine, la classe ha tenuto un comportamento corretto e i rapporti con l'insegnante sono sempre stati buoni e basati sul reciproco rispetto.

5) ORE DI LEZIONE previste nel P.O.F. nell'anno scolastico 2015- 2016

(n° 2 ore lezione settimanali x 33 settimane) n° 66 ore

6) CONTENUTI, OBIETTIVI, METODI E STRUMENTI DI LAVORO, VERIFICHE E RECUPERO

Contenuti e obiettivi: Nell'approccio ai procedimenti estimativi si sono presentate alcune difficoltà dovute a lacune su aspetti agronomici, economici aziendali e sulla matematica finanziaria. Questo

ha rallentato in parte lo svolgimento della programmazione ed ha limitato il trattamento degli argomenti previsti.

Metodi di lavoro: Il metodo di lavoro consolidato nella classe è stato in parte superato approfondendo la parte teorico-concettuale e procedendo in maniera guidata nello svolgimento degli esercizi e dei casi di stima. Questa impostazione di lavoro è stata scelta, risultando problematico modificare un metodo di lavoro consolidato negli alunni ed acquisito dalla classe nei diversi anni precedenti al quinto. Le lacune precedenti, in particolare quelle relative alla matematica finanziaria, sono state superate con attività di recupero in itinere.

Strumenti di lavoro: lezione frontale, esercitazioni guidate in classe, simulazione di stima della propria abitazione, effettuata in autonomia con indagini di mercato svolte sul territorio e raccolta di dati reali. Le lezioni si sono svolte utilizzando principalmente il libro di testo adottato, integrato da aggiornamenti relativi alla normativa estimativa e fiscale. Ulteriori integrazioni sono state necessarie relativamente ai dati culturali presenti nel prontuario allegato al testo; in questo caso l'aggiornamento è in parte stato realizzato in autonomia dagli alunni con la supervisione dell'insegnante.

Verifiche effettuate: le verifiche effettuate sono state di tipo tradizionale (compiti scritti, interrogazioni e questionari), affiancate da semplici esercizi di calcolo finanziario ed esercitazioni di applicazioni di procedimenti estimativi, in media 3 per il primo quadrimestre e 3 per il secondo quadrimestre.

ARGOMENTI TRATTATI

Modulo n. 1: Accoglienza, Inserimento e armonizzazione dei saperi

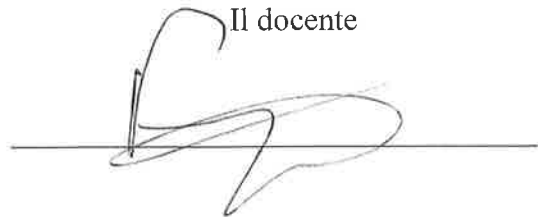
Modulo n. 2: La teoria estimativa

Modulo n. 3: La pratica estimativa dei beni fondiari

Modulo n. 4: Estimo legale

Pescia, 15 maggio 2016

Il docente

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized initial 'S' followed by a series of loops and a horizontal line extending to the right.

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE "Dionisio Anzilotti" di PESCIA (PT)

CLASSE 5 D MATERIA: Economia, estimo, Marketing e Legislazione Prof.: D'Anna P.

Programma svolto a. s. 2015 / 2016

Argomenti trattati:

La teoria estimativa;

Gli aspetti economici della stima;

Fasi e caratteri del giudizio di stima;

I procedimenti di stima e il principio dell'ordinarietà;

L'unicità del metodo di stima;

Indagini preliminari per definire le caratteristiche del fondo;

Le caratteristiche intrinseche ed estrinseche influenti sul valore dei fondi;

Il procedimento sintetico ed analitico nella valutazione del fondo;

L'aggiunte e le detrazioni al valore terra.

Stima dei FP/AC;

Stima delle coltivazioni poliennali;

Stima indennità di espropriazione;

Stima servitù prediali;

Stima successione causa mortis;

Stime relative al diritto di usufrutto;

Cenni sulla relazione tecnica e l'arbitrato;

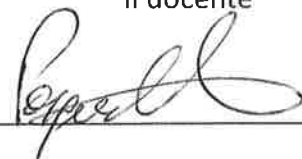
Pescia, li 10/05/2016

Gli studenti





Il docente



RELAZIONE FINALE

Del Prof. Enrico Ceccaroni
Docente di Scienze, Tecnologie e Tecniche delle Produzioni Animali
Nella classe 5° sez. D, ore settimanali 2

1. NOTIZIE GENERALI SULLA CLASSE

La classe è formata da 22 studenti, di cui 17 maschi e 5 femmine. Nella classe è presente uno studente con DSA.

Il comportamento generale della classe dall'inizio dell'anno è stato abbastanza negativo e poco collaborativo dal punto di vista del rapporto con l'insegnante e del comportamento tenuto durante le lezioni, ad eccezione di un gruppo che rappresenta circa 1/3 della classe che si è distinto positivamente in questo senso, anche come profitto. Il rendimento per i restanti componenti della classe si è presentato sufficiente o discreto, insufficiente per pochi alunni; molti hanno lavorato sicuramente al di sotto delle proprie reali potenzialità.

La programmazione ha subito un rallentamento soprattutto nella seconda parte dell'anno per via di altri impegni vari scolastici degli studenti, che hanno sottratto ore di lezione a questa disciplina, per cui alcuni argomenti sono stati trattati per linee essenziali.

2. MODULI E UNITÀ DI APPRENDIMENTO (UDA) SVOLTE

MODULO 01: Accoglienza, inserimento e armonizzazione dei saperi	svolto
UDA 1: Accoglienza e inserimento	svolta
UDA 2: Armonizzazione dei saperi	svolta

MODULO 1: ALIMENTAZIONE E BENESSERE ANIMALE	svolto
UDA 1:	svolta
Esigenze fisiologiche delle specie poligastriche (bovini e ovi-caprini) e delle specie monogastriche (suini): fisiologia della nutrizione e alimentazione.	

UDA 2:	svolta
I composti organici: caratteristiche e funzioni di lignina, glucidi, lipidi, proteine, vitamine e sali minerali.	

UDA 3:	svolta
Valori nutritivi degli alimenti e metodi di valutazione in riferimento alla fisiologia digestiva dei poligastrici, alle produzioni di carne e latte e differenziazione per livello produttivo (bovini in particolare, cenni per i piccoli ruminanti e i monogastrici): valutazione della fibra alimentare secondo Weende e Van Soest. Ruolo dei carboidrati fibrosi e non fibrosi nell'alimentazione. Le fermentazioni ruminali e l'utilizzazione dei principi alimentari; energia alimentare e sintesi delle proteine batteriche ruminali.	

Composizione delle diete in termini di fibra, glucidi (con differenziazione in base ai diversi gradi di fermentescibilità), proteine (in particolare proteine grezze, proteine digeribili, proteine digeribili intestinali), lipidi (in particolare lipidi saturi e insaturi), minerali.

L'energia nel razionamento: energia lorda, digeribile, metabolizzabile, energia netta; principali unità di misura dell'energia degli alimenti (UF, UFL, UFC, metodo americano dell'energia netta). Calcolo dei fabbisogni energetici nel razionamento bovino.

UDA 4: Alimenti per il bestiame

svolta

Classificazione degli alimenti per il bestiame. Caratteristiche dietetiche e nutritive degli alimenti per il bestiame.

Sistemi di somministrazione degli alimenti (unifeed e tradizionale); gli autoalimentatori per la distribuzione dei mangimi concentrati.

I foraggi: cenni sui tipi di foraggio; raccolta e conservazione: fienagione tradizionale, fienagione a due tempi, disidratazione industriale.

Insilati e insilamento; i carri per la preparazione dell'unifeed; cenni sulle macchine utilizzate per la fienagione.

MODULO 2: ASPETTI RELATIVI AL MANAGEMENT DEGLI ALLEVAMENTI svolto

UDA 1:

svolta

Sistemi di allevamento e metodi di detenzione dei bovini (cenni); importanza dell'informatica nella gestione dell'allevamento moderno (cenni)

UDA 2: Benessere animale e igiene zootecnica

svolta

Fattori che influenzano il benessere animale; igiene e sanità zootecnica; pulizia, disinfezione e disinfestazione dei ricoveri. Le malattie, i loro agenti (focus su alcune tra le più importanti malattie infettive e parassitarie), tecniche di prevenzione e profilassi. L'impatto ambientale degli allevamenti.

UDA 3:

svolta

Qualità, composizione della carne; macellazione; cenni sugli aspetti legati all'allevamento e soprattutto alla fase di macellazione che influenzano la qualità della carne.

3. VALUTAZIONE DEI RISULTATI RAGGIUNTI:

Una minoranza della classe ha lavorato con continuità e impegno; una buona parte degli studenti ha lavorato al di sotto delle reali potenzialità, spesso col semplice obiettivo di raggiungere la sufficienza. I risultati raggiunti sono dunque diversificati: pochi studenti hanno voti alti, la maggior parte si attesta attorno a voti sufficienti o discreti e alcuni mostrano profitto insufficiente.

4. METODI E STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI:

Lezione frontale, libri di testo, lavagna tradizionale, proiettore per video e slides, fotocopie, dispense fornite via e-mail, lavagna luminosa, gite di istruzione.

5. LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

Zootecnica. Basi tecnico-scientifiche. Autore: Dialma Balasini. Editore: Calderini Edagricole

6. AMBIENTI UTILIZZATI:

Aula di classe, aula conferenze.

7. VERIFICHE EFFETTUATE:

- Tipologie delle verifiche: verifiche scritte (sia strutturate che semi-strutturate) e orali; relazioni da svolgere a casa;

- Numero di verifiche effettuate mediamente per ogni alunno: 2 scritte e 1 orale per ogni quadrimestre; in aggiunta a queste vi sono le verifiche (scritte e/o orali) di recupero per chi ha riportato valutazioni insufficienti, in numero variabile a seconda dei casi.

Si dichiara che la valutazione si basa sui criteri indicati nel Piano dell'Offerta Formativa e indicati attraverso la graduazione dei seguenti livelli:

Conoscenza, Comprensione, Applicazione, Esposizione, Rielaborazione, Metodo di studio e Partecipazione.

Ogni elaborato scritto svolto in classe è stato revisionato, corretto e valutato secondo i criteri indicati nel piano dell'Offerta Formativa e formalmente riportati tramite un voto sull'elaborato stesso.

8. ATTIVITA' DI RECUPERO E INTEGRAZIONI EFFETTUATE:

1° quadrimestre: Il recupero è stato effettuato in itinere con verifiche orali e scritte.

Risultati ottenuti: positivi per alcuni, non positivi per altri.

2° quadrimestre: il recupero è stato svolto in itinere con verifiche orali e scritte, con risultati positivi per alcuni e non positivi per altri.

9. RAPPORTI CON LE FAMIGLIE:

Regolari per la maggior parte degli studenti, assenti o carenti per altri.

10. ATTIVITA' PARASCOLASTICHE:

Naturalitas

Pescia, li
09/05/2016

L'insegnante: Enrico Ceccaroni



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
"Dionisio Anzilotti" – Pescia (PT) – Anno scolastico 2015/2016

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE, TECNOLOGIE E TECNICHE DI PRODUZIONI ANIMALI

Prof. Enrico Ceccaroni
Classe 5° sez. D

MODULO 01: Accoglienza, inserimento e armonizzazione dei saperi

UDA 1: Accoglienza e inserimento

UDA 2: Armonizzazione dei saperi

MODULO 1: ALIMENTAZIONE E BENESSERE ANIMALE

UDA 1:

Esigenze fisiologiche delle specie poligastriche (bovini e ovi-caprini) e delle specie monogastriche (suini): fisiologia della nutrizione e alimentazione.

UDA 2:

I composti organici: caratteristiche e funzioni di lignina, glucidi, lipidi, proteine, vitamine e sali minerali.

UDA 3:

Valori nutritivi degli alimenti e metodi di valutazione in riferimento alla fisiologia digestiva dei poligastrici, alle produzioni di carne e latte e differenziazione per livello produttivo (bovini in particolare, cenni per i piccoli ruminanti e i monogastrici):

valutazione della fibra alimentare secondo Weende e Van Soest. Ruolo dei carboidrati fibrosi e non fibrosi nell'alimentazione.

Le fermentazioni ruminali e l'utilizzazione dei principi alimentari; energia alimentare e sintesi delle proteine batteriche ruminali.

Composizione delle diete in termini di fibra, glucidi (con differenziazione in base ai diversi gradi di fermentescibilità), proteine (in particolare proteine grezze, proteine digeribili, proteine digeribili intestinali), lipidi (in particolare lipidi saturi e insaturi), minerali.

L'energia nel razionamento: energia lorda, digeribile, metabolizzabile, energia netta; principali unità di misura dell'energia degli alimenti (UF, UFL, UFC, metodo americano dell'energia netta).

Calcolo dei fabbisogni energetici nel razionamento bovino.

UDA 4: Alimenti per il bestiame

Classificazione degli alimenti per il bestiame. Caratteristiche dietetiche e nutritive degli alimenti per il bestiame.

Sistemi di somministrazione degli alimenti (unifeed e tradizionale); gli autoalimentatori per la distribuzione dei mangimi concentrati.

I foraggi: cenni sui tipi di foraggio; raccolta e conservazione: fienagione tradizionale, fienagione a due tempi, disidratazione industriale.

Insilati e insilamento; i carri per la preparazione dell'unifeed; cenni sulle macchine utilizzate per la fienagione.

MODULO 2: ASPETTI RELATIVI AL MANAGEMENT DEGLI ALLEVAMENTI

UDA 1:

Sistemi di allevamento e metodi di detenzione dei bovini (cenni); importanza dell'informatica nella gestione dell'allevamento moderno (cenni)

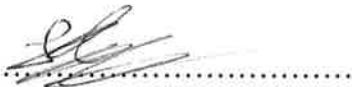
UDA 2: Benessere animale e igiene zootecnica

Fattori che influenzano il benessere animale; igiene e sanità zootecnica; pulizia, disinfezione e disinfestazione dei ricoveri. Le malattie, i loro agenti (focus su alcune tra le più importanti malattie infettive e parassitarie), tecniche di prevenzione e profilassi. L'impatto ambientale degli allevamenti.

UDA 3:

Qualità, composizione della carne; macellazione; cenni sugli aspetti legati all'allevamento e soprattutto alla fase di macellazione che influenzano la qualità della carne.

Gli studenti:



L'insegnante: Enrico Ceccaroni



Pescia, li
09/05/2016

ANNO SCOLASTICO 2015/2016
RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE V SEZ. D

- 1) Materia: GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO**
- 2) Docente : Prof.ssa C. Maccioni**
- 3) Docente Coadiutore: Prof. F. Silvestri**
- 4) Libro di testo utilizzato: Gestione dell'ambiente e del territorio di Spigarolo, Ronzoni, Bocchi, Ed. Poseidonia Scuola**

NOTIZIE SULLA CLASSE : La classe è composta da 22 alunni, di cui 17 maschi e 5 femmine, che hanno frequentato con regolarità le lezioni durante l'anno scolastico. Il gruppo classe ha dimostrato complessivamente impegno e partecipazione, atteggiamento che ha favorito lo svolgimento delle attività didattiche; il comportamento è risultato adeguato al contesto così come i tempi di attenzione sono stati buoni e costanti nel tempo. Per ciò che attiene al programma svolto si evidenzia che, a causa di un numero di ore di lezione inferiore a quello previsto nella programmazione iniziale, è stato necessario operare una riduzione degli argomenti e una parziale revisione dei tempi di svolgimento degli stessi. L'esito delle verifiche orali e scritte, effettuate nel primo e secondo quadrimestre, ha dimostrato nel complesso il raggiungimento di un diffuso, sufficiente, grado di preparazione, buono in alcuni casi. Alcuni alunni hanno acquisito una discreta capacità di analisi del contesto e di collegamento multidisciplinare, pur permanendo in alcuni studenti alcune difficoltà in sede di esposizione orale e scritta, in relazione all'uso di una appropriata terminologia tecnica ed alla capacità di rielaborazione.

ORE DI LEZIONE previste nel P.O.F. nell'anno scolastico 2015-16
(n°2 ore di lezione settimanali x 33 settimane) **n. ore 66**

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE AL 12/5/2016 n. ore 40.

ATTIVITA' DI RECUPERO DEL DEBITO FORMATIVO A.S. PRECEDENTE:
Non risultavano debiti formativi riferiti all'anno precedente.

CONTENUTI TRATTATI, OBIETTIVI, METODI E STRUMENTI DI LAVORO, VERIFICHE E RECUPERO SONO DESCRITTI DI SEGUITO:

MODULO 1: Introduzione al corso. Accoglienza, inserimento e Armonizzazione dei saperi

MODULO 2: Ecosistemi, biocenosi, dinamiche degli ecosistemi e fattori di rischio ambientale

MODULO 3 : Struttura e organizzazione dei sistemi ambientali del paesaggio

MODULO 4: La conservazione e la tutela degli habitat naturali e del paesaggio

MODULO 5: Il diritto dell'ambiente

MODULO 6: La Valutazione d'Impatto Ambientale

Argomenti delle unità didattiche svolti in forma interdisciplinare: nessuno

Eventuali lavori prodotti in forma interdisciplinare: progetti individuali da proporre in sede d'esame finale.

Obiettivi raggiunti:

- Risultano nel complesso acquisite le principali conoscenze di Gestione dell'Ambiente e del Territorio, con particolare riguardo agli aspetti della conservazione della biodiversità e degli elementi significativi del paesaggio.
- Risultano acquisite le conoscenze fondamentali sulle principali tecniche agricole sostenibili.
- Risultano acquisiti elementi del diritto ambientale europeo e nazionale in tema di inquinamento e sostenibilità.

Metodo di lavoro : Gli argomenti sono stati trattati attraverso lezioni frontali, condotte con l'ausilio di vari sussidi didattici.

Strumenti di lavoro : Il lavoro didattico e' stato svolto con l'ausilio del testo e con materiali informatici originali prodotti dal docente.

Spazi: Le attività frontali sono state svolte in aula.

Tempi

La trattazione degli argomenti ha subito variazioni rispetto alla programmazione iniziale, a causa di un minore numero di ore a disposizione per lo svolgimento del programma. I moduli trattati sono stati svolti in modo adeguato e approfondito.

Strumenti di verifica

Durante l'anno scolastico, al fine di verificare il grado di apprendimento, sono state eseguite verifiche orali e prove scritte in forma di tema o questionario a risposta sintetica. La valutazione ha tenuto conto del livello delle conoscenze raggiunte, delle abilità individuali, della capacità espositiva e di rielaborazione, in accordo con le indicazioni del POF d'istituto. La determinazione del voto è stata effettuata utilizzando apposite griglie di valutazione.

PESCIA LI' 12/5/2016

Prof.ssa C. Maccioni
Prof. F. Silvestri



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "D.ANZILOTTI" - PESCIA
ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Anno scolastico 2015-2016

CLASSE V sez. D

Disciplina Gestione dell'Ambiente e del Territorio

Testo utilizzato: Gestione dell'Ambiente e del Territorio di R. Spigarolo, S. Ronzoni, S. Bocchi, ED. Poseidonia Scuola

Docente : Prof.ssa C. Maccioni

MOD.1 Accoglienza, inserimento e armonizzazione dei saperi.

MOD. 2 Ecosistemi, biocenosi, dinamiche degli ecosistemi e fattori di rischio ambientale

Elementi di ecologia generale. Fattori biotici e abiotici degli ecosistemi; livelli trofici; catene alimentari e piramidi ecologiche; reti alimentari. I cicli biogeochimici dei principali elementi : Carbonio, Ossigeno, Azoto. Il ciclo della Sostanza Organica, Humus.

Comunità biologica e rapporti tra viventi. Successioni ecologiche (primaria e secondaria). Le popolazioni: dinamica delle popolazioni, potenziale biotico e capacità portante di un ecosistema; modelli di crescita di una popolazione. Strategie riproduttive di una popolazione (strategia r e strategia k).

Fattori di stabilità di un ecosistema; omeostasi; resistenza e resilienza; fattori di rischio e rottura degli equilibri di un ecosistema; biodiversità, la tutela della biodiversità degli ecosistemi. Diversità genetica (cline, razza geografica, razza ecologica o ecotipo), diversità specifica. La variazione della diversità nello spazio e nel tempo. La biodiversità del paesaggio. Il germoplasma autoctono e gli interventi di protezione e conservazione delle risorse genetiche spontanee. Definizione di ecosistema ed agroecosistema.

MOD. 3 Ecologia del paesaggio-attitudini e classificazioni dei territori

Ecologia del paesaggio: concetto e definizioni di paesaggio; evoluzione del paesaggio. La classificazione del territorio (aree

territoriali e tipologie di paesaggio). Le tessere di un territorio (patches) e la matrice. Le reti ecologiche polivalenti costituite da nodi, corridoi ecologici, aree/fasce tampone. Le aree urbane e agricole. La connessione delle tessere del paesaggio: nozioni di progettazione di corridoi ecologici.

MOD. 4	La conservazione e la tutela degli habitat naturali e del paesaggio (Interventi a difesa dell'ambiente)
	I fattori di degrado del paesaggio. Erosione idrica ed eolica del suolo; il dissesto idrogeologico, frane ed esondazioni, l'erosione e la desertificazione. Inquinamento dell'aria, inquinanti atmosferici, particolato e polveri sottili. Inquinamento dell'acqua e del suolo. Impatto ambientale dell'agricoltura e della zootecnia. Eutrofizzazione. Le problematiche connesse allo smaltimento dei reflui zootecnici e alle lavorazioni intensive. Cenni relativi alla direttiva nitrati (Dir. 91/676/CEE). Erosione genetica delle specie vegetali selvatiche e domesticate.
	Interventi utili a prevenire o contrastare il dissesto idrogeologico e l'impatto ambientale dell'agricoltura. Rischio, pericolosità e vulnerabilità di un territorio. Lotta all'erosione idrica attraverso interventi sul terreno, sulla copertura vegetale e tramite le sistemazioni idraulico-agrarie di collina. Elementi di Ingegneria Naturalistica: principi e tecniche. Cenni sulle tecniche di rivetazione e sulle principali specie erbacee, arbustive e arboree utilizzate in I.N. Strutture di contenimento di scarpate (palficata semplice e doppia). Il concetto di sostenibilità delle pratiche agricole. Agricoltura Integrata: i disciplinari di produzione. Agricoltura Biologica: principi, tecniche e normativa vigente (Reg.CE 834/07 e 889/08). Esempi applicativi. Le problematiche operative in fase di conversione aziendale, i mezzi tecnici di possibile impiego.

MOD. 5	Il diritto dell'ambiente
	Diritto internazionale dell'ambiente: dalla dichiarazione di Stoccolma ad oggi. La convenzione sulla biodiversità di Rio de Janeiro. Cenni sulla politica ambientale dell'Unione europea: il sesto e settimo programma quadro. La politica ambientale nazionale: gli ambiti del testo unico sull'ambiente.
	Cenni sulla strategia europea di conservazione della biodiversità. Agenda 21. Lo sviluppo sostenibile e l'impronta ecologica.

MOD. 6	La Valutazione d'Impatto Ambientale (V.I.A. V.A.S. V.Inc.A.)
	Definizione di VIA, VAS e Valutazione di Incidenza Ambientale e ambito di applicazione.

Pescia li 09/05/16

Il Docente

Prof.ssa C. Maccioni



Il Docente Coadiutore

Prof. F. Silvestri



Gli Studenti



ANNO SCOLASTICO 2015/2016
RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE V SEZ.D

- 1) Materia: VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE**
- 2) Docente : prof. Salvatore Di Napoli**
- 3) Codocente: prof. Fabio Silvestri**
- 4) Libro di testo utilizzato: VITICOLTURA di Giuseppe Sicheri, ed. Hoepli**

NOTIZIE SULLA CLASSE : La classe è composta da 17 alunni e 5 alunne regolarmente presenti alle lezioni. Le attività didattiche, nel corso dell'anno scolastico, sono state svolte con facilità per il comportamento corretto degli alunni e per il buon livello di partecipazione, i tempi di attenzione sono stati nel complesso buoni e costanti nel tempo, migliorati nel corso del secondo quadrimestre. L'esito delle verifiche orali e scritte effettuate ha dimostrato nel complesso il raggiungimento di un sufficiente grado di preparazione, buono in alcuni casi. Alcuni elementi hanno acquisito una discreta capacità di analisi del contesto e di collegamento multidisciplinare. Alcune difficoltà sono emerse in sede di esposizione orale e scritta in relazione all'uso di una appropriata terminologia tecnica ed alla capacità di rielaborazione, il problema si è tuttavia attenuato nel corso dell'anno scolastico.

ORE DI LEZIONE previste nel P.O.F. nell'anno scolastico 2015/2016
(n° 4 ore di lezione settimanali x 33 settimane) **n. ore 132**

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE AL 12/5/2016 n. ore 97. I moduli n.7 e n.8 non risultano svolti per mancata disponibilità di tempo.

ATTIVITA' DI RECUPERO DEL DEBITO FORMATIVO A.S. PRECEDENTE:

Non risultano debiti formativi riferiti all'anno scolastico precedente. Durante la sospensione delle attività didattiche, nel corso del II quadrimestre, sono state svolte n.6 ore di tutoraggio per la stesura dei lavori di progetto individuali da presentare all'Esame di Stato.

CONTENUTI, OBIETTIVI, METODI E STRUMENTI DI LAVORO, VERIFICHE E RECUPERO SONO DESCRITTI DI SEGUITO:

MODULO 1: ACCOGLIENZA, INSERIMENTO E ARMONIZZAZIONE DEI SAPERI durata ore 2

MODULO 2: VITICOLTURA GENERALE

MODULO 3 : ECOFISIOLOGIA DELLA VITE

MODULO 4: MIGLIORAMENTO GENETICO

MODULO 5: TECNICA VITICOLA E DIFESA DELLA VITE

MODULO 6: MECCANIZZAZIONE DELLE OPERAZIONI NEL VIGNETO

Argomenti delle unità didattiche svolti in forma interdisciplinare: nessuno

Eventuali lavori prodotti in forma interdisciplinare: nessuno

Obiettivi raggiunti:

- Risultano nel complesso acquisite le principali conoscenze di Viticoltura generale e difesa della vite, con particolare riguardo agli aspetti qualitativi della produzione.
- Risultano acquisite le conoscenze fondamentali sulle principali tecniche agricole sostenibili di possibile applicazione in viticoltura.

Metodo di lavoro : Gli argomenti sono stati trattati attraverso lezioni frontali, condotte con l'ausilio di vari sussidi didattici e mezzi di lavoro. Sono state svolte attività pratiche nell'azienda dell'istituto e visite guidate presso aziende vitivinicole del territorio. E' stata visitata più volte un'azienda vivaistica viticola toscana al fine di osservare le diverse operazioni colturali svolte in momenti diversi dell'anno.

Strumenti di lavoro : Il lavoro didattico e' stato svolto con l'ausilio del testo e con materiali informatici originali prodotti dal docente.

Spazi: Le attività frontali sono state svolte in aula. Le esercitazioni pratiche sono state svolte negli impianti viticoli dell'istituto.

Tempi

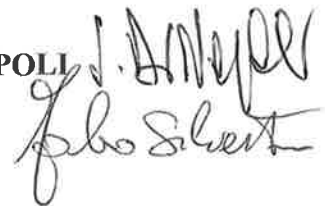
La trattazione della disciplina ha subito variazioni rispetto alla programmazione iniziale, con particolare riferimento alla mancata trattazione dei moduli n.7 e n.8. Gli altri moduli previsti sono stati svolti in modo adeguato e approfondito.

Strumenti di verifica

Durante l'anno scolastico, al fine di verificare il grado di apprendimento, sono state eseguite verifiche orali, pratiche e prove scritte in forma di tema, in accordo con la tipologia di seconda prova da svolgere in sede di Esame di Stato. La valutazione ha tenuto conto del livello delle conoscenze raggiunte, delle abilità individuali, della capacità espositiva e di rielaborazione, in accordo con le indicazioni del POF d'istituto. La determinazione del voto è stata effettuata utilizzando apposite griglie di valutazione.

PESCIA LI' 12/5/2016

PROF. SALVATORE DI NAPOLI
PROF. FABIO SILVESTRI



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "D.ANZILOTTI" - PESCIA
ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Anno scolastico 2015-2016

CLASSE V sez. D

Disciplina Viticoltura e Difesa della vite

Testo utilizzato: Viticoltura di Giuseppe Siccheri, Ed.Hoepli

Docente : Salvatore Di Napoli

MOD.1

Introduzione al corso

MOD. 2

La vite

Importanza e diffusione della Viticoltura in Italia e nel Mondo. Origine, diffusione, distribuzione geografica, caratteri delle diverse specie del genere Vitis. Anatomia della vite: la radice, il fusto e i rami, le foglie, le gemme (pronte o estive, ibernanti, latenti), il fiore e l'infiorescenza, l'acino, i vinaccioli. Cenni sui principali caratteri ampelografici di malvasie, moscati, trebbiani, vernacce, lambruschi, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, chardonnay, syrah, sangiovese, cilieggiolo, canaiolo.

MOD. 3

Eco-fisiologia della vite

Il ciclo vitale della vite. Il ciclo biologico annuale della vite: fasi fenologiche, ciclo vegetativo e ciclo riproduttivo. Influenza dei fattori pedo-climatici sulle fasi fenologiche e sui caratteri quali-quantitativi della produzione. Indici bioclimatici (Winkler, Huglin, Fregoni, cenni su indici bi e tri-fattoriali), zonazione viticola, micro e macro-zonazione. Il "Terroir".

MOD. 4

Aspetti genetici, miglioramento genetico e propagazione della vite

Generalità su: varietà e cloni, materiali di moltiplicazione vegetativa della vite (barbatelle franche, barbatelle innestate), campi di piante madri, vivai di viti per la produzione di barbatelle, talee e materiali di moltiplicazione iniziale (pre-base), di base (materiale certificato), standard. Etichettatura delle barbatelle. Selezione massale, selezione clonale. Moderni ambiti di studio per la caratterizzazione dei vitigni: proteomica, genomica, microsatelliti, metabolomica. Utilizzazione del seme: Incrocio e ibridazione. Propagazione della vite per innesto: innesto per approssimazione, a spacco (semplice, laterale, doppio spacco inglese), innesto a zufolo, alla manorchina. L'innesto-talea, la conservazione dell'innesto-talea. Caratteristiche generali dei principali portinnesti della vite derivati da V.berlandieri x V.riparia, V.berlandieri x V. rupestris,

V. riparia x V. rupestris, provenienza genetica, adattamento al suolo, criteri di scelta di un portinnesto. La conservazione del germoplasma: tutela del patrimonio viticolo autoctono di un dato territorio.

MOD. 5

Tecnica Viticola

Problematiche generali connesse all'impianto di un vigneto: criteri di scelta del sito, distanze d'impianto, orientamento dei filari, struttura di sostegno. Scelta dei materiali della struttura di sostegno. Criteri di scelta del vitigno e del clone. Le fasi dell'impianto di un vigneto.

Forme d'allevamento: criteri di scelta; rassegna delle principali forme d'allevamento e criteri di potatura per l'ottenimento di alcune di esse (Alberello, Guyot, Cordone speronato basso, Cordone libero, Casarsa, GDC, Tendone). Conformazione della struttura di sostegno delle forme di allevamento studiate. Forme d'allevamento adatte alla meccanizzazione delle operazioni colturali.

Potatura d'allevamento: principi fisiologici, tecnica di allevamento applicata alle forme studiate. Potatura di produzione: principi fisiologici della potatura secca e della potatura verde. Importanza della potatura verde: spollonatura, scacchiatura, cimatura, palizzata, sfogliatura, diradamento dei grappoli. Effettuazione delle pratiche di potatura verde in rapporto alle fasi fenologiche della vite e risposta della pianta.

Gestione del suolo: inerbimento, lavorazioni meccaniche, sovescio. Problematiche connesse alla concimazione della vite: effetti dei macro-microelementi sul comportamento vegeto-produttivo della pianta, esigenze nutrizionali. Interpretazione dei dati di analisi del suolo; epoche di fertilizzazione. La concimazione in agricoltura biologica e in agricoltura integrata.

Le principali avversità abiotiche della vite: Carenze nutrizionali. Avversità biotiche con relative tecniche di difesa a basso impatto ambientale in agricoltura biologica e integrata: Peronospora, Oidio, Botrite, Marciume acido, Marciume nero, Escoriosi, Mal dell'esca, Eutipiosi, Flavescenza dorata. Tignoletta (Lobesia botrana), Cicalina della flavescenza dorata (Scaphoideus titanus). Virosi. Ciclo biologico dei patogeni e dei fitofagi studiati, sintomatologia e danno, impostazione della difesa con mezzi agronomici, biotecnologici e chimici.

MOD. 6

Meccanizzazione delle operazioni nel vigneto

Rassegna delle principali operazioni colturali meccanizzabili: potatura secca e potatura verde; lavorazioni del terreno, difesa fitosanitaria e raccolta. Potatrici, spollonatrici, sfogliatrici, cimarici, legatrici, vendemmiatrici.

NB. I moduli n.7 e 8 non sono stati trattati poiché, a causa di un numero di ore di lezione inferiore a quello previsto nella programmazione iniziale, è stato necessario operare una riduzione degli argomenti e una revisione dei tempi di svolgimento degli stessi.

Pescia li 12/05/16

Prof. Salvatore Di Napoli

GLI STUDENTI



PARTE DISCIPLINARE 5 D

1) **MATERIA:** Scienze motorie e sportive

2) **DOCENTE:** Prof. Antonella Michelotti

3) **LIBRI DI TESTO ADOTTATI**

“ In Perfetto equilibrio “ edizioni G. D’Anna - Autori Del Nista – Tasselli – Parker

4) **NOTIZIE SULLA CLASSE**

La maggior parte della classe non ha partecipato con continuità ed impegno alle attività proposte dall’insegnante, solo alcuni studenti si sono dimostrati particolarmente interessati alle lezioni pratiche. Il profitto complessivo è comunque buono e il comportamento è stato abbastanza corretto.

5) **ORE DI LEZIONE previste nel P.O.F. nell’anno scolastico 2014-2015**

(n° ore di lezione settimanali x 33 settimane)

n° ore 66

6) **ATTIVITA’ DI RECUPERO DEL DEBITO FORMATIVO A.S. PRECEDENTE**

Nessuna

7) **COMPETENZE ACQUISITE:**

- Acquisizione di normali livelli delle capacità motorie o miglioramento dei livelli di partenza
- Valutazione, attraverso opportuni tests motori, delle proprie capacità condizionali e coordinative.
- Conoscenza delle regole principali e dei fondamentali tecnici (individuali e di squadra) dei giochi sportivi praticati durante l’anno.
- Acquisizione, sufficientemente valida, d’abilità tecniche relative ai giochi sportivi.
- Acquisizione di una corretta abitudine sportiva tesa a favorire un sano confronto agonistico.
- Acquisizione di competenze in materia di “ fisiologia applicata, traumatologia e metodiche di allenamento”.

METODI E STRUMENTI DI LAVORO:

- Lezione frontale con metodo misto (sintetico- analitico)
- Lavoro differenziato a gruppi.
- Metodo prescrittivo: spiegazione, dimostrazione ed esecuzione.
- Lezione in aula.

Strumenti e mezzi di lavoro (piuttosto carenti nell’Istituto):

- Campo all’aperto polivalente con porte da calcetto
- Piccola palestra con canestrino
- Tappetini di gomma
- Piccoli attrezzi: palloni di varie discipline sportive, cerchi, bastoni, coni, funicelle, palla 2kg e ostacoli.

VERIFICHE

Tests per capacità condizionali: Rapidità

Salto in lungo da fermo
Lancio palla 2 kg.
Addominali - Test di Cooper

Percorso a tempo per le capacità coordinative
Osservazioni sistematiche per le abilità sportive

Prove scritte: quesiti a risposta singola, **schede a risposte multiple.**

Pescia 12/05/2016

Insegnante

Antonio M. Delchi

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente **Antonella Michelotti**

Anno scolastico **2015-2016**

Contenuti svolti nei moduli 01 – 02-1 -2 - 3 – 4 classe 5[^] D

Moduli 01 e 02 (accoglienza ed inserimento ed armonizzazione dei saperi);

Ripasso regole di alcune discipline sportive, illustrazione della programmazione in funzione dell'esame di stato, prova di abilità con percorso misto.

Moduli 1[^] e 2[^] (consolidamento e potenziamento delle capacità motorie) :

Corsa continua con ritmi costanti e variati

Esercizi a prevalente impegno aerobico (partite di calcetto 3c3 – 5c5 etc.)

Esercizi di balzi avanti e laterali, corsa skip, salti in lungo da fermo

Corse brevi alla massima velocità (cambi di direzione e di senso)

Esercizi di forza (lancio palla medica 2kg.) e addominali

Esercizi di allungamento muscolare e di mobilità articolare

Capovolte avanti e indietro

Esercizi di passaggi con vari tipi di palloni

Esercitazioni in circuito, percorsi misti di abilità e destrezza

Esercizi di controllo degli arti inferiori attraverso esercitazioni di calcetto e calcio tennis

Esercizi combinati con l'uso di piccoli attrezzi (cerchi , palloni e funicelle)

Modulo 3[^] (pratica sportiva)

Calcetto: tiro in porta , passaggio dribbling e conduzione della palla . Giochi di passaggi, partite 3c3 e 5c5. Conoscenza delle regole principali e dei fondamentali tecnici individuali e di squadra.

Pallavolo: conoscenza delle regole principali (punteggio, rotazione, n. dei giocatori ecc.) e di alcuni elementi tecnici fondamentali (bagher, palleggio, schiacciata e muro)

Pallamano : regole principali e aspetti fondamentali del gioco.

Modulo 4[^] (conoscenze teoriche della disciplina)

-Elementi di traumatologia sportiva e pronto soccorso immediato a carico degli apparati muscolare (stiramenti, strappi e crampi) e scheletrico-articolare (distorsioni, lussazioni e fratture)

-Fisiologia muscolare: meccanismo della contrazione e meccanismi energetici (anaerobici e aerobico)

Effetti e benefici derivanti dalla pratica sportiva sugli apparati cardio-circolatorio, respiratorio e loco-motore

-Capacità motorie condizionali e coordinative: conoscenza e metodiche di consolidamento e sviluppo

Pescia 12/05/16

Insegnante Antonella Michelotti

Studenti Mauro

Eleonora

PARTE DISCIPLINARE

1) MATERIA:

RELIGIONE CATTOLICA

2) DOCENTE:

Prof.ssa RAIMO GABRIELLA

3) ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLASTICO 2015/2016

n. ore 30 su n. ore 33 previste dal POF.

4) OBIETTIVI RAGGIUNTI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE, CAPACITA'

Obiettivi comportamentali: consolidamento delle capacità di collaborazione; consolidamento della capacità di interrelazione; rispetto dei beni comuni.

Obiettivi cognitivi: comprendere in che senso e in che modo la fede dà risposte alle domande esistenziali dell'uomo; sapersi confrontare con sistemi di significato diversi da quello cristiano; saper cogliere i tratti distintivi di alcune figure bibliche; saper esprimere giudizi personali organici su quanto osservato.

5) CONTENUTI

1° MODULO: Spiritualità e idoli:

- Tra spiritualità e fanatismi
- La ricerca di un oltre
- Magia e uomo tecnologico

2° MODULO: Pro e contro Dio:

- Dio e le domande dell'uomo
- Diverse posizioni di fronte al problema di Dio
- Conoscenza umana e biblica di Dio

3° MODULO: Vivere secondo la Bibbia:

- Il decalogo
- L'undicesimo comandamento
- I miracoli

4° MODULO: Quale etica:

- Uomini e donne responsabili
- Cosa è l'etica
- Etica e morale
- Bioetica

5° MODULO: Il problema del male:

- Il bene e il male
- I peccati secondo il cattolicesimo
- Dio e il problema del male
- Responsabilità dell'uomo

Alunni

Valerio D'Amico
Jacopo Ficonelli

Insegnante

Gabriella Raimo

6) METODI DI INSEGNAMENTO

Lezione dialogata; discussione guidata; lezione frontale; lavoro personale.

7) MEZZI DI LAVORO

Libro di testo; Bibbia; fotocopie; videocassette; questionari.

8) SPAZI: Aula video.

9) TEMPI: 5-6 ore per scheda

10) CRITERI PER LA VALUTAZIONE

Gli alunni sono stati valutati in base al grado di interesse, di serietà, di partecipazione al dialogo educativo.

11) STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

Test: domande – risposte, questionari. Il dialogo continuativo, inoltre, ha permesso di verificare l' acquisizione e la rielaborazione dei contenuti.

Pescia, 15 Maggio 2016 il docente

RAIMO GABRIELLA




Agenzia formativa
con sistema di
qualità UNI EN ISO
9001:2008

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE

“Dionisio Anzilotti” - Pescia

V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957
E-mail: ptta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopescia.it



**SIMULAZIONE TERZA PROVA DEL 12 APRILE 2016
PER ESAMI DI STATO A.S. 2015/2016
INDIRIZZO: VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

TIPOLOGIA B

ALUNNO: _____

CLASSE: VD

MATERIE COINVOLTE:

- Enologia
- Lingua Inglese
- Matematica
- Economia, Estimo, Marketing, legislazione

TEMPO A DISPOSIZIONE: 2 ORE

Enologia:

nome:.....

1. Descrivi le tecniche e le ragioni alla base di un corretto ammostamento di uve necessarie alla produzione di un vino bianco di qualità.

2. Descrivi le tecniche utilizzate per la correzione del grado zuccherino:

3. Descrivi la natura degli antociani e l'importanza che rivestono nei vini:

LINGUA INGLESE

nome:.....

ANSWER THE FOLLOWING QUESTIONS, PLEASE.

1. Food processing: definition, methods, its pros and cons.

2. Describe the process of the olive oil production: from the harvest to the bottling, including the reason why it's so important for a healthy diet.

3. What is a vineyard? What does it need to grow properly? (terroir, soil preparation).

Matematica.

nome:.....

- 1) Dai la definizione di funzione crescente in un intervallo I e poi determina gli intervalli di crescita e decrescenza della funzione:

$$f' = \frac{x-1}{x^2}$$

- 2) Applica ,se è possibile, il teorema di Rolle a queste due funzioni nell'intervallo indicato in

$$y = x^2 + 3$$

$$y = \frac{x^2 + 3}{x^2}$$

a)

in $[-1, 1]$

b)

in $[-1, 1]$

- 3) Dopo aver definito la primitiva di una funzione $f(x)$ determina, sapendo che:

$$f(x) = x^3 + 2x + 1$$

a) una primitiva della funzione $f(x)$ sopra riportata

b) l'integrale indefinito della funzione $f(x)$ sopra riportata

c) la primitiva della funzione $f(x)$ sopra riportata passante per il punto $(1, 5)$

1) Si parli dell'aspetto economico del valore di mercato di un bene.

2) Si parli delle caratteristiche intrinseche ed estrinseche che possono influire sul valore di una azienda agraria.

3) Come si effettua la stima del valore intermedio di un frutteto coetaneo specializzato che succede infinite volte a se stesso?

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE "Dionisio Anzilotti" PESCIA (PT)
Esame di Stato a.s. 2015/2016

VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO:

CANDIDATO/A:

Classe: 5^D

INDICATORI	PMA (*)	LIVELLI DI VALORE / VALUTAZIONE	PCDL (**)	Punteggio Conseguito
Conoscenza degli argomenti	14	Gravemente insufficiente Insufficiente Sufficiente Discreta Buona Ottima	4-6 7-9 10 11-12 13 14	
Padronanza linguistica e completezza espositiva.	8	Gravemente insufficiente Insufficiente Sufficiente Discreta Buona Ottima	3 4 5 6 7 8	
Efficacia argomentativa e autonomia di pensiero.	8	Gravemente insufficiente Insufficiente Sufficiente Discreta Buona Ottima	3 4 5 6 7 8	

Punteggio totale: _____/30

(*) **PMA**: Punteggio Massimo attribuibile - (**) **PCDL**: Punteggio corrispondente ai diversi livelli

Griglia di correzione della prima prova

CANDIDATO/A: Classe 5[^]D

Parametri ed indicatori	Descrittori dei livelli		Quindicesimi		
A Padronanza della lingua Correttezza (grafica morfologica e sintattica) Proprietà/originalità lessicale	Espressione scorretta con diffusi e gravi errori; morfologia sintassi ortografia con numerosi e gravi errori; lessico spesso impreciso		4/6		
	Espressione con diffusi, ma non gravi errori; incertezze sintattiche; lessico a volte impreciso e povero		7/9		
	Espressione generalmente corretta, ma semplice nelle strutture. Lessico adeguato anche se povero		10		
	Espressione pressoché corretta. Lessico adeguato		11/13		
	Espressione fluida e corretta. Lessico appropriato e vario		14/15		
B Conoscenze relative all'argomento (Aderenza, rielaborazione, approfondimento)	Comprensione ed interpretazione (per la tipologia A)	Informazioni scarse e/o poco rispondenti alle richieste; non vi è rielaborazione	Comprensione lacunosa o inesatta; interpretazione errata o mancante	4/6	
		Informazioni limitate e superficialmente aderenti alla traccia; scarsa rielaborazione	Comprensione incompleta e interpretazione parziale	7/9	
		Informazioni essenziali e aderenti alla traccia nei suoi aspetti principali con modesta rielaborazione	Comprensione degli elementi significativi e interpretazione nel complesso adeguata	10	
		Informazioni esaurienti e adeguatamente rielaborate	Comprensione globale ed analitica del testo; adeguata interpretazione	11/13	
		Informazioni approfondite e rielaborate in modo originale	Comprensione approfondita ed interpretazione sicura	14/15	
C Costruzione di un discorso organico e coerente (articolazione, coerenza, efficacia argomentativa) Rispetto dei vincoli	Discorso organizzato in modo casuale e confuso; argomentazione incongruente (Disattesi i vincoli dati dalla traccia)		4/6		
	Discorso organizzato in modo frammentario e non sempre congruente nell'argomentazione (Non completamente rispettati i vincoli dati dalla traccia)		7/9		
	Discorso sufficientemente strutturato ma non equilibrato fra le varie parti o con qualche incongruenza (Sostanzialmente rispettati i vincoli della traccia)		10		
	Discorso articolato ed equilibrato nelle varie parti, coerente nelle argomentazioni (Pienamente rispettati i vincoli della traccia)		11/13		
	Discorso particolarmente efficace nell'articolazione logica e nel rispetto dei vincoli della traccia; originale nell'argomentazione		14/15		
Totale					
			Proposta di voto		

Il voto si ottiene dalla media dei tre punteggi.
Corrispondenza punteggio/voto in quindicesimi:

Punteggio	12-13	14-16	17-19	20-22	23-25	26-28	29-31	32-34	35-37	38-40	41-43	44-45
Voto in 15	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Griglia di correzione della prima prova
Per alunni DSA

CANDIDATO/A: Classe 5[^]D

Parametri ed indicatori	Descrittori dei livelli		Quindicesimi		
A Padronanza della lingua Correttezza (grafica morfologica e sintattica) Proprietà/originalità lessicale	Espressione generalmente corretta, ma semplice nelle strutture. Lessico adeguato anche se povero		10		
	Espressione pressoché corretta. Lessico adeguato		11/13		
	Espressione fluida e corretta. Lessico appropriato e vario		14/15		
B Conoscenze relative all'argomento (Aderenza, rielaborazione, approfondimento)	Informazioni scarse e/o poco rispondenti alle richieste; non vi è rielaborazione	Comprensione ed interpretazione (per la tipologia A)	Comprensione lacunosa o inesatta; interpretazione errata o mancante	4/6	
	Informazioni limitate e superficialmente aderenti alla traccia; scarsa rielaborazione		Comprensione incompleta e interpretazione parziale	7/9	
	Informazioni essenziali e aderenti alla traccia nei suoi aspetti principali con modesta rielaborazione		Comprensione degli elementi significativi e interpretazione nel complesso adeguata	10	
	Informazioni esaurienti e adeguatamente rielaborate		Comprensione globale ed analitica del testo; adeguata interpretazione	11/13	
	Informazioni approfondite e rielaborate in modo originale		Comprensione approfondita ed interpretazione sicura	14/15	
C Costruzione di un discorso organico e coerente (articolazione, coerenza, efficacia argomentativa) Rispetto dei vincoli	Discorso organizzato in modo casuale e confuso; argomentazione incongruente (Disattesi i vincoli dati dalla traccia)		4/6		
	Discorso organizzato in modo frammentario e non sempre congruente nell'argomentazione (Non completamente rispettati i vincoli dati dalla traccia)		7/9		
	Discorso sufficientemente strutturato ma non equilibrato fra le varie parti o con qualche incongruenza (Sostanzialmente rispettati i vincoli della traccia)		10		
	Discorso articolato ed equilibrato nelle varie parti, coerente nelle argomentazioni (Pienamente rispettati i vincoli della traccia)		11/13		
	Discorso particolarmente efficace nell'articolazione logica e nel rispetto dei vincoli della traccia; originale nell'argomentazione		14/15		
Totale					
			Proposta di voto		

Il voto si ottiene dalla media dei tre punteggi.
Corrispondenza punteggio/voto in quindicesimi:

Punteggio	12-13	14-16	17-19	20-22	23-25	26-28	29-31	32-34	35-37	38-40	41-43	44-45
Voto in 15	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15



Agenzia formativa
con sistema di
qualità UNI EN IS
9001:2008

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Dionisio Anzilotti" - Pescia

V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957
E-mail: ptta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopescia.it



GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2015/2016

CLASSE 5[^]D ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CANDIDATO/A: _____

SEZIONE A: PROBLEMA

INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI ATTRIBUIBILI	PUNTI ATTRIBUITI
Comprendere	L1	Non comprende le richieste o le recepisce in maniera inesatta o parziale, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali, o, pur avendone individuati alcuni, non li interpreta correttamente. Non stabilisce gli opportuni collegamenti tra le informazioni o li stabilisce con gravi errori.	0 – 3	
	L2	Analizza e interpreta le richieste in maniera parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o, pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni e nello stabilire i collegamenti tra di essi.	4 – 7	
	L3	Analizza in modo adeguato la situazione problematica, individuando e interpretando correttamente i concetti chiave, le informazioni e le relazioni tra queste. Stabilisce i collegamenti con sufficiente padronanza.	8 – 11	
	L4	Analizza e interpreta in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste. Stabilisce con i collegamenti con buona o ottima padronanza.	12 – 14	
Individuare	L1	Non individua strategie di lavoro o ne individua di non adeguate. Non è in grado di individuare modelli standard di svolgimento pertinenti. Non individua gli strumenti formali opportuni.	0 – 3	
	L2	Individua strategie di lavoro poco efficaci, talora sviluppandole in modo poco coerente; usa con una certa difficoltà i modelli noti. Individua con difficoltà e qualche errore gli strumenti formali opportuni.	4 – 7	
	L3	Sa individuare delle strategie risolutive, anche se non sempre le più adeguate ed efficienti. Dimostra di conoscere le procedure consuete o i possibili modelli risolutivi e li utilizza in modo adeguato. Individua gli strumenti di lavoro formali opportuni anche se con qualche incertezza.	8 – 12	
	L4	Effettua, con padronanza, chiari collegamenti logici. Individua strategie di lavoro adeguate ed efficienti. Dimostra originalità e creatività nell'impostare le varie fasi di lavoro. Utilizza nel modo migliore i modelli noti e individua con cura e precisione le procedure ottimali e non standard.	13 – 16	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2015/2016

CLASSE 5^D ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Sviluppare il processo risolutivo	L1	Non applica le strategie scelte o le applica in maniera non corretta. Non sviluppa il processo risolutivo o lo sviluppa in modo incompleto e/o errato.	0 – 3	
	L2	Applica le strategie scelte in maniera parziale e non sempre appropriata. Sviluppa il processo risolutivo in modo incompleto. La soluzione ottenuta è coerente solo in parte con il contesto del problema posto.	4 – 8	
	L3	Applica le strategie scelte in maniera corretta pur con qualche imprecisione. Sviluppa il processo risolutivo quasi completamente, in modo sufficientemente corretto. La soluzione ottenuta è generalmente coerente con il contesto del problema posto.	9 – 13	
	L4	Applica le strategie scelte in maniera corretta. Sviluppa il processo risolutivo in modo analitico, completo, chiaro e corretto. Applica procedure con abilità e con spunti di originalità. Le soluzioni sono ragionevoli e coerenti con il contesto del problema posto.	14 – 18	
Argomentare	L1	Non argomenta o argomenta in modo errato la strategia/procedura risolutiva utilizzando un linguaggio specifico non appropriato o molto impreciso.	0 – 2	
	L2	Argomenta in maniera frammentaria e/o non sempre coerente la strategia/procedura esecutiva prescelta. Utilizza un linguaggio specifico per lo più appropriato, ma non sempre rigoroso.	3 – 6	
	L3	Argomenta in modo coerente ma incompleto la procedura esecutiva. Spiega la risposta, ma non le strategie risolutive adottate (o viceversa). Utilizza un linguaggio specifico pertinente ma con qualche incertezza.	7 – 9	
	L4	Argomenta in modo coerente, preciso e accurato, approfondito ed esaustivo tanto le strategie adottate quanto la soluzione ottenuta. Mostra un'ottima padronanza nell'utilizzo del linguaggio tecnico specifico.	10 – 12	
			Totale	



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
"DIONISIO ANZILOTTI"
PESCIA - PISTOIA - TOSCANA



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Dionisio Anzilotti" - Pescia

V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957
E-mail: ptta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopescia.it



Agenzia formativ
con sistema di
qualità UNI EN IS
9001:2008



GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA A.S. 2015/2016

CLASSE 5[^]D ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CANDIDATO/A: _____

SEZIONE B: QUESITI

CRITERI	QUESITI				PUNTI TOTALI
	Q1	Q2	Q3	Q4	
COMPRESIONE DELLA RICHIESTA E CONOSCENZA DEI CONTENUTI TECNICI	(0 - 3)	(0 - 3)	(0 - 3)	(0 - 3)	
ABILITA' DI ANALISI, SCELTA DEL LINGUAGGIO APPROPRIATO	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	
CORRETTEZZA dello SVOLGIMENTO, CORRETTEZZA NELL'APPLICAZIONE DI TECNICHE E PROCEDURE	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	
ARGOMENTAZIONE: GIUSTIFICAZIONE E COMMENTO DELLE SCELTE EFFETTUATE	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	
Punteggio totale quesiti					

Calcolo del punteggio totale

PUNTEGGIO SEZIONE A (PROBLEMA) max 60 punti	PUNTEGGIO SEZIONE B (QUESITI) max 30 punti	PUNTEGGIO TOTALE (SEZIONE A + B) max 90 punti

Tabella di conversione in quindicesimi

Punti	0 - 3	4 - 6	7 - 11	12 - 16	17 - 21	22 - 26	27 - 32	33 - 38	39 - 44	45 - 51	52 - 58	59 - 65	66 - 74	75 - 82	83 - 90
Voto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Voto assegnato ____/15

La commissione:



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
DI VIA D'ARZINGOLI
PESCIA - PISTOIA - TOSCANA



ISTITUTO TECNICO AGRARIO

“Dionisio Anzilotti” - Pescia

V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957

E-mail: ptta010064@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopescia.it



Agenzia formativa
con sistema di
qualità UNI EN ISO
9001:2008



GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2015/2016 Per studenti DSA

CLASSE 5ND ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CANDIDATO/A: _____

SEZIONE A: PROBLEMA

INDICATORI	LIVELLO	DESCRIPTORI	PUNTI ATTRIBUIBILI	PUNTI ATTRIBUITI
Comprendere	L1	Non comprende le richieste o le recepisce in maniera inesatta o parziale, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali, o, pur avendone individuati alcuni, non li interpreta correttamente. Non stabilisce gli opportuni collegamenti tra le informazioni o li stabilisce con gravi errori.	0 – 5	
	L2	Analizza e interpreta le richieste in maniera parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o, pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni e nello stabilire i collegamenti tra di essi.	6 – 9	
	L3	Analizza in modo adeguato la situazione problematica, individuando e interpretando correttamente i concetti chiave, le informazioni e le relazioni tra queste. Stabilisce i collegamenti con sufficiente padronanza.	10 – 12	
	L4	Analizza e interpreta in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste. Stabilisce con i collegamenti con buona o ottima padronanza.	13 – 14	
Individuare	L1	Non individua strategie di lavoro o ne individua di non adeguate. Non è in grado di individuare modelli standard di svolgimento pertinenti. Non individua gli strumenti formali opportuni.	0 – 3	
	L2	Individua strategie di lavoro poco efficaci, talora sviluppandole in modo poco coerente; usa con una certa difficoltà i modelli noti. Individua con difficoltà e qualche errore gli strumenti formali opportuni.	4 – 7	
	L3	Sa individuare delle strategie risolutive, anche se non sempre le più adeguate ed efficienti. Dimostra di conoscere le procedure consuete o i possibili modelli risolutivi e li utilizza in modo adeguato. Individua gli strumenti di lavoro formali opportuni anche se con qualche incertezza.	8 – 12	
	L4	Effettua con padronanza, chiari collegamenti logici, individua strategie di lavoro adeguate ed efficienti. Dimostra originalità e creatività nell'impostare le varie fasi di lavoro. Utilizza nel modo migliore i modelli noti e individua con cura e precisione le procedure ottimali e non standard.	13 – 16	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2015/2016

CLASSE 5^D ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Sviluppare il processo risolutivo	L1	Non applica le strategie scelte o le applica in maniera non corretta. Non sviluppa il processo risolutivo o lo sviluppa in modo incompleto e/o errato.	0 – 3	
	L2	Applica le strategie scelte in maniera parziale e non sempre appropriata. Sviluppa il processo risolutivo in modo incompleto. La soluzione ottenuta è coerente solo in parte con il contesto del problema posto.	4 – 8	
	L3	Applica le strategie scelte in maniera corretta pur con qualche imprecisione. Sviluppa il processo risolutivo quasi completamente, in modo sufficientemente corretto. La soluzione ottenuta è generalmente coerente con il contesto del problema posto.	9 – 13	
	L4	Applica le strategie scelte in maniera corretta. Sviluppa il processo risolutivo in modo analitico, completo, chiaro e corretto. Applica procedure con abilità e con spunti di originalità. Le soluzioni sono ragionevoli e coerenti con il contesto del problema posto.	14 – 18	
Argomentare	L1	Non argomenta o argomenta in modo errato la strategia/procedura risolutiva utilizzando un linguaggio specifico non appropriato o molto impreciso.	0 – 3	
	L2	Argomenta in maniera frammentaria e/o non sempre coerente la strategia/procedura esecutiva prescelta. Utilizza un linguaggio specifico per lo più appropriato, ma non sempre rigoroso.	4 – 7	
	L3	Argomenta in modo coerente ma incompleto la procedura esecutiva. Spiega la risposta, ma non le strategie risolutive adottate (o viceversa). Utilizza un linguaggio specifico pertinente ma con qualche incertezza.	8 – 10	
	L4	Argomenta in modo coerente, preciso e accurato, approfondito ed esaustivo tanto le strategie adottate quanto la soluzione ottenuta. Mostra un'ottima padronanza nell'utilizzo del linguaggio tecnico specifico.	11 – 12	
			Totale	



Agente formativ
con sistema di
qualità UNI EN IS
9001:2008

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Dionisio Anzilotti" - Pescia

V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957
E-mail: ptta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopescia.it



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA A.S. 2015/2016
CLASSE 5^D ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

CANDIDATO/A: _____

SEZIONE B: QUESITI

CRITERI	QUESITI				PUNTI TOTALI
	Q1	Q2	Q3	Q4	
COMPRESIONE DELLA RICHIESTA E CONOSCENZA DEI CONTENUTI TECNICI	(0 - 5)	(0 - 5)	(0 - 5)	(0 - 5)	
ABILITA' DI ANALISI, SCELTA DEL LINGUAGGIO APPROPRIATO	(0 - 3)	(0 - 3)	(0 - 3)	(0 - 3)	
CORRETTEZZA dello SVOLGIMENTO, CORRETTEZZA NELL'APPLICAZIONE DI TECNICHE E PROCEDURE	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	
ARGOMENTAZIONE: GIUSTIFICAZIONE E COMMENTO DELLE SCELTE EFFETTUATE	(0 - 3)	(0 - 3)	(0 - 3)	(0 - 3)	
Punteggio totale quesiti					

Calcolo del punteggio totale

PUNTEGGIO SEZIONE A (PROBLEMA) max 60 punti	PUNTEGGIO SEZIONE B (QUESITI) max 30 punti	PUNTEGGIO TOTALE (SEZIONE A + B) max 90 punti

Tabella di conversione in quindicesimi

Punti	0-3	4-6	7-9	10-15	16-21	22-25	26-32	33-35	36-40	41-45	46-54	55-60	61-70	71-80	81-90
Voto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Voto assegnato _____ / 15

La commissione:

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "D. ANZILOTTI" PESCIA
ESAME DI STATO a.s. 2015/2016 TIPOLOGIA B tempo: 2 ore
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA TERZA PROVA SCRITTA classe 5[^]D- INDIRIZZO "VITICOLTURA E ENOLOGIA"

Alunno..... **Voto finale**.....

INDICATORI	PUNTEGGIO DA ASSEGNARE		M A T E R I E										
	PMA	LIVELLI DI VALUTAZIONE	Lingua Inglese			Matematica			Prod. Vegetali			Trasf. Prodotti	
Conoscenza dei contenuti	7	Contenuto nullo o quasi con gravi errori.	da 1 a 2										
		Conoscenza incompleta degli argomenti, vari errori rilevanti	3										
		Conoscenze poco approfondite degli argomenti e/o varie inesattezze	4										
		Contenuto sostanzialmente corretto, conoscenze limitate agli aspetti essenziali degli argomenti	5										
		Corretto sviluppo degli argomenti, adeguatamente approfonditi	6										
		Contenuto ampiamente esaustivo, corretto ed approfondito.	7										
		Non adeguato o nullo	da 1 a 2										
Esposizione ed uso del linguaggio specifico	4	Corretto ma incompleto	3										
		Corretto e completo	4										
		Non aderente alla traccia, mancanza di sintesi di rielaborazione personale o nullo	1										
Abilità tecnica sintesi rielaborazione	4	Aderente alla traccia, coerenza nella sintesi e analisi dei contenuti	2										
		Aderente alla traccia, discreta capacità di sintesi e rielaborazione personale	3										
		Aderente alla traccia, ottima la capacità di sintesi e rielaborazione organica delle conoscenze	4										
TOTALE													
TOTALE COMPLESSIVO													
PUNTEGGIO ASSEGNATO ALLA PROVA													
TOTALE COMPLESSIVO													
MEDIA													

PMA = Punteggio Massimo Attribuibile
PCDL = Punteggio Corrispondente ai Diversi Livelli
 Il Voto decimale verrà approssimato per difetto se la parte decimale risulta inferiore a 0,5 e per eccesso se la parte decimale risulta superiore o uguale a 0,5.

I Commissari Il Presidente



Agenzia formativa
con sistema di
qualità UNI EN ISO
9001:2008

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE

“Dionisio Anzilotti” - Pescia

V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957
E-mail: pta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopesca.it



**SIMULAZIONE TERZA PROVA DEL 23 MAGGIO 2016
PER ESAMI DI STATO A.S. 2015/2016
INDIRIZZO: VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

TIPOLOGIA B

CANDIDATO: _____

CLASSE: VD

MATERIE COINVOLTE:

- Enologia
- Lingua Inglese
- Matematica
- Economia, Estimo, Marketing, legislazione

TEMPO A DISPOSIZIONE: 2 ORE

Enologia:

nome:.....

1. Descrivi i diversi livelli di maturità dell'uva ottenibili in funzione della vendemmia:

2. Descrivi quali molecole concorrono all'aroma varietale dei vini:

3. Descrivi i punti salienti della produzione di spumante con il metodo champenoise:

1) Which are the main ingredients of beer and why is it popular nowadays?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

2) Explain why milk is a complete food. Refer to: the substances contained in it and the products obtained from it.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3) Describe the main characteristics of the best known Italian cheese.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

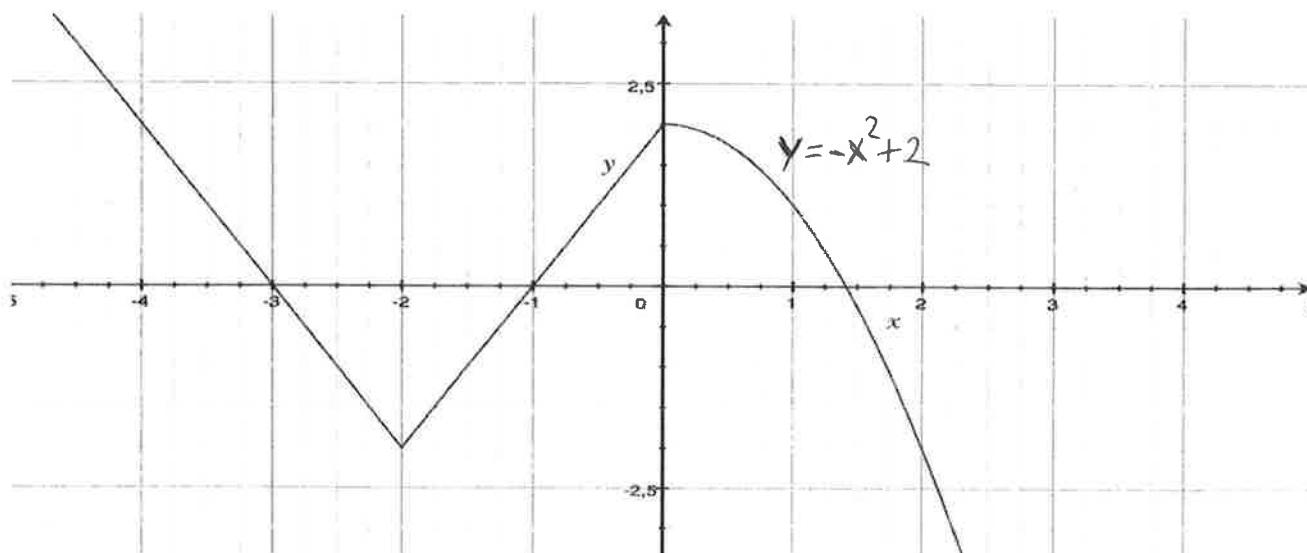
1. Rappresenta i seguenti dati su un piano cartesiano determinando

-il baricentro

- l'equazione della retta di regressione di X su Y

X	Y			
1	4			
2	7			
3	10			

2. Dopo aver espresso la differenza fra area e integrale definito, trova l'area della parte di piano tra l'asse X e la funzione delimitato dagli intervalli indicati e l'integrale definito corrispondente.



intervallo	Area	Integrale definito nell'intervallo
$[-3, -1]$		
$[-1, 0]$		
$[-3, 0]$		
$[0, 2]$		

3. Dopo aver definito la probabilità classica, risolvi il seguente problema. Da un mazzo di 52 carte, si estrae una carta. Calcola la probabilità che essa sia:

- a. Un re
- b. Una carta a fiori
- c. Una figura o una fiori
- d. Un re sapendo che esce una carta a fiori

Su 4 estrazioni la probabilità che escano (con e senza reinserimento)

- e. tutti re
- f. almeno un re
- g. un solo re
- h. un re un asso un 4 e un 7

INDICATORI	PMA	Descrittori	PCDL	PUNTEGGIO DA ASSEGNARE													
				ENOLOGIA			INGLESE			MATEMATICA			ESTIMO				
				Q1	Q2	Q3	Q1	Q2	Q3	Q1	Q2	Q3	Q1	Q2	Q3		
Conoscenza dei contenuti	7	Contenuto quasi nullo, gravi errori.	1,2														
		Conoscenza incompleta degli argomenti, vari errori rilevanti	3														
		Conoscenze poco approfondite degli argomenti, varie inesattezze	4														
		Contenuto sostanzialmente corretto, conoscenze limitate agli aspetti essenziali degli argomenti.	5														
		Corretto sviluppo degli argomenti, adeguatamente approfonditi	6														
		Contenuto ampiamente esaustivo, corretto ed approfondito.	7														
		Non adeguato	1,2														
Esposizione ed uso del linguaggio specifico	4	Corretto ma incompleto	3														
		Corretto e completo	4														
		Non aderente alla traccia, mancanza di sintesi di rielaborazione personale.	1														
Abilità tecnica sintesi rielaborazione	4	Aderente alla traccia, coerenza nella sintesi e analisi dei contenuti	2														
		Aderente alla traccia, discreta capacità di sintesi e rielaborazione personale	3														
		Aderente alla traccia, ottima la capacità di sintesi e rielaborazione organica delle conoscenze	4														
TOTALE COMPLESSIVO																	
PUNTEGGIO ASSEGNATO ALLA PROVA																	
MEDIA																	

PMA = Punteggio Max Attribuibile

PCDL = Punteggio Corrispondente ai Diversi Livelli

I Commissari

Il Presidente

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "D.ANZILOTTI"- PESCIA

ANNO SCOLASTICO 2015-2016

**SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA SCRITTA DI VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE
(Articolazione Viticoltura ed Enologia)**

DATA 19/05/2016

Traccia:

Parte A

La sensibilità alla tutela ambientale e alla salute dei consumatori, presente negli attuali orientamenti della politica agricola europea e dell'opinione pubblica, promuove oggi il forte sviluppo delle pratiche agricole eco-compatibili applicate a tutte le colture arboree e, tra queste, anche alla coltivazione della vite. Il/la candidato/a, facendo riferimento ad una realtà viticola di propria conoscenza, motivando e argomentando le scelte, illustri le tecniche agronomiche e di difesa eco-compatibili applicabili, in fase d'impianto e in fase di gestione produttiva del vigneto, con l'obiettivo di ottenere produzioni viti-vinicole di qualità.

Parte B

Il/la candidato/a risponda ad almeno due dei seguenti quesiti

- 1) Considerando valori di analisi di un suolo vitato con tessitura tendenzialmente sciolta, che denotano una carenza di potassio e fosforo, una quantità di S.O. pari a 1% ed un livello di magnesio decisamente elevato, indicare i criteri per la formulazione di un piano di fertilizzazione del vigneto che tenga conto di obiettivi di qualità ed eco-sostenibilità delle produzioni.
- 2) Indicare alcuni criteri di gestione del vigneto utili alla difesa dalle malattie del legno della vite.
- 3) Illustrare il quadro sintomatologico ed eziologico relativo al "Complesso del Mal dell'esca".
- 4) Indicare alcuni principi attivi antiperonosporici e anti-oidici, definendone anche le corrette modalità di impiego in relazione al ciclo di sviluppo dei patogeni.



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
"DIONISIO ANZILOTTI"
PESCIA - PISTOIA - TOSCANA



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE

"Dionisio Anzilotti" - Pescia

V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957

E-mail: ptta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopescia.it



Agenzia formati
con sistema di
qualità UNI EN
9001:2008



GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2015/2016

CLASSE VD ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CANDIDATO/A: _____

SEZIONE A: PROBLEMA

INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI ATTRIBUIBILI	PUNTI ATTRIBUITI
Comprendere	L1	Non comprende le richieste o le recepisce in maniera inesatta o parziale, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali, o, pur avendone individuati alcuni, non li interpreta correttamente. Non stabilisce gli opportuni collegamenti tra le informazioni o li stabilisce con gravi errori.	0 – 3	
	L2	Analizza e interpreta le richieste in maniera parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o, pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni e nello stabilire i collegamenti tra di essi.	4 – 7	
	L3	Analizza in modo adeguato la situazione problematica, individuando e interpretando correttamente i concetti chiave, le informazioni e le relazioni tra queste. Stabilisce i collegamenti con sufficiente padronanza.	8 – 11	
	L4	Analizza e interpreta in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste. Stabilisce con i collegamenti con buona o ottima padronanza.	12 – 14	
Individuare	L1	Non individua strategie di lavoro o ne individua di non adeguate. Non è in grado di individuare modelli standard di svolgimento pertinenti. Non individua gli strumenti formali opportuni.	0 – 3	
	L2	Individua strategie di lavoro poco efficaci, talora sviluppandole in modo poco coerente; usa con una certa difficoltà i modelli noti. Individua con difficoltà e qualche errore gli strumenti formali opportuni.	4 – 7	
	L3	Sa individuare delle strategie risolutive, anche se non sempre le più adeguate ed efficienti. Dimostra di conoscere le procedure consuete o i possibili modelli risolutivi e li utilizza in modo adeguato. Individua gli strumenti di lavoro formali opportuni anche se con qualche incertezza.	8 – 12	
	L4	Effettua, con padronanza, chiari collegamenti logici. Individua strategie di lavoro adeguate ed efficienti. Dimostra originalità e creatività nell'impostare le varie fasi di lavoro. Utilizza nel modo migliore i modelli noti e individua con cura e precisione le procedure ottimali e non standard.	13 – 16	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2015/2016

CLASSE VD ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Sviluppare il processo risolutivo	L1	Non applica le strategie scelte o le applica in maniera non corretta. Non sviluppa il processo risolutivo o lo sviluppa in modo incompleto e/o errato.	0 – 3	
	L2	Applica le strategie scelte in maniera parziale e non sempre appropriata. Sviluppa il processo risolutivo in modo incompleto. La soluzione ottenuta è coerente solo in parte con il contesto del problema posto.	4 – 8	
	L3	Applica le strategie scelte in maniera corretta pur con qualche imprecisione. Sviluppa il processo risolutivo quasi completamente, in modo sufficientemente corretto. La soluzione ottenuta è generalmente coerente con il contesto del problema posto.	9 – 13	
	L4	Applica le strategie scelte in maniera corretta. Sviluppa il processo risolutivo in modo analitico, completo, chiaro e corretto. Applica procedure con abilità e con spunti di originalità. Le soluzioni sono ragionevoli e coerenti con il contesto del problema posto.	14 – 18	
Argomentare	L1	Non argomenta o argomenta in modo errato la strategia/procedura risolutiva utilizzando un linguaggio specifico non appropriato o molto impreciso.	0 – 2	
	L2	Argomenta in maniera frammentaria e/o non sempre coerente la strategia/procedura esecutiva prescelta. Utilizza un linguaggio specifico per lo più appropriato, ma non sempre rigoroso.	3 – 6	
	L3	Argomenta in modo coerente ma incompleto la procedura esecutiva. Spiega la risposta, ma non le strategie risolutive adottate (o viceversa). Utilizza un linguaggio specifico pertinente ma con qualche incertezza.	7 – 9	
	L4	Argomenta in modo coerente, preciso e accurato, approfondito ed esaustivo tanto le strategie adottate quanto la soluzione ottenuta. Mostra un'ottima padronanza nell'utilizzo del linguaggio tecnico specifico.	10 – 12	
			Totale	



Agenzia formati
con sistema di
qualità UNI EN ISO
9001:2008

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE

“Dionisio Anzilotti” - Pescia

V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957
E-mail: ptta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopescia.it



GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA A.S. 2015/2016
CLASSE VD ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CANDIDATO/A: _____

SEZIONE B: QUESITI

CRITERI	QUESITI				PUNTI TOTALI
	Q1	Q2	Q3	Q4	
COMPRESIONE DELLA RICHIESTA E CONOSCENZA DEI CONTENUTI TECNICI	(0 - 3)	(0 - 3)	(0 - 3)	(0 - 3)	
ABILITA' DI ANALISI, SCELTA DEL LINGUAGGIO APPROPRIATO	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	
CORRETTEZZA dello SVOLGIMENTO, CORRETTEZZA NELL'APPLICAZIONE DI TECNICHE E PROCEDURE	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	
ARGOMENTAZIONE: GIUSTIFICAZIONE E COMMENTO DELLE SCELTE EFFETTUATE	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	
Punteggio totale quesiti					

Calcolo del punteggio totale

PUNTEGGIO SEZIONE A (PROBLEMA) max 60 punti	PUNTEGGIO SEZIONE B (QUESITI) max 30 punti	PUNTEGGIO TOTALE (SEZIONE A + B) max 90 punti

Tabella di conversione in quindicesimi

Punti	0 - 3	4 - 6	7 - 11	12 - 16	17 - 21	22 - 26	27 - 32	33 - 38	39 - 44	45 - 51	52 - 58	59 - 65	66 - 74	75 - 82	83 - 90
Voto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Voto assegnato ____/15

La commissione:

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE "Dionisio Anzilotti" - Pescia

V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957
E-mail: ptta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopescia.it

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2015/2016

CLASSE VD ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CANDIDATO/A: RICCI GIAN PIERO

SEZIONE A: PROBLEMA

INDICATORI	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTI ATTRIBUIBILI	PUNTI ATTRIBUITI
Comprendere	L1	Non comprende le richieste o le recepisce in maniera inesatta o parziale, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali, o, pur avendone individuati alcuni, non li interpreta correttamente. Non stabilisce gli opportuni collegamenti tra le informazioni o li stabilisce con gravi errori.	0 – 5	
	L2	Analizza e interpreta le richieste in maniera parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o, pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni e nello stabilire i collegamenti tra di essi.	6 – 9	
	L3	Analizza in modo adeguato la situazione problematica, individuando e interpretando correttamente i concetti chiave, le informazioni e le relazioni tra queste. Stabilisce i collegamenti con sufficiente padronanza.	10 – 12	
	L4	Analizza e interpreta in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste. Stabilisce con i collegamenti con buona o ottima padronanza.	13 – 14	
Individuare	L1	Non individua strategie di lavoro o ne individua di non adeguate. Non è in grado di individuare modelli standard di svolgimento pertinenti. Non individua gli strumenti formali opportuni.	0 – 3	
	L2	Individua strategie di lavoro poco efficaci, talora sviluppandole in modo poco coerente; usa con una certa difficoltà i modelli noti. Individua con difficoltà e qualche errore gli strumenti formali opportuni.	4 – 7	
	L3	Sa individuare delle strategie risolutive, anche se non sempre le più adeguate ed efficienti. Dimostra di conoscere le procedure consuete o i possibili modelli risolutivi e li utilizza in modo adeguato. Individua gli strumenti di lavoro formali opportuni anche se con qualche incertezza.	8 – 12	
	L4	Effettua, con padronanza, chiari collegamenti logici. Individua strategie di lavoro adeguate ed efficienti. Dimostra originalità e creatività nell'impostare le varie fasi di lavoro. Utilizza nel modo migliore i modelli noti e individua con cura e precisione le procedure ottimali e non standard.	13 – 16	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2015/2016

CLASSE VD ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Sviluppare il processo risolutivo	L1	Non applica le strategie scelte o le applica in maniera non corretta. Non sviluppa il processo risolutivo o lo sviluppa in modo incompleto e/o errato.	0 – 3	
	L2	Applica le strategie scelte in maniera parziale e non sempre appropriata. Sviluppa il processo risolutivo in modo incompleto. La soluzione ottenuta è coerente solo in parte con il contesto del problema posto.	4 – 8	
	L3	Applica le strategie scelte in maniera corretta pur con qualche imprecisione. Sviluppa il processo risolutivo quasi completamente, in modo sufficientemente corretto. La soluzione ottenuta è generalmente coerente con il contesto del problema posto.	9 – 13	
	L4	Applica le strategie scelte in maniera corretta. Sviluppa il processo risolutivo in modo analitico, completo, chiaro e corretto. Applica procedure con abilità e con spunti di originalità. Le soluzioni sono ragionevoli e coerenti con il contesto del problema posto.	14 – 18	
Argomentare	L1	Non argomenta o argomenta in modo errato la strategia/procedura risolutiva utilizzando un linguaggio specifico non appropriato o molto impreciso.	0 – 3	
	L2	Argomenta in maniera frammentaria e/o non sempre coerente la strategia/procedura esecutiva prescelta. Utilizza un linguaggio specifico per lo più appropriato, ma non sempre rigoroso.	4 – 7	
	L3	Argomenta in modo coerente ma incompleto la procedura esecutiva. Spiega la risposta, ma non le strategie risolutive adottate (o viceversa). Utilizza un linguaggio specifico pertinente ma con qualche incertezza.	8 – 10	
	L4	Argomenta in modo coerente, preciso e accurato, approfondito ed esaustivo tanto le strategie adottate quanto la soluzione ottenuta. Mostra un'ottima padronanza nell'utilizzo del linguaggio tecnico specifico.	11 – 12	
			Totale	



Agenzia formati
con sistema di
qualità UNI EN
9001:2008

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE "Dionisio Anzilotti" - Pescia

V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957
E-mail: ptta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopescia.it



GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2015/2016 CLASSE VD ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CANDIDATO/A: RICCI GIAN PIERO

SEZIONE B: QUESITI

CRITERI	QUESITI				PUNTI TOTALI
	Q1	Q2	Q3	Q4	
COMPRESIONE DELLA RICHIESTA E CONOSCENZA DEI CONTENUTI TECNICI	(0 - 5)	(0 - 5)	(0 - 5)	(0 - 5)	
ABILITA' DI ANALISI, SCELTA DEL LINGUAGGIO APPROPRIATO	(0 - 3)	(0 - 3)	(0 - 3)	(0 - 3)	
CORRETTEZZA dello SVOLGIMENTO, CORRETTEZZA NELL'APPLICAZIONE DI TECNICHE E PROCEDURE	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	(0 - 4)	
ARGOMENTAZIONE: GIUSTIFICAZIONE E COMMENTO DELLE SCELTE EFFETTUATE	(0 - 3)	(0 - 3)	(0 - 3)	(0 - 3)	
Punteggio totale quesiti					

Calcolo del punteggio totale

PUNTEGGIO SEZIONE A (PROBLEMA) max 60 punti	PUNTEGGIO SEZIONE B (QUESITI) max 30 punti	PUNTEGGIO TOTALE (SEZIONE A + B) max 90 punti

Tabella di conversione in quindicesimi

<i>Punti</i>	0 - 3	4 - 6	7 - 11	12 - 16	17 - 21	22 - 26	27 - 32	33 - 38	39 - 44	45 - 51	52 - 58	59 - 65	66 - 74	75 - 82	83 - 90
<i>Voto</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Voto assegnato ____/15

La commissione:

Istituto Tecnico Agrario Statale "Dionisio Anzilotti"

Esame di Stato a.s. 2015/2016

Griglia di correzione della prima prova

CANDIDATO/A: Classe 5[^]

Parametri ed indicatori	Descrittori dei livelli		Quindicesimi		
A Padronanza della lingua Correttezza (grafica morfologica e sintattica) Proprietà/originalità lessicale	Espressione scorretta con diffusi e gravi errori; morfologia sintassi ortografia con numerosi e gravi errori; lessico spesso impreciso		4/6		
	Espressione con diffusi, ma non gravi errori; incertezze sintattiche; lessico a volte impreciso e povero		7/9		
	Espressione generalmente corretta, ma semplice nelle strutture. Lessico adeguato anche se povero		10		
	Espressione pressoché corretta. Lessico adeguato		11/13		
	Espressione fluida e corretta. Lessico appropriato e vario		14/15		
B Conoscenze relative all'argomento (Aderenza, rielaborazione, approfondimento)	Comprensione ed interpretazione (per la tipologia A)	Informazioni scarse e/o poco rispondenti alle richieste; non vi è rielaborazione	Comprensione lacunosa o inesatta; interpretazione errata o mancante	4/6	
		Informazioni limitate e superficialmente aderenti alla traccia; scarsa rielaborazione	Comprensione incompleta e interpretazione parziale	7/9	
		Informazioni essenziali e aderenti alla traccia nei suoi aspetti principali con modesta rielaborazione	Comprensione degli elementi significativi e interpretazione nel complesso adeguata	10	
		Informazioni esaurienti e adeguatamente rielaborate	Comprensione globale ed analitica del testo; adeguata interpretazione	11/13	
		Informazioni approfondite e rielaborate in modo originale	Comprensione approfondita ed interpretazione sicura	14/15	
C Costruzione di un discorso organico e coerente (articolazione, coerenza, efficacia argomentativa) Rispetto dei vincoli	Discorso organizzato in modo casuale e confuso; argomentazione incongruente (Disattesi i vincoli dati dalla traccia)		4/6		
	Discorso organizzato in modo frammentario e non sempre congruente nell'argomentazione (Non completamente rispettati i vincoli dati dalla traccia)		7/9		
	Discorso sufficientemente strutturato ma non equilibrato fra le varie parti o con qualche incongruenza (Sostanzialmente rispettati i vincoli della traccia)		10		
	Discorso articolato ed equilibrato nelle varie parti, coerente nelle argomentazioni (Pienamente rispettati i vincoli della traccia)		11/13		
	Discorso particolarmente efficace nell'articolazione logica e nel rispetto dei vincoli della traccia; originale nell'argomentazione		14/15		
Totale					

Proposta di voto

Il voto si ottiene dalla media dei tre punteggi. Qualora il risultato sia decimale si intenda arrotondato al punto superiore. Corrispondenza punteggio/voto in quindicesimi:

Punteggio	12-13	14-16	17-19	20-22	23-25	26-28	29-31	32-34	35-37	38-40	41-43	44-45
Voto in 15	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

La Commissione

Il Presidente

SIMULAZIONE PRIMA PROVA D'ESAME

Svolgi la prova, scegliendo una delle quattro tipologie qui proposte

TIPOLOGIA A - Analisi del testo

E. MONTALE, Casa sul mare

*Il viaggio finisce qui:
nelle cure meschine che dividono
l'anima che non sa più dare un grido.
Ora i minuti sono uguali e fissi
Come i giri di ruota della pompa.
Un giro: un salir d'acqua che rimbomba.
Un altro, altr'acqua, a tratti un cigolio.*

*Il viaggio finisce a questa spiaggia
Che tentano gli assidui e lenti flussi.
Nulla disvela se non pigri fumi
La marina che tramano di conche
I soffi leni: ed è raro che appaia
Nella bonaccia muta
Tra l'isole dell'aria migrabonde
La Corsica dorsuta o la Capraia.*

*Tu chiedi se così tutto svanisce
In questa poca nebbia di memorie;
se nell'ora che torpe o nel sospiro
del frangente si compie ogni destino.
Vorrei dirti che no, che ti s'appressa
l'ora che passerai di là dal tempo;
forse solo chi vuole s'infinita,
e questo tu potrai, chissà, non io.
Penso che per i più non sia salvezza,*

*ma taluno sovverta ogni disegno,
passi il varco, qual volle si ritrovi.
Vorrei prima di cedere segnarti
codesta via di fuga
labile come nei sommossi campi
del mare spuma o ruga.
Ti dono anche l'avara mia speranza.
A' nuovi giorni, stanco, non so crescerla:
l'offro in pegno al tuo fato, che ti scampi.*

*Il cammino finisce a queste prode
che rode la marea col moto alterno.
Il tuo cuore vicino che non m'ode
salpa già forse per l'eterno.*

Eugenio Montale (Genova, 1896 . Milano, 1981) è il maggiore esponente della poesia italiana del pieno Novecento. Le sue varie raccolte sono apparse tra il 1925 (*Ossi di seppia*) e il '77. Nel 1975 ha ricevuto il premio Nobel per la letteratura. Nella sua poesia è molto presente il paesaggio della costa ligure. Già nelle prime liriche Montale esprime il suo forte pessimismo e al contempo la sua tensione all'assoluto, l'ansia di una salvezza, che di solito è affidata all'opera di una donna, con la quale il poeta dialoga intensamente. l'impianto delle sue liriche è spesso narrativo ed evoca luoghi, persone, eventi e oggetti della vita quotidiana, perfino congegni meccanici, che si caricano di significati metaforici e simbolici.

1. Comprensione del testo

Dopo una o più letture dell'intero testo, esponi (in non più di quindici righe) il contenuto informativo della lirica: con quale scena questa si apre, quali scene o situazioni si susseguono strofa per strofa, quale tema è svolto nel dialogo tra il poeta e la persona (una donna) che gli sta accanto.

2. Analisi del testo

2.1. Molte parole indicano il viaggio (o il movimento) e il tempo (o l'immobilità, la fine): sono come due fili che s'intrecciano per esprimere il tema di fondo della lirica.

Cerca (e sottolinea in modo diverso) le parole dell'uno e quelle dell'altro filo e commenta il contrasto che ne deriva.

2.2. Qual è l'elemento dominante del paesaggio? Raccogli e commenta brevemente i vocaboli che si riferiscono a questo elemento. C'è anche un secondo elemento che lo accompagna? Questo secondo elemento ha anche un significato metaforico?

2.3. Che effetto produce, in questo scenario così ampio, l'immagine della pompa idraulica con il suo monotono ritmo? E il riferimento così preciso dato dal titolo?

2.4. Nella terza e nella quarta strofa si svolge un fitto dialogo con l'altra persona: sottolinea tutti gli elementi linguistici (pronomi, aggettivi possessivi, forme verbali) che indicano il *tu* e l'*io* e interpreta il significato di questo confronto tra due destini.

2.5. Spiegazioni puntuali del testo. Che cosa sono le *conche* del v. 11 e le *isole dell'aria migrabonde* del v. 14. Che cosa significano le espressioni: *l'ora che torpe* del v. 18; *prima di cedere* del v. 27; *solo chi vuole s'infinita* del v. 22; *l'avara mia speranza. A' nuovi giorni, stanco, non so crescerla* dei vv. 31-32.

2.6. I versi sono quasi tutti di una stessa misura: quale? Ce ne sono di sdruccioli? Riconosci degli enjambement? Segnala le vere e proprie rime e le assonanze o consonanze.

3. Interpretazione complessiva e approfondimenti

Esponi il significato complessivo della lirica montaliana, rifacendoti ad altri testi dell'Autore, se ti sono noti, alle caratteristiche della situazione generale, sociale e politica, dell'Italia dell'epoca, alle tendenze che si manifestavano allora nella letteratura italiana e, se possibile, in quella europea.

TIPOLOGIA B - Redazione di un saggio breve o di un articolo di giornale (puoi scegliere uno degli argomenti relativi ai quattro ambiti proposti)

CONSEGNE

Sviluppa l'argomento scelto o in forma di "saggio breve" o di "articolo di giornale", utilizzando i documenti e i dati che lo corredano. Se scegli la forma del "saggio breve", interpreta e confronta i documenti e i dati forniti e su questa base svolgi, argomentandola, la tua trattazione, anche con opportuni riferimenti alle tue conoscenze ed esperienze di studio. Da' al saggio un titolo coerente con la tua trattazione e ipotizzane una destinazione editoriale (rivista specialistica, fascicolo scolastico di ricerca e documentazione, rassegna di argomento culturale, altro). Se lo ritieni, organizza la trattazione suddividendola in paragrafi cui potrai dare eventualmente uno specifico titolo.

Se scegli la forma dell' "articolo di giornale", individua nei documenti e nei dati forniti uno o più elementi che ti sembrano rilevanti e costruisci su di essi il tuo 'pezzo'. Da' all'articolo un titolo appropriato ed indica il tipo di giornale sul quale ne ipotizzi la pubblicazione (quotidiano, rivista divulgativa, giornale scolastico, altro). Per attualizzare l'argomento, puoi riferirti a circostanze immaginarie o reali (mostre, anniversari, convegni o eventi di rilievo). Per entrambe le forme di scrittura non superare le quattro o cinque colonne di metà di foglio protocollo.

1. Ambito artistico letterario

Argomento: L'amicizia, tema di riflessione e motivo di ispirazione poetica nella letteratura e nell'arte

DOCUMENTI

Tutti sanno che la vita non è vita senza amicizia, se, almeno in parte, si vuole vivere da uomini liberi. [...] Allora è vero quanto ripeteva, se non erro, Architta di Taranto [...] Se un uomo salisse in cielo e contemplasse la natura dell'universo e la bellezza degli astri, la meraviglia di tale visione non gli darebbe la gioia più intensa, come dovrebbe, ma quasi un dispiacere, perché non avrebbe nessuno a cui comunicarla.. Così la natura non ama affatto l'isolamento e cerca sempre di appoggiarsi, per così dire, a un sostegno, che è tanto più dolce quanto più è caro l'amico.

CICERONE, *De amicitia*

Guido, i' vorrei che tu e Lapo ed io
fossimo presi per incantamento
e messi in un vassel, ch'ad ogni vento
per mare andasse al voler nostro e mio;
sì che fortuna od altro tempo rio
non ci potesse dare impedimento,
anzi, vivendo sempre in un talento,
di stare insieme crescesse 'l disio.
E monna Vanna e monna Lagia poi
con quella ch'è sul numer de le trenta
con noi ponesse il buono incantatore:
e quivi ragionar sempre d'amore,

e ciascuna di lor fosse contenta,
sì come i'credo che saremmo noi.

DANTE ALIGHIERI, *Le Rime*

-Renzo! disse quello, esclamando insieme e interrogando. - Proprio, disse Renzo; e si corsero incontro. - Sei proprio tu!, disse l'amico, quando furon vicini: - Oh che gusto ho di vederti! Chi l'avrebbe pensato?. [...] E, dopo un'assenza di forse due anni, si trovarono a un tratto molto più amici di quello che avesser mai saputo d'essere nel tempo che si vedevano quasi ogni giorno; perché all'uno e all'altro [...] eran toccate di quelle cose che fanno conoscere che balsamo sia all'animo la benevolenza; tanto quella che si sente, quanto quella che si trova negli altri. [...] Raccontò anche lui all'amico le sue vicende, e n'ebbe in contraccambio cento storie, del passaggio dell'esercito, della peste, d'untori, di prodigi. -Son cose brutte - , disse l'amico, accompagnando Renzo in una camera che il contagio aveva resa disabitata; - cose che non si sarebbe mai creduto di vedere; cose da levarvi l'allegria per tutta la vita; ma però, a parlarne tra amici, è un sollievo.

A. MANZONI, *I Promessi Sposi*, cap. XXXIII, 1827

Per un raffinamento di malignità sembrava aver preso a proteggere un povero ragazzetto, venuto a lavorare da poco tempo nella cava, il quale per una caduta da un ponte s'era lussato il femore, e non poteva far più il manovale. [...] Intanto Ranocchio non guariva, e seguitava a sputar sangue, e ad aver la febbre tutti i giorni. Allora Malpelo prese dei soldi della paga della settimana, per comperargli del vino e della minestra calda, e gli diede i suoi calzoni quasi nuovi, che lo coprivano meglio. Ma Ranocchio tossiva sempre, e alcune volte sembrava soffocasse; la sera poi non c'era modo di vincere il ribrezzo della febbre, né con sacchi, né coprendolo di paglia, né mettendolo dinanzi alla fiammata. Malpelo se ne stava zitto ed immobile, chino su di lui, colle mani sui ginocchi, fissandolo con quei suoi occhiacci spalancati, quasi volesse fargli il ritratto..

G. VERGA, *Rosso Malpelo*, in *Vita dei campi*, 1880

Cerco degli amici. Che cosa vuol dire “addomesticare”? È una cosa da molto dimenticata. Vuol dire “creare dei legami”... .Creare dei legami? Certo, disse la volpe. Tu, fino ad ora, per me, non sei che un ragazzino uguale a centomila ragazzini. E non ho bisogno di te. Io non sono per te che una volpe uguale a centomila volpi. Ma se tu mi addomestichi, la mia vita sarà come illuminata. Conoscerò un rumore di passi che sarà diverso da tutti gli altri. Gli altri passi mi fanno nascondere sotto terra. Il tuo, mi farà uscire dalla tana, come una musica. E poi, guarda! Vedi, laggiù in fondo, dei campi di grano? Io non mangio il pane e il grano, per me è inutile. I campi di grano non mi ricordano nulla. E questo è triste! Ma tu hai dei capelli color dell'oro. Allora

sarà meraviglioso quando mi avrai addomesticato. Il grano, che è dorato, mi farà pensare a te. E amerò il rumore del vento nel grano..

A. de SAINT EXUPERY, Il piccolo principe, 1943

A me piace parlare con Nuto; adesso siamo uomini e ci conosciamo; ma prima, ai tempi della Mora, del lavoro in cascina, lui che ha tre anni più di me sapeva già fischiare e suonare la chitarra, era cercato e ascoltato, ragionava coi grandi, con noi ragazzi, strizzava l'occhio alle donne. Già allora gli andavo dietro e alle volte scappavo dai beni per correre con lui nella riva o dentro il Belbo, a caccia di nidi. Lui mi diceva come fare per essere rispettato alla Mora; poi la sera veniva in cortile a vegliare con noi della cascina..

C. PAVESE, La luna e i falò, 1950

Non ricordo esattamente quando decisi che Konradin avrebbe dovuto diventare mio amico, ma non ebbi dubbi sul fatto che, prima o poi, lo sarebbe diventato. Fino al giorno del suo arrivo io non avevo avuto amici. Nella mia classe non c'era nessuno che potesse rispondere all'idea romantica che avevo dell'amicizia, nessuno che ammirassi davvero o che fosse in grado di comprendere il mio bisogno di fiducia, di lealtà e di abnegazione, nessuno per cui avrei dato volentieri la vita. [...] Ho esitato un po' prima di scrivere che avrei dato volentieri la vita per un amico, ma anche ora, a trent'anni di distanza, sono convinto che non si trattasse di un'esagerazione e che non solo sarei stato pronto a morire per un amico, ma l'avrei fatto quasi con gioia..

F.UHLMAN, L'amico ritrovato, 1971

Mio vecchio amico di giorni e pensieri da quanto tempo che ci conosciamo, venticinque anni son tanti e diciamo un po' retorici che sembra ieri.

Invece io so che è diverso e tu sai quello che il tempo ci ha preso e ci ha dato: io appena giovane sono invecchiato tu forse giovane non sei stato mai.

Ma d'illusioni non ne abbiamo avute o forse sì, ma nemmeno ricordo, tutte parole che si son perdute con la realtà incontrata ogni giorno.

.....

Quei giorni spesi a parlare di niente sdraiati al sole inseguendo la vita, come l'avessimo sempre capita, come qualcosa capito per sempre.

F. GUCCINI, Canzone per Piero, da Stanze di vita quotidiana, 1974

È notevole l'effetto di immediatezza con cui l'artista coinvolge lo spettatore nel suo personale dialogo con l'amico che Raffaello sembra assicurare con la sua serafica espressione del volto e con la mano appoggiata sulla sua spalla.

RAFFAELLO, I capolavori, a cura di N. Baldini, Rizzoli 2003



RAFFAELLO, Autoritratto con un amico, 1518-1519, Museo del Louvre, Parigi

2. Ambito socio-economico

Argomento: La riscoperta della necessità di « pensare »

DOCUMENTI

«A che serve la filosofia? A niente, e a nessuno. Non serve, anzitutto perché non ha uno scopo cui essere asservita. E non serve a nessuno, dal momento che se ha una storia e una tradizione è perché non conosce autorità. . Ovunque e in nessun luogo la filosofia si dispiega come libero esercizio del pensiero, che si sottrae a qualunque rigida norma o definizione. Se incontra un qualche confine è solo per oltrepassarlo, come hanno compreso molti tra quelli che invadono in questi giorni Modena in occasione del «Festival Filosofia». Parecchi sono rimasti sorpresi dal successo di una simile iniziativa, in un tempo, il nostro, che sembrerebbe sempre più quello dell'indifferenza... Eppure, anche là dove pare sia nata, cioè nell'antica Grecia, la ricerca filosofica aveva i propri «festival», come ci hanno mostrato magnificamente i dialoghi platonici. Non era (come non è neanche oggi) una pura e semplice celebrazione: il Socrate raccontato da Platone sapeva fin troppo bene come chi infrange gli stereotipi del sacro e del profano, del giusto e dell'ingiusto (noi diremmo di quello che è o non è politicamente corretto), rischi persino la vita, poiché è con questa che alla fine il filosofo è costretto a fare i conti. Mi ha colpito a Modena soprattutto la diffusa consapevolezza del carattere pubblico della filosofia, della sua necessità di tradursi in un dialogo in cui qualunque «io» ha bisogno di un «tu» per essere tale, in un dialogo che può portare anche (e forse deve) allo scontro tra diverse ragioni - una sorta di lotta che si legittima nella capacità di ciascuno di argomentare le proprie tesi, senza alcuna pretesa di disporre di una qualche soluzione definitiva e che

si concreta in un prender partito che impone decisioni, anche radicali, senza per questo misconoscere il diritto di quelle altrui.»

G. GIORELLO, *Filosofia in piazza. Cercando il dialogo fuori dalle accademie*, IL CORRIERE DELLA SERA, 21/9/2003

«Tra le tendenze culturali positive del 2003 dobbiamo registrare quella che chiameremo la «filosofomania». Non saremo ai milioni di persone che costituiscono l'audience dei giochi a quiz o dei varietà televisivi; ma - udite udite - stiamo assistendo a una ripresa d'interesse generalizzata per la disciplina descritta dai detrattori come quella «con la quale e senza la quale si rimane tale e quale»... È solo una moda passeggera o c'è di più?. «Direi che dopo la caduta delle ideologie classiche, la filosofia da una parte si è affrancata dal vassallaggio nei confronti della politica, dall'altra ha trovato nuovi canali di espressione nei mezzi di comunicazione di massa (televisione, giornali). Questo processo si è poi incontrato con una spinta proveniente dal basso. Dopo la crisi delle grandi chiese ideologiche, vere e proprie agenzie donatrici di senso (in primis il Partito), e dopo un breve ma stancante periodo di fast food intellettuale procacciato dalle televisioni, cioè di consumo rapido e commerciale di idee e stili di vita, emerge con chiarezza che, come esseri umani, non possiamo fare a meno di un bisogno personale di orientamento. La filosofia deve restare una disciplina rigorosa, non una collazione di idee o citazioni edificanti. Ferma restando questa esigenza, è molto positivo che la filosofia torni nell'agorà e si espliciti nel dialogo e attraverso l'oratoria e la persuasione. È un ritorno a Socrate. La filosofia è spirito critico. In questo senso essa può dare molto alla società. Non però nel senso che i filosofi abbiano una voce privilegiata nel dibattito pubblico, ma in quello che la funzione filosofica, che può essere svolta da chiunque, è un lievito straordinario per la vita in comune. In questo senso la filosofia è profondamente democratica».

Intervista a Remo Bodei, in Corrado OCONE, *Prendiamola con filosofia*, IL MATTINO, 30/12/2003

«Nulla e nessuno è mai completamente al riparo dal luogo comune, dal fanatismo, dalla stupidità. Anche la filosofia è in grado di provocare, e ha certamente provocato, disastri, non diversamente dalla scienza. ciò accade soprattutto quando si combini con saperi più o meno occulti ed esoterici, tradizionalisti o apocalittici. Ma, in generale, possiamo affermare che, proprio come la scienza, la filosofia nel suo insieme non è certo priva di ambiguità. Eppure, ne abbiamo sempre più bisogno... la voglia di filosofia cresce, e forse paradossalmente cresce proprio in Italia, il paese più «ricco» di cattedre e istituzioni.. La filosofia può scendere dal piedestallo specialistico e avvicinarsi ai problemi delle persone. Il suo campo d'azione si dilata alle «zone calde» della nostra cultura: le neuroscienze, le scienze sociali, l'etica economica, per non parlare della bioetica.»

Mario BAUDINO, Ricca e vestita vai, filosofia, LA STAMPA, 29/4/2003

«La filosofia richiede una meditazione solitaria, ma ha anche l'esigenza di comunicare, discutere e mettere alla prova le idee in uno spazio pubblico. In termini provocatori, si occupa di luoghi comuni. Simili alle piazze o ai punti di incontro in cui gli uomini scambiano i loro prodotti ed elaborano i loro vissuti, essi non sono da confondere con le banalità. Si tratta piuttosto di zone di estrema condensazione e sedimentazione di esperienze e di interrogativi, virtualmente condivisi da tutti perché toccano esperienze inaggirabili, sebbene poco esprimibili in discorsi che non risultino superficiali (la vita, la morte, la verità, la bellezza, la condotta morale, l'amore). La maggior parte di noi, in questi casi, è come quei cani ai quali, si dice, manca solo la parola. La grande filosofia al pari della grande arte dà loro voce in forma perspicua, articolata e premiante. Ognuno di noi, nascendo, trova un mondo già fatto, ma in costante trasformazione, a causa del succedersi nel tempo delle generazioni e del mescolarsi nello spazio geografico di popoli e civiltà. Ognuno comincia una nuova storia, al cui centro inevitabilmente si pone. Nel corso della vita cerca così di dare senso agli avvenimenti in cui è impiegato, alle idee che gli attraversano la mente, alle passioni che lo impregnano e ai progetti che lo guidano. Di quali basi e criteri affidabili può disporre? ... Per comprendere la funzione e la rilevanza della filosofia contro quanti ritengono che non giunga alle certezze della scienza, alle consolazioni della fede o al fascino delle arti, compiamo un esperimento mentale, proviamo ad immaginare come sarebbe il nostro mondo senza di essa».

Remo BODEI, Perché c'è fame di filosofia, IL MESSAGGERO, 19/9/2003

«Il filosofo si riconosce dal fatto che egli ha, inseparabilmente, il gusto dell'evidenza e il senso dell'ambiguità. Ciò che del filosofo è caratteristico è il movimento incessante che dal sapere riconduce all'ignoranza e dall'ignoranza al sapere. La debolezza del filosofo è la sua virtù. Il mistero è in tutti come è in lui. Che cosa dice il filosofo dei rapporti dell'anima col corpo se non ciò che ne fanno tutti gli uomini? Che cosa insegna sulla morte, se non che è nascosta nella vita, come il corpo nell'anima? Il filosofo è l'uomo che si risveglia e che parla, e l'uomo ha in sé, silenziosamente, i paradossi della filosofia, perché, per essere davvero uomo, bisogna essere un po' di più e un po' di meno che uomo».

M. MERLEAU-PONTY, Elogio della filosofia, 1953

3. Ambito storico-politico

Argomento: Una Costituzione democratica per una Federazione Europea

DOCUMENTI

1.- Scheda: I 15 Capi di Stato e di Governo, riuniti a Laeken nel dicembre 2001, hanno istituito una Convenzione (quasi una Costituente) di 105 membri titolari (di cui 12 italiani), un centinaio di supplenti e 13 osservatori per redigere una bozza di Carta

costituzionale europea. Iniziata il 28 febbraio 2002, la Carta è stata sottoposta alla discussione della Conferenza intergovernativa (Cig) nell'ottobre 2003, senza ottenerne l'approvazione per divergenze di vedute sul sistema di voto, sul ruolo del presidente del Consiglio europeo e del ministro degli esteri, sulla difesa, sulla composizione della Commissione (consiglio dei ministri dell'UE), sul governo dell'economia. Le oltre 60 domande poste alla Convenzione si possono riassumere in quattro macro-questioni: 1. Ripartizione delle competenze tra UE e gli Stati membri; 2. Semplificazione dei Trattati; 3. Statuto della Carta dei Diritti fondamentali; 4. Ruolo dei Parlamenti nazionali all'interno della Federazione Europea.

Opinioni critiche a confronto:

Il contesto politico in cui si sono svolti i lavori della Convenzione: freddezza della maggioranza dei governi degli Stati membri verso il progetto europeista; gelosia dei paesi candidati per la riacquistata sovranità; diffidenze derivanti dalle confliggenti posizioni sull'Iraq - non ha certamente favorito l'elaborazione di soluzioni inequivocabilmente favorevoli al progresso e all'approfondimento dell'integrazione. Non deve dunque stupire, alla luce della temperie del momento, che la limitazione delle competenze dell'Unione sia una delle preoccupazioni principali cui il progetto di Costituzione risulta informato.

V. RANDAZZO, Quali indicazioni dal progetto di Costituzione?, in *Il Pensiero Mazziniano*, n. 4, 2003

Si profila, allora, una Costituzione «vera»? Con le sue istituzioni intrecciate con quelle degli Stati Nazionali; con un sistema di diritti e di loro garanzie, a fruizione comune (e duale) dei cittadini europei; con un sistema di legittimazioni interdipendenti dall'ultimo comune delle Gallie alla Roma-Bruxelles del Senato-Parlamento europeo; con una Corte di giustizia che esercita giurisdizione da «Stato costituzionale»? Si può dire che sia Costituzione vera nel senso che l'Unione Europea, superando i sogni dei federalisti, non partecipa del fenomeno «unione di Stati» ma di quello, ben più invasivo, di unione di Costituzioni che si comunicano reciprocamente legittimità, attraverso il diritto e attraverso canali differenziati ma interdipendenti con i popoli-popolo europeo. C'è, anzi, qualcosa di più: la possibile configurazione delle istituzioni dell'Unione come istituzioni di garanzia reciproca fra le costituzioni europee (quelle di ciascuno Stato membro e quella dell'Unione). Non vi può essere, infatti, solitudine per la Costituzione europea in gestazione. Essa nascerà già inserita in un blocco di costituzionalità che comprende le Costituzioni nazionali degli Stati membri.

A. MANZELLA, Dalla Convenzione alla Costituzione, in *Il Mulino*, n. 409, 5/2003

Il merito della Convenzione fu di navigare abilmente controcorrente. Il progetto attribuisce all'Europa una personalità giuridica, rafforza il concetto di cittadinanza europea, estende i poteri del Parlamento, prolunga il mandato del presidente di turno, crea un ministro degli Esteri, restringe il diritto di veto dei Paesi membri, introduce il criterio democratico della doppia maggioranza (Stati e popolazione), suggerisce l'itinerario per ulteriori progressi. Ma il salto di qualità federale non c'è stato. Per alcune questioni fondamentali (esteri, difesa, fisco) vale ancora il principio dell'unanimità, sinonimo d'impotenza.[...] Vi è spazio per qualche decisivo miglioramento? La risposta, purtroppo, è no.

S. ROMANO, l'Italia tra ambizioni e realismo, in CORRIERE DELLA SERA, 3/10/2003.

Preambolo della Costituzione EU: La nostra Costituzione si chiama democrazia perché il potere non è nelle mani dei pochi, ma dei più. Eliminando il riferimento al primato della ragione e alla tradizione illuministica, parimenti non si è voluto inserire un esplicito riferimento alle radici cristiane dell'Europa, come avrebbe voluto il Papa Giovanni Paolo II [l'Europa o è cristiana o non è Europa], in considerazione delle diverse culture religiose europee. A questo proposito è stato scritto che tale richiesta non si presenta infatti come un voler privilegiare la religione cristiana a discapito di altre religioni oggi presenti nel territorio europeo, ma [come un voler far] lievitare quell'umanesimo europeo formatosi tramite l'inculturazione cristiana dell'Europa, che fu fenomeno di massa dei popoli insediati su tale territorio.[...] L'inserimento nella Nuova Costituzione Europea del riferimento alle radici cristiane significherebbe, ancora una volta, tener conto della gente, di tutta la gente e non soltanto di una nuova classe di élites intellettuali.

V. GROSSI, Il riferimento alle radici cristiane, in l'OSSERVATORE ROMANO, 2/10/2003.

Nella bozza costituzionale, da un lato è cruciale il principio di un'economia di mercato aperta e in libera concorrenza, in un'ottica che è sempre stata essenzialmente presente nell'Unione fin dal suo esordio nel Trattato di Roma del 1957, istitutivo della CEE, dall'altro lato è centrale il valore della solidarietà, solo recentemente assunto nell'Unione allo stesso, massimo, grado di importanza della libertà, l'uguaglianza, la tolleranza o la giustizia, cui è perfino dedicato l'intero Titolo IV della Carta dei Diritti Fondamentali.[...] La bozza costituzionale definisce i limiti e i modi dell'azione pubblica nel sistema economico, ispirandosi al principio, introdotto con il Trattato di Maastricht, di sussidiarietà, oltre che di proporzionalità.[...]: in presenza di fallimenti del mercato, laddove quelli della Pubblica Amministrazione non siano ancora maggiori, questa deve intervenire per correggerli [...] o per contrastarli.[...] È palesemente debole la coerenza interna della bozza costituzionale, laddove pone le

politiche dell'occupazione fra quelle di mero coordinamento attraverso indirizzi di massima da parte dell'Unione.

F. KOSTORIS PADOA SCHIOPPA, Efficienza e solidarietà, in IL SOLE 24 ORE, 5/10/2003.

4. Ambito tecnico-scientifico

Argomento: Il tempo della natura, i tempi della storia e quelli della poesia, il tempo dell'animo: variazioni sul mistero del tempo

DOCUMENTI

«Il tempo è un dono prezioso, datoci affinché in esso diventiamo migliori, più saggi, più maturi, più perfetti».

T. MANN, Romanzo d'un romanzo, Milano, Mondadori, 1952

«Il Tempo con la «t» maiuscola è faccenda complicata assai, tale da sbatterci la testa e rompersela...Perché, tanto per fare un esempio, la prima domanda che viene spontaneamente è: il Tempo c'è stato sempre o è venuto fuori a un certo punto? Pigliamo per buona la risposta di sant'Agostino: il Tempo non c'era, non esisteva prima che Dio creasse il mondo, comincia ad esserci contemporaneamente all'esistenza dell'universo. Ci sarebbe dunque una specie di inizio del Tempo, tanto è vero che un fisico come Werner Heisenberg può scrivere che «rispetto al tempo sembra esserci qualche cosa di simile a un principio. Molte osservazioni ci parlano d'un inizio dell'universo quattro miliardi di anni or sono...» Per amor del cielo, fermiamoci qua e non cadiamo in domande-trappola tipo: allora che faceva Dio prima di creare il mondo? Ci meriteremmo la risposta: Dio stava preparando l'inferno per quelli che fanno domande così cretine. Ma possono esserci domande assai meno stupide, tipo: quando finirà il tempo? Se accettiamo l'ipotesi sveviana di un mondo privo di uomini e di malattie che continua a rotolare come una palla liscia di biliardo nell'universo, dove è andato a finire il Tempo? Sant'Agostino tagliava corto affermando che il tempo scorre solo per noi e forse aveva ragione. Il Tempo finirà, come scrive Savater, quando «verrà il giorno che metterà fine ai giorni, l'ora finale, l'istante oltre il quale termineranno le vicissitudini, l'incerta sequela dei fatti, e non accadrà più nulla, mai».

A. CAMILLERI, Il Tempo, LA STAMPA, 24/5/2003

«Solo a livello macroscopico il tempo va sempre dal passato al futuro. A livello microscopico, invece, le particelle di materia possono invertire il cammino e tornare dal futuro al passato, diventando antiparticelle di antimateria. In tal modo, le particelle che coincidono con le proprie antiparticelle, come ad esempio i fotoni di cui è composta la luce, devono essere ferme nel tempo. E la distruzione prodotta

dall'incontro tra una particella e una sua antiparticella non è che l'apparenza sotto la quale ci si presenta la sostanza, cioè il cambio di direzione di una particella nel suo viaggio temporale».

P. ODIFREDDI, Feynman genio e buffone, LA REPUBBLICA, 5/12/2003

«La storia comincia esattamente laddove finisce il tempo naturale, il tempo ciclico del ritorno degli eventi cosmici e naturali. Essa incarna invece il tempo dell'uomo in relazione con altri, che si racconta, che inizia a organizzare la memoria del suo passato sociale, a dare fondamento culturale e valore al suo potere.»

P. BEVILACQUA, Sull'utilità della storia, Roma, 1997

«La Storia, almeno come noi la concepiamo, è la narrazione di una serie di avvenimenti situati nel Tempo. E se da esso Tempo si prescinde, il problema non appartiene più al compito dello storico, appartiene eventualmente al mistico, al teologo, al profeta, allo stregone. La Storia sta nel tempo, ma non è il Tempo. La Storia è racconto. E il racconto (con l'avvenimento che esso racconta) sta nel Tempo. Ma cos'è il Tempo? Di questa creatura misteriosa conosciamo alcune abitudini: la non reversibilità (che però non è certa), i suoi commerci con lo spazio, la sua relatività. E soprattutto abbiamo imparato a prendergli le misure, almeno alcune, tipo sarti che si adattano ai capricci corporei del cliente: il tempo delle stagioni, il tempo dei vari calendari che abbiamo escogitato o il tempo astronomico, fatto di anni percorsi dalla luce. Di questo nostro coinquilino esistenziale, che non sappiamo se stiamo attraversando o se sia lui che ci attraversa, non conosciamo il volto. Non sappiamo che aspetto abbia. Tutto nel Tempo. Tutta la nostra vita dentro il Tempo... Ma ci sono degli avvenimenti del corso del Tempo che si prestano a equivoco. Essi, per loro rilevanza [...] inducono a identificare le nostre storie e la Storia col Tempo. Il contenuto diventa cioè il contenente... Questi avvenimenti, cioè, sembrano non essere creature nel Tempo, ma creature che hanno il potere di comandare il Tempo, di dirigerlo, di appropriarsene, di farlo loro. È come se con loro (o per loro) il Tempo si fosse rotto, e fosse necessario dunque rimetterlo in movimento, caricare di nuovo l'orologio. »

A. TABUCCHI, Dopo il muro, LA REPUBBLICA, 2/10/2003

«(C'è) una storia quasi immobile, quella dell'uomo nei suoi rapporti con l'ambiente che lo circonda; una storia che scorre e si trasforma lentamente, fatta molto spesso di ritorni ricorrenti, di cicli sempre ricominciati.. Al di sopra di questa storia immobile, una storia lentamente ritmata: si direbbe senz'altro, se il senso dell'espressione non fosse stato distorto, una storia sociale, quella dei gruppi e dei raggruppamenti. (C'è) infine, la storia tradizionale, o se si vuole la storia in rapporto non già all'uomo, ma all'individuo. Una storia dalle oscillazioni brevi, rapide, nervose, la più appassionante, la più ricca di umanità, e anche la più pericolosa. Siamo così arrivati a

una scomposizione della storia su più piani, ovvero, se si vuole, alla distinzione nel tempo della storia, d'un tempo geografico, d'un tempo sociale e d'un tempo individuale. O ancora, se si preferisce, alla scomposizione dell'uomo in una serie di personaggi.»

F. BRAUDEL, *Civiltà e imperi del Mediterraneo nell'età di Filippo II*, 1949, Prefazione

«Il problema dell'uomo d'oggi? È senza dubbio quello di "sospendere il tempo". Per capirsi meglio. E per capire anche ciò che di più tragico accade nella quotidianità». Nasos Vaghenàs usa la poesia per farsi condurre fuori del tempo. «Lei scrive in poesia per cercare, come è solito affermare, di "sospendere il tempo". Le riesce? Da dove scaturisce questa necessità?». «L'uomo desidera trascendere se stesso. È un'esperienza vitale che conduce tutte le nostre azioni. La poesia è una delle forme superiori per fare questa esperienza. L'altra è sicuramente la religione; anzi, questa è una forma ancora superiore - e lo riconosce uno che non è molto religioso - perché ci porta al divino, a Dio stesso. D'altra parte, ritornando alla poesia il tema del tempo è una costante. Anzi, diciamo pure che al fondo di ogni opera d'arte c'è questo desiderio di superare i limiti umani che si materializzano, appunto, dentro lo spazio temporale».

F. DAL MAS, *Con Ulisse al tempo dei kamikaze - Intervista al poeta greco Vaghenàs*, L'AVVENIRE, 18/1/2004

«Com'erano lunghi, senza fine, i giorni dell'infanzia! Un'ora era un universo, un'epoca intera, che un semplice gioco riempiva, come dieci dinastie. La storia era ferma, stagnava in quel gioco eterno. Quel tempo era davvero lunghissimo, fermo, pieno di cose, di ogni cosa del mondo, e, in un certo modo, quasi eterno, come quello del Paradiso Terrestre, che è insieme un mito dell'infanzia e dell'eternità. Ma poi il tempo si accorcia, lentamente dapprima, negli anni della giovinezza, poi sempre più in fretta, una volta passato quel capo dei trent'anni che chiude il vasto oceano senza rive dell'età matura. Le azioni incalzano, i giorni fuggono, uno dopo l'altro, e non c'è tempo di guardarli, di numerarli, di vederli quasi, che sono già svaniti, lasciando nelle nostre mani un pugno di cenere. Chi ci ha cacciati dal nostro paradiso? Quale peccato e quale angelo? Chi ci ha costretti a correre così, senza riposo, come gli affaccendati passanti di un marciapiede di Manhattan? O forse è proprio il tempo oggettivo, che, seguendo una sua curva matematica, si accorcia progressivamente, fino a ridursi a nulla, nel giorno della morte?. quando ci fermiamo del tutto, e viene la morte, il tempo diventa così infinitamente veloce che è come se fosse di nuovo immobile, e ritorniamo in un'altra eternità, che forse è quella stessa da cui eravamo partiti, o che forse è il nulla».

C. LEVI, l'Orologio, 1950

TIPOLOGIA C - TEMA DI ARGOMENTO STORICO

Cittadinanza femminile e condizione della donna nel divenire dell'Italia del Novecento. Illustra i più significativi mutamenti intervenuti nella condizione femminile sotto i diversi profili (giuridico, economico, sociale, culturale) e spiegate le cause e le conseguenze. Puoi anche riferirti, se lo ritieni, a figure femminili di particolare rilievo nella vita culturale e sociale del nostro Paese.

TIPOLOGIA D - TEMA DI ORDINE GENERALE

Con legge n. 61 del 15 aprile 2005, il 9 novembre è stato dichiarato «Giorno della libertà», “quale ricorrenza dell’abbattimento del muro di Berlino, evento simbolo per la liberazione di Paesi oppressi e auspicio di democrazia per le popolazioni tuttora soggette al totalitarismo”.

A vent’anni dalla caduta del muro di Berlino, il candidato rifletta sul valore simbolico di quell’evento ed esprima la propria opinione sul significato di “libertà” e di “democrazia”.