



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
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

A.S. 2016 - 2017



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



DOCUMENTO FINALE DELLA CLASSE 5[^] sez. D

Disciplina	Docente	ore	Firma del docente
Lingua e letteratura italiana	Samanta Nannini	4	<i>Samanta Nannini</i>
Storia	Samanta Nannini	2	<i>Samanta Nannini</i>
Lingua straniera inglese	Rosa Pia Papale	3	<i>Rosa Pia Papale</i>
Matematica	Carolina Billi	3	<i>Carolina Billi</i>
Biotechnologie vitivinicole	Pasquale D'Anna	3	<i>Pasquale D'Anna</i>
	Andrea Voirgar	(2)	<i>Andrea Voirgar</i>
Gestione dell'ambiente e del territorio	Katiuscia Caniglia	2	<i>Katiuscia Caniglia</i>
	Marco Marcheschi	(2)	<i>Marco Marcheschi</i>
Economia, estimo marketing e Legislazione	Pasquale D'Anna	2	<i>Pasquale D'Anna</i>
Produzioni Animali	Raimondo Moschini	2	<i>Raimondo Moschini</i>
Viticultura e difesa della vite	Salvatore Di Napoli	4	<i>Salvatore Di Napoli</i>
	Fabio Silvestri	(3)	<i>Fabio Silvestri</i>
Enologia	Mauro Monterastelli	4	<i>Mauro Monterastelli</i>
	Alessandro Catola	(3)	<i>Alessandro Catola</i>
Scienze motorie e sportive	Antonella Michelotti	2	<i>Antonella Michelotti</i>
Religione	Gabriella Raimo	1	<i>Gabriella Raimo</i>
Sostegno	Paolo Cianflone		<i>Paolo Cianflone</i>
Sostegno	Pierfrancesco Ghelardini		<i>Pierfrancesco Ghelardini</i>

Sostegno	Mirella Maglieri		Mirella Maglieri
Sostegno	Elisa Marsili		Elisa Marsili

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

Pescia, lì 15 Maggio 2017

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 14 studenti, di cui 12 maschi e 2 femmine. Un alunno, nonostante gli sforzi profusi per evitare la dispersione, ha deciso di non concludere gli studi non frequentando dall'inizio dell'anno scolastico.

Nella classe è presente un alunno ripetente dello stesso indirizzo che si è integrato senza problemi con i nuovi compagni. Inoltre la classe ha usufruito per 18 ore settimanali di insegnanti di sostegno, pertanto il Consiglio di classe ritiene opportuna la presenza degli stessi all'Esame di Stato (art. 6 comma 1 D.P.R. 323/98).

Nel corso del triennio il corpo docente della classe ha subito dei sostanziali cambiamenti in tutte le discipline. Questo ha portato, in particolare lo scorso anno scolastico, a disorientamento e situazioni di disagio per gli alunni.

Riporto nel seguente schema le modifiche intervenute nel consiglio di classe durante il triennio.

MATERIA	CONTINUITA'	NOTE
Lingua inglese	NO	Cambiato docente in 5°
Matematica	NO	Cambiato docente in 4°
Produzioni Animali	NO	Cambiato docente in 5°
Lingua e letteratura Italiana, Storia	NO	Cambiato docente in 4°
Viticoltura e difesa della vite		Materia presente solo nel piano di studi della 5°
Enologia		Materia presente solo nel piano di studi della 5°
Biotecnologie Vitivinicole	NO	Materia presente solo nel piano di studi della 5°
Gestione dell'ambiente e del territorio	NO	Materia presente solo nel piano di studi della 5°
Economia, estimo, marketing e legislazione	NO	Cambiato docente ogni gli anno
Scienze motorie e sportive	SI	
Religione	SI	

Oltre ai docenti di Religione e Scienze Motorie e Sportive, anche gli ITP e il prof. Monterastelli (che ha insegnato negli scorsi anni Produzioni Vegetali e nell'a.s. 2016-2017 Enologia) hanno seguito la classe per gli ultimi tre anni del corso di studi.

Gli studenti non hanno pienamente sfruttato il triennio per creare un clima collaborativo e costruttivo, nonostante siano un numero esiguo e fosse pertanto possibile lavorare con profitto e creare un gruppo amalgamato anche dal punto di vista relazionale.

La classe ha mostrato, nel corso del triennio, un maggiore interesse per le materie d'indirizzo. Tale interesse si è manifestato in particolar modo durante le visite guidate e le numerose attività pratiche svolte presso le aziende del territorio, sedi di stage, e nelle strutture dell'azienda agraria annessa alla scuola.

Per quanto riguarda le altre discipline, invece, l'interesse, l'impegno e il profitto sono differenziati: una parte del gruppo classe si è distinta per l'attenzione durante le lezioni, la costanza nello studio e un profitto mediamente discreto; un'altra parte, di contro, è stata poco partecipe e discontinua nell'attenzione e nell'impegno ottenendo risultati non all'altezza delle potenzialità.

Il comportamento è stato ugualmente differenziato: diversi alunni hanno costantemente rispettato i compagni e le regole scolastiche, altri talvolta hanno assunto un atteggiamento non del tutto adeguato al contesto.

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 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.T.O.F

Sempre in base al 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 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 di recupero in itinere nelle ore curricolari, 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 o ai limiti della sufficienza.

Obiettivi trasversali educativi

Le conoscenze e le competenze raggiunte dagli studenti nelle singole materie, sono per alcuni di loro sufficienti o buone, mentre non del tutto sufficienti per gli altri.

5) TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI

Con la riforma degli indirizzi è scomparsa dal curriculum di studi, la disciplina di area di progetto, dato il carattere professionalizzante che aveva i consigli di classe delle classi quinte hanno deliberato di far preparare e presentare una tesina-progetto elaborata dai ragazzi, coordinati dai docenti delle discipline specifiche dell'indirizzo. Gli studenti hanno dovuto sviluppare un lavoro anche multidisciplinare abbastanza complesso ed articolato. Durante la settimana di sospensione della regolare attività didattica al termine del

primo quadrimestre, è stata data l'opportunità agli studenti delle classi quinte di lavorare alla tesina-progetto con la presenza dei docenti coinvolti.

Va inoltre ricordato 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 e Concorso "Profumo di vino" tenutosi presso l'ITAS Pescia in cui hanno partecipato attivamente;
- 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;
- Convegno interregionale con Coldiretti in cui erano presenti anche il ministro Martina e l'allora Presidente del Consiglio Matteo Renzi;
- Visita ad aziende zootecniche e di produzione e trasformazione;
- Visita alla Fiera zootecnica internazionale di Cremona;
- Visita in Friuli con fermate ad aziende di eccellenza come quelle produttrici del prosciutto San Daniele e alle cantine Tiare e Angoris.
- Visita alla Fiera Internazionale delle macchine agricole di Bologna,
- Visita planetario di Monsummano,
- Incontro con il prof. Storchi dell'Istituto di ricerca di viticoltura di Arezzo.

Durante il terzo e il quarto anno la totalità degli studenti ha partecipato ad un'attività di alternanza scuola lavoro, effettuato seguendo la filiera della vite presso aziende vitivinicole della zona.

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 definito dal Collegio dei Docenti. Il Consiglio di Classe concorda sulla necessità di differenziare le valutazioni degli alunni come stabilito nel P.T.O.F.. 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 19 maggio 2017. La simulazione della seconda prova è stata programmata per il 18 maggio 2017. Per quanto riguarda la simulazione della terza prova una prima simulazione è stata eseguita il 3 marzo 2017 e una seconda simulazione è prevista per il 23 maggio 2017.

Per quanto riguarda la tipologia della terza prova d'esame entrambe le simulazioni previste, sia quella già effettuata che quella prevista il 23 Maggio, seguiranno i dettami della tipologia B, quesiti a "risposte singole", per entrambe è previsto un tempo di svolgimento di 120 minuti ed entrambe coinvolgeranno le discipline di: Inglese, Tecnica della produzione animale, Viticoltura ed Economia, Estimo marketing e legislazione. E' stata prevista, per l'8 Giugno, anche una mattinata dedicata alla simulazione di alcuni colloqui d'esame.

I singoli docenti, inoltre, 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° 12 schede inerenti le singole discipline con i relativi programmi svolti;

N° 1 testo della simulazione della prima prova;

N° 2 testo della simulazione della terza prova;

N°1 testo della simulazione della seconda prova;

N°4 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: Lingua e Letteratura Italiana - Storia

2) DOCENTE

Prof.ssa **Samanta Nannini**

3) LIBRI DI TESTO ADOTTATI

**Maria Sambugar, Gabriella Salà, Letteratura+,
Ed. La Nuova Italia voll. 2 e 3**

**Z. Ciuffoletti, U. Baldocchi, S. Bucciarelli, S. Sodi, Dentro la Storia,
D'Anna Editore, voll. 2, 3**

4) NOTIZIE SULLA CLASSE:

La classe è composta da 14 persone di cui uno studente segue un percorso A e un altro studente segue un percorso differenziato, ma non ha frequentato questo anno scolastico.

Due terzi della classe non ha soddisfacenti abilità linguistiche scritte né ha sicurezza nell'affrontare tematiche di una certa profondità e complessità interpretativa e si trova in difficoltà a organizzare testi coesi e coerenti di media lunghezza, sebbene quasi tutti abbiano una sufficiente correttezza ortografica e lessicale. Quattro studenti, nonostante abbiano seguito con attenzione le lezioni frontali nel corso di questo anno scolastico, raggiungono la sufficienza con fatica, esito da imputare a uno studio superficiale e saltuario. Alcuni studenti, quattro nello specifico, hanno marcate difficoltà nell'espressione sia scritta che orale e, anche a causa di un impegno discontinuo, la sufficienza sia a Storia che in Lingua e Letteratura Italiana è stato complicato raggiungerla, anche perché l'attività didattica si è incentrata per lo più sulle letture dei testi, sull'analisi delle opere svolta dall'insegnante e sulla discussione in classe comparando le tematiche trattate dai diversi autori affrontati. Le letture a casa di romanzi o testi consigliati, saggi e approfondimenti hanno avuto il compito di far comprendere la poetica degli autori ai ragazzi in modo autonomo, motivando l'interesse personale, con l'intenzione di far scoprire un proprio gusto e proprie inclinazioni culturali e artistiche.

Nel complesso la classe non ha dimostrato un reale interesse nelle materie umanistiche, non si preoccupa di rileggere i testi e di riflettere su questi, come si evince dalle valutazioni finali che si attestano su un livello medio-basso.

5) ORE DI LEZIONE previste nel P.T.O.F.

(n° 4 ore di lezione settimanali di Lingua e letteratura Italiana per 33 settimane)

n° 132 ore

(n° 2 ore di lezione settimanali di Storia per 33 settimane)

n° 66

6) CONTENUTI:

- U.D. 1: Giacomo Leopardi
- U.D. 2: Alessandro Manzoni e il tardo Romanticismo
- U.D. 3: Il Naturalismo e il Verismo: Giovanni Verga
- U.D. 4: Decadentismo e Simbolismo: Giovanni Pascoli e Gabriele D'Annunzio
- U.D. 5: Il romanzo della crisi: Luigi Pirandello e Italo Svevo
- U.D. 6: Poesia del '900: Eugenio Montale, Giuseppe Ungaretti

7) OBIETTIVI:

- Conoscere gli aspetti significativi della biografia e delle opere degli autori studiati;
- conoscere gli elementi fondamentali della poetica degli autori e dei movimenti letterari studiati;
- saper individuare nei testi gli elementi principali della poetica degli autori;
- saper contestualizzare in rapporto all'ambito storico-politico;
- sapersi esprimere in modo chiaro utilizzando anche termini semplici del linguaggio specifico della disciplina;
- saper impostare e produrre un testo scritto chiaro, organico e complessivamente corretto.

8) METODI E STRUMENTI:

- Lezione frontale e interattiva, lettura, analisi e discussione dei testi in classe;
- libri di testo, romanzi, fotocopie;
- strumenti audiovisivi.

9) VERIFICHE E VALUTAZIONE:

- Interrogazioni, analisi del testo, saggio breve, tema di ordine generale, tema di argomento storico (nel mese di maggio simulazione della I prova d'esame in parallelo con le altre classi quinte).
- valutazione secondo i criteri presenti nel PTOF (per gli scritti griglia di misurazione allegata al documento)

PARTE DISCIPLINARE

Materia: Inglese

Docente: Rosa Pia Papale

Libro di testo adottato: *New keys and strategies for Modern Farming* – Rizzoli
Education

Notizie sulla classe: La classe 5^a sez. D risulta composta da 14 studenti, 12 ragazzi e 2 ragazze - 2 discenti con sostegno di cui 1 con percorso differenziato che non ha mai frequentato. Il gruppo classe risulta abbastanza affiatato. Gli studenti hanno sempre dimostrato un comportamento corretto e collaborativo. In generale si è rilevato un apprezzabile interesse rispetto al lavoro svolto in classe, cui ha quasi sempre corrisposto un adeguato e proficuo studio individuale.

Ore di lezione previste dal P.T.O.F. nell'anno scolastico: 99.

Competenze:

- Saper comprendere testi scritti e orali sugli argomenti trattati, cogliendone le informazioni principali;
- Saper produrre brevi testi scritti sugli argomenti trattati con sufficiente fluidità e correttezza morfo-sintattica;
- Saper relazionare con sufficiente fluidità e correttezza sugli argomenti trattati, esprimendo anche commenti personali;
- Saper usare un lessico tecnico appropriato.

Metodi e strumenti di lavoro: Proiezione slides, lezioni frontali, libro di testo, appunti, dispense.

Verifiche: Test a risposta aperta, prove orali.

Attività di recupero e/o potenziamento: Le prime lezioni sono state dedicate alla

revisione e all'approfondimento degli argomenti svolti nel quarto anno, necessari per affrontare lo studio degli argomenti previsti dalla programmazione del V anno.

Alcuni argomenti fondamentali sono stati oggetto di recupero *in itinere*.

Unità didattiche teoriche svolte:	N° ore impegnate
1. Soil composition	2
2. Soil profile	2
3. Soil texture	3
4. Soil structure	2
5. Soil erosion	2
6. The life of plants	4
7. The parts of plants	2
8. The process of photosynthesis	2
9. The importance of plants	2
10. Olive oil	1
11. grapes	7
12. Growing grapes	8
13. Phases in growing a vineyard	5
14. From grapes to wine	4
15. What is organic wine?	5
16. Organic Italian wine	3
17. The most complete food at any age	9
18. From milk to cheese	8

L'insegnante: Dore Pia Papale

Pescia 12/05/2017

PARTE DISCIPLINARE

1) **Materia:** Matematica

2) **Docenti:** Carolina Billi

3) **Libro di testo adottato:**

Matematica a colori, edizione verde, volume 4, scritto da Leonardo Sasso edito da Petrini.

4) **Notizie sulla classe:**

La classe è formata da 14 alunni, 2 femmine e 12 maschi. Nella classe sono presenti due alunni diversamente abili, uno soltanto segue un percorso differenziato. Un alunno non ha mai frequentato dall'inizio dell'anno scolastico. Il comportamento della classe fin dall'inizio dell'anno è risultato differenziato: una piccola parte della classe ha mostrato un atteggiamento adeguato e rispettoso delle regole e dei compagni, gli altri invece hanno avuto un comportamento non sempre adeguato ad una classe quinta e non sempre rispettoso in particolare delle regole scolastiche. Il metodo di studio non è stato sempre adeguato per tutti ma è andato migliorando per qualcuno. I risultati per alcuni sono stati discreti o buoni, mentre per altri lo studio è stato superficiale e con risultati non sufficienti. La partecipazione in classe è differenziata: per alcuni buona e costante per altri passiva e superficiale. Nel complesso il profitto della classe risulta mediocre. 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 si è deciso di ridurre il programma all'essenziale.

La classe ha potuto usufruire, per le attività proposte, del laboratorio di Chimica, della cantina e dell'oleificio annessi alla scuola.

5) **Ore di lezione previste dal P.T.O.F. nell'anno scolastico:** 99 di cui al 15 maggio ne sono state svolte 67 .

6) **Contenuti, 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, ampliando nel secondo periodo con integrali indefiniti e definiti.

7) **Metodo 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.

8) **strumenti di lavoro:** libro di testo, dispense fornite dall'insegnante.

9) **Verifiche effettuate e valutazione:**

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 .

La valutazione ha seguito i criteri espressi nel PTOF.

10) **Attività di recupero e/o potenziamento:**

Tale attività è stata svolta in itinere durante tutto l'anno scolastico.

11) **Unità didattiche svolte:**

MODULO 01 – Accoglienza, inserimento e Armonizzazione dei saperi

U.D.n.1.Accoglienza e inserimento ore di lezione 2

U.D. n.2 Armonizzazione ore di lezione 5

MODULO 1 – Funzioni

U.D.1 Teoremi sulle funzioni derivabili ore di lezione 15

U.D.2 Studio di Funzioni ore di lezione 15

U.D.3 Calcolo integrale indefinito ore di lezione 15

MODULO 2 – Geometria piana e solida

U.D.2 Integrale definito ore di lezione 15

L' Insegnante:



Pescia 12/05/2017

PARTE DISCIPLINARE

RELAZIONE FINALE - CLASSE 5° D a.s. 2016/17

MATERIA: Biotecnologie Vitivinicole

DOCENTI: Prof.ri Pasquale D'ANNA e Andrea VOIRGAR

LIBRI DI TESTO ADOTTATI:

Cappelli, Vannucchi, "Enologia" casa editrice Zanichelli

Suzzi, Tofalo, "Microbiologia Enologica" casa editrice Edagricole

NOTIZIE SULLA CLASSE:

La classe è composta da 14 studenti di cui 2 femmine e 12 maschi. Due studenti si avvalgono dell'insegnante di sostegno ma uno di questi non ha frequentato più la scuola dal mese di ottobre. Le attività all'inizio dell'anno sono partite in maniera graduale essendo questa una nuova disciplina per gli studenti. La classe non dimostra una buona maturità personale e complessiva. Le dinamiche interne non sono state 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 un sufficiente interesse per gli aspetti applicativi della materia. Il livello di attenzione risulta non sempre 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. 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 complessivamente corretto e i rapporti con l'insegnante sono sempre stati buoni e basati sul reciproco rispetto.

ORE DI LEZIONE

Le ore di lezione previste nel P.O.F. nell'a.s. 2016/2017: n. 3 ore di lezione settimanale per n. 99 ore totali.

ARGOMENTI TRATTATI:

Modulo 1: **INTRODUZIONE AL CORSO**

Modulo 2: **AGENTI BIOTICI RESPONSABILI DELLA TRASFORMAZIONE MOSTO- VINO;**

Modulo 3: **AGENTI RESPONSABILI DELLE FERMENTAZIONI SECONDARIE;**

Modulo 4: **AGENTI RESPONSABILI DELLE MALATTIE E DEI DIFETTI DEL VINO;**

METODO DI LEZIONE

Spiegazioni col supporto del libro di testo;

Lettura di articoli di testi specializzati;

Ricerca su internet;

Attività di laboratorio.

Spazi: Le attività frontali sono state svolte in aula. Le esercitazioni sono state svolte in laboratorio.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Prove scritte a una o più domande aperte;

Prove orali.

ATTIVITA' DI RECUPERO:

Le attività di recupero sono state effettuate in itinere e con un corso di recupero pomeridiano della durata di sei ore svoltosi nella seconda parte del secondo quadrimestre.

Pescia, li 10/05/2017

I docenti





ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE

“Dionisio Anzilotti” – Pescia (PT)

anno scolastico 2016- 2017

RELAZIONE FINALE

Docente: Prof.ssa KATIUSCIA Caniglia

Docente di Gestione dell’Ambiente e del Territorio

Classe V sez. D - ore settimanali n. 2

1. NOTIZIE GENERALI SULLA CLASSE

La classe, composta di 14 alunni, uno dei quali segue un percorso differenziato, si è mostrata interessata ai differenti argomenti affrontati durante il corso dell’anno scolastico.

Gli studenti seguono le lezioni frontali, partecipano alle discussioni in classe, chiedono approfondimenti in merito ai temi affrontati e si impegnano nel corso delle verifiche orali e scritte ottenendo sufficienti risultati.

2. MODULI E UNITA’ DIDATTICHE SVOLTE

(In relazione ai moduli e alle UU.DD. programmate, inserite nel Piano annuale).

MODULI E UU.DD. PROGRAMMATE	UU.DD. SVOLTE		
	In modo completo	In modo parziale	Non svolta
Mod. 1 U.D. 1 Accoglienza e armonizzazione dei saperi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mod. 2 U.D. 1 Ecosistemi e agroecosistemi.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mod.n.2.U.D.n.2 La biocenosi, le popolazioni naturali e la loro dinamica.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mod.n.2 U.D.n.3 Le risorse biologiche e gli equilibri degli ecosistemi.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mod.n.3.U.D.n.1-4. Il paesaggio: elementi strutturali, tipologie e caratteristiche connesse, attitudini e classificazioni dei territori.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mod.n.4.U.D.n.1,7,8,9. La conservazione e la tutela degli habitat naturali e del paesaggio.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Mod.n5.U.D.n.1-4. Il diritto dell'ambiente

PSR, concetto di condizionalità, greening, pagamento unico, multifunzionalità

Osservazioni relative alle emergenti situazioni di cambiamento del Piano annuale che hanno richiesto la revisione dello svolgimento dei moduli e delle unità didattiche programmati:

Durante il corso dell'anno scolastico sono stati trattati argomenti quali il PSR, la condizionalità, greening e di multifunzionalità delle aziende agrarie.

3. VALUTAZIONE DEI RISULTATI RAGGIUNTI (Progressi rispetto ai livelli di partenza, miglioramento del metodo di studio, profitto, ecc.):

Gli alunni hanno dimostrato sufficiente impegno e rendimento sia nelle verifiche orali che scritte durante il corso di studio.

4. METODI E STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI:

- | | | |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input checked="" type="checkbox"/> Libri di testo | <input type="checkbox"/> Testi di lettura |
| <input type="checkbox"/> Lavori di gruppo | <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie | <input type="checkbox"/> Dispense |
| <input type="checkbox"/> Metodo della ricerca | <input type="checkbox"/> Sussidi audiovisivi | <input type="checkbox"/> Sussidi informatici |
| <input type="checkbox"/> Attività di Laboratorio | <input type="checkbox"/> Laboratori | <input type="checkbox"/> Lavagna luminosa |
| <input type="checkbox"/> Lucidi | <input type="checkbox"/> Riviste specialistiche | |
| <input type="checkbox"/> Gite di istruzione | <input type="checkbox"/> Rappresentazioni teatrali | |
| <input type="checkbox"/> Esercitazioni Azienda | <input type="checkbox"/> Incontri con esperti | |
| <input type="checkbox"/> Altro (specificare) | | |

5. TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE EFFETTUATE:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni | <input type="checkbox"/> Comprensione del testo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Compiti scritti | <input type="checkbox"/> Esercizi di applicazione e regole _____ |
| <input type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Esercizi di applicazione e regole _____ |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Esercizi di applicazione di _____ |
| <input type="checkbox"/> Esercizi di _____ | <input type="checkbox"/> Esercizi di applicazione di calcolo _____ |
| <input type="checkbox"/> Altro: _____ | |

NUMERO DI VERIFICHE EFFETTUATE MEDIAMENTE PER ALUNNO:

N°	TIPOLOGIA 1° quadrimestre	N°	TIPOLOGIA 2° quadrimestre
1	Prove scritte	2	Prove scritte
2	Prove orali		

6. Si dichiara che la valutazione è scaturita dall'applicazione dei 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 e/o grafico svolto in classe, è stato revisionato, corretto e giudicato secondo i criteri indicati nel Piano dell'Offerta Formativa e formalmente riportati, tramite un giudizio sintetico unito al voto, sull'elaborato stesso.

7. ATTIVITA' DI RECUPERO E INTEGRAZIONE EFFETTUATE:

1° quadrimestre: -
Risultati ottenuti: -.

2° quadrimestre: -

Risultati ottenuti: -

8. ATTIVITA' DI APPROFONDIMENTO: _____

9. RAPPORTI CON LE FAMIGLIE: attiva partecipazione agli incontri settimanali e semestrali.

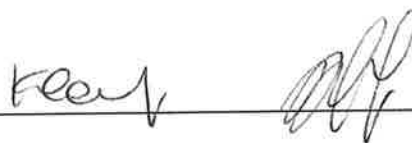
10. ATTIVITA' PARASCOLASTICHE (approvate dal Consiglio di Classe): -

11. BREVI OSSERVAZIONI E PROPOSTE SULLE ATTREZZATURE SCOLASTICHE E I SUSSIDI DIDATTICI

Nessune.

Pescia, 12.05.2017

L'Insegnante: _____



Visto del Dirigente Scolastico

PARTE DISCIPLINARE

RELAZIONE FINALE CLASSE 5D A.S. 2016/2017

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 14 studenti di cui 12 maschi e 2 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 non dimostra una buona maturità personale e complessiva. Le dinamiche interne non 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 un sufficiente interesse per gli aspetti applicativi della materia estimativa. Il livello di attenzione risulta non sempre 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 complessivamente 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 2016- 2017

(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 2017

Il docente



ANNO SCOLASTICO 2016/2017
RELAZIONE FINALE E PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE V SEZ. D

- 1) Materia: TECNICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI**
- 2) Docente: Prof. Raimondo Moschini**
- 3) Codocente:**
- 4) Libro di testo utilizzato: Allevamento, Alimentazione, Igiene e Salute (Dialma Balasini , Francesca Follis e Franco Tesio).**

NOTIZIE SULLA CLASSE: la classe e' composta da 14 alunni di cui 2 femmine e 12 maschi, 1 alunno H percorso A e l'altro con percorso B (che durante l'anno scolastico non quasi mai frequentato). Alcuni alunni hanno raggiunto buoni ,altri discreti livelli di socializzazione e partecipazione alle lezioni, alcuni di loro hanno lavorato con sufficiente attività, altri purtroppo non hanno raggiunto livelli sufficienti di apprendimento.

La classe ha consentito lo svolgimento del programma prefissato dalla programmazione con discreta partecipazione. La classe non sempre ha dimostrato un comportamento corretto, per cui talvolta si sono dovuti fare continui richiami per riportare l'attenzione dovuta.

E' stata possibile realizzare insieme alle altre classi quinte dell'Istituto una visita d'istruzione alla Fiera Internazionale della bovina da latte presso il centro fieristico di Cremona; durante la lezione svolta in ambito fieristico gli studenti hanno dimostrato partecipazione e interesse allevarie problematiche trattate dalla materia così anche il viaggio di andata e di ritorno.

Altra visita d'istruzione è stata realizzata al Prosciuttificio ARBEA a San Daniele del Friuli, alla azienda agricola Vidoni a San Piero di Majano che ha consentito di valutare tutta la filiera bovina da latte, con sistema di mongitura automatico con robot Lely.

Il giorno 8 maggio visita d'istruzione alla azienda agricola Le Colmate di Ponte Buggianese (PT) per valutare la filiera bovina da carne e la relativa preparazione della razione giornaliera.

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

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE AL 15/05/2017 n. ore 50

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, si sono tenute lezioni di recupero come da programmazione iniziale; la classe ha seguito le lezioni con interesse e profitto eccetto alcuni alunni.

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

MODULO 1: Generalità ,management aziendale e igiene e salute zootecnico

MODULO 2: a)Fisiologia della digestione delle specie monogastriche e poligastriche, b) nutrizione e alimentazione

MODULO 3 : Tecnica di produzioni animali a) produzioni di latte b) produzione di carne

Valutazione dei risultati raggiunti progressi rispetto ai livelli di partenza, miglioramento del metodo di studio e di profitto eccetto per alcuni studenti. La classe presenta nello svolgimento del programma, alcuni alunni che hanno raggiunto livelli buoni, altri discreti alcuni quasi sufficienti.

Verifiche scritte e orali a domande aperte e relazioni . Ogni elaborato scritto svolto in classe revisionato, corretto e giudicato secondo i criteri indicati nel Piano dell'offerta Formativa e formalmente riportati tramite un giudizio sintetico unito al voto , sull'elaborato stesso. La graduazione si basa sui seguenti livelli: Conoscenza, Comprensione, Applicazione Esposizione, Rielaborazione , Metodo di Studio e Partecipazione

Argomenti delle unità didattiche svolti in forma interdisciplinare:E' stato realizzato una lezione

interdisciplinare con il docente di costruzioni rurali sugli stabulari per l'allevamento della vacca da latte e gli stabulari per l'allevamento del bovino da carne.

Eventuali lavori prodotti in forma interdisciplinare: visita istruzione alla fiera internazionale di Cremona con i colleghi di Chimica e di Tecnica di produzione vegetale.

E alla Eima di Bologna colleghi di materie tecniche e alla visita di istruzione di 5 giorni in Friuli e Slovenia dove sono state visitate due aziende vitivinicole con i colleghi Catola A. (ITP) di enologia e il collega prof. Silvestri Fabio (ITP) di viticoltura.

Obiettivi raggiunti: la classe ha raggiunto livelli di conoscenza discreta per alcuni, sufficiente per altri, quasi sufficiente per pochi di loro.

Metodo di lavoro: lezioni frontali, lavori di gruppo, visita istruzione, libri di testo, fotocopie sussidi audiovisivi.

Strumenti di lavoro: Il lavoro didattico è 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 e gli elaborati per l'Esame di Stato hanno avuto come riferimento aree esterne all'Istituto.

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 e spazio predefinito, in accordo con quanto stabilito dal POF. Sono state anche valutate esercitazioni pratiche eseguite presso gli impianti arborei dell'istituto. 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 8 maggio 2017

PROF. Raimondo Moschini



ANNO SCOLASTICO 2016/2017
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 11 alunni e 2 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, un po' 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, discreto in alcuni casi. Alcuni elementi hanno acquisito una discreta capacità di analisi del contesto e di collegamento multidisciplinare. Importanti difficoltà sono talvolta 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 2016/2017
(n° 4 ore di lezione settimanali x 33 settimane) **n. ore 132**

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE AL 12/5/2017 n. ore 104. 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.4 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

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: Partecipazione al Progetto d'Istituto Profumo di Vino

Eventuali lavori prodotti in forma interdisciplinare: Progetti finali per l'Esame di Stato

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 un'azienda vivaistica viticola toscana al fine di osservare le diverse operazioni tecniche ivi svolte.

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 e nel corso delle attività di stage triennale.

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 didattico. Ciò è stato causato da vari motivi, in particolare dalla chiusura dei programmi disciplinari in data odierna 12/05/17 - per consentire la predisposizione del "documento finale" - dalla partecipazione della classe ad eventi di settore e visite aziendali, dalle sospensioni delle attività didattiche programmate dagli organi collegiali, come anche dalla partecipazione dello scrivente ad attività formative autorizzate svolte *extra-moenia*.

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 PTOF d'istituto. La determinazione del voto è stata effettuata utilizzando apposite griglie di valutazione.

PESCIA LI' 12/5/2017

PROF. SALVATORE DI NAPOLI
PROF. FABIO SILVESTRI



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, nonostante abbia generalmente manifestato un certo interesse per la disciplina, solo in in pochi casi tale interesse si é concretizzato in un impegno costante di studio e rielaborazione domestica. A fronte di quei pochi che hanno ricercato un’approccio attivo alla materia, il resto della classe ha mantenuto sempre un profilo passivo con partecipazione incostante e risultati altalenanti ai limiti della sufficienza.

Discreto il grado di socializzazione conseguito: gli studenti appaiono uniti e generalmente collaborativi.

Il processo di apprendimento in itinere ha permesso di sviluppare in una parte degli studenti una certa capacità di affrontare e risolvere problematiche inedite.

Da evidenziare la grande partecipazione e impegno dimostrate nelle diverse attività di gruppo e nelle visite didattiche presso le aziende del settore.

Ai fini di orientare meglio gli studenti nella terza prova scritta dell’esame di stato si é ritenuto utile procedere con dei corsi di approfondimento articolati in tre incontri pomeridiani di tre ore ciascuno.

3) ORE DI LEZIONE previste nel P.T.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

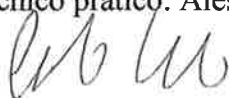
Verifiche effettuate: compiti scritti, interrogazioni e questionari; in media 4 per il primo quadrimestre e 4 per il secondo quadrimestre.

Pescia, 07/05/2017

L'Insegnante: Mauro Monterastelli



L'Insegnante tecnico pratico: Alessandro Catola



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 ha partecipato con continuità ed impegno alle attività proposte dall’insegnante, alcuni studenti si sono dimostrati particolarmente interessati alle lezioni pratiche. Il profitto complessivo è buono e il comportamento è stato corretto.

5) **ORE DI LEZIONE previste nel P.O.F. nell’anno scolastico 2016-2017**

(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):

- Campetto 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 19-05-17

Insegnante 

PARTE DISCIPLINARE

1) MATERIA:

RELIGIONE CATTOLICA

2) DOCENTE:

Prof.ssa RAIMO GABRIELLA

3) ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLASTICO 2016/2017

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:

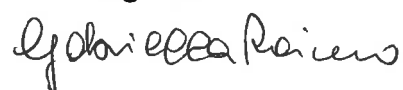
- Il bene e il male
- I peccati secondo il cattolicesimo
- Dio e il problema del male
- Responsabilità dell'uomo

Alunni



Benigno

Insegnante



Gabriella Ricci

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 2017 il docente

RAIMO GABRIELLA



PROGRAMMA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Il Romanticismo in Europa e in Italia

A. Manzoni: la biografia, le opere, la poetica.

Gli scritti di poetica:

- Dalla *Lettera a M. Chauvet*: vero storico e vero poetico
- Dalla Lettera a Cesare D'Azeglio *Sul Romanticismo*: nella letteratura l'utile, il vero, l'interessante

- Dalle *Odi*
Il cinque maggio

- *Adelchi*
La tragedia storica e il rifiuto delle unità di tempo e di luogo.
L'importanza del coro come "cantuccio" riservato al poeta.
Conoscenza del contenuto della tragedia.

Lettura del *Coro* dell'atto III

- *I Promessi Sposi*: la piena attuazione della poetica di Manzoni; il problema della lingua
Conoscenza generale del romanzo letto nel biennio

G. Leopardi, cenni sulla vita e sulla poetica

Dai *Canti* lettura, analisi, parafrasi e commento delle seguenti liriche:

L'Infinito, Il sabato del villaggio, A Silvia, La sera del dì di festa, La quiete dopo la tempesta

Da *Le Operette Morali* lettura integrale e commento del *Dialogo di un venditore di almanacchi e un passeggiere*

La Scapigliatura, cenni sul gruppo di scrittori milanesi, in particolare I. U. Tarchetti ed E. Praga

L'Età del Realismo

Il Positivismo

Il Naturalismo, cenni sui temi principali e sugli autori di riferimento

G. Flaubert, *Madame Bovary*, lettura dei brani sul testo di letteratura

I fratelli **de Goncourt,** *Il manifesto del Naturalismo*

E. Zola, cenni sulle opere dell'autore; lettura integrale del romanzo *Il ventre di Parigi*

Il Verismo, cenni sulla poetica del movimento

G. Verga, la vita, le opere, la poetica

Lettura delle parti antologiche di *I Malavoglia*

Lettura integrale da *Vita dei campi: Fantasticherie*; da *Novelle rusticane, La roba, Libertà*

Cenni sulla trama di *Mastro don-Gesualdo*

L'Età del Decadentismo.

Il Decadentismo e le figure dell'esteta, del fanciullino, del vate, del superuomo.

G. Pascoli: La biografia e le raccolte poetiche. La poetica e le tematiche.

- *Il fanciullino*

Da *Myricae*, lettura, analisi, parafrasi e commento di:

- *Lavandare*
- *L'assiuolo*
- *Temporale*
- *Il lampo*
- *Il tuono*
- *X agosto*

G. D'Annunzio: La vita inimitabile e le opere. L'estetismo, il superomismo e il panismo.

Lettura di parti antologiche di *Il piacere*

Da *Alcyone*, lettura, analisi, parafrasi e commento di:

- *La pioggia nel pineto*
- *La sera fiesolana*
- *I pastori*

Il romanzo della crisi in Europa e in Italia.

Il quadro filosofico della cultura del '900: Nietzsche, la psicoanalisi e Freud, la scoperta del "tempo della coscienza" e Bergson.

Dal romanzo dell'800 a quello del '900: la dissoluzione delle forme tradizionali, la creazione di una nuova struttura narrativa e l'elaborazione di nuovi temi.

Scelta, a discrezione dello studente di un approfondimento di uno dei seguenti autori

M. Proust, *La ricerca del tempo perduto*

F. Kafka, *La metamorfosi*

J. Joyce, *Ulisse*

L. Pirandello: la biografia e le opere. Il pensiero e la poetica dell'umorismo.

Da *L'umorismo*:

Il sentimento del contrario

Da *Novelle per un anno*

La patente

Il treno ha fischiato

Il fu Mattia Pascal: lettura delle parti antologiche sul libro di testo

Conoscenza della trama dei drammi *Così è (se vi pare)* e del romanzo *Uno, nessuno e centomila*

I.Svevo: la biografia e i romanzi. L'importanza della realtà culturale triestina.

Cenni sulla trama dei romanzi *Una vita* e *Senilità*

Lettura dei brani tratti dai due romanzi presenti nel volume di letteratura

La coscienza di Zeno: redazione del romanzo e novità di contenuto e stile

Lettura dei brani tratti dal romanzo presenti sul libro di letteratura

Poesia del '900

E. Montale: la biografia, la poetica.

Le raccolte: *Ossi di seppia*, *Le occasioni*, *La bufera ed altro*, *Satura*.

Da *Ossi di seppia*

Spesso il male di vivere

Non chiederci la parola

Da *Le occasioni*

La casa dei doganieri

Da *Satura*

Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale

G. Ungaretti, la vita, le opere, la poetica

Da *L'allegria*, lettura, commento di:

Veglia

Sono una creatura

San Martino del Carso

Soldati

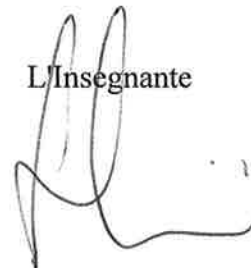
Lettura integrale di **G. Tomasi di Lampedusa**, *Il Gattopardo*

Pescia, 15 maggio 2017

I rappresentanti di classe



L'Insegnante



PROGRAMMA DI STORIA

Il Risorgimento in Italia:

Mazzini e la Giovine Italia, la Carboneria, i moti del 1820-1821; la prima guerra d'Indipendenza, la risposta degli stati europei; Cavour e il Regno di Sardegna; la seconda guerra d'Indipendenza.

L'Italia liberale:

il governo della Destra: la terza guerra di indipendenza, la questione romana, la presa di Roma e la legge delle Guarentigie, la scelta accentratrice e l'uniformazione allo stato sabauda, le scelte economiche, la nascita della questione meridionale e il brigantaggio.

Il governo della Sinistra: Depretis e il trasformismo, la scelta protezionistica e le sue conseguenze, la Triplice alleanza e l'inizio della politica coloniale dell'Italia, l'età crispina, la parentesi giolittiana, la ripresa del colonialismo. I settori del decollo industriale e i fattori che lo favorirono, la questione meridionale, la questione sociale, la nascita del PSI, la crisi di fine secolo e il tentativo di svolta autoritaria.

L'età giolittiana:

l'opera riformatrice di Giolitti e i suoi limiti, il rapporto con i socialisti, con i cattolici e con i nazionalisti, la guerra di Libia, le elezioni a suffragio universale e il patto Gentiloni.

La Grande Guerra:

la situazione europea e le cause della guerra, lo svolgimento del conflitto, la guerra di trincea; neutralisti e interventisti in Italia, il patto di Londra, l'intervento italiano, il fronte italiano; il 1917; la vittoria dell'Intesa.

I trattati di pace: i quattordici punti di Wilson, il crollo dei quattro imperi e il nuovo assetto geopolitico dell'Europa, il sistema dei mandati, la pace punitiva della Germania.

La rivoluzione russa e la nascita dell'Unione Sovietica. Il comunismo di guerra, la Nep. Lo stalinismo, industrializzazione forzata e piani quinquennali. Il gulag.

Società industriale e crisi economica tra le due guerre. Il crollo di Wall Street: cause e conseguenze

L'Italia fascista:

la crisi del dopoguerra in Italia; la questione fiumana, la nascita del Partito Popolare, le elezioni del 1919, il biennio rosso. L'avvento del fascismo: il programma di San Sepolcro, lo squadristico, la nascita del PNF, la marcia su Roma, il discorso del bivacco, la legge Acerbo e le elezioni del '24.

Il delitto Matteotti, il discorso di Mussolini del 3 gennaio 1925 e l'instaurazione della dittatura.

Il consenso e la sua realizzazione. I patti Lateranensi. La politica coloniale e la conquista dell'Etiopia, le leggi razziali.

Il totalitarismo imperfetto. L'opposizione al fascismo.

La repubblica di Weimar e la lenta ripresa della Germania, la crisi del '29 e la salita al potere di Hitler, il regime nazista, la persecuzione degli ebrei e le leggi di Norimberga.

L'America dopo la crisi del '29: il New Deal.

La guerra civile in Spagna.

La seconda guerra mondiale:

Le radici della seconda guerra mondiale, la politica aggressiva di Hitler, l'asse Roma-Berlino, l'annessione dell'Austria e la questione di Sudeti, la conferenza di Monaco, l'invasione della Cecoslovacchia e della Polonia, lo scoppio della guerra.

Lo svolgimento della guerra: invasione della Francia, la battaglia d'Inghilterra, l'Italia in guerra, la campagna d'Africa, l'invasione dell'URSS. Pearl Harbour e l'intervento degli Stati Uniti, il 25 luglio '43 e la caduta del fascismo, l'8 settembre '43 e l'armistizio.

Lo sbarco in Normandia, la resa della Germania, la bomba di Hiroshima.

La Shoah. Collaborazionismo e resistenza. La Resistenza in Italia.

L'Italia divisa: regno del Sud e repubblica di Salò, la svolta di Salerno, la Liberazione.

Cenni sul dopoguerra: la guerra fredda e la divisione dell'Europa. La scelta repubblicana dell'Italia. La Costituzione.

Pescia, 15 maggio 2017

I rappresentanti di Classe



l'Insegnante



ITAS "DIONISIO ANZILOTTI"

PESCIA (PT)

Programma di Inglese

Anno Scolastico 2016/17

Dal libro di testo MODERN FARMING di G. Barbieri, M. Po, E. Sartotri, C. Taylor-ed. Rizzoli, svolgimento di quanto segue:

THE SOIL

Soil composition	pagg.74/75
Soil profile	pag. 81
Soil texture and structure	pag. 85
Soil erosion	pag. 93

THE PLANTS

The life of plants	pagg.138/139
The parts of the plants	pag.144
The process of photosynthesis	pag.150
The importance of plants	pag.156

OLIVE OIL

Olive oil	pagg.274/275
-----------	--------------

WINE

Grapes	pag.192
Growing grapes	pag.279
Phases in growing a vineyard	pag.279
From grapes to wine: wine making white/red wine	pagg.281/282
What is organic wine?	pag.285
Organic Italian wine	pag.289

MILK

The most complete food at any age	pag.300
From milk to cheese	pag.300

INSEGNATE

Rosa Bia Sofale

ALUNNI

[Signature]
Bruno

Argomenti trattati di Matematica

CLASSE 5 SEZ. D

A.S. 2016/2017

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 e analitico
- 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 – 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,

04/05/2017

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

CLASSE 5 SEZ. D MATERIA: Biotecnologie Vitivinicole Prof.: D'Anna P. e Voigar A.

Programma svolto a. s. 2016 / 2017

Argomenti trattati:

I Lieviti: morfologia, classificazione, fattori di crescita e terreni di coltura;

La fermentazione alcolica e i relativi prodotti secondari;

La produzione di acido succinico;

I batteri acetici: generalità, classificazione e fisiologia;

Ossidazione dell'etanolo da parte dei batteri acetici;

La conta microbica diretta e indiretta;

I batteri lattici: generalità, morfologia, fisiologia e esigenze nutrizionali;

La fermentazione malo-lattica;

Aspetti enologici della FML;

Le malattie del vino causate dai batteri lattici;

I contaglobuli Burker e Thoma;

La produzione di LSA;

La selezione dei batteri lattici;

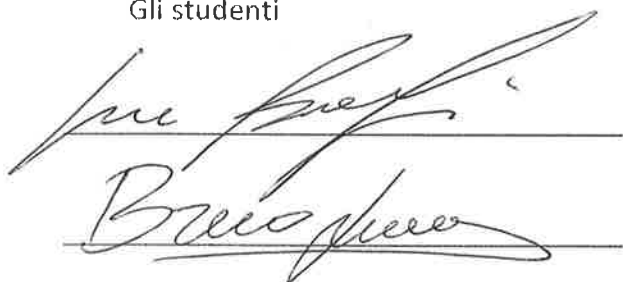
Il marciume nobile;

La spumantizzazione e l'autolisi;

I lieviti flor

Pescia, lì 10/05/2017

Gli studenti



I docenti



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

Programma Svolto Di Gestione dell'Ambiente e del Territorio

Anno Scolastico 2016/2017

Classe V Sez. D

Docente Katuscia Caniglia

UNITA' DIDATTICA N° 1: Ecosistemi:

- Definizione di ecosistema;
- Fattori biotici e abiotici degli ecosistemi;
- Livelli trofici; catene alimentari e piramidi ecologiche;
- Il ciclo biogeochimico del carbonio;
- Il ciclo della Sostanza Organica.

UNITA' DIDATTICA N° 2: La biocenosi, le popolazioni naturali e la loro dinamica

- Comunità biologica e rapporti tra viventi;
- Successioni ecologiche e biodiversità.
- Le popolazioni: struttura spaziale di una popolazione; dinamica delle popolazioni; crescita di una popolazione, strategie riproduttive di una popolazione.

UNITA' DIDATTICA N° 3: Le risorse biologiche e gli equilibri degli ecosistemi

- Fattori di stabilità di un ecosistema; omeostasi; resistenza e resilienza. Fattori di rischio e rottura degli equilibri di un ecosistema.
- La biodiversità: diversità genetica. La variazione della diversità nello spazio e nel tempo. Ricchezza specifica e stabilità ecologica. La biodiversità del paesaggio. La tutela della biodiversità degli ecosistemi.

MODULO N° 3: Ecologia del Paesaggio – Attitudini e classificazioni dei territori-

- Concetto e definizioni di paesaggio, modelli strutturali e componenti elementari. Classificazione del paesaggio, il paesaggio vegetale e le formazioni forestali italiane. Processi di trasformazione del paesaggio.
- Le aree protette: criterio di scelta dei siti e classificazione. Le aree agricole: tipologie e caratteristiche degli agroecosistemi.

MODULO N° 4: Interventi a difesa dell'ambiente: la conservazione e la tutela degli habitat naturali e del paesaggio

- Interventi di ingegneria naturalistica per la salvaguardia del territorio; Interventi di ripristino della vegetazione di habitat naturali danneggiati da eventi di natura biotica e abiotica.
- La connessione delle tessere del paesaggio: Progettazione di corridoi ecologici.
- Il concetto di sostenibilità delle pratiche agricole.

- L'Agricoltura Integrata. I disciplinari di produzione. L'Agricoltura Biologica: tecniche e normativa vigente.
- Elementi di Selvicoltura: definizione giuridica di bosco, Legge quadro n. 431/1985, governo a ceduo ed a fustaia e differente utilizzo della biomassa, piani di gestione del bosco.

MODULO N° 5: Il diritto dell'ambiente

- La strategia europea di conservazione della biodiversità (Dir.Uccelli e Dir. Habitat - individuazione di SIC e ZTS, successivamente ZSC).
- VIA e VAS.

MODULO N°. 6

- PSR, condizionalità, greening.
- La filiera.

Bruno
[Signature]

Haughe
[Signature]

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. 2016 / 2017

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;

Il catasto terreni.

Pescia, li 10/05/2017

Gli studenti


Two handwritten signatures in black ink, one above the other, each followed by a horizontal line.

Il docente


A handwritten signature in black ink, followed by a horizontal line.



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE

“Dionisio Anzilotti” - Pescia

V.le Ricciano, 5 - 51017 Pescia (PT) – Tel. 0572 49401 – Fax 0572 477957

PROGRAMMA SVOLTO anno scolastico 2016/2017

Materia : TECNICA DI PRODUZIONE ANIMALE

Classe 5°D

GENERALITA':

Concetto di specie, razza e ceppo.

Detenzione degli animali : sistemi di allevamento:Stabulazione fissa, libera, allevamento brado e semi -brado.

Tipologie di allevamento più diffuse in Italia : linea Vacca – Vitello, linea Manza - Vitello.Allevamento bovino a Ciclo Chiuso e a Ciclo Aperto

MANAGEMENT

Sistemi di detenzione e stabulari che facilitano il benessere animale nei relativi sistemi di allevamento e di detenzione per ottenere produzioni come carne,latte, ecc. migliori dal punto di vista quantitativo e qualitativo.

IGIENE ZOOTECNICA

Le principali malattie infettive batteriche e virali, per cui vengono fatti i piani sanitari nazionali dalle ASL sanitarie di zona : Tubercolosi, Leucosi, Brucellosi, Leptosirosi ecc.. Corretta produzione e smaltimento di reflui zootecnici : letame e liquame e loro relativo stoccaggio e smaltimento. in azienda agraria.

FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE.

Generalità della costituzione anatomica dei monogastrici e fisiologia della digestione dei monogastrici.

Generalità della costituzione anatomica dei poligastrici e fisiologia della digestione dei poligastrici.

Studio della fisiologia della digestione dei ruminanti. Il rumine i suoi microrganismi, degradazione della cellulosa.

Degradazione e utilizzo delle proteine e del NPN.Gli alimenti e i principi alimentari: glucidi ,protidi: funzione e metodi di determinazione.

Lipidi, vitamine e sali minerali e relativa funzione fisiologica.

Analisi chimica della fibra; secondo Weende e secondo Van Soest.

Valore nutritivo . Concetto di digeribilità: la relazione nutritiva.

Utilizzazione biologica dell'energia alimentare.

Metodi di valutazione del valore nutritivo degli alimenti: unità foraggiere classiche,unità foraggiere latte e unità foraggiere carne. Cenni al metodo U.A. .

Fabbisogni nutritivi e fattori di razionamento: per bovini da latte e bovini da carne.

I diversi alimenti per l'alimentazione animale: insilati e foraggi e i rispettivi metodi di produzione di mais, orzo, frumento, soia,:erba medica, trifoglio pratense, loglietto generalità e tecnica di produzione e di conservazione..

TECNICA DI PRODUZIONE ANIMALE.

Razze da latte. Produzione di latte, composizione chimica del latte, curva di lattazione : picco persistenza., asciutta, steaming-up (transito).

Gestione dell'alimentazione della vacca da latte : diete alimentari e razioni giornaliere (sistemi di somministrazione degli alimenti tradizionale e piatto unico o unifeed. Calcolo della razione per la vacca da latte .

L'aiuto dell'informatica nel razionamento e nell'allevamento : tipologie diverse di software e gestione completa della stalla.

Dismetabolie legate a questa fase . Acidosi ,S.V.M. Collasso puerperale S.V.G.

Razze da carne . Produzione di carne , tipi morfofunzionali .

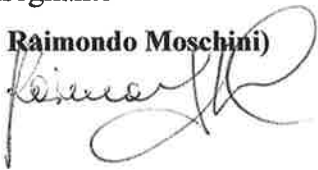
Modalità di accrescimento delle diverse razze in relazione al tipo morfofunzionale e incroci commerciali.

Gestione dell'alimentazione del bovino da carne: piani alimentari nei vari sistemi di razionamento.

Pescia, li 8 maggio 2017

L'insegnante

(Prof. Raimondo Moschini)



I rappresentanti di classe



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

Anno scolastico 2016-2017

CLASSE V sez. D

	<p>Disciplina Viticoltura e Difesa della vite</p> <p>Testo utilizzato: Viticoltura di Giuseppe Siccheri, Ed.Hoepli</p> <p>Docente : Salvatore Di Napoli</p> <p>Introduzione al corso</p>	
MOD.1		
MOD. 2	<p>La vite</p>	
	<p>Importanza e diffusione della Viticoltura in Italia e nel Mondo. Origine della vite, diffusione, distribuzione geografica, caratteri delle diverse specie del genere <i>Vitis</i>. 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 utilizzati tradizionalmente per l'identificazione dei vitigni.</p>	
MOD. 3	<p>Eco-fisiologia della vite</p>	
	<p>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). Zonazione viticola, micro e macro-zonazione. Il "Terroir".</p>	
MOD. 4	<p>Aspetti genetici, miglioramento genetico e propagazione della vite</p>	
	<p>Varietà e cloni, materiali di moltiplicazione vegetativa della vite (barbatelle franche, barbatelle innestate), campi di piante madri, 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, microsatellite, metabolomica. Utilizzazione del seme: Incrocio e ibridazione. Propagazione della vite per innesto: innesto per approssimazione, a spacco (semplice, laterale, doppio spacco inglese), alla maiorchina, a omega. Il ciclo produttivo vivaistico annuale: prelievo del materiale, innesto-talea a banco, la forzatura degli innesti-talea, la fase di indurimento e l'impianto del barbatellaio, preparazione delle barbatelle per la vendita. Caratteristiche generali dei principali portinnesti ibridi della vite (<i>V.berlandieri</i> x <i>V.riparia</i>), (<i>V.berlandieri</i> x <i>V. rupestris</i>), (<i>V.riparia</i> x <i>V. rupestris</i>), provenienza genetica, adattamento al suolo, influenze esercitate dal portinnesto</p>	

<p>sulla varietà. La conservazione del germoplasma: tutela del patrimonio viticolo autoctono di un dato territorio.</p>	
<p>MOD. 5</p> <p>Ecosistema viticolo e Tecnica Viticola</p> <p>Problematiche generali connesse all'impianto di un vigneto: criteri di scelta del sito, distanze d'impianto, orientamento dei filari, struttura di sostegno, forma di allevamento. Scelta dei materiali della struttura di sostegno. Criteri di scelta del vitigno e del clone. Criteri di scelta di un portinnesto. Le fasi dell'impianto di un vigneto: spianamento, eventuale drenaggio, scasso, fertilizzazione organica, aratura, erpicatura, squadratura dell'appezzamento, impianto delle barbatelle (manuale e meccanico), posa dei pali e della struttura di sostegno.</p> <p>Gestione della chioma: Il tema generale dell'equilibrio vegeto-produttivo della vite. Potatura di allevamento e 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.</p> <p>Forme d'allevamento e relativa potatura: criteri di scelta; rassegna delle principali forme d'allevamento: Alberello (pugliese, marsalese, pantesco, in parete), Guyot, Cordone speronato basso, Cordone libero, GDC, Tendone. Conformazione della struttura di sostegno delle forme di allevamento studiate. Forme d'allevamento adatte alla meccanizzazione delle operazioni colturali.</p> <p>Gestione del suolo: inerbimento, sovescio, lavorazioni meccaniche. Problematiche connesse alla concimazione della vite: effetti dei macroelementi (N, P, K) 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.</p> <p>Le principali avversità abiotiche della vite: Carenze o eccessi 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, Complesso del Mal dell'esca, Eutipiosi, Flavescenza dorata. Tignoletta (Lobesia botrana), Cicalina della flavescenza dorata (Scaphoideus titanus). Virosi: Accartocciamento fogliare, Legno riccio, Malformazioni infettive o Complesso dell'arricciamiento. Erinosi. Ciclo biologico dei patogeni e dei fitofagi studiati, condizioni ambientali favorevoli, sintomatologia e danno, impostazione della difesa con mezzi agronomici, biotecnologici e chimici.</p>	<p>MOD. 6</p> <p>Meccanizzazione delle operazioni nel vigneto</p> <p>Rassegna delle principali operazioni colturali meccanizzabili: potatura secca e potatura verde, lavorazioni del terreno, difesa fitosanitaria e raccolta</p> <p>Potatrici, spollonatrici, sfogliatrici, cimatrici, legatrici, vendemmiatrici, macchine irroratrici.</p>


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 della stessa.


Pescia li 12/05/17

GLI STUDENTI



Prof. Salvatore Di Napoli



Prof. FABIO SILVESTRI


Argomenti trattati di Enologia

CLASSE V SEZ. D A.S. 2016/2017

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 2017

Prof. Mauro Monterastelli



ITP Prof. Alessandro Catola



PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente Antonella Michelotti

Anno scolastico 2016-2017

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[^] potenziamento qualità condizionali – Motricità e consolidamento capacità coordinative) :

Corsa continua con ritmi costanti e variati

Esercizi a prevalente impegno aerobico (partite di calcetto 3c3 – 5c5, calcio seduti 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[^] (Giochi sportivi)

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[^](Educazione alla salute)

-Fisiologia muscolare: meccanismi energetici di ricarica (anaerobico lattacido e alattacido, meccanismo aerobico)

Effetti e benefici derivanti dalla pratica sportiva sugli apparati cardio-circolatorio, respiratorio e loco-motore: modifiche dei parametri cardio-circolatori e loro adattamenti nell'attività fisico-sportiva.

Capacità motorie e abilità motorie: definizioni e differenze.

-Capacità motorie coordinative: classificazione e metodiche di consolidamento e sviluppo.

-Capacità condizionali: Forza muscolare – definizione, classificazione e metodiche di sviluppo

Resistenza aerobica: metodiche di sviluppo e test di valutazione

Pescia 12.05.17

Insegnante

Antonella Michelotti

Studenti

Matteo BTO

Luca Matta

Materia: VITICOLTURA VD

Candidato/a:.....

- 1) Descrivere i criteri che guidano la scelta dei vitigni e dei cloni più idonei in fase d'impianto (max. 10 righe)**

- 2) Descrivere le finalità perseguite con la defogliazione ordinaria, precoce e tardiva delle viti (max 10 righe)**

- 3) Descrivere le modalità di determinazione del carico di gemme per ettaro di vigneto e per ceppo eseguendo una esemplificazione di calcolo con valori a discrezione del/la candidato/a (max 10 righe)**

Materia: TECNICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI VD

Candidato/a:.....

- 1) Il candidato analizzi il rapporto tra benessere animale e filiera produttiva nella vacca da latte. (max. 10 righe)**

- 2) Il candidato descriva la tecnica di allevamento del "suino leggero" o da "macelleria" a ciclo chiuso. (max. 10 righe)**

- 3) Il candidato descriva l'importanza dell'acqua nell'allevamento della vacca da latte. (max. 10 righe)**

Candidato/a:.....

- 1) Si parli dei comodi/scomodi e delle aggiunte/detraioni di una azienda agricola. (max. 10 righe)**

- 2) Si parli dei tre metodi per stimare il valore di un frutteto in un anno intermedio. (max. 10 righe)**

- 3) Si parli dei diversi procedimenti stimativi. (max. 10 righe)**

Materia: LINGUA INGLESE VD

Candidato/a:.....

1) The cycles of plants. (max. 10 righe)

2) Growing grapes. Describe: (max. 10 righe)

3) Milk. Qualify: (max. 10 righe)

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.
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



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Dionisio Anzilotti" PESCIA (PT)
Esame di Stato a.s. 2016/2017

VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

CANDIDATO/A..... Classe 5° sez. D

MATERIA:

INDICATORI	PMA (*)	LIVELLI DI VALORE/ VALUTAZIONE	PCDL (**)	
Conoscenza degli argomenti	6	Nulla o Gravemente	1	
		Insufficiente	2	
		Mediocre	3	
		Sufficiente	4	
		Buona	5	
		Ottima	6	
Competenze sintetiche e rielaborative	5	Nulle	0	
		Disordinate	1	
		Poco elaborate	2	
		Lineari	3	
		Personalì ed adeguate	4	
		Organiche e ben articolate	5	
Uso del linguaggio specifico	4	Nullò	0	
		Improprio	1	
		Impreciso	2	
		Soddisfacente	3	
		Corretto	4	
Totale				

Totale generale	
Media	
Punteggio assegnato alla prova	

(*)PMA: Punteggio Massimo Attribuibile

(**)PCDL: Punteggio Corrispondente ai Diversi Livelli

La Commissione

Il Presidente



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Dionisio Anzilotti" PESCIA (PT)
Esame di Stato a.s. 2016/2017

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