



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



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
"Dionisio Anzilotti" - Pescia

V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957
E-mail: ppta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopescia.it



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



ANNO SCOLASTICO 2017-2018

DOCUMENTO FINALE DELLA CLASSE 5[^] sez. D

Disciplina	Docente	ore	verif.	Firma del docente
Lingua e letteratura italiana	Bonavita Beatrice	4	s-o	<i>Beatrice Bonavita</i>
Storia, Cittadinanza e Costituzione	Bonavita Beatrice	2	o	<i>Beatrice Bonavita</i>
Lingua straniera (Inglese)	Papale Rosa Pia	3	s-o	<i>Rosa Pia Papale</i>
Matematica	Billi Carolina	3	s-o	<i>Billi</i>
Viticultura e difesa della vite	Di Napoli Salvatore	4	s-o-p	<i>S. Di Napoli</i>
	Silvestri Fabio	(3)		<i>Fabio Silvestri</i>
Enologia	Monterastelli Mauro	4	o-p	<i>Monterastelli</i>
	Catola Alessandro	(3)		<i>Catola</i>
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	D'Anna Pasquale	2	s-o	<i>Pasquale D'Anna</i>
Tecnica di Produzione Animale	Moschini Raimondo	2	s-o	<i>Raimondo Moschini</i>
Gestione dell'ambiente e del territorio	Monterastelli Mauro	2	s-o	<i>Monterastelli</i>
	Reitano Antonino Ivan	(2)		<i>Antonino Reitano</i>
Bitecnologie vitivinicole	D'Anna Pasquale	3	s-o-p	<i>Pasquale D'Anna</i>
	Michelotti Sara	(2)		<i>Sara Michelotti</i>
Scienze motorie e sportive	Michelotti Antonella	2	o-p	<i>Antonella Michelotti</i>
Religione	Raimo Gabriella	1		<i>Gabriella Raimo</i>
Sostegno	Bottaini Giacomo			<i>Giacomo Bottaini</i>
Sostegno	Gugliotta Orazio Ivan			<i>Orazio Gugliotta</i>
Sostegno	Scalia Giovanni			<i>Giovanni Scalia</i>

Fra parentesi le ore in compresenza con l'I.T.P. - s: scritta - g: grafica - o: orale - p: pratica



[Handwritten signature]



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



**ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
"Dionisio Anzilotti" - Pescia**

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



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



Pescia, li 11 maggio 2018



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, alla trasformazione 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, composta da 17 studenti, di cui 15 maschi e 2 femmine, ha potuto usufruire di alcuni docenti di sostegno. Il Consiglio di classe ritiene opportuna la loro presenza in sede di svolgimento delle prove d'esame, in accordo con quanto previsto dall'art. 6 comma 1 D.P.R. 323/98. Nel corso del triennio il corpo docente della classe ha subito qualche cambiamento, come mostrato nella seguente tabella:

MATERIA	CONTINUITÀ	NOTE
Lingua inglese	no	Cambiato docente in 4°
Matematica	sì	
Produzioni Animali	no	Cambiato docente tutti gli anni
Lingua e letteratura Italiana, Storia	sì	
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		Materia presente solo nel piano di studi della 5°
Gestione dell'ambiente e del territorio		Materia presente solo nel piano di studi della 5°
Economia, estimo, marketing e legislazione	no	Cambiato docente ogni anno
Scienze motorie e sportive	sì	
Religione	sì	

Il gruppo classe non sempre ha dato prova di coesione, tuttavia, dal punto di vista educativo, gli studenti si sono dimostrati corretti nella relazione, aperti al confronto e rispettosi dei diversi punti di vista. Anche nei riguardi dei docenti, la classe ha mantenuto, nel corso del triennio, un atteggiamento improntato alla correttezza e alla collaborazione. La partecipazione alle lezioni è stata generalmente attiva, ma non in tutti i casi all'interesse mostrato in classe è corrisposto un adeguato impegno personale nelle diverse discipline. Mentre nelle materie di indirizzo e professionalizzanti l'impegno è stato costante e proficuo, nelle materie umanistiche si sono riscontrate alcune difficoltà, dovute ad abilità espressive e rielaborative piuttosto fragili, sebbene sia necessario sottolineare un certo cammino personale fatto nel tentativo di superare le carenze evidenziate. Anche in ambito matematico si sono registrate difficoltà, dovute a lacune pregresse e non del tutto sanate nel corso del triennio.

L'interesse per le discipline di indirizzo ha avuto modo di esprimersi, oltre che nelle ore di lezione in classe, anche durante le visite guidate e le numerose attività pratiche svolte presso le aziende del territorio coinvolte nell'alternanza scuola-lavoro, e nelle strutture dell'azienda agraria annessa alla scuola. Nell'istituto, oltre all'azienda agraria sopra menzionata, sono presenti laboratori di Enologia, Informatica, Chimica, Scienze e Fitopatologia che hanno permesso ai docenti di indirizzo lo svolgimento di una didattica laboratoriale. Da evidenziare il fatto che diversi alunni della classe, lo scorso anno scolastico, hanno partecipato al progetto ERASMUS+ (rivolto solo agli studenti migliori della scuola) con destinazione Bretagna o Istria.

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, 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. Il Prof. Di Napoli ha previsto degli incontri pomeridiani a ridosso dell'esame in preparazione della seconda prova scritta.

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 sufficientemente 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.

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.

La legge 107 del 2015 incentiva l'insegnamento di una disciplina non linguistica con metodologia CLIL. Data l'assenza di certificazioni linguistiche di livello C1 dei docenti del consiglio di classe, si è attivata una

collaborazione tra l'insegnante di Lingua Inglese ed alcuni docenti di materie professionalizzanti per affrontare alcuni argomenti in inglese tecnico. Tali argomenti sono:

- la coltivazione delle viti;
- la produzione del vino bianco e del vino rosso;
- la produzione del formaggio come prodotto di trasformazione;
- la produzione dell'olio.

6) ATTIVITÀ 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;
- Visita ad aziende zootecniche e di produzione e trasformazione;
- Visita alla Fiera zootecnica internazionale di Cremona;
- Viaggio di istruzione in Piemonte con duplice scopo: conoscere le attività vitivinicole e la realtà storica della zona;
- Visita alla Fiera Internazionale delle macchine agricole di Bologna;
- Visita planetario di Monsummano;
- Visita in Emilia Romagna alle valli di Comacchio con fermata ad un vivaio vitivinicolo;
- Visita ippocasi Fattoria della Pace in provincia di Pisa;
- Visita a Bolgheri all'Oasi del WWF ed ad aziende vitivinicole della zona;
- Visita all'azienda agricola e cantina Ricasoli;
- Visita all'azienda agricola e cantina Ornellaia;
- Visita Expo a Milano;
- Visita all'azienda Moroni di Cenaia in provincia di Pisa per visione vivaio viticolo;
- Alcuni studenti hanno visitato altre scuole agrarie europee a Lanion in Bretagna in Istria all'interno del progetto ERASMUS+;
- Incontro con il prof. Storchi dell'Istituto di ricerca di viticoltura di Arezzo;
- Partecipazione al corso di BLSD per la rianimazione cardiopolmonare;
- Incontro previsto per il 5 giugno 2018 al Centro Zootecnico "Le Colmate" a Ponte Buggianese.

Durante il triennio la totalità degli studenti ha partecipato ad un'attività di alternanza scuola lavoro per un monte ore di 400 come indicato dalla legge 107 del 2015. Tale alternanza è stata effettuata seguendo la filiera della vite presso aziende vitivinicole della zona. Gli alunni in questa esperienza in ambiente lavorativo esterno all'Istituto hanno portato lustro alla scuola mostrando interesse per le attività proposte e un comportamento corretto e collaborativo. Le valutazioni dell'alternanza scuola-lavoro sono state raccolte dal tutor scolastico ed inserite fra quelle di Produzioni Vegetali (in terza e in quarta) e di Vitecoltura (quest'anno scolastico).

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 23 maggio 2018. La simulazione della seconda prova è stata programmata per il 22 maggio 2018. Per quanto riguarda la simulazione della terza prova una prima simulazione è stata eseguita il 27 marzo 2018 e una seconda simulazione è prevista per il 19 maggio 2018.

Per quanto riguarda la tipologia della terza prova d'esame entrambe le simulazioni previste, sia quella già effettuata che quella prevista il 19 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, Matematica, Enologia e Biotecnologie Vitivinicole.

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

2) DOCENTE

Prof.ssa **Beatrice Bonavita**

3) LIBRI DI TESTO ADOTTATI : Maria Sambugar, Gabriella Salà, *Letteratura +*, Ed. La Nuova Italia voll. 2 e 3

4) NOTIZIE SULLA CLASSE:

La classe è composta di 17 studenti ed ha potuto usufruire di insegnanti di sostegno, per un totale di 27 ore. Gli alunni si sono sempre dimostrati corretti nella relazione, aperti al dialogo e al confronto, accettando favorevolmente proposte, consigli, richiami. Molti di loro hanno partecipato con interesse all'attività didattica in aula, ma non tutti hanno fatto corrispondere all'attenzione dimostrata in classe uno studio e un impegno personale adeguati. Diversi ragazzi hanno manifestato capacità espositive disorganiche, a causa di un'applicazione non sempre costante, di un metodo di lavoro dispersivo e poco ordinato e/o di lacune pregresse. Le abilità espressive, in numerosi casi, risultano fragili sia nella produzione scritta (dove si riscontrano ancora carenze in ambito ortografico, lessicale e sintattico) sia nell'esposizione orale. Anche la capacità di rielaborare ed argomentare in modo autonomo, personale e critico i contenuti della disciplina non sempre risulta di livello adeguato. Ciò è dovuto, in parte, ad un modesto livello di partenza, in parte alla mancanza di un esercizio costante e puntuale nel quale mettere alla prova se stessi.

Per sostenere gli studenti ed aiutarli a maturare competenze meno incerte, sono state attivate strategie di intervento nell'ambito delle ore curricolari: partendo dall'analisi degli errori e dalla loro interpretazione, si è cercato di favorire il potenziamento delle abilità linguistico-espressive e delle capacità di analisi. Purtroppo non tutti gli studenti hanno risposto in modo adeguato alle numerose sollecitazioni. Nel tentativo di far acquisire un più corretto metodo di lavoro, inoltre, lo studio della letteratura italiana è stato impostato, prevalentemente, su lezioni di tipo frontale e a scansione cronologica, con particolare attenzione all'analisi testuale. La presentazione generale dei diversi quadri storico-culturali e delle diverse correnti letterarie è stata fatta seguire da un dialogo diretto con alcuni degli autori più significativi del panorama letterario italiano, di cui si è cercato di ricostruire il pensiero e la poetica attraverso l'analisi delle opere. Al riguardo è necessario precisare che l'approccio ai testi è stato difficoltoso per diversi studenti, più orientati a cogliere gli aspetti generali del pensiero e della poetica di un autore.

Per accertare il grado di coinvolgimento nell'attività didattica, gli studenti sono stati sottoposti a prove di verifica orali (finalizzate a sviluppare le capacità di espressione e il possesso del linguaggio specifico) e scritte, articolate, queste ultime, secondo le diverse modalità previste dalla prima prova d'esame.

In sede di valutazione quadrimestrale si è tenuto conto anche della costanza nello studio, della partecipazione alle lezioni, dell'interesse dimostrato per la materia, dell'impegno e della puntualità nel lavoro.

La programmazione iniziale è stata completata e gli obiettivi previsti sono stati raggiunti parzialmente e a livelli diversificati. Il profitto risulta mediamente compreso tra quasi sufficiente e buono.

5) ORE DI LEZIONE previste nel P.O.T.F. nell'anno scolastico 2017-2018

(n° 4 ore di lezione settimanali per 33 settimane)

n° 132 ore

6) CONTENUTI:

- 1: Il Romanticismo e Alessandro Manzoni
- 2: Il Naturalismo e il Verismo: Giovanni Verga
- 3: Decadentismo e Simbolismo: Giovanni Pascoli e Gabriele D'Annunzio
- 4: Le Avanguardie
- 5: Il romanzo della crisi: Italo Svevo e Luigi Pirandello
- 6: La poesia del Novecento: Eugenio Montale e 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 del linguaggio specifico della disciplina;
- saper impostare e produrre un testo scritto chiaro, organico e complessivamente corretto.

8) METODI E STRUMENTI:

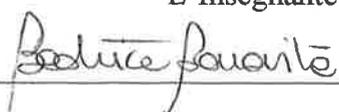
- Lezione frontale e interattiva, lettura, analisi e discussione dei testi in classe
- libri di testo, romanzi, fotocopie
- strumenti audio-visivi

9) VERIFICHE E VALUTAZIONE:

- Verifiche orali, verifiche scritte di diversa tipologia (analisi del testo, saggio breve, tema di ordine generale, tema di argomento storico); nel mese di maggio simulazione I prova, in parallelo con le altre classi quinte;
- valutazione secondo i criteri presenti nel P.T.O.F. (per la prima prova scritta, durante tutto l'anno, è stata utilizzata la griglia di misurazione allegata al documento).

Pescia, 09 maggio 2018

L'Insegnante



PROGRAMMA DI LETTERATURA ITALIANA

Alessandro Manzoni: la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

Gli scritti di poetica:

- dalla *Lettre à M. Chauvet*; analisi di: “Vero storico e vero poetico”;
- dalla *Lettera sul Romanticismo*, analisi di: “L’utile, il vero, l’interessante in letteratura”.

- Dagli *Inni Sacri: La Pentecoste*.

- Dalle *Odi: Il cinque maggio*.

- *Adelchi*: la tragedia storica e il rifiuto delle unità aristoteliche di tempo e di luogo; l’importanza del coro come “cantuccio” riservato al poeta.

Analisi di:

- *Dagli atrii muscosi* (coro dell’atto III);
- *La morte di Ermengarda* (Coro dell’atto IV).

- *I promessi sposi*: la piena attuazione della poetica di Manzoni.

La composizione e le edizioni; il problema della lingua.

Conoscenza generale del romanzo, letto nel biennio.

L’età del Realismo

Il Positivismo

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: caratteri generali.

Edmond e Jules de Goncourt, da *Germinie Lacerteux* analisi della *Prefazione*, “Questo romanzo è un romanzo vero”.

Émile Zola, da *Il romanzo sperimentale*, analisi di “Osservazione e sperimentazione”;

da *L’Assommoir*, analisi di “Gervasia all’Assommoir”.

Giovanni Verga: la vita; le opere; il pensiero e la poetica; le tecniche narrative. La visione della vita. Il Ciclo dei Vinti.

Analisi dei seguenti testi:

- dalla *Prefazione a l’amante di Gramigna*, “Un documento umano”;

- da *Vita dei campi*: analisi di: *La lupa*; *Fantasticheria*;

- *I Malavoglia*: genesi e trama del romanzo. Analisi dei seguenti passi: *Prefazione*; “La famiglia Malavoglia”; “L’arrivo e l’addio di ‘Ntoni”;

- Da *Novelle rusticane*: analisi di *La roba*; *Libertà*.

- *Mastro don Gesualdo*: la trama del romanzo. Analisi di “L’addio alla roba” (parte IV, capitolo 4) e “La morte di Gesualdo” (parte IV, capitolo 5).

L'età del Simbolismo e del Decadentismo

Il superamento del Positivismo. Il Simbolismo e i "poeti maledetti".
Charles Baudelaire, da *I fiori del male*, lettura di

- *Spleen*
- *Corrispondenze*.

L'estetismo. **Oscar Wilde**, da *Il ritratto di Dorian Gray*, lettura di

- "Lo splendore della giovinezza".

Il Decadentismo: significato del termine, periodizzazione, temi della letteratura decadente.

Giovanni Pascoli: la vita; le raccolte poetiche; il pensiero e la poetica.
Analisi testuale di:

- da *Il Fanciullino*:
 - "È dentro di noi un fanciullino"
- da *Myricae*:
 - *X agosto*;
 - *L'assiuolo*;
 - *Temporale*;
 - *Novembre*;
 - *Il lampo*;
 - *Il tuono*.
- dai *Canti di Castelvecchio*:
 - *Nebbia*;
 - *Il gelsomino notturno*.

Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere, il pensiero e la poetica.

- Dal romanzo *Il piacere*, analisi dei seguenti passi:
 - "Il ritratto di un esteta" (libro I, cap. II);
 - "Il verso è tutto" (libro II, cap. I)
- da *Il trionfo della morte*, analisi di
 - "Zarathustra e il superuomo" (libro V).
- Le *Laudi*: struttura dell'opera. Da *Alcyone*, analisi di:
 - *La pioggia nel pineto*;
 - *La sera fiesolana*.
- dal *Notturmo*, lettura di
 - "Deserto di cenere".

Le Avanguardie storiche: il Futurismo

Filippo Tommaso Marinetti

- *Manifesto del Futurismo*: "Aggressività, audacia, dinamismo"

- *Zang Tumb Tumb: Il bombardamento di Adrianopoli.*

Il romanzo della crisi

Cenni relativi al quadro filosofico della cultura del '900: Nietzsche, Freud, Bergson. Le innovazioni del romanzo della crisi.

Italo Svevo: la vita, le opere, la poetica. L'importanza della cultura triestina e le novità de *La coscienza di Zeno*.

- Da *Una vita*:
 - "L'insoddisfazione di Alfonso" (cap. I).
- Da *Senilità*,
 - "Amalia muore" (cap. XIII).
- Da *La coscienza di Zeno*:
 - "Prefazione" e "Preambolo" (capp. 1-2);
 - "L'ultima sigaretta";
 - "Un rapporto conflittuale" (cap. 4);
 - "Una catastrofe inaudita" (cap. 8).

Luigi Pirandello: la vita; le opere; il pensiero e la poetica dell'umorismo.

- Dal saggio sull'*Umorismo*, analisi di
 - "Il sentimento del contrario".
- Da *Novelle per un anno*:
 - *La patente*;
 - *Il treno ha fischiato*.
- *Il fu Mattia Pascal*: la trama, i temi e la poetica. Analisi dei seguenti passi:
 - "Premessa" (cap. I);
 - "Premessa seconda (filosofica) a mo' di scusa" (cap. II);
 - "Cambio treno" (cap. VII).

Poesia del Novecento:

Eugenio Montale: la vita; le opere; la poetica.

- Da *Ossi di seppia*, analisi di:
 - *I limoni*;
 - *Non chiederci la parola*;
 - *Spesso il male di vivere ho incontrato*.

Da *Le Occasioni*:

- *La casa dei doganieri*
- *Non recidere, forbice, quel volto*.

Giuseppe Ungaretti: la vita; le opere; la poetica.

- Da *L'Allegria*:

- *Veglia*;
- *Fratelli*;
- *I fiumi*;
- *Soldati*.

- Da *Il dolore*:

- *Non gridate più*.

Pescia, 09 maggio 2018

I rappresentanti di classe

Leonardo Lemellati
Domitilla Pogni

L'Insegnante

Beatrice Bonanno

PARTE DISCIPLINARE

1) MATERIA: Storia

2) DOCENTE:

Prof.ssa **Beatrice Bonavita**

3) LIBRI DI TESTO ADOTTATI: Zeffiro Ciuffoletti, Umberto Baldocchi, Stefano Bucciarelli, Stefano Sodi, *Dentro la storia*, Edizioni G. D'Anna, voll. 2 e 3.

4) NOTIZIE SULLA CLASSE:

All'interno del gruppo classe, diversi studenti hanno manifestato un certo interesse per la disciplina e quindi hanno studiato con impegno costante per tutto l'anno scolastico, raggiungendo, in alcuni casi, anche buoni o ottimi risultati. Altri, invece, hanno evidenziato qualche difficoltà nell'organizzare la narrazione degli eventi in modo chiaro e ordinato e nella contestualizzazione dei fatti della storia, a causa di un impegno discontinuo e di un lavoro personale non adeguato.

Per potenziare le capacità di apprendimento, è stata privilegiata la lezione frontale volta alla sistematizzazione dei contenuti: contestualizzazione degli eventi, individuazione dei rapporti di causa ed effetto e delle relazioni tra personaggi e fatti storici. Per favorire lo studio degli argomenti più complessi, sono state fornite dispense da utilizzare in aggiunta al libro di testo. Le prove di verifica sono state elaborate alternando colloqui e test scritti, articolati come prove semi-strutturate a risposta sintetica. In generale gli studenti si sono dimostrati più motivati e partecipi all'attività didattica quando sono stati affrontati gli eventi del Novecento; particolare interesse ha destato la visita guidata alla mostra "La città in guerra. Cittadini e profughi a Pistoia dal 1915 al 1918", allestita nel Palazzo Comunale di Pistoia.

5) ORE DI LEZIONE previste nel P.O.T.F. nell'anno scolastico 2017-2018

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

n° 66 ore

6) CONTENUTI:

- 1: L'Italia del Risorgimento
- 2: L'età giolittiana
- 3: La grande guerra
- 4: La situazione mondiale tra le due guerre
- 5: Il nazismo e lo stalinismo
- 6: Il fascismo
- 7: La seconda guerra mondiale e la Resistenza
- 8: Il dopoguerra in Italia e la scelta repubblicana.

7) OBIETTIVI:

- Conoscere gli eventi più significativi organizzati in ordine logico e cronologico;
- conoscere le principali linee di sviluppo dei processi storici;

- sapersi esprimere in modo chiaro utilizzando anche termini semplici del linguaggio specifico della disciplina.

8) METODI E STRUMENTI:

- Lezione frontale e interattiva
- Libri di testo, fotocopie, documenti

9) VERIFICHE E VALUTAZIONE:

- Verifiche orali, prove semi-strutturate e questionari a risposta aperta
- la valutazione è stata effettuata utilizzando i criteri esposti nel P.T.O.F.

11/05/2018

Beatrice Bonarile

PROGRAMMA DI STORIA

LA COSTRUZIONE DELLO STATO NAZIONALE ITALIANO E L'UNIFICAZIONE POLITICA DELLA GERMANIA
I problemi dell'Italia unita. La nascita dello stato accentrato. La situazione del Meridione e il fenomeno del brigantaggio. Il governo della Destra. La terza guerra d'indipendenza; la "questione romana", la presa di Roma e la Legge delle guarentigie; la scelta accentratrice e l'uniformazione allo stato sabauda. Il processo di unificazione degli Stati tedeschi (cenni).

ECONOMIA E SOCIETÀ ALLA FINE DELL'OTTOCENTO

I cambiamenti nel sistema produttivo: la seconda rivoluzione industriale.

LA SINISTRA AL POTERE IN ITALIA

Depretis e il "trasformismo"; la scelta protezionistica e le sue conseguenze; la riforma della scuola e la riforma elettorale; la Triplice alleanza e l'inizio della politica coloniale dell'Italia.

La "democrazia autoritaria" di Crispi, la parentesi giolittiana e il nuovo governo Crispi. 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.

SVILUPPI DEL COLONIALISMO OCCIDENTALE NELLA SECONDA METÀ DELL'OTTOCENTO: i caratteri del colonialismo europeo fino alla metà del XIX secolo; dal colonialismo all'imperialismo. La conquista dell'Africa.

LA GUERRA DI SECESSIONE AMERICANA.

L'ETÀ GIOLITTIANA: l'opera riformatrice di Giolitti, 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 del conflitto; le prime fasi della guerra. Neutralisti e interventisti in Italia; il patto di Londra e l'entrata in guerra dell'Italia. Le fasi centrali del conflitto; il 1917 l'anno della svolta; la fine della guerra; i trattati di pace, i quattordici punti di Wilson; il crollo dei quattro imperi e il nuovo assetto geopolitico dell'Europa; la pace punitiva della Germania.

I TOTALITARISMI E LA CRISI DELLA DEMOCRAZIA IN EUROPA:

- Il comunismo in Russia tra Lenin e Stalin:

La rivoluzione russa. Il "comunismo di guerra"; la Nep e la nascita dell'Unione Sovietica. Stalin al potere. La collettivizzazione delle campagne; l'industrializzazione forzata e piani quinquennali. I *gulag*.

- Il dopoguerra in Italia e l'avvento del Fascismo:

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: lo squadristico, la nascita del PNF, la marcia su Roma, la legge Acerbo e le elezioni del 1924. Il delitto Matteotti, il discorso di Mussolini del 3 gennaio 1925 e l'instaurazione della dittatura. Le leggi fascistissime. 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.

- Hitler e il regime nazionalsocialista:

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.

- La guerra civile in Spagna.

CRISI ECONOMICA E DEPRESSIONE DOPO IL 1929: il crollo della Borsa di Wall Street, cause e conseguenze. Il *New Deal* del Presidente americano Roosevelt.

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 dei 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 1943 e la caduta del fascismo; l'8 settembre 1943 e l'armistizio.

Lo sbarco in Normandia, la resa della Germania, la bomba atomica su Hiroshima e Nagasaki.

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

L'Italia divisa: regno del Sud e repubblica di Salò. Le operazioni militari in Italia dall'8 settembre alla Liberazione.

CENNI SUL DOPOGUERRA:

- la guerra fredda e la divisione dell'Europa.
- La scelta repubblicana dell'Italia. La Costituzione.

Pescia, 10 maggio 2018

I rappresentanti di Classe

Domitilla Poggi

Emmario Leporatti

L'Insegnante

Foticefante



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
"Dionisio Anzilotti" – Pescia (PT)
anno scolastico 2017- 2018

RELAZIONE FINALE

della Prof.ssa Papale Rosa Pia

Docente di Inglese

nella classe 5° sez. D ore settimanali 3

1. NOTIZIE GENERALI SULLA CLASSE

Il Gruppo di apprendimento è formato da 17 alunni: 2 femmine e 15 maschi. Il comportamento della classe è risultato composto e tranquillo, tutti rispettosi nei confronti dell'insegnante ed adeguati ad una classe quinta sempre aderente alle regole scolastiche. Il metodo di studio non è stato sempre adeguato per tutti, ma è andato migliorando. I risultati per alcuni sono stati discreti o buoni, mentre altri hanno raggiunto risultati sufficienti. La partecipazione in classe è differenziata: per i più buona e costante per alcuni superficiale. Nel complesso il profitto della classe risulta adeguato. Lo svolgimento della programmazione disciplinare ha subito dei rallentamenti in alcune parti dell'anno, perché ha visto gli studenti impegnati in attività di alternanza, manifestazioni, incontri con esperti, conferenze, viaggio di istruzione e uscite didattiche. Comunque, si è svolto ed approfondito il programma stabilito all'inizio dell'anno scolastico. Si sono scelti argomenti aderenti al corso di studio dei discenti.

2. MODULI E UNITA' DIDATTICHE SVOLTI

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

MODULI E UU.DD.

MODULO 03 - give the soil and it will give back to you

U.D. n.5.soil composition - soil profile - soil texture and structure

U.D. n.6.soil erosion

MODULO 06 - a healthy life

U.D.n.12.grapes

MODULO 08 - eat what you know and know what you eat

U.D. n.18.olive oil - growing grapes – from grapes to wine: wine making - what is organic wine?

U.D. n.19.milk - from milk to cheese

MODULO 05 - the plants

U.D.n.09.the life of plants - the parts of plants - the process of photosynthesis

U.D.n.10.the importance of plants

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

Quasi tutti gli studenti hanno sempre lavorato con continuità, serietà e impegno, solo alcuni hanno studiato quasi esclusivamente per le verifiche, ma nessuno ha mostrato disinteresse per la materia. La programmazione ha subito un rallentamento in alcune parti dell'anno perché ha visto gli studenti impegnati in attività di alternanza, incontri con esperti, manifestazioni, conferenze, visite guidate e viaggio di istruzione per cui si è deciso di ridurre il programma all'essenziale.

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 checked="" type="checkbox"/> Lavori di gruppo | <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie | |
| <input type="checkbox"/> Metodo della ricerca | <input type="checkbox"/> Sussidi audiovisivi | |
| <input type="checkbox"/> Attività di Laboratorio | <input type="checkbox"/> Laboratori | |
| <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 checked="" type="checkbox"/> Comprensione del testo |
| <input checked="" type="checkbox"/> Compiti scritti | <input checked="" type="checkbox"/> Esercizi di applicazione e regole |
| <input checked="" type="checkbox"/> Questionari | <input type="checkbox"/> Esercizi di applicazione e regole |
| <input type="checkbox"/> Relazioni | <input type="checkbox"/> Esercizi di applicazione di strutture |
| <input checked="" type="checkbox"/> Esercizi sulle competenze | <input checked="" 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
2	Scritte	2	Scritte
varie	Orali	varie	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: Il recupero è stato effettuato in itinere con numerose esercitazioni svolte in classe.
Risultati ottenuti: sufficienti.

2° quadrimestre: Il recupero è stato effettuato in itinere, per un'intera settimana all'inizio del secondo quadrimestre e per tutto il quadrimestre con numerose esercitazioni svolte in classe .
Risultati ottenuti: sufficienti.

8. ATTIVITA' DI APPROFONDIMENTO:
Letture e conversazioni sui temi trattati.

9. RAPPORTI CON LE FAMIGLIE: regolari, per alcuni assidue.

10. ATTIVITA' PARASCOLASTICHE (approvate dal Consiglio di Classe):
Naturalitas, viaggio d'istruzione, uscite didattiche, partecipazione alle conferenze e agli incontri con esperti.

11. BREVI OSSERVAZIONI E PROPOSTE SULLE ATTREZZATURE SCOLASTICHE E
I SUSSIDI DIDATTICI:
Attrezzature multimediali in classe, potenziamento della rete internet della scuola.

Pescia, 11-05-2018

L'Insegnante: Rose Bira Bopale

Visto del Dirigente Scolastico

PROGRAMMA DI INGLESE
A.S. 2017/18

Libro di testo: MODERN FARMING, Rizzoli di G. Barbieri; M. Po; E. Sartori e C. Tayler

Moduli e Unità didattiche svolte
(in relazione ai moduli e alle UU.DD. Programmate nel Piano Annuale).

MODULI E UU.DD.

MODULO 05 – *THE PLANTS*

U.D. n. 9

the life of plants
life cycle of an annual plant
life cycle of a biennial plant
life cycle of a perennial plant
the parts of the plant: the root system, the stem system and the shoot system
the process of photosynthesis

U.D. n. 10

the importance of plants
plants and the environment

MODULO 06 – A HEALTHY LIFE

U.D. 12

grapes

MODULO 08 – *EAT WHAT YOU KNOW AND KNOW WHAT YOU EAT*

U.D. n. 18

olive oil
phases of oil production

growing grapes
a vineyard
phases of growing a vineyard
from grapes to wine: wine making
white wine
red wine
what is organic wine?
An ancient organic product: traditional balsamic vinegar

U.D. n. 19

milk: the most complete food at any age
milk products
liquid milk
from milk to cheese
the king of all cheeses: Parmigiane Reggiano

alumni

Sopri Lorenzo
Pronelli Emma

insegnante

Rosezia Capole

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 17 alunni, 2 femmine e 15 maschi. Gli alunni hanno mostrato interesse ed impegno differenziati ma mediamente sufficienti soprattutto nella seconda parte dell'anno scolastico. Il comportamento degli alunni è stato corretto.

Il profitto è anch'esso differenziato: una parte degli alunni ha sempre mantenuto valutazioni positive per tutto il periodo, un'altra, pur partendo da una situazione iniziale ai limiti della sufficienza ha mostrato miglioramenti raggiungendo talvolta risultati discreti, infine, una stretta minoranza continua ad essere tuttora in difficoltà.

5) **Ore di lezione previste dal P.T.O.F. nell'anno scolastico:** 99 di cui al 15 maggio ne sono state svolte 69. La previsione è di svolgerne 78 in totale. Le ore mancanti rispetto a quelle previste dal piano di studi sono dovute a periodi di assenza degli alunni: alternanza scuola lavoro, visite guidate, impegni con esperti oltre agli impegni scolastici come assemblee d'Istituto e di classe.

6) **Contenuti, obiettivi:**

il corso di Matematica del V anno completa il corso biennale (IV e V anno) di analisi matematica, 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.1 Misure di superfici e di volumi ore di lezione 2

U.D.2 Integrale definito ore di lezione 15

L' Insegnante:



Pescia 11/05/2018

Argomenti trattati di Matematica

CLASSE 5 SEZ. D

A.S. 2017/2018

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
- cenni sulla 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
 - 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
- Calcolo di volumi di solidi di rotazione

Gli studenti.

Leonardo Lulita

Domitilla Pagni

Pescia li,

8/05/2018

Prof.

CBLL

ANNO SCOLASTICO 2017/2018
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 15 alunni e 2 alunne regolarmente presenti alle lezioni. Un alunno si avvale dell'insegnante di sostegno. Le attività didattiche, nel corso dell'anno scolastico, sono state svolte con facilità per il comportamento molto corretto degli alunni, per il buon livello di partecipazione e per il vivo interesse dimostrato con costanza durante le lezioni. I tempi di attenzione sono stati sempre buoni e costanti nel tempo, anche migliorati nel corso del secondo quadrimestre. L'esito delle verifiche orali e scritte effettuate ha dimostrato nel complesso il raggiungimento di un buon grado di preparazione, ottimo in alcuni casi. Alcuni elementi hanno acquisito una autonoma capacità di analisi del contesto e di collegamento multidisciplinare, pochi altri elementi hanno evidenziato importanti difficoltà 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 2017/2018

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

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE AL 11/5/2018 n. ore 99. 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. Il viaggio d'istruzione con meta Torino-Chambery è stato particolarmente caratterizzato alla conoscenza della realtà vitivinicola piemontese.

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 11/05/18 - 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, dalla partecipazione alle attività di alternanza scuola-lavoro in orario curriculare.

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' 11/5/2018

PROF. SALVATORE DI NAPOLI
PROF. FABIO SILVESTRI



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

Anno scolastico 2017-2018

CLASSE V sez. D

	<p style="text-align: center;">Disciplina Viticoltura e Difesa della vite</p> <p style="text-align: center;">Testo utilizzato: Viticoltura di Giuseppe Sicheri, Ed.Hoepli</p> <p style="text-align: center;">Docente : Salvatore Di Napoli , Docente coadiutore: Fabio Silvestri</p>
MOD.1	Introduzione al corso
MOD. 2	<p style="text-align: center;">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 Vitis. Anatomia della vite: la radice, il fusto e i rami, le foglie, le gemme (pronte o estive, ibernanti, latenti), il fiore e l'infiorescenza, l'acino, i vinaccioli. Cenni sui principali caratteri ampelografici utilizzati tradizionalmente per l'identificazione dei vitigni.</p>
MOD. 3	<p style="text-align: center;">Eco-fisiologia della vite</p> <p>Il ciclo vitale della vite. Il ciclo biennale delle gemme e biologico annuale della vite: fasi fenologiche, sottociclo vegetativo e sottociclo 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" e i fattori che concorrono all'espressione qualitativa delle produzioni: combinazione vitigno-portinnesto, terreno, clima, tecniche agronomiche. Denominazioni di origine (DOC DOCG), disciplinari di produzione.</p>
MOD. 4	<p style="text-align: center;">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</p>

l'impianto del barbatello, preparazione delle barbatelle per la vendita. Caratteristiche generali dei principali portinnesti ibridi della vite (Vberlandieri x V.riparia), (Vberlandieri x V. rupestris), (V.riparia x V. rupestris), provenienza genetica, adattamento al suolo, influenze esercitate dal portinnesto sulla varietà. La conservazione del germoplasma: tutela del patrimonio viticolo autoctono di un dato territorio.

Ecosistema viticolo e Tecnica Viticola

MOD. 5

Problematiche generali connesse all'impianto di un vigneto: criteri di scelta del sito, densità d'investimento e 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, eventuale impianto irriguo.

Gestione della chioma: Il tema generale dell'equilibrio vegeto-produttivo della vite. I fattori che condizionano la vigoria vegetativa, fenomeni fisiologici connessi alla vigoria. Pratiche colturali per il contenimento della vigoria. 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. Forme d'allevamento e relativa potatura: criteri di scelta; rassegna delle principali forme d'allevamento: Alberello (pugliese, marsalese, pantese, 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. Potatura di allevamento e di produzione per Guyot e Cordone speronato basso. Meccanizzazione delle operazioni colturali e della raccolta in vigneto.

Gestione del suolo: inerbimento, sovescio, lavorazioni meccaniche, fertilizzazione. Problematiche connesse alla concimazione della vite: effetti dei macroelementi (N, P, K, Mg, Ca) sul comportamento vegeto-produttivo della pianta, esigenze nutrizionali. Interpretazione dei dati di analisi del suolo; epoche di fertilizzazione. La fertilizzazione in agricoltura biologica e in agricoltura integrata.

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, Complesso del Mal dell'esca, Eutipiosi, Flavescenza dorata. Tignoletta (Lobesia botrana), Cicalina della flavescenza dorata (Scaphoideus titanus), Fillossera. Sintomi delle virosi: Accartocciamento fogliare, Legno riccio, Malformazioni infettive o Complesso dell'arricciamiento. Prevenzione delle virosi. Erinosi. Ciclo biologico dei patogeni e dei fitofagi studiati, condizioni ambientali favorevoli, sintomatologia e danno, impostazione della difesa integrata con mezzi agronomici, biotecnologici e chimici. Principi attivi di maggiore utilizzazione.

Meccanizzazione delle operazioni nel vigneto

MOD. 6

Rassegna delle principali operazioni colturali meccanizzabili: potatura secca e potatura verde, lavorazioni del terreno, difesa fitosanitaria e raccolta. Potatrici, spollonatrici, defogliatrici, cimatrici, legatrici, vendemmiatrici, macchine irroratrici.

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.

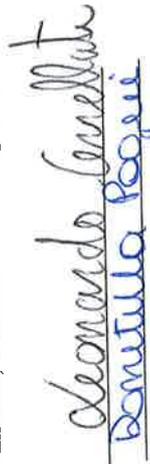
Pescia li 11/05/18

Prof. Salvatore Di Napoli

Prof. Fabio Silvestri



GLI STUDENTI



PARTE DISCIPLINARE Classe 5°D

MATERIA

ENOLOGIA

DOCENTE

Prof. Mauro Monterastelli

I.T.P Prof. Alessandro Catola

1) LIBRI DI TESTO ADOTTATI

- Patrizia Cappelli; Vanna Vannucchi “Enologia “ Zanichelli

2) NOTIZIE SULLA CLASSE

La classe ha nel suo complesso sempre manifestato un notevole interesse per la disciplina anche se in alcuni si é solo parzialmente tradotto in lavoro di consolidamento domestico, mentre in altri ha assunto a livelli oltre il contesto scolastico su posizioni di una professionalità testimoniata anche nell'ambito delle attività di scuola-lavoro nelle aziende sul territorio.

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

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

Da evidenziare il grande interesse, partecipazione e impegno dimostrato nelle diverse attività di gruppo e nelle visite didattiche presso le aziende del settore.

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: 96

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, 07/05/2018

L'Insegnante: Prof. Mauro Monterastelli



I.T.P: Prof. Alessandro Catola



Argomenti trattati di Enologia

CLASSE V SEZ. D A.S. 2017/2018

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:** sfeccatura 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.

Pegui Domitella

Giuseppe Soroniti

Pescia 07 Maggio 2018

Prof. Mauro Monterastelli

[Firma]

ITP Prof. Alessandro Catola

[Firma]

RELAZIONE FINALE CLASSE 5D A.S. 2017/2018

- 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 17 alunni di cui 15 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 dimostra una buona maturità personale e complessiva. Le dinamiche interne sono sempre gestite in maniera positiva e risolutiva di eventuali lievi conflitti nati in seno alla classe. Il livello di coinvolgimento nei confronti della materia è sempre stato ampio, diffuso e costante; in particolare viene dimostrato un buon interesse per gli aspetti applicativi della materia estimativa. Il livello di attenzione risulta sempre alto, con qualche eccezione e discontinuità nel corso dell'anno. Il rendimento è complessivamente più che buono, con alcune eccezioni per le quali si può ritenere che il livello raggiunto sia ottimo. 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.T.O.F. nell'anno scolastico 2017- 2018**
(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 colturali presenti nel prontuario allegato al testo.

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

Pescia, 10 maggio 2018

Il docente



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. 2017 / 2018

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 coattive;

Stima successione causa mortis;

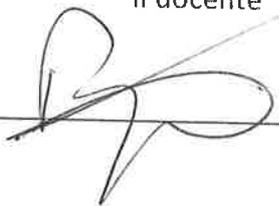
Stima del valore del diritto di usufrutto.

Pescia, li 10/05/2018

Gli studenti

Domitilla Foggi
Leonardo Lenellati

Il docente



ANNO SCOLASTICO 2017/2018
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 17 alunni di cui 2 femmine e 15 maschi, 2 alunni H con percorso B . Alcuni alunni hanno raggiunto livelli buoni ,altri discreti, di socializzazione e partecipazione alle lezioni, alcuni di loro hanno lavorato con sufficiente attività, di cui in particolare uno purtroppo non ha raggiunto livelli sufficienti di apprendimento.

La classe ha consentito lo svolgimento del programma prefissato dalla programmazione con discreta partecipazione e un comportamento corretto.

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 alle varie problematiche trattate dalla materia così anche il viaggio di andata e di ritorno.

Entro la fine di maggio sara' prevista la 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.T.O.F. nell'anno scolastico
(n° 2 ore di lezione settimanali x 33 settimane) **n. ore 66**

ORE DI LEZIONE EFFETTIVAMENTE SVOLTE AL 15/05/2018 n. ore 46

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.

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 PTOF.

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' 8 maggio 2018

PROF. Raimondo Moschini



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "D. ANZILOTTI" - PESCIA
ARTICOLAZIONE GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO
CLASSE V D
ANNO SCOLASTICO 2017-2018

	Disciplina:TECNICA DELLE PRODUZIONI ANIMALI Testo utilizzato: Allevamento, Alimentazione, Igiene e Salute (Dialma Balasini , Francesca Follis e Franco Tesio).
MOD.1	Generalità ,management aziendale e igiene e salute zootecnico
MOD.2	a) Fisiologia della digestione delle specie monogastriche e poligastriche; b) Nutrizione e alimentazione
MOD. 3	Tecnica di produzioni animali a) produzioni di latte b) produzione di carne
MOD. 5	
MOD. 6	
MOD. 7	

Pescia,li 8 maggio 2018

Prof. re

Moschini Raimondo





ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE

“Dionisio Anzilotti” - Pescia

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

PROGRAMMA SVOLTO anno scolastico 2017/2018

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 ,proteidi: 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, 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 2018

L'insegnante

(Prof. Raimondo Moschini)



I rappresentanti di classe

Domitilla Pagani

Tommaso Leporetti

PARTE DISCIPLINARE Classe 5°D

MATERIA

Gestione dell'ambiente e del territorio

DOCENTI

Prof. Mauro Monterastelli

I.T.P. Prof. Antonino Ivan Reitano

LIBRI DI TESTO ADOTTATI

S. Bocchi: "Gestione dell'Ambiente e del Territorio " - Volume unico. Poseidonia Scuola

1) NOTIZIE SULLA CLASSE

La classe ha tenuto per tutto l'anno scolastico un comportamento complessivamente corretto e partecipativo alle lezioni. Il *brain storming* d'ingresso ha rilevato alcune lacune nei concetti di ecologia generale di base che ha richiesto un lavoro iniziale d'uniformizzazione e integrazione dei saperi specifico. Il rendimento é da considerarsi soddisfacente con tratti di eccellenza per una parte degli studenti, mentre la restante parte palesa una certa difficoltà dovuta in parte al metodo di studio, in parte alla scarsa attenzione in classe e soprattutto alla limitata rielaborazione domestica.

Il metodo di studio, fatta eccezione per alcuni casi in cui si presenta attivo e ben organizzato, rimane ancora passivo e disarticolato, anche se caratterizzato da un certo miglioramento nel corso dell'A.S.

Ottimo il grado di socializzazione tra i compagni all'interno della classe.

Dal punto di vista disciplinare non si riscontrano problemi, la classe é educata e corretto risulta il rapporto fra gli stessi studenti e l'insegnante

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

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

n° ore effettivamente svolte ad oggi: 52

3) 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 identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali, riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture avvenute nel corso del tempo; ad individuare le diverse attitudini territoriali attraverso il ricorso a idonei sistemi demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni di classificazione; a definire interventi di difesa dell'ambiente e della biodiversità; a valutare attraverso strumenti tecnici e normativi la ricaduta sull'ambiente delle attività antropiche. Concetti di gestione e difesa del territorio secondo i principi dell'ingegneria naturalistica.

Metodi di lavoro: Lezioni frontali, interattive corredate da slide.

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.

Verifiche effettuate: compiti scritti, interrogazioni e questionari; in media 2 per il primo quadrimestre e 2 per il secondo quadrimestre.

Pescia, 11/05/2018

L'Insegnante: Mauro Monterastelli



I.T.P. Prof. Antonino Ivan Reitano



Argomenti trattati di Gestione dell'Ambiente e del Territorio

CLASSE V SEZ. D A.S. 2017/2018

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

- Accoglienza, inserimento e armonizzazione tramite Brain storming e discussioni

MODULO n. 2 Ecologia generale

- I livelli di organizzazione biologica: dalla cellula all'organismo; livelli di organizzazione propri dell'ecologia ;
- L'ecosistema: interazione tra vivente e non vivente; struttura e funzionamento dell'ecosistema; la successione ecologica; energia negli ecosistemi; ciclo della materia negli ecosistemi
- La biologia delle popolazioni: natura, struttura e dinamica delle popolazioni; rapporti tra gli individui: intra e interspecifici; la biodiversità: natura e componenti
- La stabilità degli ecosistemi: concetto di stabilità in un ecosistema; cibernetica degli ecosistemi; la regolazione degli ecosistemi

MODULO n. 3 – Tipologie del paesaggio e caratteristiche connesse

- Definizione e evoluzione del paesaggio: concetto e definizione di paesaggio (scuole di pensiero e convenzione europea del paesaggio); percezione del paesaggio; il valore del paesaggio e la sua evoluzione nei secoli.
- Caratteristiche e classificazione dei paesaggi: tassonomica e qualitativa; azioni atte alla produzione di un buon paesaggio; ecologia del paesaggio; la carta della vegetazione; gli indicatori dell'ecologia del paesaggio; la classificazione paesaggistica; concetto di connessione; natura e distribuzione dei patch sul territorio; indicatori dell'ecologia del paesaggio.
- Pianificazione e paesaggio: il governo del territorio; i livelli di pianificazione; la pianificazione territoriale e l'ambiente; i piani territoriali di coordinamento; i piani territoriali regionali particolareggiati; i piani regolatori comunali; i piani regolatori particolareggiati comunali.

MODULO n. 4 – Le minacce all'ambiente e al territorio

- Il suolo: la degradazione del suolo; l'erosione del suolo e sistemazioni di prevenzione (splash erosion, sheet erosion, rill erosion, gull erosion) ; Il dissesto idrogeologico
- Tipologie di dissesto: classificazione delle frane; caratteristiche dei movimenti franosi (frane di crollo, frane di ribaltamento, frane di scivolamento, frane di espansione laterale, frane di colamento)

MODULO n. 5 – La gestione dell'ambiente e del territorio

- Sostenibilità delle pratiche agricole e forestali; selvicoltura speciale: governo, rinnovazione, rimboschimenti in aree di dissesto.
- Strumenti di gestione del territorio: la prevenzione dell'erosione idrica e del dissesto; interventi di difesa all'erosione idrica.
- L'ingegneria naturalistica: obiettivi; area di attività; tecniche e materiali utilizzati; consolidamento di sponde fluviali o lacustri; tecniche di sistemazione di scarpate con pendenze varie; tecniche di consolidamento di versanti franosi; tipologie: fascinate, viminate, grate vive, palificate semplici, palificate a doppia parete; stuoie e bioreti, biostuoie; geogriglie; geotessuti; geotessili; reti metalliche; geocompositi drenanti; geomembrane; caratteristiche biotecniche delle piante impiegate in ingegneria naturalistica e loro scelta; idrosemina

Gli studenti.

Giuseppe Sorrenti

Donatella Roggi

Pescia 11 Maggio 2018

Prof. Mauro Monterastelli

M. Monterastelli

ITP Prof. Antonino Ivan Reitano

Antonino Ivan Reitano

PARTE DISCIPLINARE

RELAZIONE FINALE - CLASSE 5° D a.s. 2017/18

MATERIA: Biotecnologie Vitivinicole

DOCENTI: Prof.ri Pasquale D'ANNA e Sara Michelotti

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 17 studenti di cui 2 femmine e 15 maschi. Due studenti si avvalgono dell'insegnante di sostegno e svolgono una programmazione differenziata. Le attività all'inizio dell'anno sono partite in maniera graduale essendo questa una nuova disciplina per gli studenti. La classe dimostra una buona maturità personale e complessiva. Le dinamiche interne 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 buon interesse per gli aspetti applicativi della materia. Il livello di attenzione risulta sempre alto, con qualche piccola eccezione e discontinuità nel corso dell'anno. Si riscontra in tutta la classe un metodo di lavoro abbastanza costruttivo. Il rendimento è complessivamente buono, con alcune eccezioni per le quali si può ritenere che il livello raggiunto sia ottimo.

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.T.O.F. nell'a.s. 2017/2018: n. 3 ore di lezione settimanale per n. 99 ore totali di cui due ore settimanali in presenza.

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

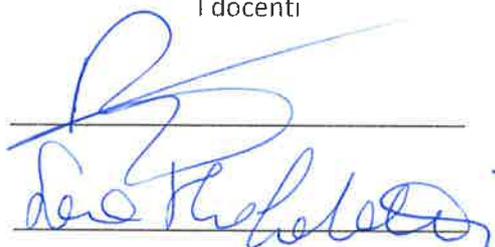
Prove scritte a una o più domande aperte; Prove orali.

ATTIVITA' DI RECUPERO:

Le attività di recupero sono state effettuate in itinere senza alcun corso di recupero pomeridiano in quanto il livello degli apprendimenti è stato quasi sempre alto in modo tale da non dover mai chiedere ore eccedenti per un recupero pomeridiano.

Pescia, li 10/05/2018

I docenti



The image shows a handwritten signature in blue ink, which appears to be 'Sara Michelotti', written over a horizontal line. The signature is stylized and cursive.

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

CLASSE 5 SEZ. D MATERIA: Biotecnologie Vitivinicole Prof.: D'Anna P. e Michelotti S.

Programma svolto a. s. 2017 / 2018

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;
- I contaglobuli Burker e Thoma;
- La produzione di LSA;
- La spumantizzazione e l'autolisi;

Pescia, li 10/05/2018

Gli studenti

Leonardo Amellata
Domitilla Poggi

I docenti

[Firma]
Sera Michelotti

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 2017-2018**

(n° ore di lezione settimanali x 33 settimane)

n° ore 66

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

Nessuna

7) **COMPETENZE ACQUISITE:**

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

METODI E STRUMENTI DI LAVORO:

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

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

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

VERIFICHE

Tests per capacità condizionali: Rapidità

Salto in lungo da fermo

Lancio palla 2 kg.

Addominali - Test di Cooper

Percorso a tempo per le capacità coordinative

Osservazioni sistematiche per le abilità sportive

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

Pescia 14/05/18

Insegnante A. S. ...

PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Docente **Antonella Michelotti**

Anno scolastico 2017/ 2018

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

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

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

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

Corsa continua con ritmi costanti e variati

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

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

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

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

Esercizi di allungamento muscolare e di mobilità articolare

Capovolte avanti e indietro

Esercizi di passaggi con vari tipi di palloni

Esercitazioni in circuito, percorsi misti di abilità e destrezza

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

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

Modulo 3[^] (pratica sportiva)

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

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

Pallamano : regole principali e aspetti fondamentali del gioco.

Nuoto: attività presso la piscina " Marchi" di Pescia. Vasche a stile libero, dorso, rana.

Modulo 4[^](conoscenze teoriche della disciplina)

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

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

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

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

Pescia 2/05/2018

Insegnante Antonella Michelotti

Studenti Epifanino Soraniti

Mario B...

PARTE DISCIPLINARE

1) MATERIA:

RELIGIONE CATTOLICA

2) DOCENTE:

Prof.ssa RAIMO GABRIELLA

3) ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLASTICO 2017/2018

n. ore 28 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

Emme Soruola
Andrea Esposito

Insegnante

Roberto Raimo

6) METODI DI INSEGNAMENTO

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

7) MEZZI DI LAVORO

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

8) SPAZI: Aula video.

9) TEMPI: 5-6 ore per scheda

10) CRITERI PER LA VALUTAZIONE

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

11) STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

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

Pescia, 15 Maggio 2018 il docente

RAIMO GABRIELLA





**ISTITUTO TECNICO AGRARIO
"Dionisio Anzilotti" -Pescia**

**SIMULAZIONE TERZA PROVA DEL 27 MARZO 2018
PER ESAMI DI STATO A.S. 2017/2018
INDIRIZZO: VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

TIPOLOGIA B

CANDIDATO: _____

CLASSE: VD

MATERIE COINVOLTE:

- Enologia
- Lingua Inglese
- Matematica
- Biotecnologie Vitivinicole

TEMPO A DISPOSIZIONE: 2 ORE

Enologia:

nome:.....

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

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

3. Descrivi le proprietà e la funzione della SO₂ nel processo di vinificazione:

Matematica.

nome:.....

1) Trova massimi, minimi e flessi di $y = -\frac{x^5}{5} + 3x^3 - 12$

2) Dopo aver definito la primitiva $F(x)$ di una funzione $f(x)$, determina:

a) l'integrale indefinito di $f(x) = 2x^3 - \frac{x^2}{2} + 3$

b) una primitiva della funzione precedente

c) la primitiva della funzione precedente che passa per il punto $(0,7)$

3) Calcola i seguenti integrali indefiniti

a) $\int \frac{4x^2 - 5x + 6 - \sqrt{x}}{x^2} dx$

b) $\int \frac{e^{\frac{2}{x}}}{x^2} dx$



**ISTITUTO TECNICO AGRARIO
"Dionisio Anzilotti" -Pescia**

**SIMULAZIONE TERZA PROVA DEL 27 MARZO 2018
PER ESAMI DI STATO A.S. 2017/2018
INDIRIZZO: VITICOLTURA ED ENOLOGIA**

TIPOLOGIA B

CANDIDATO: _____

CLASSE: VD

MATERIE COINVOLTE:

- Enologia
- Lingua Inglese
- Matematica
- Biotecnologie Vitivinicole

TEMPO A DISPOSIZIONE: 2 ORE

1- Cosa si intende per fermentazione spontanea? Quali problematiche presenta rispetto a quella guidata?

2- Descrivere l'azione svolta dai lieviti durante la fermentazione alcolica, specificando quali sono i composti principali prodotti durante questa fase.

3- Quali sono i lieviti principali responsabili del processo fermentativo? A quali temperature ottimali lavorano?

SIMULAZIONE TERZA PROVA
Inglese

1. Inserisci il verbo *to be* coniugato opportunamente:

1. You _____ a perfect farmer.
2. They _____ viticulturists.
3. She _____ Italian.
4. Luke and Perry _____ very nice.
5. My dog _____ German shepherd.
6. You and I _____ in their farm.
7. Mike _____ an oenologist.
8. I _____ a student.
9. It _____ a good wine.
10. My grandmother _____ French.

2. Trasforma, riscrivendole, le seguenti frasi da affermative a negative o interrogative:

1. I am a big boy. → (neg.) _____
2. She is my colleague. → (int.) _____
3. They are my laborers. → (neg.) _____

4. It is our cow. → (int.) _____
5. You are from Lamporecchio. → (neg.) _____

6. We are the owners. → (neg.) _____
7. He is my best competitor. → (int.) _____
8. You are 18 years old. → (int.) _____
9. They are in their cellar. → (neg.) _____

10. I am a good drinker. → (int.) _____

3. Inserisci gli aggettivi possessivi nelle seguenti frasi

1. John and Kate love _____ dog.
2. He lives with _____ parents.
3. Martina goes to _____ school with _____ friend Alice.
4. Jacopo lives with _____ grandmother.
5. She loves _____ cat.
6. We are with _____ relatives.
7. This is a dog and that is _____ "house".
8. You listen to music, but this is _____ radio!
9. Mike goes to the cinema with _____ girlfriend.
10. Anne and Lucy go to _____ meeting.

SIMULAZIONE TERZA PROVA

Matematica

1. Una tua amica ti dà la seguente ricetta per l'impasto della pizza per 3 persone:

- 500 g di farina tipo 0
- 30 g di lievito
- 45 g di olio
- 1 dl di acqua tiepida
- sale q.b.

Volendo fare la pizza per 7 tuoi amici, quali sono le nuove dosi per l'impasto?

1. Per innaffiare il suo orto un contadino utilizza il 47% di un serbatoio da 800 litri d'acqua. Quanti litri d'acqua ha utilizzato?

Il giorno dopo innaffia con l'acqua rimasta nel serbatoio e ne utilizza il 73%. Calcola anche la quantità d'acqua utilizzata il secondo giorno.

2. Questi sotto sono i dati delle temperature medie registrate ad Imperia nelle prime due decadi di novembre 2012.

Qual è stata la temperatura più frequente (la moda)?

Qual è stata la temperatura media? E quale la mediana?

Rappresenta i dati mediante un istogramma.

1	12°C
2	15°C
3	15°C
4	13°C
5	16°C
6	15°C
7	14°C
8	14°C
9	14°C
10	13°C
11	12°C
12	15°C
13	17°C
14	16°C
15	14°C
16	12°C
17	12°C
18	13°C
19	16°C
20	17°C

Griglia di correzione della prima prova

CANDIDATO/A: Classe

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)	Informazioni scarse e/o poco rispondenti alle richieste; non vi è rielaborazione	Comprensione ed interpretazione (per la tipologia A)	Comprensione lacunosa o inesatta; interpretazione errata o mancante	4/6	
	Informazioni limitate e superficialmente aderenti alla traccia; scarsa rielaborazione		Comprensione incompleta e interpretazione parziale	7/9	
	Informazioni essenziali e aderenti alla traccia nei suoi aspetti principali con modesta rielaborazione		Comprensione degli elementi significativi e interpretazione nel complesso adeguata	10	
	Informazioni esaurienti e adeguatamente rielaborate		Comprensione globale ed analitica del testo; adeguata interpretazione	11/13	
	Informazioni approfondite e rielaborate in modo originale		Comprensione approfondita ed interpretazione sicura	14/15	
C Costruzione di un discorso organico e coerente (articolazione, coerenza, efficacia argomentativa) Rispetto dei vincoli	Discorso organizzato in modo casuale e confuso; argomentazione incongruente (Disattesi i vincoli dati dalla traccia)	4/6			
	Discorso organizzato in modo frammentario e non sempre congruente nell'argomentazione (Non completamente rispettati i vincoli dati dalla traccia)	7/9			
	Discorso sufficientemente strutturato ma non equilibrato fra le varie parti o con qualche incongruenza (Sostanzialmente rispettati i vincoli della traccia)	10			
	Discorso articolato ed equilibrato nelle varie parti, coerente nelle argomentazioni (Pienamente rispettati i vincoli della traccia)	11/13			
	Discorso particolarmente efficace nell'articolazione logica e nel rispetto dei vincoli della traccia; originale nell'argomentazione	14/15			
Totale					
	Proposta di voto				

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

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

La Commissione

Il Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2017/2018

CLASSE VD ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CANDIDATO/A: _____

SEZIONE A: SVOLGIMENTO DELLA TRACCIA

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA A.S. 2017/2018

CLASSE VD ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Sviluppare il processo di svolgimento della traccia	L1	Non applica le strategie scelte o le applica in maniera non corretta. Non sviluppa il processo di svolgimento della traccia o lo sviluppa in modo incompleto e/o errato.	0 – 3	
	L2	Applica le strategie scelte in maniera parziale e non sempre appropriata. Sviluppa il processo di svolgimento della traccia in modo incompleto.	4 – 8	
	L3	Applica le strategie scelte in maniera corretta pur con qualche imprecisione. Sviluppa la traccia quasi completamente, in modo sufficientemente corretto.	9 – 13	
	L4	Applica le strategie scelte in maniera corretta. Sviluppa la traccia in modo analitico, completo, chiaro e corretto.	14 – 18	
Argomentare	L1	Non argomenta o argomenta in modo errato lo svolgimento della traccia utilizzando un linguaggio specifico non appropriato o molto impreciso.	0 – 2	
	L2	Argomenta in maniera frammentaria e/o non sempre coerente lo svolgimento della traccia. Utilizza un linguaggio specifico per lo più appropriato, ma non sempre rigoroso.	3 – 6	
	L3	Argomenta in modo coerente ma incompleto lo svolgimento della traccia. Utilizza un linguaggio specifico pertinente ma con qualche incertezza.	7 – 9	
	L4	Argomenta in modo coerente, preciso e accurato, approfondito ed esaustivo, lo svolgimento della traccia. Mostra un'ottima padronanza del linguaggio tecnico specifico.	10 – 12	
			Totale	

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "Dionisio Anzilotti" - Pescia

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA A.S. 2017/2018
CLASSE VD ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA

CANDIDATO/A: _____

SEZIONE B: QUESITI

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

Calcolo del punteggio totale

PUNTEGGIO SEZIONE A (SVOLGIMENTO DELLA TRACCIA) max 60 punti	PUNTEGGIO SEZIONE B (QUESITI) max 30 punti	PUNTEGGIO TOTALE (SEZIONE A + B) max 90 punti

Tabella di conversione in quindicesimi

Punti	0-6	7-12	13-18	19-24	25-30	31-36	37-42	43-48	49-54	55-60	61-66	67-72	73-78	79-84	85-90
Voto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

Punteggio assegnato ____/15



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE "Dionisio Anzilotti" PESCIA (PT)
 Esame di Stato a.s. 2017/2018

CANDIDATO/A: Classe: **5ª D**

INDICATORI	PUNTEGGIO DA ASSEGNARE				LINGUA INGLESE			ENOLOGIA			BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE			MATEMATICA		
	PM A	Descrittori	PCDL	Q1	Q2	Q3	Q1	Q2	Q3	Q1	Q2	Q3	Q1	Q2	Q3	
Conoscenza dei contenuti	6	Nulla o Gravemente insufficiente	1													
		Insufficiente	2													
		Mediocre	3													
		Sufficiente	4													
		Buona	5													
		Ottima	6													
Competenze sintetiche e rielaborative	5	Nulla	1													
		Disordinate o Poco elaborate	2													
		Lineari	3													
		Personalì e adeguate	4													
		Organiche e ben articolate	5													
Uso del linguaggio specifico	4	Nulla o improprio	1													
		Impreciso	2													
		Soddisfacente	3													
		Corretto	4													
TOTALE COMPLESSIVO																
				MEDIA												

**PUNTEGGIO ASSEGNATO
 ALLA PROVA**

PMA = Punteggio Max Attribuibile

PCDL = Punteggio Corrispondente ai Diversi Livelli

I Commissari

Il Presidente



ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE "Dionisio Anzilotti" PESCIA (PT)
Esame di Stato a.s. 2017/2018

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



9001:2008

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
"Dionisio Anzilotti" - Pescia
V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957
E-mail: ptta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopescia.it
Agenzia formativa con sistema di qualità UNI EN ISO



GRIGLIA PER LA CORREZIONE DELLA I PROVA DELL'ESAME DI MATURITA'

COMPRESIONE DEL TESTO

INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Dimostra di aver compreso in maniera completa quanto richiesto	OTTIMO	8
Dimostra di avere una comprensione quasi completa di quanto richiesto	BUONO	7
Dimostra di aver compreso in modo essenziale quanto richiesto	SUFFICIENTE	6
Dimostra di aver compreso in modo frammentario quanto richiesto	INSUFFICIENTE	5 o inferiore

PRODUZIONE

PUNTEGGIO TOTALE/15



9001:2008

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
"Dionisio Anzilotti" - Pescia
V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957
E-mail: ptta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopescia.it
Agenzia formativa con sistema di qualità UNI EN ISO



GRIGLIA PER LA CORREZIONE DELLA II PROVA DELL'ESAME DI MATURITA'

CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO

INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Dimostra di conoscere l'argomento in modo esauriente	BUONO	7
Dimostra di conoscere l'argomento in modo essenziale	SUFFICIENTE	6
Dimostra di conoscere l'argomento in modo frammentario	INSUFFICIENTE	5 o inferiore

COMPETENZE

	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Dimostra di avere precise competenze dell'argomento	OTTIMO	8
Dimostra di avere adeguate competenze dell'argomento	BUONO	7
Dimostra di avere competenze accettabili dell'argomento	SUFFICIENTE	6
Dimostra di avere competenze frammentarie dell'argomento	INSUFFICIENTE	5 o inferiore

PUNTEGGIO TOTALE/15



9001:2008

ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE
"Dionisio Anzilotti" - Pescia
V.le Ricciano n° 5 - 51017 Pescia (PT) - Tel. 0572/49401 - Fax 0572/477957
E-mail: pttta010004@istruzione.it - Sito internet: www.agrariopesca.it
Agenzia formativa con sistema di qualità UNI EN ISO



GRIGLIA PER LA CORREZIONE DELLA III PROVA DELL'ESAME DI MATURITA'

CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO

INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Dimostra di conoscere gli argomenti in modo esauriente	BUONO	7
Dimostra di conoscere gli argomenti in modo essenziale	SUFFICIENTE	6
Dimostra di conoscere gli argomenti in modo frammentario	INSUFFICIENTE	5 o inferiore

COMPETENZE

INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Dimostra di avere precise competenze degli argomenti trattati	OTTIMO	8
Dimostra di avere adeguate competenze degli argomenti trattati	BUONO	7
Dimostra di avere competenze accettabili degli argomenti trattati	SUFFICIENTE	6
Dimostra di avere competenze frammentarie degli argomenti trattati	INSUFFICIENTE	5 o inferiore

PUNTEGGIO TOTALE/15



9001:2008

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO STATALE****"Dionisio Anzilotti" - Pescia**

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

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

Agenzia formativa con sistema di qualità UNI EN ISO

GRIGLIA PER LA PROVA ORALE DELL'ESAME DI MATURITA'**CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO**

INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Dimostra di conoscere gli argomenti in modo esauriente	OTTIMO	15
Dimostra di conoscere gli argomenti in modo adeguato	BUONO	14
Dimostra di conoscere gli argomenti in modo essenziale	SUFFICIENTE	13
Dimostra di conoscere gli argomenti in modo frammentario	INSUFFICIENTE	12 o inferiore

USO COMUNICATIVO DEL LINGUAGGIO

INDICATORI	VALUTAZIONE	PUNTEGGIO
Comunica in modo sicuro	BUONO	15
Comunica in modo accettabile	SUFFICIENTE	14
Comunica in modo difficoltoso	INSUFFICIENTE	12 o inferiore

PUNTEGGIO TOTALE/30