



Ministero dell'Istruzione

I.I.S.S. "GIUSEPPE PAVONCELLI"

Corso Scuola Agraria 71042 Cerignola (Fg) tel 0885-421043 - fax: 0885-421044

Cod. fisc. e P. Iva 00318650710 – Cod. Univoco UFY0NZ

E-mail: fgis01100p@istruzione.it – Pec: fgis01100p@pec.istruzione.it

Web-site: <http://www.iisspavoncelli.edu.it>

Documento del consiglio di classe

CLASSE V – SEZ. C

Indirizzo: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Articolazione: Viticoltura ed Enologia

a.s. 2019/2020

SOMMARIO

1. Presentazione del consiglio di classe
2. Profilo generale della classe
3. Obiettivi trasversali raggiunti
4. Metodologia e strategie didattiche
5. Mezzi/spazi/tempi
6. Didattica A Distanza
7. Attività di "Cittadinanza e Costituzione"
8. Testi di studio dell'insegnamento di Italiano
9. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento
10. ALLEGATI:
 - Programmi delle discipline di insegnamento
 - Argomento delle discipline di indirizzo assegnate – art.17, comma 1, lett.a) OM 10/2020

Elaborato dal Consiglio di classe in data 21/05/2020 e pubblicato all'Albo in data 26/05/2020

Il Docente coordinatore
Francesco Coccia



Il Dirigente Scolastico
Pio Mirra

1. Presentazione del Consiglio di classe

Il Consiglio di classe si compone di n. 11 docenti di ruolo e n. 4 docenti non di ruolo. Nel complesso la sua composizione si è mantenuta sufficientemente stabile nel corso del secondo biennio e ultimo anno, limitati gli avvicendamenti.

Disciplina di insegnamento	Docente
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE	ANDREANO GIUSEPPE
LINGUA INGLESE	CICCIOTTI ANNA
ENOLOGIA	COCCIA FRANCESCO
PRODUZIONI ANIMALI	COLOPI NATALE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	CREATURA STEFANIA
STORIA	CREATURA STEFANIA
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE - Codocenza	DELL'OGGIO GIUSEPPE
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEG. - Codocenza	DELL'OGGIO GIUSEPPE
GESTIONE DELL'AMBIENTE E TERRITORIO - Codocenza	DEMONTE FRANCA
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE - Codocenza	FERRICCHIO ANGELO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	GRANATIERO M. ROSARIA
MATEMATICA	LUONGO DOMENICO
ENOLOGIA – Codocenza	MASTROPIETRO BENIAMINO
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE	MOSCARELLA ARMANDO
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	MOSCARELLA ARMANDO
RELIGIONE CATTOLICA	REDDAVIDE ANDREA
GESTIONE DELL'AMBIENTE E TERRITORIO	RUSSO VITTORIA
SOSTEGNO	SPERA SAVERIO

2. Profilo generale della classe

La classe si compone di studenti che appartengono in gran parte ad un contesto familiare legato al mondo dell'agricoltura e/o a settori ad essa collegati.

Per circa la metà provengono da Cerignola e per l'altra parte dai metà sono pendolari dai comuni limitrofi.

Dal punto di vista disciplinare la classe si presenta tranquilla. La necessità della didattica a distanza ha portato gli studenti ad una maggiore consapevolezza ed alla continua e costante ricerca di chiarimenti ed approfondimenti. Si presenta come una classe eterogenea per capacità, metodologia di lavoro, impegno e partecipazione.

Nel corso dell'anno è emerso un interesse non sempre costante verso alcune discipline, uno studio discontinuo a casa e un impegno appena sufficiente in classe. Si può affermare che, buona parte della classe ha dimostrato più interesse verso le attività pratiche rispetto alla teoria. Non hanno molta chiarezza nell'esposizione, nell'uso del linguaggio tecnico e nella visione d'insieme degli argomenti.

Il quadro valutativo finale è determinato per ciascun alunno:

- a) dalla costanza della frequenza;
- b) dall'interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- c) dalla coerenza di comportamento nelle diverse discipline;
- d) dalla regolarità dell'impegno nella partecipazione alle attività didattiche;
- e) dalla congruenza tra gli obiettivi minimi scolastici perseguiti e gli interessi dimostrati;
- f) da attitudini dimostrate nelle attività aziendali e durante gli impegni di laboratorio.

Per le **competenze** una parte degli studenti, opportunamente guidata, riesce nella risoluzione di problemi semplici. Qualche difficoltà emerge nei collegamenti tra le diverse discipline e nell'uso del linguaggio tecnico specifico.

Le **abilità** acquisite si evidenziano più sul piano pratico e operativo, specie nelle materie di carattere professionale. Qualche studente ha sviluppato minime capacità espressive, riflessive e critiche.

Le **conoscenze** acquisite sono da considerarsi adeguate al pecup dell'indirizzo.

Per quanto riguarda gli alunni diversabili e con DSA si fa espresso rinvio alla documentazione riservata che sarà trasmessa alla commissione esaminatrice.

Per la predisposizione e lo svolgimento della prova d'esame degli alunni diversabili, così come previsto dall'art.19, comma 5 dell'O.M. del 16 maggio 2020, n.10, il

Consiglio di classe propone di avvalersi del supporto dei docenti specializzati su sostegno che hanno seguito gli alunni durante l'anno scolastico.

3. Obiettivi trasversali raggiunti

Le strategie messe in atto per migliorare la performance degli studenti non hanno potuto prescindere dallo studio delle discipline curriculari in modo funzionale a ciò che il mondo del lavoro chiede ed alla figura professionale in uscita. Il consiglio di classe, agendo in questa direzione, per migliorare il successo formativo dei propri alunni ha puntato sull'ambiente di apprendimento, tenendo sempre più presente le esigenze di un'utenza che predilige l'apprendimento in situazione e che impara meglio se posta in situazione di contesto.

Per raggiungere obiettivi certi e duraturi il consiglio di classe ha focalizzato i suoi interventi intorno a quattro tipi fondamentali di apprendimento:

1. *Imparare a conoscere*: in un'epoca dai rapidi e continui mutamenti imposti dalla tecnologia, dalla scienza e dall'economia, è un tipo d'apprendimento che implica non tanto l'acquisizioni di informazioni, quanto degli strumenti stessi della conoscenza: si tratta di imparare ad imparare;
2. *Imparare a fare*: per consentire all'individuo di affrontare situazioni problematiche inedite; evidente il passaggio dal concetto di abilità a quello di competenza;
3. *Imparare ad essere*: si riferisce al saper agire con autonomia e capacità di giudizio, realizzando la piena maturazione della personalità dell'individuo;
4. *Imparare a vivere insieme*: sottende il confronto con gli altri attraverso il dialogo e il dibattito, strumenti necessari per l'educazione del ventunesimo secolo in una società multietnica e multirazziale, per scongiurare il rischio di alimentare atteggiamenti xenofobi e intolleranti.

Il Consiglio di classe nello svolgimento delle attività didattiche ha puntato al raggiungimento dei seguenti obiettivi trasversali, conseguiti dagli allievi in forma diversificata secondo le potenzialità, le motivazioni, l'impegno e la partecipazione:

A) OBIETTIVI FORMATIVI

- Crescita e promozione umana dell'alunno e della persona;
- Rispetto delle regole di convivenza del gruppo classe;

- Potenziamento del senso di responsabilità, dell'autonomia di giudizio e del processo di socializzazione nel rispetto di se stessi, degli altri e delle strutture scolastiche;
- Sviluppo delle capacità di comunicazione e di relazione;
- Acquisizione di un metodo di studio attraverso una esercitazione continua nella produzione scritta e orale;
- Approccio ragionato al testo e agli altri mezzi didattici utilizzati;
- Valorizzazione dell'interesse e dell'impegno.

B) OBIETTIVI COGNITIVI

- *Competenze* (saper fare): saper riformulare una comunicazione in altro linguaggio o forma, saper riconoscere le parti più importanti di un testo, individuare relazioni e trarre conseguenze;
- *Abilità* (fare): applicare le conoscenze in situazioni diverse dell'apprendimento, operare collegamenti disciplinari e pluridisciplinari e assumere un atteggiamento critico;
- *Conoscenze* (sapere): acquisizione di informazioni generali e specifiche, conoscenze terminologiche, metodi, concetti e teorie.

4. Metodologie e strategie didattiche

L'impianto del sistema degli istituti tecnici è diretto alla promozione di un insieme di competenze descritte nel profilo educativo, culturale e professionale.

Queste competenze devono essere acquisite durante il percorso dell'istruzione e fare da base al proseguimento dell'apprendimento nel quadro dell'educazione e della formazione permanente, pertanto dette competenze si configurano come risultati attesi e obiettivo generale e finale dell'intero percorso didattico.

Agendo in questa direzione la progettazione delle attività formative dirette allo sviluppo di competenze non ha tenuto conto della necessità che le conoscenze fondamentali da questa implicate siano acquisite in maniera significativa, cioè comprese e padroneggiate in modo adeguato, che le abilità richieste siano disponibili a un livello confacente di correttezza e di consapevolezza di quando e come utilizzarle.

Ciò premesso, il Consiglio di classe, sulla base dei ritmi e degli stili di apprendimento individuali delle allieve, ha optato per una metodologia flessibile,

comune a tutte le discipline, articolata in “lezioni frontali” per l’area dichiarativa e “lezioni discussione” per l’area procedurale, così descritte:

1. lezione frontale:

- a) costruzione delle lezioni tramite un linguaggio preciso e diretto per catturare l’attenzione degli ascoltatori, coinvolgendo anche coloro che evidenziano maggiore difficoltà;
- b) facilitazione della molteplicità dei temi affrontati attraverso attenta analisi dei maggiori tecnicismi e sintesi delle argomentazioni più ridondanti;

2. lezione discussione:

- a) coinvolgimento nella dissertazione e promozione dello spirito di riflessione critica attraverso un approccio guidato, al fine di cogliere le intrinseche peculiarità di ogni specifico insegnamento e pervenire ad una conoscenza pluridisciplinare;
- b) promozione e sensibilizzazione delle abilità ricettiva, produttive e linguistico-espressive.

5. Mezzi / spazi / tempi

In riferimento agli strumenti didattici, oltre ai testi in adozione il Consiglio di classe ha fatto ricorso a libri di lettura e consultazione, riviste, articoli di stampa, schematizzazioni e filmati, laboratori professionali di settore.

Luogo di sperimentazione di modelli didattici innovativi è stata l’Aula Agorà, contenitore di sistemi di apprendimento diversi dalla normale lezione frontale. L’aula Agorà ha permesso l’utilizzo continuato degli spazi didattici permettendo alla scuola di completare anche nelle ore pomeridiane il programma di miglioramento dell’offerta formativa. L’aula Agorà non viene identificata con luogo fisico, ma con una serie di attività integrate sviluppabili in più luoghi anche contemporaneamente. Circa le modalità di distribuzione del tempo scuola, ad integrazione dell’orario curricolare, sono stati previsti momenti extracurricolari per lo svolgimento di attività integrative e complementari.

6. Didattica A Distanza

A partire dal 5 marzo, in seguito all'emergenza epidemiologica da COVID-19, le attività didattiche sono proseguite a distanza.

La **Didattica A Distanza** non si configura in alcun modo come sostitutiva rispetto a quella in presenza, perché si ritiene che l'apprendimento possa realizzarsi solo attraverso la relazione di fiducia e di contatto umano reale. Per fare formazione e non mero addestramento è necessario facilitare gli allievi a diventare consapevoli dei processi cognitivi e guidarli a scegliere le strategie migliori. Tale approccio didattico, fondamentale in presenza, diventa ineludibile a distanza e deve concretizzarsi, a livello didattico, nel modello cosiddetto *circolare* contrapposto a quello *sequenziale*.

Nel *modello sequenziale* il docente spiega, verifica, valuta; l'approccio sequenziale è incentrato sul docente; l'alunno è chiamato a capire, studiare e ripetere; la valutazione è il momento cruciale in cui i limiti dei discenti vengono evidenziati come fattori negativi (in un'ottica sommativa).

Nel *modello circolare* il docente mostra gli strumenti e le tecniche di studio, verifica (il contenuto ma anche i modi e i mezzi), valuta. L'approccio circolare è incentrato sul discente. La verifica e la valutazione servono da orientamento per il lavoro successivo. Le carenze vengono considerate "bisogni". L'alunno è protagonista attivo. Nella situazione circolare il docente è il mediatore e suoi compiti sono: facilitare l'apprendimento; motivare l'interesse; motivare la capacità di argomentare e di ragionare; facilitare lo sviluppo di attività trasversali; insegnare ad imparare; aiutare la crescita dell'autonomia e dell'identità.

Il Consiglio di Classe ha fatto ricorso:

A) Ambiente Collabora - Impari di Axios

- Registro di classe: consegne e comunicazioni di incontri online;
- Didattica: condivisione di documenti;
- Aule virtuali: condivisioni di documenti; live forum streaming, dirette di lezioni docenti eventualmente disponibili anche dopo la diretta;

B) Ambiente G Suite for education

- Piattaforma Google Classroom che consente la condivisione materiali didattici; la creazione e distribuzione di materiale didattico; la creazione, assegnazione

e valutazione di compiti on line; la condivisione di correzioni con singoli o intero gruppo classe;

- Google Meet che consente la creazione di videoconferenze in diretta con gli studenti; la condivisione del proprio schermo o di una lavagna interattiva (mediante app on line o tavolette grafiche);
- App come Google Documenti, Google Presentazioni, Google Drive che consentono la collaborazione a distanza in tempo reale tesa alla creazione di artefatti digitali o alla conservazione in cloud dei medesimi, in forma condivisa o privata.

C) Piattaforme eventualmente legate ai libri di testo.

A prescindere dagli strumenti scelti, quando, come in questo caso, la didattica a distanza, non è di supporto a quella in presenza, ma si sostituisce ad essa, è bene vigilare con particolare attenzione soprattutto ai processi. Il Consiglio di classe si è preoccupato preliminarmente di coinvolgere ancora di più gli studenti, di farli intervenire, chiamandoli in causa come attori principali non solo nella fase di restituzione, ma anche in quella di costruzione del sapere.

Per quanto riguarda la valutazione delle attività in DAD ha tenuto conto essenzialmente del processo formativo e dei risultati di apprendimento degli studenti, considerando la finalità formativa ed educativa della valutazione, che deve concorrere al miglioramento degli apprendimenti e al successo formativo degli stessi, documentare lo sviluppo dell'identità personale e promuovere l'autovalutazione di ciascun alunno o in relazione alle acquisizioni di conoscenze, abilità e competenze.

7. Attività di “Cittadinanza e Costituzione”

Per il favorire il pieno sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale, gli studenti nel corso del quinquennio sono stati guidati al conseguimento di precise competenze chiave trasversali, così declinate:

- a) *collaborare e partecipare*: interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità,

contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

- b) *agire in modo autonomo e responsabile*: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.
- c) *risolvere problemi*: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.
- d) *individuare collegamenti e relazioni*: individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.
- e) *acquisire ed interpretare l'informazione*: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

Agendo in questa direzione e nella convinzione che nell'attuale società globalizzata, multiculturale multi-etnica, la prima emergenza formativa è il rispetto delle regole nei rapporti individuali e sociali, è fondamentale cogliere il senso del *bonum commune civitatis* e del rispetto della legge, che fa cittadino chiunque la riconosca, indipendentemente dalla terra, sangue, sesso e religione. Rispetto delle regole è più del semplice "buon comportamento" da assumere nello spazio civile pubblico, includendo infatti il "buon comportamento privato" in tema di rispetto delle leggi e di partecipazione alla vita sociale, di educazione stradale, educazione ambientale, educazione alla salute e alimentare, di cura delle relazioni sociali.

Queste le ragioni che impongono l'educazione alla cittadinanza in prima posizione fra i compiti educativi che la scuola assume, finalizzati alla maturazione integrale della persona sia nel pubblico che nel privato.

Obiettivi specifici di apprendimento sono stati:

- a) conoscere i diritti umani nella cultura, nella storia, negli ordinamenti giuridici;
- b) riconoscere i valori della libertà di pensiero, di espressione e di religione;

- c) conoscere i processi migratori, identificarne le cause, valutarne le conseguenze sociali, culturali ed economiche, mantenendo fisso il principio della pari dignità di ogni persona;
- d) riconoscere in fatti e situazioni i modi in cui il diritto al lavoro e alla libertà di impresa sono espressione della dignità della persona e delle formazioni sociali all'interno delle quali si sviluppa la propria personalità;
- e) conoscere le carte internazionali dei diritti umani e dell'ambiente e gli organismi che le hanno approvate e sottoscritte;
- f) conoscere lo Statuto delle studentesse e degli studenti per promuovere la conoscenza del Regolamento di Istituto come momento di cittadinanza partecipata, collaborando alla redazione e al miglioramento.

La classe ha partecipato alle seguenti attività/progetti svolti nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione», realizzati in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale dell'offerta formativa:

1. Visione di contributi on line sul tema del femminicidio, in preparazione agli incontri tenutisi in Auditorium per la Giornata internazionale contro il femminicidio;
2. Riflessioni sul 25 aprile con testimonianze ed epigrafi dei partigiani morti per la libertà e la Costituzione;
3. Approfondimento sulla Shoah con visione del documentario di Alberto Angela 'Ritorno ad Aushwitz';
4. Focus su Agenda 2030;
5. Visione di 'ES17, Dio non manderà nessuno a salvarci', su Emanuele Sibillo: riflessione sulla legalità;
6. Cyberbullismo: convegno a scuola con il padre di una ragazza suicida per essere stata bullizzata on line;
7. Anna Coleman Ladd, l'artista delle maschere per i reduci di guerra;
8. Visione del documentario 'Scemi di guerra' sulla sindrome da stress post-traumatico dopo la Grande Guerra;
9. Visione del film 'Mio fratello rincorre i dinosauri' sul tema dell'handicap;
10. Visione dello spettacolo teatrale 'Il giuramento', tratto dal libro omonimo di Claudio Fava su un insegnante che si rifiutò di sottoscrivere il giuramento fascista.

8. Testi di studio dell'insegnamento di Italiano

Durante l'anno scolastico sono stati approfonditi, in presenza e a distanza, i seguenti testi:

- 1) "La fame di Gervaise", tratto da 'L'Assommoir' di E. Zola;
- 2) "Rosso Malpelo", tratto da 'Vita dei campi' di G. Verga;
- 3) "Il treno ha fischiato", tratto da 'Novelle per un anno' di L. Pirandello;
- 4) "I promessi sposi" di A. Manzoni, brani scelti dai capitoli XXXI, XXXIV e XXXVIII;
- 5) "Il fu Mattia Pascal", la filosofia del lanterino e la conclusione.

Per quanto riguarda gli alunni diversabili e con DSA:

LA ROBA, tratto da Novelle rusticane di G. Verga

9. Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

Il percorso triennale ha previsto ore di aula e ore in azienda, organicamente inserito nel curriculum e finalizzato a:

- a) fornire strumenti di orientamento scolastico e professionale;
- b) sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente, rafforzando l'autostima;
- c) prevenire la dispersione favorendo il successo formativo;
- d) stabilire rapporti positivi e di collaborazione tra mondo della scuola e mondo del lavoro in ambito territoriale;
- e) offrire all'allievo un'opportunità di crescita personale anche attraverso un'esperienza di tipo extrascolastico, favorendo la socializzazione in un ambiente nuovo e la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi;
- f) promuovere il senso di responsabilità/rafforzare il rispetto delle regole.

Sono state programmate attività di aula e attività di stage nel limite del monte orario previsto dall'art.1, comma 784 Legge 30 dicembre 2018, n. 145 pari a 150 ore.

Per la realizzazione dei PCTO è stata adottata un'azione didattica integrata, mirata a favorire e potenziare le connessioni tra gli apprendimenti in contesti formali, informali e non formali, valorizzando l'aspetto emotivo e relazionale come parte sostanziale del processo di formazione, nel quale apprendere, partecipare, comunicare, socializzare, condividere, sperimentare e scoprire costituiscono

elementi essenziali del processo educativo, garantendo lo sviluppo delle competenze chiave per l'apprendimento permanente.

L'acquisizione delle competenze trasversali, infatti, hanno permesso allo studente di arricchire il proprio patrimonio personale con una serie di conoscenze, abilità e atteggiamenti che gli consentono di assumere comportamenti adeguati rispetto alle diverse situazioni in cui si può venire a trovare, dalla più semplice alla più complessa.

Nell'ambito dei PCTO si segnala la partecipazione alle seguenti attività:

Annualità	Descrizione attività	
I annualità a.s. 17/18 Tot. Ore n. 80	aula	Orientamento Sicurezza sui luoghi di lavoro
	stage	Verde Urbano Vivaismo Az. Agr. Pavoncelli
II annualità a.s. 18/19 Tot. Ore n. 48,5	aula	Linguaggio Tecnico in inglese 15 ore Bilancio Aziendale
	stage	Filiera Olivicola (Confagricoltura) Rural4Learning (Regione Puglia)
III annualità a.s. 19/20 Tot. Ore n. 50	aula	Assoenologi: orientamento al lavoro Fiera del Carciofo di San Ferdinando di Puglia Io riciclo – riutilizzo delle plastiche
	stage	Vitivinicolo/Enologico - Stage Cantine Potatura Vigneto Vinificazione / Enologia

<i>classe/sez.</i>	5^a SEZ. C
<i>indirizzo</i>	AGRARIA
<i>disciplina</i>	Letteratura italiana
<i>docente</i>	Stefania Creatura

CONTENUTI

specificare gli argomenti effettivamente svolti articolandolo in capitoli e paragrafi)

1. Il Naturalismo:

- a) Emile Zola;
- b) Lettura e approfondimenti sul testo 'La fame di Gervaise' con riflessioni personali;
- c) Biografia di Zola e manifesto del naturalismo. Approfondimento sulla morte di Zola e Dreyfus;
- d) Il linguaggio del naturalismo + focus sul racconto della realtà (contributo visivo su Pino Aprile).
- e) Il Naturalismo in Italia: gli scrittori veristi italiani.
- f) Luigi Capuana e la sua opera 'Giacinta', Federico de Roberto; introduzione a Giovanni Verga.

2. Il Verismo:

- a) Giovanni Verga: biografia e opere;
- b) Lettura di passi tratti da 'Rosso Malpelo'. Il tema della miniera e dello sfruttamento nelle cave di rena;
- c) Visione del film 'Rosso Malpelo';
- d) 'I Malavoglia'. Lettura del passo sul dialogo tra nonno e nipote e analisi del testo: un duello tra due sconfitti;
- e) 'La roba', spiegazione e lettura di un brano scelto; analisi del testo con riflessioni scritte su Mazzaro' e la madre, la constatazione della gente e il giudizio del lettore;
- f) 'Mastro don Gesualdo': lettura dell'incontro con Diodata e della morte del protagonista;
- g) Laboratori di scrittura su riflessioni legate al rapporto tra denaro e felicità.

3. Il Decadentismo:

- a) Le parole-chiave.
- b) I protagonisti del Decadentismo in Italia;
- c) Fogazzaro e Deledda;
- d) Visione del documentario Rai su Grazia Deledda;
- e) Lettura dei primi due capitoli di 'Canne al vento' di Grazia Deledda;
- f) 'Il ritratto di Dorian Gray': trama e temi affrontati.

4. Il saggio breve.

5. Riflessioni e spunti nel rapporto tra 'I promessi sposi' di Manzoni e l'attualità: il tema dell'epidemia nella letteratura (videolezioni): capitoli XXXI e XXXIV e finale.

6. Luigi Pirandello:

- a) Videolezione sulla biografia, partendo dalla fine e andando a ritroso.

- b) I temi delle sue opere: l'umorismo e la follia, la maschera e la personalità, il cambiamento e la trasformazione, la rassegnazione e l'accettazione;
 - c) Approfondimento sull'umorismo: lettura del brano sulla vecchia signora imbellettata;
 - d) Le 'Novelle per un anno': lettura di un passo tratto da 'Il treno ha fischiato';
 - e) 'Il fu Mattia Pascal': trama e lettura di passi scelti.
 - f) 'Uno, nessuno e centomila', lettura di passi scelti e temi trattati;
 - g) 'Sei personaggi in cerca d'autore', lettura di passi scelti e argomenti principali.
7. **Primo Levi:**
- a) Breve biografia, collegata al tema della Shoah.

LA DOCENTE
Stefania Creatura

classe/sez.	5^a SEZ. C
indirizzo	AGRARIA
disciplina	Storia
docente	Stefania Creatura

CONTENUTI

specificare gli argomenti effettivamente svolti articolandolo in capitoli e paragrafi)

1. Introduzione alla storia del Novecento:

- a) Lettura sulla nascita del gioco del calcio (la Football League).
- b) L'età giolittiana:
- c) La spaccatura tra nord e sud, la questione meridionale (confronto con 'Terroni' di Pino Aprile);
- d) Lavori di gruppo sulla questione meridionale.

2. La politica estera: l'Italia conquista la Libia.

3. L'Europa verso la guerra: imperialismo e nazionalismo:

a) *Il pangermanesimo del kaiser Guglielmo II con lettura delle testimonianze di un ambasciatore e di uno psichiatra.*

4. Gran Bretagna, Francia e Germania alla vigilia della prima guerra mondiale.

5. La Russia di Nicola II e Alessandra; Rasputin e la famiglia dello zar:

- a) Rasputin e la leggenda della sua morte: lettura del brano 'Un cadavere che non vuole morire';
- b) la rivoluzione russa del 1905 e la 'domenica di sangue'.

6. L'impero austro-ungarico e la questione balcanica: i Balcani come polveriera d'Europa

7. La prima guerra mondiale:

- a) Visione del documentario 'Scemi di guerra', sui reduci della Grande Guerra;
- b) Anna Coleman Ladd, scultrice che ridava un volto ai mutilati: contributi visivi e lettura di testimonianze

8. Le rivoluzioni russe: febbraio e ottobre 1917:

- a) Visione del documentario di Ezio Mauro "Da Rasputin al massacro dei Romanov: la rivoluzione russa".
- b) Lenin e Stalin;
- c) Approfondimento su Stalin: biografia, il rapporto con Lenin, i figli e la sua morte.

9. L'età dei totalitarismi in Europa:

- a) La nascita del fascismo: videolezioni su marcia su Roma, leggi fascistissime, omicidio Matteotti, patti lateranensi;
- b) Visione dello spettacolo teatrale (su YouTube) tratto dal libro di Claudio Fava 'Il giuramento', storia di un professore che si rifiutò di firmare il giuramento fascista;
- c) L'economia italiana e la nascita dell'impero coloniale italiano con la conquista dell'Etiopia;
- d) La Germania nazista di Hitler e l'alleanza Hitler-Mussolini (videolezioni);
- e) La seconda guerra mondiale (in itinere).
- f) Napoli medaglia d'oro: le quattro giornate (in itinere).
- g) Il processo di Norimberga (in itinere).

LA DOCENTE
Stefania Creatura

<i>classe/sez.</i>	QUINTA C
<i>indirizzo</i>	AGRARIA
<i>disciplina</i>	LINGUA INGLESE
<i>docente</i>	CICCIOTTI ANNA

CONTENUTI

specificare gli argomenti effettivamente svolti articolandolo in capitoli e paragrafi)

1. OIL CROPS
 - a. Olive tree growth and oil making
 - b. Other vegetable oils: sunflower oil, peanut oil, soybean oil
 - c. The benefits of olive oil
 - d. The olive tree

2. TERROIR FOR VITICULTURE IN ITALY
 - a. What is terroir?
 - b. Traits of terroir.
 - c. The Italian Register of National vines

3. VINEYARD AND VINES
 - a. Italy: a great wine producer .
 - b. Where should a vineyard be planted?
 - c. Types of grapes: vitis vinifera, vitis labrusca, grape hybrids
 - d. The benefits of red and white wine

4. HOW TO TAKE CARE OF GRAPEVINES.
 - a. Harvesting.

5. WINE MAKING
 - a. Equipment.
 - b. Fermentation
 - c. Ageing process
 - d. Wine production
 - e. Red wine
 - f. White wine
 - g. Rosè wine
 - h. Sparkling wine
 - i. The best Italian wines
 - j. European quality labels

6. THE BASICS OF FARM MANAGEMENT .
 - a. Business farm planning..
 - b. Marketing strategies on a farm .

LA DOCENTE
Anna Ciccioiti

<i>classe/sez.</i>	5^a SEZ. C
<i>indirizzo</i>	AGRARIA
<i>disciplina</i>	Matematica
<i>docente</i>	Domenico Luongo

CONTENUTI

specificare gli argomenti effettivamente svolti articolandolo in capitoli e paragrafi)

1. **Ripetizione di concetti base:** proporzioni – formule inverse – calcolo delle potenze con l'utilizzo della calcolatrice – equazioni razionali intere di 1° e 2° grado – disequazioni razionali intere di 1° e 2° grado – disequazioni razionali fratte di 1° e 2° grado – sistemi di equazioni lineari 2x2 – sistemi di disequazioni.
2. **Introduzione allo studio di funzione reale di variabile reale** – concetto di funzione – funzioni elementari: funzioni razionali intere, funzioni razionali fratte
3. **Studio di funzione razionale intera e fratta:** ricerca del dominio della funzione, intersezione della funzione con gli assi cartesiani, studio del segno di una funzione – rappresentazione grafica sul piano cartesiano ortogonale Oxy.
4. **Introduzione al concetto di limite di una funzione:** concetto di limite finito e di limite infinito – calcolo di limiti di funzioni razionali intere e fratte che presentano forme determinate – calcolo di limiti di funzioni razionali fratte che presentano forme indeterminate ∞/∞ – calcolo di limiti di funzioni razionali fratte che presentano forme indeterminate $0/0$. Interpretazione geometrica del limite: asintoti orizzontale verticale, obliquo. Divergenza della funzione.

Il Docente
Domenico Luongo

<i>classe/sez.</i>	5^aSEZ. C
<i>indirizzo</i>	AGRARIA
<i>disciplina</i>	Economia Estimo Marketing e Legislazione
<i>docente</i>	Armando Moscarella - Dell'oglio Giuseppe

CONTENUTI

specificare gli argomenti effettivamente svolti articolandolo in capitoli e paragrafi

1. Estimo generale

- a. Finalità dell'estimo
- b. Aspetti economici dei beni
- c. Stima sintetica e analitica, metodo e procedimenti di stima
- d. La relazione di stima

2. Estimo rurale

- a. La stima dei fondi rustici, valore ordinario, aggiunte e detrazioni
- b. Stima dei fabbricati rurali
- c. Stima degli arboreti da frutto, procedimenti diversi, stima del soprassuolo e della terra nuda
- d. Stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali
- e. Stima dei miglioramenti fondiari, indennità di miglioramento
- f. Stima dei danni, contratto di assicurazione, danni da inquinamento e da incendio

3. Estimo legale

- a. Espropriazione per causa di pubblica utilità, iter espropriativo, indennità di esproprio e occupazione
- b. Le servitù prediali, di passaggio, di acquedotto, di elettrodotto, di metanodotto
- c. Successioni ereditarie, legittima, testamentaria e necessaria, quote di diritto e quote di fatto, progetto di divisione

I DOCENTI

Armando Moscarella - Dell'oglio Giuseppe

<i>classe/sez.</i>	5^a SEZ. C
<i>indirizzo</i>	AGRARIA
<i>disciplina</i>	TECNICA DI PRODUZIONE ANIMALE
<i>docente</i>	prof. Natale Colopi

<p>CONTENUTI</p> <p><i>specificare gli argomenti effettivamente svolti articolandolo in capitoli e paragrafi)</i></p>
--

1. Gli Animali Domestici
 - a) Gli esseri viventi e la loro evoluzione. L'origine degli animali e la loro domesticazione:
 - b) La classificazione degli animali : il genere, la specie, la razza, i ceppi. La formazione delle razze.
 - c) L'allevamento del bestiame e la zootecnia durante i secoli.

2. Nutrizione ed alimentazione del bestiame
 - a) Fisiologia della nutrizione e alimentazione.
 - b) L'ingestione, l'appetito, la fame la sete ed il senso di sazietà.
 - c) Masticazione, insalivazione, deglutizione.
 - d) Fisiologia della digestione dei monogastrici.
 - e) Generalità sulla digestione gastrica ed intestinale.
 - f) Fisiologia della digestione dei poligastrici:

3. Gli alimenti e i principi alimentari
 - a) Generalità sugli alimenti e loro composizione chimica.
 - b) Principi alimentari ed altri fattori dell'alimentazione.

4. Utilizzazione biologica dell'energia degli alimenti
 - a) Il valore nutritivo degli alimenti ed i metodi di valutazione: metodi degli equivalenti in fieno e Scandinavo o delle Unità Foraggere e Francese delle "nuove" U.F.
 - a) La fibra grezza un "elemento" importante nel razionamento degli animali.

5. I Fabbisogni nutritivi degli animali ed i fattori di razionamento
 - a. Fabbisogni energetici, proteici, di sostanza secca di mantenimento.
 - b. Fabbisogni di accrescimento delle bovine lattifere di primo e secondo parto.
 - c. Fabbisogno per la produzione latte.

IL DOCENTE
Natale Colopi

<i>classe/sez.</i> 5^a SEZ. C
<i>indirizzo</i> AGRARIA
<i>disciplina</i> Viticoltura e Difesa Della Vite
<i>docente</i> Andrea Giuseppe – Ferricchio Angelo

CONTENUTI

specificare gli argomenti effettivamente svolti articolandolo in capitoli e paragrafi)

1. Anatomia della vite.

- a) Apparato radicale, fusto e foglie, fioritura fecondazione e allegagione dei frutti, sviluppo dei germogli e teoria della dominanza apicale
- b) Classificazione delle gemme e dei rami
- c) Accrescimento dei frutti e partenocarpia, utilizzo dei fitoregolatori

2. Propagazione della vite

- a. Talea , margotta e propaggine
- b. Portainnesto
- c. Innesto

3. Impianto

- a. Terreno, cultivar portainnesto e sestri d'impianto
- b. Forme di allevamento a Tendone, Guyot e Cordone Speronato, potatura di allevamento e di produzione
- c. Palificazione

4. Gestione del suolo

- a. Lavorazioni e diserbo
- b. Irrigazione a goccia
- c. Concimazione organica e minerale, piani di concimazione

5. Raccolta

- a. Manuale
- b. Meccanica

6. Ampelopatie e difesa della vite

- a. Malattie da funghi: peronospora, oidio, botrite.
- b. Insetti: tignoletta, fillossera, cocciniglie farinose.

I DOCENTI

Andrea Giuseppe – Ferricchio Angelo

<i>classe/sez.</i>	5^a SEZ. C
<i>indirizzo</i>	AGRARIA
<i>disciplina</i>	ENOLOGIA
<i>docente</i>	Coccia Francesco e Mastropietro Beniamino

CONTENUTI

specificare gli argomenti effettivamente svolti articolandolo in capitoli e paragrafi

1. L'uva e il mosto
 - a. La vite, la composizione dell'uva e del mosto;
 - b. Correzione del mosto e uso del diossido di zolfo;
 - c. Fermentazioni alcolica e malolattica.

2. La vinificazione
 - a. La vinificazione in rosso e in bianco;
 - b. Particolari vinificazioni in rosso, la vinificazione in rosato;
 - c. La spumantizzazione.

3. Il vino
 - a. Composizione del vino;
 - b. Cure e correzioni al vino;
 - c. Caratteristiche organolettiche del vino.

4. Invecchiamento e malattie dei vini
 - a. Invecchiamento e classificazione dei vini;
 - b. Vini speciali;
 - c. Difetti, alterazioni e malattie dei vini (cenni).

I DOCENTI
Coccia Francesco e Mastropietro Beniamino

<i>classe/sez.</i>	5^aSEZ. C
<i>indirizzo</i>	AGRARIA
<i>disciplina</i>	Biotechnologie vitivinicole
<i>docente</i>	Moscarella Armando - Dell'oglio Giuseppe

CONTENUTI

specificare gli argomenti effettivamente svolti articolandolo in capitoli e paragrafi

1. Generalità sui funghi e batteri

- d) Caratteri generali dei funghi e batteri
- e) Riproduzione e moltiplicazione dei funghi e batteri
- f) Metabolismo degli zuccheri

2. Sistematica dei lieviti e dei batteri

- a. Classificazione dei lieviti e batteri

3. Microrganismi e trasformazione dei mosti e dei vini

- a. Vinificazione spontanea: aspetti microbiologici
- b. Microrganismi responsabili della fermentazione spontanea
- c. I lieviti nella fermentazione spontanea dei mosti
- d. Microrganismi nella fermentazione alcolica e malolattica

4. Agenti responsabili della fermentazione primaria e secondaria

- a. Lieviti non-*Saccharomyces*
- b. Lieviti *Saccharomyces*
- c. Disacidificazione per fermentazione dei mosti
- d. Disacidificazione per rifermentazione dei vini

5. Lieviti selezionati

- a. Fermentazioni guidate
- b. Inoculanti microbici e criteri di selezione di ceppi di *Saccharomyces cerevisiae*
- c. Vantaggi dell'uso di fermenti selezionati

6. Colture starter

- a. Produzione e uso di colture starter LSA
- b. Produzione e uso di colture starter malolattiche
- c. Selezione enologica di lieviti e batteri come starter di fermentazione

7. Agenti responsabili delle alterazione dei mosti e dei vini

- a. Fattori che influenzano la contaminazione microbica dalla vendemmia alla vinificazione
- b. Fattori che influenzano la popolazione microbica durante la vinificazione
- c. Principali microrganismi contaminanti
- d. Malattie causate da batteri e/o lieviti

I DOCENTI

Moscarella Armando - Dell'oglio Giuseppe

<i>classe/sez.</i>	5^a SEZ. C
<i>indirizzo</i>	AGRARIA
<i>disciplina</i>	Gestione, Ambiente e Territorio
<i>docente</i>	Vittoria Russo Maria Francesca Demonte

CONTENUTI

specificare gli argomenti effettivamente svolti articolandolo in capitoli e paragrafi)

1. Ambiente, territorio e paesaggio
 - a) Concetto di ambiente, sviluppo e agricoltura sostenibile
 - b) Concetto di territorio, attitudine, valutazione e pianificazione territoriale
 - c) Concetto di paesaggio, Rete Natura 2000
 - d) Inquinamento, biomagnificazione e indicatori ecologici.

2. Strumenti operativi di qualificazione territoriale
 - a) Governo, programmazione e pianificazione territoriale
 - b) Valutazione d'impatto ambientale
 - c) Consorzi e piani di bonifica.

3. Amministrazione, normative e legislazione agro territoriale
 - a) Enti territoriali e figure giuridiche in agricoltura.
 - b) Difesa e interventi sull'ambiente.
 - c) Normativa nei settori agroambientale e agroalimentare.
 - d) Normativa sulla sicurezza sul lavoro.

4. Valorizzazione economica del territorio.
 - a) Politiche agricole e organizzazione del mercato produttivo (PAC e OCM).
 - b) Produzione di qualità normative nazionali e comunitarie.

I DOCENTI

Vittoria Russo e Maria Francesca Demonte

classe/sez. **5^a SEZ. C**

indirizzo **AGRARIA**

disciplina **SCIENZE MOTORIE**

docente **GRANATIERO MARIA ROSA**

CONTENUTI

specificare gli argomenti effettivamente svolti articolandolo in capitoli e paragrafi)

1. Primo soccorso
 - a) Codice comportamentale
 - b) Classificazione degli infortuni.
 - c) come trattare i traumi più comuni

2. Tennis Tavolo
 - a) regole
 - b) servizio
 - c) risposta

3. Pallacanestro.
 - a) palleggio - passaggio
 - b) tiro libero – terzo tempo
 - c) gioco di squadra.

4. Pallavolo.
 - a) palleggio – bagher - battuta.
 - b) schiacciata - muro
 - c) schemi di gioco

5. Atletica leggera
 - a) teoria 100 mt.
 - b) teoria staffetta 4 X 100
 - c) teoria ostacoli 110 maschili

6. Atletica leggera.
 - a) teoria lancio del peso
 - b) teoria lancio del disco
 - c) teoria lancio del giavellotto

LA DOCENTE
Maria Rosa Granatiero

<i>classe/sez.</i>	5^a SEZ. C
<i>indirizzo</i>	AGRARIA – Articolazione Viticoltura ed Enologia
<i>1^o disciplina</i>	Enologia
<i>docente</i>	Coccia Francesco
<i>2^o disciplina</i>	Biotecnologie vitivinicole
<i>docente</i>	Moscarella Armando

Argomento delle discipline di indirizzo

ex art.17, comma 1, lett.a) dell'O.M. n.10 del 16 maggio 2020

Il candidato descriva, sotto forma di relazione, le fasi dall'ammontamento alla svinatura di una vinificazione a scelta, avendo cura di trattare tutti i passaggi di cantina che porteranno alla produzione del vino, analizzando i vari processi biotecnologici che caratterizzano fermentazione alcolica ed altre fermentazioni successive, ove presenti.

Dopo la descrizione di tutto il processo produttivo il candidato approfondisca almeno un aspetto.

AVVERTENZE GENERALI

1. L'elaborato deve essere redatto con la seguente formattazione:
 - a) TIPO DI CARATTERE: TIMES NEW ROMAN
 - b) DIMENSIONE CARATTERE: 12
2. Ai sensi dell'at.17, comma 1, lett.a) dell'O.M. 16/05/2020, n10, il candidato si obbliga a trasmettere l'elaborato tassativamente **entro le ore 12.00 del 13 giugno 2020** al docente della disciplina di indirizzo per posta elettronica alle seguenti email, riportando la seguente dicitura
"ELABORATO DI INDIRIZZO CLASSE/SEZIONE – NOME E COGNOME",
 - francesco.coccia@istruzione.it
 - fgis001100p@istruzione.it

I DOCENTI

Francesco Coccia e Armando Moscarella