



Ministero dell'istruzione e del merito

ISTITUTO OMNICOMPRESIVO R. LAPORTA

05015 Fabro (TR) ple. F. Parri, 3. Tel. 0763/832044-839175
Cod. Mecc. TRIC815008 – E- Mail tric815008@istruzione.it C.F. 90009750556
Pectric815008@pec.istruzione.it
Sito web www.istfabro.edu.it



ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2022/23

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE (ai sensi dell'art.5 D.P.R. 323/98)

Classe Quinta Sez. A

Istituto Professionale

Indirizzo: Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane

Codice Ateco:

A - 01 Coltivazioni Agricole e Produzione di Prodotti Animali,
Caccia e Servizi Connessi

codice NUP:

6.4.1 – Agricoltori e operai agricoli specializzati

La coordinatrice di Classe

Anna Zollo

La Dirigente Scolastica

dott.ssa Cinzia Meatta

UNITÀ D'APPRENDIMENTO

Il tartufo

Ambito formativo	Obiettivo formativo
<p>L'insegnamento si propone di fornire agli studenti le nozioni di base di progettazione, realizzazione (messa a dimora) di un impianto arboreo (tartufaia) e relative cure colturali, nella fase improduttiva e produttiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'insegnamento si propone di fornire agli studenti una generale comprensione di analisi del contesto ambientale, territoriale, climatico, geopedologico, fitosociologico in cui si opera/progetta e si propone di fornire agli studenti un metodo di studio e progettazione scientifico-tecnico. Il medesimo potrà poi essere utilizzato in più contesti operativi • Scopo dell'insegnamento è quello di introdurre il tema della valutazione del territorio, della sua vocazionalità, al fine di ottenere un prodotto pregiato (il tartufo) nel rispetto dell'ambiente, non eccedentario e fortemente richiesto dal mercato. Scopo dell'insegnamento è anche quello insegnare agli studenti un <i>modus operandi</i> tecnico, organizzato, sintetico ed allo stesso tempo esaustivo di progettazione nel territorio • Scopo dell'insegnamento è che i partecipanti (studenti) acquisiscano saperi esperti ed altamente significativi per la loro futura vita lavorativa professionale 	<p>Fornire le competenze atte</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. alla gestione sostenibile e ottimizzazione di sistemi produttivi erbacei ed arborei, allevamenti alla luce delle emergenti opportunità di mercato e del ruolo più centrale e strategico dell'agricoltura nel contesto sociale; 2. forma professionisti nella difesa delle piante; alla conoscenza di aspetti tecnico-economici e gestionali che guidano l'operatività dell'impresa ed estimativi. <p>DA INTEGRARE</p>
<p>Competenze chiave</p> <p>1. competenza alfabetica funzionale;</p>	

<p>2. competenza multilinguistica; 3. competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; 4. competenza digitale; 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 6. competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; 8 GOAL AGENDA 2030 7. competenza imprenditoriale; 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.</p>	<p>competenza sociale e civica in materia di cittadinanza Sviluppare atteggiamenti consapevoli di convivenza civile, di crescente consapevolezza di sé, rispetto delle diversità, di confronto responsabile e di dialogo in modo costruttivo, collaborativo e creativo.</p> <p>competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie;</p> <p>Riconoscere e risolve problemi di vario genere, individuando le strategie appropriate, giustificando il procedimento seguito e utilizzando in modo consapevole i linguaggi specifici; creazione di contenuti digitali; Problem Solving</p> <p>competenza multilinguistica; Interagire oralmente in situazioni di vita quotidiana scambiando informazioni semplici e dirette su argomenti familiari e abituali</p> <p>competenza imprenditoriale; Sviluppare atteggiamenti consapevoli di convivenza civile, di crescente consapevolezza di sé, rispetto delle diversità, di confronto responsabile e di dialogo in modo costruttivo, collaborativo e creativo.</p> <p>competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</p>
<p>Ambiti disciplinari coinvolti</p>	<p>Prevalente: ECONOMIA, AGRONOMIA, MATEMATICA, TECNICHE ALLEVAMENTI, VALORIZZAZIONE, AGRICOLTURA BIOLOGICA</p> <p>Trasversale: LETTERE, INGLESE, SCIENZE MOTORIE</p>
<p>Destinatari</p>	<p>STUDENTI DELLA 5</p>
<p>Modalità di organizzazione del gruppo classe</p>	<p>ATTIVITÀ DIDATTICA FRONTALE E LABORATORIALE CON METODOLOGIE INCLUSIVE E COOPERATIVE</p>

Tempi	CRONOPROGRAMMA ALLEGATO
Materiali	AULA, LABORATORIO INFORMATICO, LABORATORIO DI MATERIE AGRARIE, AREE ESTERNE: AZIENDA AGRICOLA A CONDUZIONE DIRETTA UBICATA NEL TERRITORIO DELL'ALTO ORVIETANO,ORTO, VIGNA ETC
LINGUA INGLESE	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere testi scritti in Lingua standard • Comprendere dialoghi parlati di carattere generale e specifico relativo ad argomenti conosciuti • Saper esprimere i propri pensieri in maniera chiara con registro appropriato 	<ul style="list-style-type: none"> • Vocabolario specifico relativo al tartufo • Classificazione del tubero • Storia del tartufo • Diffusione del tartufo • Tartufo e salute
<u>AGRONOMIA</u>	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> • sapersi orientare nella scelta del luogo più adatto all'impianto di una tartufaia • saper scegliere la varietà che può dare migliori produzioni • sapere programmare gli interventi colturali 	<ul style="list-style-type: none"> • terminologia tecnico-scientifica • caratteristiche chimico-fisico-biologiche del terreno necessarie alla tartuficoltura • piante simbionti • tecniche di impianto e lavorazioni del terreno
<u>SCIENZE MOTORIE</u>	
<ul style="list-style-type: none"> • Assumere comportamenti alimentari responsabili • Conoscenza dei principi fondamentali per la tutela della salute con una corretta alimentazione • Saper utilizzare consapevolmente le conoscenze acquisite in relazione ai principi fondamentali di una corretta alimentazione, specificando l'importanza del tartufo nella dieta 	<ul style="list-style-type: none"> • i macronutrienti e le loro differenze • l'importanza di un buon equilibrio di macronutrienti nell'alimentazione • le proprietà benefiche del tartufo nella dieta alimentare
<u>ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE</u>	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di redigere un piccolo progetto tecnico in forma autonoma e professionale • Capacità di predisporre in modo autonomo il materiale e la documentazione necessaria al fine di realizzare un impianto di imboschimento permanente multifunzionale con piante forestali micorrizate con ciclo superiore a 15 anni; 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere quali sono i parametri che occorre analizzare per il progetto di una tartufaia (imboschimenti permanenti multifunzionali con piante forestali micorrizate con ciclo superiore a 15 anni): la vocazione del territorio al fine della scelta delle specie micorrizate da impiantare • Conoscere le varie tipologie di impianto • Saper come si imposta un computo metrico-estimativo di un impianto arboreo produttivo e protettivo

<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di realizzare la documentazione cartografica necessaria da allegare al progetto • Redigere il computo metrico-estimativo dell'impianto e relativa recinzione di protezione • Acquisire un <i>modus operandi</i> (prassi consolidata) nell'ambito progettuale metodico, pragmatico e finalizzato all'ottenimento di un risultato concreto 	
GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di redigere una relazione tecnica-descrittiva • Capacità di effettuare un rilievo tecnico sul posto e di utilizzare l'opportuna strumentazione (al fine dello squadro e picchettamento per la realizzazione dell'impianto della tartufaia) • Capacità di effettuare un campione del terreno al fine della relativa analisi fisico-chimica • Capacità di pianificare i tempi e le fasi di un progetto (sapere redigere un cronoprogramma) • Capacità di utilizzare la cartografia opportuna, saperla interpretare correttamente al fine dell'analisi, dello studio del territorio e relativa progettazione sullo stesso 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le disposizioni nazionali e regionali sulle zone montane • Sapere individuare opportuni contributi europei, nazionali e regionali finalizzati alla salvaguardia del territorio, della sua biodiversità, alla mitigazione degli effetti dei cambiamenti climatici • Sapere leggere, interpretare e predisporre un piano di sviluppo rurale finalizzato alla richiesta di contributo al fine di realizzare un imboscamento permanente multifunzionale con piante micorrizzate

ITALIANO E STORIA	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> Comprendere i punti principali di testi scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, di varie tipologie, anche digitali, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Acquisire informazioni sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati. 	<ul style="list-style-type: none"> Storia del Tartufo Diffusione del tartufo Lessico di riferimento Legame fra tartufo, biodiversità e salvaguardia dell'ambiente

FASI DI LAVORO E METODOLOGIA

Fase di lavoro	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Modalità di somministrazione della prova
Fase preliminare: presentazione del lavoro	L'insegnante spiega il lavoro che insieme si dovrà svolgere	Gli alunni in situazione d'ascolto seguono le indicazioni per lo svolgimento dell'attività	Le insegnanti si rendono disponibili a dare chiarimenti
LINGUA INGLESE			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase 1: GLOBALITÀ	L'insegnante presenta il progetto da svolgere e accoglie suggerimenti	Gli alunni partecipano attivamente attraverso feedback e proposte	Lezione dialogata, brainstorming
Fase 2: ANALISI	<p>L'insegnante presenta la classificazione dei tartufi attraverso il sito web AgriFuture (vocabolario specifico e informazioni generali) e invita gli studenti ad approfondire gli argomenti di loro interesse tra classificazione dei tartufi, differenza tra tartufo bianco e nero, coltivazione e caratteristiche</p> <p>L'insegnante presenta la storia del tartufo</p>	<p>Gli studenti approfondiscono gli argomenti di loro interesse e condividono le informazioni con i compagni e con l'insegnante</p> <p>Gli studenti praticano ascolto attivo e approfondiscono argomenti di loro interesse</p>	<p>Cooperative learning, flipped classroom</p> <p>Lezione frontale, flipped classroom</p>

	<p>L'insegnante propone una ricerca sulla diffusione del tartufo nel mondo</p> <p>L'insegnante guida gli studenti alla ricerca di curiosità relative al tartufo: salute ed economia</p>	<p>Gli studenti fanno ricerche di gruppo e individuali</p> <p>Gli studenti praticano ascolto attivo e fanno ricerche</p>	<p>Cooperative learning, flipped classroom</p> <p>Cooperative learning</p>
Fase 3: SINTESI	L'insegnante propone la sintesi del progetto e accoglie proposte sulle modalità di creazione di mappe concettuali	Gli studenti lavorano in gruppo e stabiliscono modalità di sintesi del progetto	Peer tutoring, cooperative learning
Fase 4: CONTROLLO E AZIONE/VALUTAZIONE	L'insegnante verifica l'acquisizione delle competenze didattiche e metacognitive	Gli studenti effettuano prove di verifica	Cooperative learning
<u>AGRONOMIA</u>			
fase 1: globalità	l'insegnante presenta il progetto	Gli studenti apprendono conoscenze, abilità e promuovono nuove idee che saranno poi necessarie ad affrontare le successive fasi	<ul style="list-style-type: none"> • lezione dialogata • brain storming
fase 2: analisi	l'insegnante propone un'analisi swot	la classe svolge l'analisi swot	<ul style="list-style-type: none"> • lezione dialogata • brain storming • cooperative learning • peer tutoring
fase 3: sintesi	l'insegnante guida la classe nella stesura di un piano di lavoro per la realizzazione della tartufaia	la classe elabora il progetto della tartufaia	<ul style="list-style-type: none"> • learning by doing • cooperative learning • peer tutoring
fase 4: controllo e azione/valutazione	l'insegnante verifica l'acquisizione delle competenze	gli studenti espongono il progetto	<ul style="list-style-type: none"> • peer assessment

<u>SCIENZE MOTORIE</u>			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia

FASE 1 : GLOBALITA'	Il docente introduce e presenta alla classe , il progetto dell'UDA, riguardante la propria disciplina	Gli studenti apprendono conoscenze , abilità e promuovono attivamente nuove idee che saranno poi necessarie ad affrontare le successive fasi	lezione frontale brainstorming
FASE 2: ANALISI	L'insegnante elabora agli studenti i concetti di macronutrienti; l'importanza dell'assunzione dei macronutrienti per lo svolgimento di attività fisica ; i principi fondamentali per la tutela della salute e una corretta alimentazione Il docente fornisce nozioni sulle proprietà benefiche del tartufo in una dieta alimentare per uno sportivo	Gli studenti condividono informazioni e scambio di nozioni con la classe e il docente Gli studenti lavorano sia in gruppo che individualmente per ricevere e trascrivere più informazioni possibili riguardo alla sana alimentazione sportiva ed il tartufo nella fatti specie	brainstorming, cooperative learning,
FASE 3 : SINTESI	Il docente accoglie l'elaborato della classe e promuove ulteriori approfondimenti da inserire qualora ce ne fosse bisogno	Gli studenti in modo cooperativo e partecipativo uniscono le proprie idee e gli argomenti di ricerca per produrre l'elaborato finale	Peer tutoring Flipped classroom Cooperative learning
FASE 4 : CONTROLLO E AZIONE/VALUTAZIONE	L'insegnante valuta e verifica le competenze metacognitive e didattiche della classe , analizzando la produzione dell'UDA	Gli studenti espongono sia in maniera individuale che di gruppo l'elaborato finale, interagendo con il docente sugli argomenti trattati e rielaborati	T.I.C Lezione frontale Libro di testo

ITALIANO E STORIA			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1 : INTRODUZIONE DELL'ARGOMENTO E DEL PROGETTO	La docente introduce e presenta alla classe il progetto dell'UDA, riguardante la propria disciplina.	Gli studenti apprendono conoscenze , abilità e promuovono attivamente nuove idee, da applicare nelle fasi successive.	lezione dialogata, brainstorming

<p>FASE 2: ELABORAZIONE DEL PROGETTO</p>	<p>L'insegnante affronta con gli studenti la storia del tartufo, in particolare si sofferma sulla diffusione dello stesso nel suolo italiano, in particolare nel Centro Italia.</p> <p>Dopodiché con la classe verrà fatta una riflessione sul legame fra tartufo, biodiversità e salvaguardia dell'ambiente.</p> <p>La docente chiede agli alunni di dividersi in gruppi per produrre un elaborato scritto relativo all'argomento.</p>	<p>Gli studenti condividono informazioni e scambio di nozioni con la classe e il docente .</p> <p>Gli studenti lavorano sia in gruppo che individualmente per l'organizzazione del lavoro in vista dell'elaborato da consegnare in gruppo.</p>	<p>lezione dialogata, cooperative learning.</p>
<p>FASE 3: REALIZZAZIONE DEL PROGETTO</p>	<p>La docente guida e monitora il lavoro in gruppi della classe, dà indicazioni sui materiali da ricercare e su come produrre l'elaborato.</p>	<p>Gli studenti in modo cooperativo e partecipativo uniscono le proprie idee, ricercano informazioni per produrre l'elaborato finale.</p>	<p>Peer tutoring Flipped classroom Cooperative learning</p>
<p>FASE 4 : VALUTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE</p>	<p>L'insegnante valuta e verifica le competenze metacognitive e didattiche della classe , analizzando la produzione dell'UDA</p>	<p>Gli studenti espongono sia in maniera individuale che di gruppo l'elaborato finale, interagendo con il docente sugli argomenti trattati e rielaborati</p>	<p>T.I.C Lezione frontale Libro di testo Peer tutoring</p>

<p>ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE</p> <p>E</p> <p>GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE</p>			
<p>Fasi operative</p>	<p>Azioni dell'insegnante</p>	<p>Azioni degli alunni</p>	<p>Metodologia e strumenti/materiali</p>

<p>FASE 1:</p> <p>INTRODUZIONE</p> <p>DELL' ARGOMENTO</p> <p>E</p> <p>DEL PROGETTO</p> <p>PROPOSTO</p>	<p>La docente introduce e presenta alla classe il progetto dell'UDA, nel caso specifico:</p> <p><i>“Progetto di un impianto di imboscamento permanente multifunzionale con piantine micorrizzate”</i>, con relativa annessa richiesta di finanziamento europeo tramite presentazione di PSR a seguito di bando regionale</p>	<p>Gli studenti, prossimi ormai al completamento del percorso di studi quinquennale, saranno messi di fronte alla risoluzione di un problema complesso e significativo, quale è quello della redazione di un progetto professionale nell'ambito del quale dovranno manifestare di avere appreso saperi esperti, di sapere coniugare e collegare le conoscenze, abilità e competenze apprese nelle varie discipline di indirizzo, di possedere capacità di sintesi e di rielaborazione autonoma e personale dei contenuti appresi, con un approccio al lavoro richiesto, personale, professionale e tecnico.</p>	<p>Lezione guidata</p> <p>Cooperative Learning</p> <p>Lezione frontale attiva/dialogata</p> <p>Peer to Peer</p>
--	--	---	---

<p>FASE 2: ELABORAZIONE DEL PROGETTO</p>	<p>La docente, consapevole della complessità del progetto proposto, sebbene estremamente stimolante e significativo per essi, propone e aiuta gli alunni in tutte le tappe necessarie alla stesura del prodotto finale.</p> <p>Predispose insieme ad essi una <i>check-list</i> nell'ambito della quale elencherà tutte le fasi e tutti i relativi documenti che sarà necessario predisporre, al fine di completare il progetto proposto.</p> <p>La <i>check-list</i> sarà una guida indispensabile che lo studente dovrà seguire per non perdersi nella numerosità delle operazioni necessarie che dovrà intraprendere per realizzare il piano.</p> <p>Ad esempio la <i>check-list</i> potrebbe contenere i seguenti punti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) descrizione tecnica dell'azienda della scuola contestualizzata nel territorio dell'Alto Orvietano 2) analisi del tartufo e sua diffusione nel contesto territoriale dell'Alto Orvietano 3) analisi del terreno oggetto di impianto di tartufo, al fine di verificare la vocazionalità della zona in cui si intende realizzare la medesima 4) realizzazione della cartografia opportuna per inquadrare il territorio a media e grande scala 5) realizzazione del progetto dell'impianto con scelta delle specie, del sesto e densità più opportune 6) predisposizione del computo metrico-estimativo dell'impianto e della relativa recinzione 7) predisposizione del PSR con richiesta di contributo a fondo perduto sull'impianto 8) eventuale opportunità (espressione di un giudizio di convenienza) per l'adesione, quale partner, ad un programma 	<p>Gli studenti predispongono e condividono con la docente la <i>check-list</i> che li aiuterà nella stesura del lavoro finale che li vedrà impegnati settimanalmente per qualche ora per l'intero anno scolastico</p>	<p>Didattica laboratoriale</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Lezione guidata Cooperative learning</p> <p>Studio della Normativa</p> <p>Didattica frontale attiva</p>
---	---	--	--

	di filiera (filiera corta del tartufo)		
--	--	--	--

<p>FASE 3: REALIZZAZIONE DEL PROGETTO</p>	<p>La docente guida e monitora il lavoro in gruppi della classe, aiuta gli studenti nella predisposizione e allestimento del materiale e nella modalità di presentazione in forma di progetto completo di relazione ed allegati, fornisce indicazioni sui materiali da ricercare e su come produrre l'elaborato.</p>	<p>Gli studenti in modo cooperativo e partecipativo, in gruppi di massimo 2 alunni, uniscono le proprie idee, ricercano informazioni per produrre l'elaborato finale</p>	<p>Didattica laboratoriale Didattica per competenze Cooperative learning Lezione guidata Peer to Peer Flipped Classroom</p>
<p>FASE 4: VALUTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE</p>	<p>L'insegnante valuta e verifica le competenze metacognitive e disciplinare degli studenti della classe, analizzando la produzione dell'UDA, valutando la partecipazione, la serietà, l'autonomia, la professionalità e la puntualità dei tempi di consegna dei compiti/operazioni/lavori assegnati.</p> <p>Infine invita gli studenti ad esprimere il proprio motivato parere sulla significatività del progetto proposto, sulla possibilità/fattibilità di realizzazione e sull'interesse manifestato.</p>	<p>Gli studenti espongono sia in maniera individuale che di gruppo, l'elaborato finale, interagendo con il docente sugli argomenti trattati e dagli stessi rielaborati</p>	<p>T.I.C: fogli di calcolo excel, piattaforma SIAN e Webgis Umbriago. GIS, cartografia su supporto cartaceo e su supporto digitale raster e vector: IGMI in scala 1:25.000 e CTR in scala 1:10.000, cartografia a grande scala-mappe catastali, portale TopGeometri, Google Hearth e Google Maps</p> <p>Libri di testo</p> <p>Manuale di tartuficoltura</p> <p>Riviste tecniche</p> <p>BURU Regione Umbria</p> <p>Didattica laboratoriale</p> <p>Didattica frontale attiva</p> <p>Cooperative Learning</p> <p>Peer to Peer</p>

COMPITO AUTENTICO

Titolo

“Progetto di una tartufaia per un’azienda agricola dell’Alto orvietano e realizzazione di una tartufaia didattica presso l’IPAA “B. Marchino” di Fabro”

Descrizione del compito autentico (n° 2 compiti autentici)

Tempi di esecuzione: primo e secondo quadrimestre

1° periodo: ottobre-gennaio

2° periodo: febbraio-giugno

Gli studenti sono stati coinvolti nell’elaborazione di un compito autentico e significativo relativo alla redazione del progetto di una tartufaia per un’azienda agricola ubicata nel territorio dell’Alto orvietano ed al successivo impianto di noccioli micorrizzati al fine della realizzazione di una tartufaia didattica.

Data l’importanza della tartuficoltura in Umbria ed in particolare modo nel territorio dell’Alto orvietano, i docenti dell’asse culturale tecnico-scientifico-professionale hanno ipotizzato e deciso di coinvolgere gli studenti nella redazione di un progetto di impianto di tartufaia.

Il progetto è stato svolto nell’ambito di buona parte dell’anno scolastico.

Primo periodo: ottobre-gennaio

Nella prima parte dell’anno scolastico gli studenti hanno studiato il processo di micorrizzazione ed il contesto generale della tartuficoltura in Umbria, analizzando la diffusione delle tartufaie naturali e delle tartufaie coltivate nel territorio umbro, valutando sotto il punto di vista economico la tartuficoltura come una possibilità di incremento del reddito aziendale e di valorizzazione delle aziende agricole, nell’ottica sempre più apprezzata e vincente della multifunzionalità e della diversificazione. Dall’analisi dei dati reperiti presso fonti ufficiali (Regione Umbria) è stata riscontrata inoltre una crescente diffusione degli stabilimenti di trasformazione del prodotto tartufo ed un’ottima possibilità di commercializzazione dello stesso attraverso i vari canali di vendita (filiera lunga e corta), in modo particolare all’estero dove risulta particolarmente apprezzato, risultando l’Italia leader nel settore.

Successivamente gli studenti sono stati coinvolti in un compito altamente professionale, che ha previsto l’implementazione e progetto di un impianto di tartuficoltura di 0,5 ha per un’azienda agricola condotta da un coltivatore diretto, ubicata nel Comune di Ficulle.

Gli studenti hanno realizzato con l’aiuto del docente guida e facilitatore di apprendimenti, un sopralluogo, che ha previsto l’analisi climatica, orografica, pedologia e fitosociologica del contesto territoriale oggetto di intervento.

Gli stessi hanno quindi prelevato un campione di terreno seguendo la metodica e protocollo ufficiale.

Il campione di terreno è stato quindi essiccato all’aria e successivamente analizzato sia dal punto di vista chimico che fisico, al fine di potere verificare l’idoneità del terreno al tipo di tartufo e specie forestale simbiote che si intende coltivare.

Ottenuti i risultati dell’analisi del campione di terreno, gli studenti hanno potuto progettare la tartufaia della superficie indicata, scegliendo le specie simbioti più opportune, il sesto di impianto e la densità.

Gli studenti hanno stilato la relazione tecnica del progetto corredata dei relativi allegati cartografici (cartografia tecnica di base e mappa catastale, cartografia tematica) con l’ausilio del webgis e delle opportune piattaforme per il reperimento della cartografia tecnica di riferimento e hanno redatto il computo metrico-estimativo, utilizzando il prezzario regionale appositamente predisposto dalla Regione Umbria per i miglioramenti fondiari (coltivazioni arboree- tartufaia).

Infine, poichè tali progetti di impianto tartufigeno sono attualmente incentivati dalla Regione Umbria mediante finanziamenti a fondo perduto per la realizzazione dell’impianto, gli studenti hanno esaminato il Bando in oggetto (Bando per la Misura 16 - sottomisura 16.4 - Tipologia di intervento 16.4.1 - Azione b2) - Cooperazione di filiera per la creazione e lo sviluppo di filiere corte nel settore della tartuficoltura), al fine di valutare la possibilità, da parte dell’azienda agricola, di aderire, al progetto di filiera corta proposto con l’obiettivo di migliorare l’accesso alla futura

vendita del prodotto tartufo fresco che sarà poi lavorato e trasformato dal capofila della filiera (ATS) e commercializzato nel territorio umbro, nazionale ed internazionale attraverso i principali canali di vendita.

Secondo periodo: febbraio - giugno

Nella seconda parte dell'anno scolastico (febbraio - giugno) gli studenti hanno realizzato, in una rata di terreno limitrofa all'istituto scolastico I.P.A.A. "B. Marchino", una piccola tartufaia a scopo didattico. Sono state messe a dimora 10 piante di nocciolo micorrizzate con il tartufo *Tuber melanosporum* Vittad. che insieme al *Tuber Magnatum* Pico Vittad., sono frequenti, spontaneamente, nel territorio in oggetto, particolarmente vocato.

Gli studenti hanno preparato il terreno mediante le opportune lavorazioni. Gli stessi hanno realizzato, tramite metodiche speditive (regola del "3-4-5", accettabile per piccole superfici), lo squadro e picchettamento del terreno. Infine gli studenti hanno messo a dimora le specie micorrizzate, utilizzando per ottimizzare gli spazi, un sesto di impianto a quinconce e, successivamente, hanno praticato le prime cure colturali all'impianto.

Gruppi coinvolti:

-ATTIVITA' DI COOPERATIVE LEARNING: gruppi eterogenei costituiti da n. 2/3 studenti

-ATTIVITA' LABORATORIALI IN CAMPO E NEL LABORATORIO DI CHIMICA: gruppi eterogenei costituiti da n. 2/3 studenti

-ATTIVITA' MULTIMEDIALI, utilizzo di SOFTWARE GIS OPEN SOURCE, utilizzo di PROGRAMMI DI WEBGIS, utilizzo di PROGRAMMI DI SCRITTURA e FOGLI DI CALCOLO: gruppi eterogenei costituiti da n. 2 studenti

CONSEGNE: CRONOPROGRAMMA ALLEGATO (da ottobre a giugno)

COMPITI DI REALTA': SONO STATI REALIZZATI N. 2 COMPITI DI REALTA'

IL PRIMO COMPITO E' STATO ESEGUITO ALLA FINE DEL PRIMO QUADRIMESTRE (REALIZZAZIONE DEL PROGETTO DI UNA TARTUFAIA DI 0,5 ETTARI PER UN'AZIENDA AGRICOLA DELLA ZONA, COMUNE DI FICULLE LOC. PONTICELLI).

IL SECONDO COMPITO DI REALTA', DI CARATTERE PIU' PRATICO-LABORATORIALE, HA COINVOLTO TUTTA LA CLASSE NEL PROGETTO DI UNA PICCOLA TARTUFAIA DIDATTICA SU UNA RATA DI TERRENO LIMITROFA ALL'ISTITUTO SCOLASTICO (I.P.A.A. "B. MARCHINO")

PRIMO COMPITO DI REALTA', FINE PRIMO QUADRIMESTRE: "REALIZZAZIONE DEL PROGETTO DI UNA TARTUFAIA DI 0,5 ETTARI PER UN'AZIENDA AGRICOLA, CONDOTTA DA UN COLTIVATORE DIRETTO, UBICATA NEL TERRITORIO DELL' ALTO ORVIETANO (COMUNE DI FICULLE)".

SECONDO COMPITO DI REALTA', INIZIO SECONDO QUADRIMESTRE- TERMINE SECONDO QUADRIMESTRE: "IMPLEMENTAZIONE DEL PROGETTO, MEDIANTE LA REALIZZAZIONE CONCRETA DI UNA TARTUFAIA DIDATTICA MONOSPECIFICA (IN PUREZZA), UTILIZZANDO UNA SOLA SPECIE ARBOREA SIMBIONTE, NOCCIOLO (*Corylus avellana*), MICORRIZZATA CON *TUBER MELANOSPORUM VITTAD*" (fine febbraio 2023).

GLI STUDENTI HANNO, NELL'ORDINE, PREPARATO IL TERRENO MEDIANTE UNA LAVORAZIONE PROFONDA, VALUTATO LA TIPOLOGIA E CALCOLATO LA QUANTITA' DEL CONCIME COMPLESSO DA SOMMINISTRARE, REALIZZATO SQUADRO E PICCHETTAMENTO CON METODICA SPEDITIVA, MESSA A DIMORA DELLE PIANTINE MICORRIZZATE, DISPOSIZIONE DEGLI OPPORTUNI SHELTER QUALI PROTEZIONE DELLE STESSE E PRIME CURE COLTURALI NELLA FASE IMPRODUTTIVA DELL'IMPIANTO, PROTRATTE FINO AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO (IRRIGAZIONE DI SOCCORSO, SARCHIATURA, SFALCIO VEGETAZIONE SPONTANEA, RISARCIMENTO FALLANZE).

La valutazione comprenderà il monitoraggio del percorso, la riflessione (autovalutazione) da parte degli alunni e la valutazione dei traguardi attesi per il raggiungimento delle competenze.

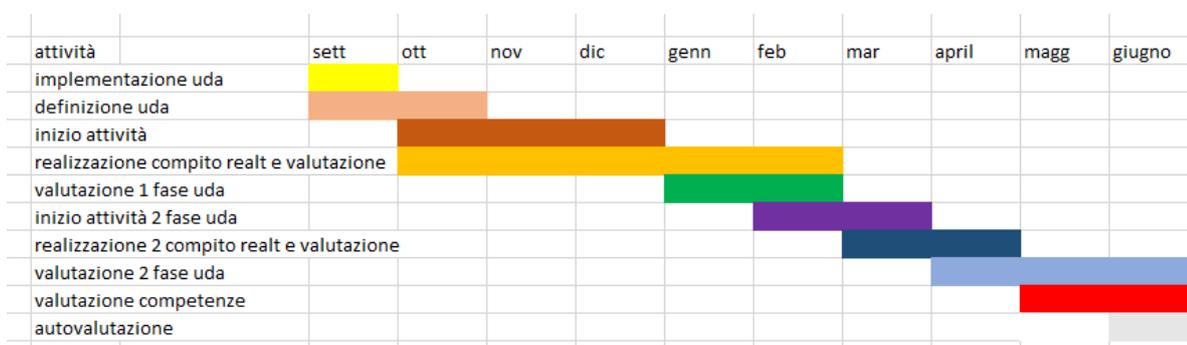
PROSPETTO CRITERI/DESCRITTORI PER LA VALUTAZIONE DEL COMPITO AUTENTICO

CRITERI	DESCRITTORI
---------	-------------

Rispetto della consegna	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto dei tempi • Completezza del lavoro • Uso delle risorse
Strategie organizzative e operative	<ul style="list-style-type: none"> • Uso di uno schema programmato di lavoro • Capacità di costruire una <i>check-list</i> per organizzare il proprio lavoro ed operare seguendo un percorso logico-consequenziale, sia in campo (laboratorio), che in classe (laboratorio di informatica) per la realizzazione del progetto di impianto della tartufaia
Intenzioni progettuali	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere operare in modo professionale, adattando le proprie conoscenze a casi pratici, concreti e significativi relativi al campo di studi intrapreso
Adeguatezza del compito richiesto	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere redigere un compito completo nei contenuti ed essenziale e ben organizzato nella forma e struttura
Interazione Collaborazione	<ul style="list-style-type: none"> • Sapere lavorare in team • Sapere suddividere adeguatamente i compiti nell'ambito del gruppo di lavoro realizzato

I criteri sono da adeguare al compito autentico proposto.....i descrittori di conseguenza

CRONOPROGRAMMA PROVVISORIO



RUBRICA VALUTATIVA UDA IPAA

ASSI CULTURALI	DISCIPLINE	LIVELLI (VOTO)
ASSE DEI LINGUAGGI	ITALIANO	1 = INIZIALE ($< 5,49$)
	LINGUA STRANIERA (INGLESE)	
	SCIENZE MOTORIE	
ASSE MATEMATICO	MATEMATICA	2 = BASE ($5,5 - 6,49$)
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO E PROFESSIONALE	SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA/BIOLOGIA)	

	TIC	
	ECOLOGIA E PEDOLOGIA	3 = INTERMEDIO (6,50 – 8,49)
	MATERIE D'INDIRIZZO	
ASSE STORICO-SOCIALE	STORIA	4 = AVANZATO (8,50 – 10)
	GEOGRAFIA	
	DIRITTO ED ECONOMIA	
	RELIGIONE	

TITOLO UDA: "Il Tartufo"			
ALUNNO:		CLASSE:	
Competenza Chiave		Criteri	LIVELLI DELLA COMPETENZA
asse dei linguaggi	Comunicazione Nella Madrelingua Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi	Utilizzare la tipologia testuale e le proprietà del linguaggio.	1 Il linguaggio è basilare, comprensibile e molto semplice
			2 La tipologia testuale richiesta è rispettata per gli aspetti essenziali. Vengono usati termini abbastanza appropriati.
			3 Il testo è elaborato secondo la tipologia testuale richiesta. Viene usato un linguaggio appropriato, utilizzando parole chiave significative
			4 Il testo è elaborato secondo la tipologia testuale richiesta. Viene usato un linguaggio appropriato ed esplicativo,

			utilizzando parole chiave significative. Il contenuto è esplicativo ed efficace.
		<p>Chiarezza e accuratezza dell'esposizione.</p> <p>Completezza, significatività e pertinenza dei dati e delle informazioni.</p> <p>Organicità.</p>	1 L'esposizione contiene informazioni minime
			2 L'esposizione fornisce una descrizione completa dell'attività/esperienza
			3 L'esposizione è chiara, contiene dati/informazioni e organizzati tra loro evidenziando commenti personali.
			4 L'esposizione è chiara e completa, contiene dati/informazioni pertinenti, significative e organizzati tra loro evidenziando commenti personali.
	<p>Comunicazione Nelle Lingue Straniere</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.</p>	<p>Utilizzare la tipologia testuale e le proprietà del linguaggio, nonché il lessico relativo all'argomento trattato nell'uda</p>	1 Si esprime e interagisce in modo scorretto, non sempre comprensibile e per lo più incompleto con scarsa proprietà di linguaggio
			2 Si esprime e interagisce in modo comprensibile e sufficientemente corretto ed appropriato.
			3 Si esprime ed interagisce in modo corretto, scorrevole e abbastanza ricco
			4 Si esprime e interagisce in modo corretto, scorrevole, ricco e personale
Asse Matematico			1 Conosce in maniera superficiale quanto trattato o con lacune generalizzate. Non è presente alcun tipo di rielaborazione personale

		2	Conosce gli elementi trattati ma in maniera non sempre approfondita e/o completa. È in grado di riflettere su quanto appreso solo se guidato
		3	Conosce in maniera completa ed organica gli elementi della disciplina trattati nell'UDA
		4	Conosce in maniera completa ed esauriente gli elementi della disciplina trattati nella UDA. È in grado di reinterpretare in maniera critica e con contributi personali quanto ha appreso collegandolo in maniera efficace alle discipline affini
Asse Scientifico-tecnologico e professionale	<ul style="list-style-type: none"> - osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale - analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza - essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate 	1	Applica le modalità di indagine in modo esecutivo seguendo le istruzioni del personale docente; utilizza strumenti, attrezzature, dispositivi necessari allo svolgimento del compito seguendo precise istruzioni del personale docente.
		2	Applica al lavoro le modalità di indagine scientifica con il supporto del personale docente; utilizza strumenti, attrezzature, dispositivi necessari allo svolgimento del compito con il supporto del personale docente.
		3	Applica al lavoro le modalità di indagine scientifica dopo un confronto con i pari; individua e utilizza in modo pertinente gli strumenti, le attrezzature, i dispositivi necessari allo svolgimento del compito con qualche supporto nella procedura.
		4	Applica al lavoro le modalità di indagine scientifica in modo autonomo (rilevazione del problema, ipotesi, raccolta dati, verifica, conclusioni) ; individua e utilizza in modo autonomo e pertinente gli strumenti, le attrezzature, i dispositivi e le procedure necessari allo svolgimento del compito.

	<p>Competenza Digitale</p> <p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	1	<p>Se guidato sa ricavare informazioni anche con l'utilizzo delle nuove tecnologie. Conosce in modo parziale il programma da utilizzare e ne fa un uso non sempre adeguato.</p>
		2	<p>Sa ricavare semplici informazioni, anche con l'utilizzo delle nuove tecnologie, valutandone l'utilità. Conosce sufficientemente il programma e ne fa un uso adeguato.</p>
		3	<p>Sa ricavare informazioni anche con l'utilizzo delle nuove tecnologie, valutandone l'attendibilità e l'utilità. Conosce bene il programma da utilizzare facendone un uso consapevole</p>
		4	<p>Sa ricavare informazioni in modo autonomo, anche con l'utilizzo delle nuove tecnologie, valutandone in modo appropriato l'attendibilità e l'utilità. Conosce in modo approfondito il programma da utilizzare e ne fa un utilizzo consapevole e creativo</p>
<p>Asse Storico-Sociale</p>		1	<ul style="list-style-type: none"> ● comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali ● collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente ● riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio

		2	<ul style="list-style-type: none"> • comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali • collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente • riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
		3	<ul style="list-style-type: none"> • comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali • collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente • riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
		4	<ul style="list-style-type: none"> • comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali • collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente • riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio
PUNTEGGIO TOTALE			

UNITÀ D'APPRENDIMENTO "IPAA School Winery 2.0"	
Ambito formativo	Obiettivo formativo
Competenze chiave	1. Trattandosi di unità di apprendimento trasversale, alle competenze ministeriali verranno affiancate le competenze comunitarie (ultima versione 2018) sia per il biennio che per il triennio.
	2.
Ambiti disciplinari coinvolti	Prevalente: Ecologia e Pedologia, Esercitazioni agrarie, Biologia, Chimica, Agronomia, Economia Agraria, Agricoltura biologica Trasversale: Inglese, Geografia, Lettere, Storia, Tecnologie informatiche (TIC), Diritto, Scienze motorie, Matematica
Destinatari	Tutte le classi
Modalità di organizzazione del gruppo classe	Lavoro individuale e in piccoli gruppi
Tempi	Prima fase_preparazione cantina e vendemmia: Settembre-ottobre Seconda fase_trasformazione e analisi: gennaio-febbraio Terza fase_Imbottigliamento e produzione: da marzo a maggio.
Materiali	Vigneto dell'Istituto e vigneto azienda agricola Marchino, cantina sperimentale, computer aula video, cancelleria varia, attrezzature specifiche.
ABILITÀ	CONOSCENZE
AMBITI DISCIPLINARI PREVALENTI	
Agricoltura biologica	
Classe III. - Saper riconoscere i fitofagi della vite.	- Studio della tignola della vite (<i>Eupoecilia ambiguella</i>) e della tignoletta della vite (<i>Lobesia Botrana</i>).
Classe IV. - Realizzare ed utilizzare trappole per insetti.	- Le trappole cromotropiche e a ferormoni.

Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale Classi IV - V	
<ul style="list-style-type: none"> • Sapere descrivere tecnicamente l'arboreto vigneto: specializzato, coetaneo/disetaneo, perpetuo, autonomo. • Sapere utilizzare il prezzario al fine di redigere il computo-metrico dell'impianto di nuovo vigneto • Sapere applicare l'equazione del tornaconto al fine di redigere il conto colturale del vigneto nella fase improduttiva e nella fase produttiva, ripartita nelle sottofasi di giovinezza, maturità e senescenza • Sapere calcolare il costo di produzione dell'uva in funzione dell'imprenditore puro e concreto (Bf, Rn) • Sapere impostare il bilancio dell'attività enologica, al fine di valutare la convenienza alla vinificazione • Sapere applicare lo strumento della matematica finanziaria e opportuni criteri/tecniche/approcci per giudicare la convenienza ad eseguire un miglioramento fondiario: impianto dell'arboreto vigneto • Sapere calcolare il valore della terra nuda di un vigneto e il valore del vigneto in un anno intermedio 	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere e descrivere tecnicamente, in ogni sua componente, il fondo rustico (arboreto) -Conoscere le scorte (capitale agrario) che caratterizzano l'azienda vitivinicola e descriverle tecnicamente, sotto forma tabellare (prospetto parco macchine) -Conoscenza l'equazione del tornaconto e relativa sua applicazione nell'ambito dei bilanci economico-estimativi -Conoscenza dei bilanci di settore: bilanci parziali (conto colturale di una coltivazione arborea: vigneto) -Conoscenza dei bilanci di trasformazione nell'ambito dell'attività enologica: calcolo del valore di trasformazione dell'uva in vino (giudizio di convenienza) - Conoscenza dei miglioramenti fondiari (arboreti) e dei criteri finanziari per giudicarne la convenienza all'esecuzione -Conoscenza dell'arboreto vigneto e sue caratteristiche tecniche-economiche: il ciclo economico del vigneto -Conoscenza della stima dell'arboreto (vigneto): metodo dei redditi passati, metodo dei redditi futuri, metodo del ciclo fittizio
Esercitazioni Agrarie Biennio	
<ul style="list-style-type: none"> -saper effettuare le principali pratiche colturali da effettuare sulla vite -saper effettuare le principali operazioni di vinificazione 	<ul style="list-style-type: none"> -conoscere le generalità della vite -conoscere i caratteri botanici della vite -propagazione e portinnesto della vite -sesto d'impianto e forme di allevamento della vite -pratiche colturali relativi alla vite -conoscere le tecniche di vinificazione -conoscere le principali componenti del vino e del mosto
Ecologia geopedologia I e II	
Acquisire le capacità di gestione di colture specializzate arboree nei terreni presenti nel territorio della scuola	-Conoscere i principali tipi di varietà di vigneti
Laboratorio di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione III e IV	
<ul style="list-style-type: none"> - Saper intervenire durante i processi di vinificazione - Saper lavorare in sicurezza nella cantina didattica 	<ul style="list-style-type: none"> - conoscere i processi che portano dal mosto al vino. - Conoscere la differenza fra vinificazione in rosso e in bianco. - Conoscere le operazioni di cantina e invecchiamento.
Lingua inglese	
Classi I e II <ul style="list-style-type: none"> - Individuazione del linguaggio specifico relativo ai processi di vinificazione - Riconoscimento dei periodi di raccolta e acquisizione del lessico relativo ai metodi di raccolta 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione delle principali fasi del processo di vinificazione - Individuazione dei periodi di raccolta dell'uva
Classi III, IV e V <ul style="list-style-type: none"> - Acquisizione del linguaggio specifico riguardante i processi di vinificazione e dei metodi di raccolta 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuazione delle principali fasi del processo di vinificazione - Identificazione dei periodi di vendemmia

- Riconoscimento degli autori che hanno utilizzato il tema nel vino nei propri lavori letterari	- Individuazione delle tipologie di uva - Individuazione dei metodi di raccolta dell'uva - L'importanza del vino nella Letteratura
SCIENZE MOTORIE	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> Assumere comportamenti attivi finalizzati ad un miglioramento dello stato di salute e di benessere Curare l'alimentazione relativa al fabbisogno quotidiano e saper dosare la giusta assunzione di uva durante le fasi sportive Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della salute dinamica, conferendo il giusto valore all'attività fisica e sportiva 	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere i principi igienici e scientifici essenziali che favoriscono il mantenimento dello stato di salute e il miglioramento dell'efficienza fisica Principi generali dell'alimentazione e relativa importanza nell'attività fisica e nei vari sport. L'importanza dell'uva nella sana alimentazione per gli atleti

ITALIANO E STORIA	
ABILITÀ	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> Comprendere i punti principali di testi scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali. Elaborare testi funzionali, di varie tipologie, anche digitali, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive. Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. Acquisire informazioni sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati. Saper utilizzare gli strumenti digitali e saper reperire informazioni digitali 	<ul style="list-style-type: none"> Storia del vino e del suo utilizzo nel corso del tempo Lessico di riferimento Legame tra vino, vigneti, biodiversità e salvaguardia dell'ambiente Regole del testo espositivo-informativo

SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA) 1°A-2°A	
ABILITA'	CONOSCENZE

<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere l'importanza del codice genetico, del DNA e dell'RNA per la vita. • Essere capaci di ricostruire la storia evolutiva degli esseri viventi mettendo in rilievo la complessità dell'albero filogenetico delle varie specie. • Saper identificare la Fermentazione come un meccanismo biologico evolutivamente più antico rispetto alla respirazione cellulare. • Comprendere e spiegare l'importanza del ruolo biologico dei microrganismi -genere Saccharomyces- anche nella quotidianità: lievitazione del pane, produzione della birra e trasformazione del mosto in vino. • Essere consapevoli delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie, in ambito biologico, inquadrando nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. • Essere coscienti, e soprattutto attivi, nell'agire secondo la logica di sviluppo sostenibile (Obiettivi Agenda 2030 – Tutela della Biodiversità). • Essere consapevoli della complessità del corpo umano e del suo equilibrio (dinamico). • Comprendere e saper spiegare l'importanza del vino nell'alimentazione: “fitonutrienti” e Dieta mediterranea. • Saper spiegare quali siano i benefici sulla salute e sul benessere derivanti dal consumo (moderato) del vino. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere e saper identificare le idee fondanti della Biologia come disciplina. • Conoscere le differenze fondamentali tra cellula procariote ed eucariote (animale e vegetale). • Conoscere l'Albero evolutivo dei viventi e i 6 regni di Woese. • Conoscere il processo della Fermentazione alcolica (dal mosto al vino) ed il ruolo degli enzimi come catalizzatori biologici. • Conoscere l'evento fermentativo caratteristico che porta il vino a maturazione: la Fermentazione malo lattica. • Conoscere quale siano i lieviti solitamente impiegati nel settore enologico (regno Fungi). • La “Biologia molecolare al servizio del vino”: le tecniche analitiche basate sul DNA per identificare microrganismi nel mosto e nel vino. • Conoscere e distinguere il Miglioramento genetico classico dalle Biotecnologie. • Conoscere e descrivere il ruolo degli organismi, fondamentale per l'equilibrio degli ambienti naturali e per il riequilibrio di quelli degradati dall'inquinamento e dall'impatto antropico . • Conoscere il connubio Alimentazione e Salute umana. • Conoscere le molecole chimico-biologiche presenti nel vino in grado di avere proprietà terapeutiche sul corpo umano.
---	--

SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA) 1°A-2°A	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Saper distinguere tra le analisi necessarie nel mosto rispetto alle analisi del vino, soprattutto in base ad alcuni importanti parametri chimico-fisici quali temperatura e pH. • Saper interpretare la correlazione tra acidità del vino e il valore relativo del pH. • Saper misurare il pH del vino tramite uso di piaccametri e delle cartine universali. • Saper utilizzare la Tavola periodica degli elementi e i dati in essa contenuta (cartacea +inTP app). • Saper distinguere tra legami chimici e forze intermolecolari (Legame a idrogeno). • Saper effettuare le più comuni tecniche di separazione dei Miscugli, in particolare la Filtrazione e la Cromatografia. • Essere capaci di adottare il corretto metodo per la conservazione del vino, volto a preservare le caratteristiche organolettiche ed evitare soprattutto l'ossidazione. • Saper valutare nel processo di vinificazione i ruoli dell'Etanolo e dell'Anidride solforosa ed i possibili effetti nei vini. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la Temperatura (SI) e le Scale termometriche Kelvin e Celsius. • Conoscere il connubio tra temperatura e mosto/vino: la “temperatura ottimale di fermentazione” e la “temperatura di servizio”. • Conoscere l'acidità del vino: fissa e libera. • Conoscere la scala della “freschezza” dei vini. • Conoscere la composizione chimica del vino (in particolare delle molecole inorganiche di acqua, anidride carbonica e sali minerali). • Conoscere i principi teorici alla base delle varie tecniche di separazione dei Miscugli (omogenei/eterogenei). • Conoscere le “Pratiche di cantina” e le operazioni che accompagnano la vinificazione. • Conoscere le conseguenze negative sulle caratteristiche chimico-fisico del vino a seguito di errori nella sua conservazione. • Conoscere la definizione di reazioni redox. • Conoscere i principi di Nomenclatura chimica.

DIRITTO BIENNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • CONOSCERE GLI ORIENTAMENTI GIURIDICI SIA NAZIONALI CHE INTERNAZIONALE • SAPERSI APPROCCIARE ALLA NORMATIVA SPECIFICA DI SETTORE • PERSEGUIRE UN COMPORTAMENTO IN LINEA CON LE NORMATIVE VIGENTI 	<ul style="list-style-type: none"> • Le funzioni del diritto e l'ordinamento giuridico, le caratteristiche delle norme giuridiche e la gerarchia delle fonti, con particolare riguardo a quello specifico di settore • I soggetti del diritto e la capacità giuridica e di agire • la funzione dell'imprenditore agricola • La persona giuridica • Lo Stato e la differenza tra forme di Stato e di Governo • I bisogni e i beni economici • I diversi sistemi economici

GEOGRAFIA BIENNO	
ABILITA'	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. • Analisi delle caratteristiche dei diversi ambienti e paesaggi, in un'ottica di sviluppo sostenibile, di tutela e valorizzazione, • i paesaggi 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le caratteristiche fisiche e antropiche di un territorio, descrizione dei territori in tutti i suoi aspetti non solo geografici, ma anche socio-politico-economici. • conoscere i diversi tipo di paesaggi presenti nel sistema geografico italiano • il patrimonio immateriale e materiale

FASI DI LAVORO E METODOLOGIA

GEOGRAFIA			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase 1 Introduzione alla UDA	L'insegnante spiega le finalità della UDA ed introduce i principali argomenti geografici necessari alla comprensione della sensibilità delle problematiche ambientali.	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive. Classe 1: tipi di climi e pratiche culturali. Classe 2: ricadute in termini geografici economici e	Lezione frontale alternato con metodologie di flipped classroom

		culturali delle attività di viticoltura	
Fase 2 Approfondimento della UDA	Si prenderà conoscenza della principale del settore enogastronomico nei diversi contesti socio economici dei diversi paesi del mondo l'importanza della globalizzazione	Classe 1: Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche del settore legato al settore enologico Classe 2: l'importanza del settore negli scambi commerciali e nella economia mondiale	Lezione frontale
Fase 3 Finalizzazione pratica della UDA VALUTAZIONE AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o in classe virtuale	Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti affrontati durante le precedenti attività.	Lavoro di gruppo_ cooperative learning
LINGUA INGLESE BIENNIO			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase 1: GLOBALITA'	L'insegnante presenta il progetto da svolgere e accoglie suggerimenti	Gli alunni partecipano attivamente attraverso feedback e proposte	Lezione dialogata, brainstorming
Fase 2: ANALISI	L'insegnante presenta il processo di vendemmia L'insegnante presenta le diverse tipologie di uva con livelli di specificità rapportati alla classe L'insegnante guida gli studenti attraverso il processo di vinificazione ed i diversi periodi di raccolta	Gli studenti approfondiscono gli argomenti di loro interesse e condividono le informazioni con i compagni e con l'insegnante Gli studenti fanno ricerche ed elaborano contenuti Gli studenti lavorano in gruppo e condividono informazioni con la classe	Cooperative learning, flipped classroom Flipped classroom Cooperative learning
Fase 3: SINTESI	L'insegnante propone la sintesi del progetto e accoglie proposte sulle modalità di creazione di mappe concettuali ed elaborati multimediali	Gli studenti lavorano in gruppo e stabiliscono modalità di sintesi del progetto	Peer tutoring, cooperative learning

Fase 4: CONTROLLO AZIONE/VALUTAZIONE	L'insegnante verifica l'acquisizione delle competenze didattiche e metacognitive	Gli studenti effettuano prove di verifica	Cooperative learning
LINGUA INGLESE			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase 1: GLOBALITA'	L'insegnante presenta il progetto da svolgere e accoglie suggerimenti	Gli alunni partecipano attivamente attraverso feedback e proposte	Lezione dialogata, brainstorming
Fase 2: ANALISI	L'insegnante presenta il processo di vendemmia e vinificazione L'insegnante invita gli studenti a ricercare le diverse tipologie di uva L'insegnante guida gli studenti attraverso il processo di vinificazione ed i diversi periodi di raccolta L'insegnante propone letture letterarie che presentano il vino come tema	Gli studenti approfondiscono gli argomenti di loro interesse e condividono le informazioni con i compagni e con l'insegnante Gli studenti fanno ricerche ed elaborano contenuti Gli studenti lavorano in gruppo e condividono informazioni con la classe Gli studenti partecipano alle attività	Cooperative learning, flipped classroom Flipped classroom Cooperative learning Lezione frontale
Fase 3: SINTESI	L'insegnante propone la sintesi del progetto e accoglie proposte sulle modalità di creazione di mappe concettuali ed elaborati multimediali	Gli studenti lavorano in gruppo e stabiliscono modalità di sintesi del progetto	Peer tutoring, cooperative learning
Fase 4: CONTROLLO AZIONE/VALUTAZIONE	L'insegnante verifica l'acquisizione delle competenze didattiche e metacognitive	Gli studenti effettuano prove di verifica	Cooperative learning
AGRONOMIA			

Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase 1 Introduzione alla UDA	L'insegnante espone il progetto della UDA	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive. Classe 3 e 4: sistemazioni, lavorazioni e interventi di fertilizzazione necessari al vigneto Classe 5: difesa integrata del vigneto dalle malerbe	Lezione segmentata, cooperative learning

Fase 2 Approfondimento della UDA	verranno proposti casi studio di aziende vitivinicole	Classe 3, 4 e 5: Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche del settore legato al settore enologico	cooperative learning, learning by doing, lezione segmentata, peer tutoring
Fase 3 Finalizzazione pratica della UDA VALUTAZIONE AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o in classe virtuale	Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti affrontati durante le precedenti attività.	cooperative learning, peer assessment

SCIENZE MOTORIE			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1 : GLOBALITA'	L'insegnante introduce e presenta alla classe , il progetto dell'UDA "IPAA School Winery 2.0" , riguardante la propria disciplina, necessario alla comprensione dell'importanza dell'Uva nella corretta alimentazione	Gli studenti apprendono conoscenze , abilità e promuovono attivamente nuove idee che saranno poi necessarie ad affrontare le successive fasi	lezione frontale brainstorming
FASE 2 : ANALISI	L'insegnante elabora agli studenti i concetti di: -Analisi nutrizionale dell'Uva -Proprietà dell'uva -Quando assumere e come assumere l'uva per un atleta -L'importanza dell'uva nella corretta alimentazione	Gli studenti condividono informazioni e scambio di nozioni con la classe e il docente Gli studenti lavorano sia in gruppo che individualmente per ricevere e trascrivere piu informazioni possibili riguardo i corretti stili alimentari e l'importanza dell'uva in rapporto alla pratica sportiva	brainstorming, cooperative learning
FASE 3 : SINTESI	Il docente accoglie l'elaborato della classe e promuove ulteriori approfondimenti da inserire qualora ce ne fosse bisogno	Gli studenti in modo cooperativo e partecipativo uniscono le proprie idee e gli argomenti di ricerca per produrre l'elaborato finale	Peer tutoring Flipped classroom Cooperative learning

FASE 4 : CONTROLLO E AZIONE/VALUTAZIONE	L'insegnante valuta e verifica le competenze metacognitive e didattiche della classe , analizzando la produzione dell'UDA	Gli studenti espongono sia in maniera individuale che di gruppo l'elaborato finale, interagendo con il docente sugli argomenti trattati e rielaborati	T.I.C Lezione frontale Libro di testo
--	---	---	---

ITALIANO E STORIA			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1 : INTRODUZIONE DELL'ARGOMENTO E DEL PROGETTO	La docente introduce e presenta alla classe il progetto dell'UDA, riguardante la propria disciplina, finalizzato alla realizzazione di un vademecum vinicolo.	Gli studenti apprendono conoscenze , abilità e promuovono attivamente nuove idee, da applicare nelle fasi successive.	lezione dialogata, brainstorming
FASE 2: ELABORAZIONE DEL PROGETTO	L'insegnante affronta con gli studenti la storia del vino. Dopodiché con la classe verrà fatta una riflessione sul legame tra vino, vigneti, biodiversità e salvaguardia dell'ambiente. La docente chiede agli alunni di dividersi in gruppi per produrre un vademecum vinicolo in formato digitale.	Gli studenti condividono informazioni e scambio di nozioni con la classe e il docente . Gli studenti lavorano sia in gruppo che individualmente per l'organizzazione del lavoro in vista dell'elaborato da consegnare in gruppo.	lezione dialogata, cooperative learning.
FASE 3: REALIZZAZIONE DEL PROGETTO	La docente guida e monitora il lavoro in gruppi della classe, dà indicazioni sui materiali da ricercare e su come produrre il vademecum.	Gli studenti in modo cooperativo e partecipativo uniscono le proprie idee, ricercano informazioni per produrre l'elaborato finale.	Peer tutoring Flipped classroom Cooperative learning
FASE 4 : VALUTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante valuta e verifica le competenze metacognitive e didattiche della classe , analizzando la produzione dell'UDA.	Gli studenti espongono sia in maniera individuale che di gruppo l'elaborato finale, interagendo con il docente sugli argomenti trattati e rielaborati.	T.I.C Lezione frontale Libro di testo Peer tutoring

ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE AGRARIA E FORESTALE			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia

<p>FASE 1 : INTRODUZIONE DELL'ARGOMENTO E DEL PROGETTO</p>	<p>La docente introduce e presenta alla classe il progetto dell'UDA, riguardante la propria disciplina</p>	<p>Gli studenti apprendono conoscenze, abilità e promuovono attivamente nuove idee, da applicare nelle fasi successive</p>	<p>Lezione dialogata, brainstorming</p>
<p>FASE 2: ELABORAZIONE DEL PROGETTO</p>	<p>L'insegnante, considerata l'importanza del settore vitivinicolo nella Regione Umbria e soprattutto nel territorio dell'Alto Orvietano, ove sono coltivati i vitigni più prestigiosi per la vinificazione in bianco e la produzione dell'Orvieto DOC, affronta con gli alunni le UD progettate per la disciplina di Economia agraria e legislazione di settore, utilizzando nel corso dell'anno scolastico, quale esempio/paradigma il vigneto.</p> <p>Obiettivo dell'UDA è redigere una Scheda Tecnica che li guidi nella descrizione sintetica, strutturata, ma allo stesso tempo dettagliata, di un'azienda agricola ad indirizzo vitivinicolo</p>	<p>Gli studenti apprendono dalla Docente, sia in campo - vigna IPAA-laboratorio), che in aula, quali sono le caratteristiche tecniche di un'azienda ad indirizzo vitivinicolo, sia per quanto concerne il capitale fondiario che per quanto concerne il capitale agrario. Utilizzano documenti tecnici (catastali), carte tecniche (IGMI, CTR, ORTOFOTO), foto satellitari (WEBGIS, Google maps e Google earth) e imparano un poco alla volta ad orientarsi, seguendo un criterio logico e consequenziale, nell'ambito della progettazione</p>	<p>lezione dialogata, didattica laboratoriale in campo (vigna IPAA) ed in aula informatica, didattica multimediale, cooperative learning</p>
<p>FASE 3: REALIZZAZIONE DEL PROGETTO</p>	<p>La Docente propone alla classe, terminata la fase iniziale di studio teorico e di approfondimento della documentazione tecnica necessaria ed essenziale per potere redigere, in campo, un sopralluogo completo, di redigere sotto forma di Scheda tecnica operativa, un elaborato che indichi tutte le informazioni e dati tecnici necessari da compilare e da chiedere all'agricoltore, per eseguire il rilievo in campo.</p> <p>La docente guida e monitora il lavoro realizzato in gruppi costituiti da massimo n. 2 studenti (al pc), dà indicazioni sui materiali da ricercare e su</p>	<p>Gli studenti in modo cooperativo e partecipativo, ragionano sulla richiesta della Docente, si informano, eseguono ricerche, reperiscono il materiale in rete, utilizzando riviste tecniche e prontuario; chiedono inoltre alla Docente che si pone nei loro confronti quale Guida e facilitatore di apprendimenti</p>	<p>Didattica laboratoriale, Didattica per competenze, Peer tutoring, Flipped classroom, Cooperative learning</p>

	come produrre la Scheda tecnica		
FASE 4 : VALUTAZIONE E AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante valuta e verifica le competenze metacognitive e didattiche della classe , analizzando la produzione dell'UDA	Gli studenti espongono sia in maniera individuale, che di gruppo, l'elaborato finale (redatto da ciascun gruppo), interagendo in modo costruttivo e partecipativo con la Docente in merito agli argomenti trattati e rielaborati dagli stessi sotto forma di Scheda tecnica (prodotto richiesto)	Lezione frontale dialogata Didattica multimediale T.I.C. (uso della LIM) Peer tutoring

SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA/BIOLOGIA)			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase Iniziale Introduzione dell'UDA	L'insegnante introduce le finalità dell'UdA per quanto riguarda ambo le discipline di Scienze Integrate: Chimica e Biologia	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive.	<ul style="list-style-type: none"> Lezione dialogata Supporto multimediale
Fase Centrale 1 potenziamento di nozioni base disciplinari	Si riprendono i concetti relativi a: - Chimica: Temperatura e scale termometriche, la Materia e le più comuni tecniche di separazione dei Miscugli, Tavola periodica degli elementi (cartacea + inTP app), Geometria molecolare (MolyMod kit), principi di Nomenclatura chimica, pH e la sua misurazione, Reazioni redox. - Biologia: Idee fondanti della biologia, la Cellula, Organismi viventi (ruolo ecosistemico), Albero evolutivo e i 6 regni di Woese (focus regno Funghi), Potenzialità e limiti della Biologia molecolare e delle Biotecnologie, Agenda 2030 e Goal 15 -Tutela della Biodiversità, Fermentazione (alcolica e malolattica), ruolo Enzimi, Corpo umano e Alimentazione e Salute.	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive.	<ul style="list-style-type: none"> Lezione dialogata Supporto multimediale Peer Education Attività laboratoriali
Fase Centrale 2 approfondimento dell'UdA	Si approfondiscono le conoscenze disciplinari (distribuite nel biennio e sopraindicate) contestualizzandole alla tematica del vino (con riferimenti al reale).	Gli studenti mettono in pratica quanto precedentemente appreso.	<ul style="list-style-type: none"> Lezione frontale supporto multimediale Flipped classroom Didattica laboratoriale Problem solving
Fase di verifica: finalizzazione pratica dell'UdA	L'insegnante assegnerà agli studenti un lavoro da svolgere applicando il metodo scientifico sperimentale.	Gli alunni effettueranno lavoro individuale e/o di gruppo elaborando, in modo personale, i concetti affrontati	<ul style="list-style-type: none"> Studio autonomo Cooperative Learning Problem solving

		durante le precedenti attività.	
--	--	---------------------------------	--

GEOGRAFIA			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1. Introduzione	L'insegnante spiega le finalità della UDA ed introduce i principali argomenti geografici necessari alla comprensione della tematica in oggetto	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive, attraverso la uniformazione degli apprendimenti	Lezione frontale alternato con metodologie di flipped classroom
FASE 2. fase dell'insegnamento delle conoscenze, della comprensione profonda, delle abilità o del cosa lo studente deve saper fare sulle relazioni	Si prenderà conoscenza della importanza dei corretti comportamenti svolgono per la preservazione del sistema vitivinicolo nazionale e internazionale . le relazioni fra le diverse tipologie di geografia nel settore della viticoltura	Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche sulla nomenclatura geografia, l'evoluzione e le interrelazioni fra assetti ambientali e territoriali con specifica rilevanza sui paesaggi a vocazione vitivinicola. Verranno fornite nozioni sui cambiamenti climatici e la gestione degli ecosistemi nell'ottica dell'Agenda 2030.	Lezione frontale e attività di flipped classroom
FASE 3. Finalizzazione pratica della UDA VALUTAZIONE AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o a casa	Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti affrontati durante le precedenti attività, utilizzando sia strumenti digitali che tradizionali. Gli allievi saranno chiamati a realizzare un percorso sulla viticoltura in termini di valorizzazione turistica e territoriale sia della regione Umbria che Nazionale	Lavoro di gruppo_ cooperative learning

Diritto ed economia			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1. Introduzione	L'insegnante spiega le finalità della UDA ed introduce i principali argomenti geografici necessari alla comprensione della tematica in oggetto	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive, attraverso la uniformazione degli apprendimenti	Lezione frontale alternato con metodologie di flipped classroom

FASE 2. fase dell'insegnamento delle conoscenze, della comprensione profonda, delle abilità o del cosa lo studente deve saper fare sulle relazioni	Si prenderà conoscenza della importanza delle discipline giuridiche per la preservazione della natura e il contrasto ai cambiamenti climatici e la normativa di settore (oltre alla commercializzazione anche quella relativa al mercato nero)	Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche sulla fonti del diritto privato pubblico il concetto di proprietà (diritti reali di godimento), sui diversi sistemi normativi internazionali legati alla commercializzazione del vino al sistema di contrasto agli illeciti nel mercato internazionale	Lezione frontale e di attività flipped classroom
FASE 3. Finalizzazione pratica della UDA VALUTAZIONE AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o a casa	Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti affrontati durante le precedenti attività, utilizzando sia strumenti digitali che tradizionali. Gli allievi saranno chiamati a realizzare un percorso sul sistema delle regole di diritto civile, amministrativo, penale, ambientale nell'ottica della contraffazione e reati agroambientali.	Lavoro di gruppo_ cooperative learning

COMPITO AUTENTICO

Titolo: vinifichiamo

DESCRIZIONE del compito autentico: gli studenti saranno impegnati nella realizzazione di un lotto di bottiglie di vino, contribuendo a tutte le fasi della produzione. In base alle classi e alle abilità individuali si occuperanno della coltivazione del vigneto, vendemmia, operazioni di cantina cioè pigiatura, innesto dei lieviti, svinatura, travasi, filtrazione, imbottigliamento ed etichettatura.

Gruppi coinvolti: a seconda delle fasi di lavorazione gli studenti saranno coinvolti in piccoli gruppi o a classi.

CONSEGNE: seguire le indicazioni dei docenti che organizzano le singole fasi. Agli studenti sarà richiesto di svolgere le varie operazioni necessarie alla produzione con autonomia e responsabilità.

La valutazione comprenderà il monitoraggio del percorso, la riflessione (autovalutazione) da parte degli alunni e la valutazione dei traguardi attesi per il raggiungimento delle competenze.

PROSPETTO CRITERI / DESCRITTORI PER LA VALUTAZIONE DEL COMPITO AUTENTICO

CRITERI	DESCRITTORI
Rispetto della consegna	<ul style="list-style-type: none">• Rispetto dei tempi• Completezza del lavoro• Uso delle risorse
Strategie organizzative e operative	<ul style="list-style-type: none">•
Intenzioni progettuali	<ul style="list-style-type: none">•
Adeguatezza del compito richiesto	<ul style="list-style-type: none">•
Interazione Collaborazione	<ul style="list-style-type: none">••

I criteri sono da adeguare al compito autentico proposto.....i descrittori di conseguenza

UNITÀ D'APPRENDIMENTO Chicken						
Ambito formativo	Obiettivo formativo					
Competenze chiave						
<p>Competenza multilinguistica</p> <p>Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza</p> <p>Competenza imprenditoriale</p>	<p>Interagire oralmente in situazioni di vita quotidiana scambiando informazioni semplici e dirette su argomenti familiari e abituali</p> <p>Riconoscere e risolvere problemi di vario genere, individuando le strategie appropriate, giustificando il procedimento seguito e utilizzando in modo consapevole i linguaggi specifici; creazione di contenuti digitali; Problem Solving</p> <p>Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale e informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.</p> <p>Sviluppare atteggiamenti consapevoli di convivenza civile, di crescente consapevolezza di sé, rispetto delle diversità, di confronto responsabile e di dialogo in modo costruttivo, collaborativo e creativo.</p> <p>Effettuare valutazioni rispetto alle informazioni, ai compiti, al proprio lavoro, al contesto; valutare alternative, prendere decisioni; Assumere e portare a termine compiti e iniziative; Pianificare e organizzare il proprio lavoro; realizzare semplici progetti; Trovare soluzioni nuove a problemi di esperienza; adottare strategie di problem solving.</p>					
Ambiti disciplinari coinvolti	<p>Prevalente: Laboratorio di biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione, gestione e valorizzazione</p> <p>Trasversale: Inglese, Lettere, Storia, Tecnologie informatiche (TIC), Scienze motorie, Matematica</p>					
AMBITI DISCIPLINARI PREVALENTI						
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th style="background-color: #d9ead3;">ABILITÀ</th> </tr> <tr> <td>GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO SOCIOLOGIA RURALE</td> </tr> <tr> <td>Saper rispettare le normative del disciplinare di produzione</td> </tr> </table>	ABILITÀ	GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO SOCIOLOGIA RURALE	Saper rispettare le normative del disciplinare di produzione	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th style="background-color: #d9ead3;">CONOSCENZE</th> </tr> <tr> <td>conoscere la biologia ed etologia della gallina e del pollo</td> </tr> </table>	CONOSCENZE	conoscere la biologia ed etologia della gallina e del pollo
ABILITÀ						
GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO SOCIOLOGIA RURALE						
Saper rispettare le normative del disciplinare di produzione						
CONOSCENZE						
conoscere la biologia ed etologia della gallina e del pollo						

Saper rispettare le linee guida per la commercializzazione delle uova	-Contesto storico di riferimento di autori e opere. -Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso	-Cont -Elem
LABORATORIO DI BIOLOGIA E CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE (III e IV) ED ESERCITAZIONI AGRARIE (I e II)	conoscere le principali razze di polli conoscere le caratteristiche di un pollaio conoscere i fabbisogni alimentari	-Ricer stori inform
saper gestire l'incubatrice con le uova saper individuare il periodo di schiusa saper preparare e gestire il pollaio come ricovero del bestiame saper preparare la razione alimentare		
Destinatari	Classe 1-2-3-4-5 IPAA	
Modalità di organizzazione del gruppo classe	lavoro individuale e in piccoli gruppi	
Tempi	Settembre 2021- giugno 2022	
Materiali	computer aula video, cancelleria varia, attrezzature specifiche	
AMBITI DISCIPLINARI TRASVERSALI		
ABILITÀ	CONOSCENZE	
LINGUA INGLESE		
<ul style="list-style-type: none"> Comprendere i punti essenziali di messaggi in lingua standard su argomenti conosciuti; Utilizzare un lessico specifico relativo agli argomenti approfonditi Produrre testi semplici e coerenti su argomenti di interesse; Descrivere esperienze e avvenimenti, esporre brevemente ragioni e dare spiegazioni su opinioni e progetti. 	<ul style="list-style-type: none"> Lessico approfondito relativo al pollame; Lessico relativo ad allevamento intensivo e biologico del pollame; Approfondimento di anatomia e allevamento di diverse tipologie di bestiame 	
ITALIANO E STORIA		
Destreggiarsi nella ricerca on line e saper selezionare le informazioni inerenti all'argomento. Collocare cronologicamente gli eventi nella storia studiata. Capacità di sintesi e rielaborazione. Problem solving.	Conoscere lo studio e il rinvenimento dell'antico allevamento di polli in Israele. Conoscere l'utilizzo e il simbolismo di penne e piume.	
AGRONOMIA		
Saper distinguere le principali seminti per la produzione di foraggio ad uso avicolo con relativa catalogazione. Saper individuare il periodo migliore per la semina dei foraggi. Saper gestire i lotti seminati con foraggi ad uso avicolo	Conoscere il ciclo biologico e colturale per la produzione di foraggio ad uso avicolo Conoscere le caratteristiche botaniche dei foraggi Conoscere la legislazione relativa alla coltivazione biologica Conoscere la tassonomia e sistematica dei principali foraggi Conoscere le caratteristiche del suolo per l'ottenimento di una buona resa e produzione	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE		
Conoscenza dei principi fondamentali per la tutela della salute con una corretta alimentazione. Conoscere l'importanza dei macronutrienti per una corretta attività fisica in particolar modo concentrarsi sull'apporto proteico	Saper utilizzare consapevolmente le conoscenze acquisite in relazione ai principi fondamentali di una corretta alimentazione, specificando l'importanza della carne e delle proteine nell'alimentazione sportiva	

ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE	
Realizzare un bilancio per la vendita diretta di uova ai mercati locali (Tramercato).	- Bilancio attività di allevamento, - Analisi dei costi e dei ricavi. - Il valore di trasformazione.
MATEMATICA	
Comprendere e saper applicare le conoscenze acquisite alla realizzazione di un recinto da realizzare con massima area possibile.	Valutazione del problema proposto, creazione del modello di secondo grado e risoluzione mediante individuazione del suo massimo

GEOGRAFIA	
Riconoscere gli aspetti geografici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo. Analisi del mercato avicolo nazionale e le ricadute sul sistema geografiche. La geografia rurale Analisi delle caratteristiche dei diversi ambienti e paesaggi, in un'ottica di sviluppo sostenibile, di tutela e valorizzazione,	Conoscere le caratteristiche fisiche e antropiche di un territorio, descrizione dei territori in tutti i suoi aspetti non solo geografici, ma anche socio-politico-economici legati al sistema avicolo e alla filiera
DIRITTO ED ECONOMIA POLITICA	
<ul style="list-style-type: none"> • Saper organizzare il proprio studio acquisendo un metodo di lavoro adeguato • Saper correttamente interagire in gruppo • Saper utilizzare le conoscenze apprese nell'ambito giuridico-economico per individuare semplici relazioni giuridiche ed economiche 	<ul style="list-style-type: none"> • le fonti del diritto • dal diritto civile a quello ambientale • efficacia e interpretazione delle norme giuridiche • la responsabilità collettiva • l'interesse privato e quello collettivo

FASI DI LAVORO E METODOLOGIA

Fase di lavoro	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Modalità di somministrazione della prova
Fase preliminare: presentazione del lavoro	L'insegnante spiega il lavoro che insieme si dovrà svolgere	Gli alunni in situazione d'ascolto seguono le indicazioni per lo svolgimento dell'attività	Le insegnanti si rendono disponibili a dare chiarimenti
LINGUA INGLESE BIENNIO			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase 1: GLOBALITÀ' (Motivazione) (Comprensione)	Presentazione del lavoro L'insegnante introduce il testo (video: "Let's Talk Farming: Chicken"), chiedendo agli studenti di identificare i termini noti e i nuovi vocaboli.	Ascolto delle indicazioni di lavoro e partecipazione attiva alla comprensione dell'argomento Gli studenti visualizzano il video ed identificano i nuovi vocaboli, ne ricercano il significato e utilizzano il nuovo lessico in frasi o brevi testi di loro creazione.	Lezione frontale Cooperative learning

Fase 2: ANALISI	L'insegnante analizza i contenuti del video insieme agli studenti e ne propone una riflessione.	Gli studenti, a gruppi, individuano le informazioni ed elaborano testi semplici e coerenti descrivendo procedure e restituendo i contenuti in forma scritta e orale.	Cooperative Learning
Fase 3: SINTESI	L'insegnante verifica l'acquisizione delle strutture grammaticali, lessicali e dei contenuti	Gli studenti procedono ad un confronto sui metodi di allevamento descritti nel video e i metodi e la gestione del pollaio della scuola notando differenze, similitudini ed esprimendo opinioni.	Lezione dialogata Debate
Fase 4: CONTROLLO E AZIONE	L'insegnante propone un approfondimento sulle malattie che possono interessare gli animali analizzati.	Gli studenti approfondiranno anatomia e malattie che possono interessare diverse tipologie di bestiame. In gruppi, esporranno poi presentazioni alla classe.	Cooperative Learning, Flipped Classroom
LINGUA INGLESE			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
Fase 1: GLOBALITÀ' (Motivazione)	Presentazione del lavoro	Ascolto delle indicazioni di lavoro e partecipazione attiva alla comprensione dell'argomento	Lezione frontale, flipped classroom
(Comprensione)	L'insegnante introduce il testo (video: "Let's Talk Farming: Chicken"), chiedendo agli studenti di identificare i termini noti e i nuovi vocaboli e di identificarne l'utilizzo. L'insegnante presenta alcuni frammenti del testo "Animal Farm" di George Orwell e descrive le caratteristiche che l'autore assegna alle galline.	Gli studenti visualizzano il video, ricercano parole chiave e lessico non conosciuto, approfondiscono il significato attraverso l'uso del dizionario ed utilizzano i nuovi vocaboli per la creazione di frasi e brevi testi. Gli studenti individuano le caratteristiche che l'autore assegna alle galline.	Lavoro individuale, partecipazione attiva. Lavoro di gruppo, lavoro individuale.
Fase 2: ANALISI	L'insegnante presenta agli studenti lo script del video, su cui individuare il lessico, le informazioni e le strutture relative ai contenuti.	Gli studenti, a gruppi, individuano le informazioni ed elaborano testi semplici e coerenti descrivendo procedure e restituendo i contenuti in forma scritta e orale.	Cooperative Learning
Fase 3: SINTESI	L'insegnante verifica l'acquisizione delle strutture grammaticali, lessicali e dei contenuti	Gli studenti procedono ad un confronto sui metodi di allevamento descritti nel video e i metodi e la gestione del pollaio della scuola notando differenze, similitudini ed esprimendo opinioni.	Lezione dialogata Debate

Fase CONTROLLO AZIONE	4: E	L'insegnante propone una riflessione sulle malattie che possono interessare gli animali analizzati.	Gli studenti approfondiranno anatomia e malattie che possono interessare diverse tipologie di bestiame. In gruppi, esporranno poi presentazioni alla classe.	Cooperative Learning, Flipped Classroom
--	-----------------------	---	--	--

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA / STORIA

GLOBALITA'		Avvicinamento e condivisione del progetto.	Ascolto delle indicazioni di lavoro e partecipazione attiva.	Lezione frontale e flipped classroom.
ANALISI		L'insegnante introduce i concetti e gli argomenti principali. L'insegnante condivide un approfondimento sull'argomento.	Gli studenti seguono le indicazioni. Gli studenti prendono appunti.	Lavoro individuale, partecipazione attiva. Lavoro individuale e di gruppo.
SINTESI		L'insegnante verifica l'acquisizione delle nuove conoscenze.	Gli studenti realizzano un testo descrittivo che poi riportano in forma orale.	Cooperative learning.
CONTROLLO AZIONE	E	Gli insegnanti propongono agli studenti un'attività pratica: creazione di un manuale di gestione del pollaio.	Gli studenti riflettono sul loro processo di apprendimento.	Cooperative learning.

LABORATORIO DI BIOLOGIA E CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE

		AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI STUDENTI	METODOLOGIA
GLOBALITA'		il docente presenta il progetto	gli alunni ascoltano e pongono domande	Lezione frontale
ANALISI		L'insegnante spiega l'azione da svolgere e controlla gli alunni durante lo svolgimento	Gli alunni mettono in pratica quello che il docente ha spiegato	cooperative learning, peer tutoring, learning by doing
SINTESI		il docente ripropone le tappe fondamentali del progetto	Gli studenti realizzano un elaborato con tutte le fasi di lavoro del progetto	Cooperative learning, peer tutoring, learning by doing
CONTROLLO AZIONE	E	il docente propone di realizzare un calendario di gestione e controllo del pollaio	Gli alunni gestiscono e controllano in autonomia il pollaio	Cooperative learning, peer tutoring, learning by doing

GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE

	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI STUDENTI	METODOLOGIA
GLOBALITA'	Il Docente introduce il progetto dell'UDA	Gli studenti inizialmente si documenteranno sulle varie tipologie di allevamento e sulla strumentazione necessaria	Lezione frontale
ANALISI	Il Docente presenta il ciclo biologico dell'allevamento avicolo Vengono spiegate le normative del disciplinare di produzione	Gli studenti devono monitorare l'attività del pollaio e la crescita dei pulcini annotando eventuali errori che possono essere commessi	partecipazione attiva
SINTESI	Il Docente propone le tappe fondamentali del progetto	Gli studenti individuano all'interno del ciclo di produzione o trasformazione i possibili futuri miglioramenti	lavoro di gruppo (cooperative learning) partecipazione attiva
CONTROLLO E AZIONE	Il Docente propone di fare una presentazione conclusiva del progetto svolto	Gli alunni hanno il compito di controllare il pollaio nelle varie fasi del progetto	lavoro di gruppo (Cooperative Learning) e singolo, partecipazione attiva

ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE

	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI STUDENTI	METODOLOGIA

<p>GLOBALITA'</p>	<p>Il Docente introduce il progetto dell'UDA</p>	<p>Gli studenti inizialmente si documenteranno sulle varie tipologie di allevamento e sulla strumentazione necessaria</p>	<p>Lezione frontale</p>
<p>ANALISI</p>	<p>Il Docente spiega come aprire un'attività di impresa agricola ad indirizzo misto cerealicolo-zootecnico (avicolo-polli) al fine della realizzazione di una attività di vendita diretta aziendale (filiera corta) effettuata da un coltivatore diretto</p>	<p>Gli studenti apprendono, tramite le spiegazioni della Docente, le varie tipologie di impresa e tramite ricerche in internet e appunti della Docente, sono in grado di selezionare ed effettuare tutte le attività/pratiche tecnico-burocratiche che occorre mettere in atto per aprire una attività agricola (a quali Enti rivolgersi, quali documenti compilare, informazioni necessarie da reperire per compilare correttamente i documenti richiesti)</p>	<p>Partecipazione attiva</p>
<p>SINTESI</p>	<p>Il Docente propone le tappe fondamentali del progetto: impostare un bilancio economico-estimativo in funzione del coltivatore diretto che effettua anche nella propria azienda una attività connessa di vendita diretta, al fine di calcolare il Reddito netto aziendale</p>	<p>Gli studenti sono in grado di impostare il bilancio economico-estimativo di una ipotetica azienda ubicata nel territorio dell'alto orvietano, condotta da un coltivatore diretto ad indirizzo misto (cerealicolo-zootecnico-avicolo, polli)</p>	<p>Lavoro di gruppo (<i>Cooperative Learning</i>) e partecipazione attiva</p>

CONTROLLO E AZIONE	Il Docente propone di fare una presentazione conclusiva del progetto svolto	Gli alunni presentano sotto forma di elaborato cartaceo e digitale (file .xls, e presentazione in power point) del bilancio economico-estimativo realizzato	Lavoro di gruppo (<i>Cooperative Learning</i>) e singolo, partecipazione attiva degli studenti
---------------------------	---	---	--

AGRONOMIA

	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI STUDENTI	METODOLOGIA
GLOBALITA'	Il docente introduce la materia	Gli studenti ascoltano attivamente le indicazioni del docente	lezione frontale
ANALISI	Il docente introduce gli argomenti principali del corso	Gli studenti seguono le indicazioni e prendono appunti	lezione frontale e partecipata
SINTESI	Il docente verifica che gli studenti abbiano assimilato gli argomenti del corso	Gli studenti realizzano un piano di coltivazione	lavoro cooperativo
CONTROLLO E AZIONE	Il docente propone una attività pratica	Gli studenti hanno il compito di seminare alcune colture	lavoro cooperativo

MATEMATICA

	AZIONI DELL'INSEGNANTE	AZIONI DEGLI STUDENTI	METODOLOGIA
GLOBALITA'	Il docente introduce il progetto relativo alla creazione di un recinto e alla organizzazione di un corso di allevamento	Gli alunni ascoltano e partecipano attivamente alla discussione.	Lezione frontale e partecipata
ANALISI	Il docente illustra l'argomento ed i concetti focalizzando l'attenzione sulla determinazione del modello di secondo grado e del suo massimo	Gli alunni partecipano contribuendo attivamente alla costruzione del modello proposto dal docente	Lezione frontale e partecipata lavoro di gruppo

SINTESI	Il docente verifica la corretta applicazione del modello già acquisito dagli studenti	Gli alunni elaborano l'esercizio e giungono al risultato ipotizzato dal modello	Lavoro di gruppo
----------------	---	---	------------------

GEOGRAFIA			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1. Introduzione	L'insegnante spiega le finalità della UDA ed introduce i principali argomenti geografici necessari alla comprensione della tematica in oggetto	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive, attraverso la uniformazione degli apprendimenti	Lezione frontale alternato con metodologie di flipped classroom
FASE 2. fase dell'insegnamento delle conoscenze, della comprensione profonda, delle abilità o del cosa lo studente deve saper fare sulle relazioni	Si prenderà conoscenza della importanza dei corretti comportamenti svolgono per la preservazione degli agroecosistemi e le relazioni fra le diverse tipologie di geografia	Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche sulla nomenclatura geografia, l'evoluzione e le interrelazioni fra assetti ambientali e territoriali. Verranno fornite nozioni sui cambiamenti climatici e la gestione degli ecosistemi nell'ottica dell'Agenda 2030.	Lezione frontale e attività di flipped classroom
FASE 3. Finalizzazione pratica della UDA VALUTAZIONE AUTOVALUTAZIONE	L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o a casa	Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti affrontati durante le precedenti attività, utilizzando sia strumenti digitali che tradizionali. Gli allievi saranno chiamati a realizzare un percorso sugli ecosistemi seminaturali agroecosistemi oltre che economici in termini di valorizzazione turistica e territoriale sia della regione Umbria che Nazionale	Lavoro di gruppo_ cooperative learning

Diritto ed economia			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia
FASE 1. Introduzione	L'insegnante spiega le finalità della UDA ed introduce i principali argomenti geografici necessari alla comprensione della tematica in oggetto	Gli studenti apprendono le nozioni necessarie per affrontare le fasi successive, attraverso la uniformazione degli apprendimenti	Lezione frontale alternato con metodologie di flipped classroom

<p>FASE 2. fase dell'insegnamento delle conoscenze, della comprensione profonda, delle abilità o del cosa lo studente deve saper fare sulle relazioni</p>	<p>Si prenderà conoscenza della importanza delle discipline giuridiche per la preservazione della natura e il contrasto ai cambiamenti climatici legato all'allevamento avicolo</p>	<p>Gli alunni acquisiscono le nozioni specifiche sulla fonti del diritto privato pubblico la sicurezza alimentare e le normative di diritto nazionale e comunitario</p>	<p>Lezione frontale e attività di flipped classroom</p>
<p>FASE 3. Finalizzazione pratica della UDA VALUTAZIONE AUTOVALUTAZIONE</p>	<p>L'insegnante assegnerà il lavoro da svolgere in classe e/o a casa</p>	<p>Gli alunni effettueranno un lavoro di gruppo cercando di elaborare i concetti affrontati durante le precedenti attività, utilizzando sia strumenti digitali che tradizionali. Gli allievi saranno chiamati a realizzare un percorso sul sistema delle regole di diritto civile, ambientale nell'ottica del diritto comparato UE per la sicurezza alimentare: aviaria etc</p>	<p>Lavoro di gruppo cooperative learning</p>

SCIENZE MOTORIE			
Fasi operative	Azioni dell'insegnante	Azioni degli alunni	Metodologia

<p>FASE 1 : GLOBALITA'</p>	<p>L'insegnante introduce e presenta alla classe , il progetto dell'UDA "A..POLLO" , riguardante la propria disciplina, necessario alla comprensione dell'importanza delle proteine, e della carne nella corretta alimentazione sportiva</p>	<p>Gli studenti apprendono conoscenze , abilità e promuovono attivamente nuove idee che saranno poi necessarie ad affrontare le successive fasi</p>	<p>lezione frontale brainstorming</p>
<p>FASE 2 : ANALISI</p>	<p>L'insegnante elabora agli studenti i concetti di: -Analisi nutrizionale della carne -Importanza delle proteine nell'alimentazione sportiva -Quando assumere le proteine per un corretto bilancio di macronutrienti</p>	<p>Gli studenti condividono informazioni e scambio di nozioni con la classe e il docente Gli studenti lavorano sia in gruppo che individualmente per ricevere e trascrivere più informazioni possibili riguardo i corretti stili alimentari e l'importanza della carne e dell'apporto proteico sulla crescita muscolare in rapporto alla pratica sportiva</p>	<p>brainstorming, cooperative learning</p>
<p>FASE 3 : SINTESI</p>	<p>Il docente accoglie l'elaborato della classe e promuove ulteriori approfondimenti da inserire qualora ce ne fosse bisogno</p>	<p>Gli studenti in modo cooperativo e partecipativo uniscono le proprie idee e gli argomenti di ricerca per produrre l'elaborato finale</p>	<p>Peer tutoring Flipped classroom Cooperative learning</p>
<p>FASE 4 : CONTROLLO E AZIONE/VALUTAZIONE</p>	<p>L'insegnante valuta e verifica le competenze metacognitive e didattiche della classe , analizzando la produzione dell'UDA</p>	<p>Gli studenti espongono sia in maniera individuale che di gruppo l'elaborato finale, interagendo con il docente sugli argomenti trattati e rielaborati</p>	<p>T.I.C Lezione frontale Libro di testo</p>

Titolo: Chicken

DESCRIZIONE:

del compito autentico: Acquisto galline ovaiole presso il mercato con contrattazione condotta dai ragazzi, sulla base della razza e dello stato di salute degli individui presenti. Gestione di tutta la filiera partendo dall'acquisto delle uova fecondate, monitoraggio di tutte le fasi dell'incubazione attraverso il controllo dei parametri necessari alla schiusa, completando lo svezzamento per l'introduzione dei polli nel pollaio didattico.

Parallelamente al processo sopra descritto, gli studenti si occuperanno dell'inserimento nell'allevamento di una razza a rischio estinzione in collaborazione col parco 3A.

Gli studenti si occuperanno anche della realizzazione di mangimi per l'alimentazione degli animali.

Gruppi coinvolti: Intero gruppo classe.

CONSEGNE: gli studenti dovranno eseguire le operazioni necessarie all'allevamento degli animali, con particolare attenzione agli aspetti dell'igiene e del benessere animale.

La valutazione comprenderà il monitoraggio del percorso, la riflessione (autovalutazione) da parte degli alunni e la valutazione dei traguardi attesi per il raggiungimento delle competenze.

PROSPETTO CRITERI / DESCRITTORI PER LA VALUTAZIONE DEL COMPITO AUTENTICO

UDA classe III		Studente _____
Operazione culturale: Ciclo allevamento agricolo		
INDICATORI	Punt.	DESCRITTORI
1. Impegno	3	Si applica su tutte le mansioni in modo continuo.
	2	Si applica solo su alcune mansioni in modo continuo.
	1	Si applica solo su alcune mansioni in modo discontinuo.
	0	Si applica solo sotto osservazione.
2. Autonomia	3	Non necessita di indicazioni da parte del Docente
	2	Non è in grado di lavorare se non ha indicazioni precise.
	1	Non è in grado di lavorare se non ha indicazioni precise e ripetute.
	0	Presenza costante del Docente
3. Abilità	3	lavora a regola d'arte
	2	non lavora a regola d'arte
	1	opera in modo inefficace
	0	lavora senza attenzione per le norme di sicurezza
4. Iniziativa	1	contribuisce al progresso dei lavori
	0	non da contributi personali
TOTALE		

CRONOPROGRAMMA

1 COMPITO DI REALTA' FINE 1 QUADRIMESTRE

2 COMPITO DI Realtà FINE 2 QUADRIMESTRE

attività	sett	ott	nov	dic	genn	feb	mar	april	magg	giugno
implementazione uda										
definizione uda										
inizio attività										
realizzazione compito realt e valutazione										
valutazione 1 fase uda										
inizio attività 2 fase uda										
realizzazione 2 compito realt e valutazione										
valutazione 2 fase uda										
valutazione competenze										
autovalutazione										

TRIC815008 - AAE175F - REGISTRO PROTOCOLLO - 0005205 - 15/05/2023 - V.4 - I