



ISTITUTO di ISTRUZIONE  
SUPERIORE  
"Gae Aulenti"

**IIS**  
GAE AULENTI  
BIELLA

## **Allegato A**

Anno scolastico 2019/2020

Classe V C Agrario

Disciplina Trasformazione dei Prodotti

Docente Messina Simona/ Falletti Gianpaolo

### **1. Programma svolto**

#### **Il vino:**

composizione chimica e analisi del mosto, correzioni, materiali ed apparecchiature per la vinificazione, vinificazione in rosso, in bianco e rosato, le fermentazioni alcolica e malolattica, imbottigliamento. La spumantizzazione.

#### **Programma svolto in DAD**

#### **I prodotti caseari:**

composizione chimica del latte e le analisi qualitative, le caseine, la coagulazione e produzione di formaggi freschi e stagionati.

#### **I prodotti di scarto del settore agroalimentare:**

i sottoprodotti di origine animale e vegetale, definizione, legislazione, classificazione e utilizzo, l'MPS definizione e requisiti, le acque reflue, classificazione.

#### **Industria conserviera vegetale:**

classificazione, legislazione, tecniche comuni di preparazione, composizione chimica delle marmellate, gelatine e confetture, succhi di frutta e prodotti freschi.

### **2. Metodi e mezzi del percorso formativo della disciplina**

Il programma è stato svolto utilizzando diverse metodologie: lettura in classe del libro di testo con analisi collettiva, schematizzazione di processi, produzione di tesine, utilizzazione di classroom per la condivisione di materiale supplementare, dettatura di argomenti non sufficientemente approfonditi sul libro, visione di filmati specifici, analisi di laboratorio. In DAD ho utilizzato Meet per videolezioni, Classroom per l'invio di materiale e



ISTITUTO di ISTRUZIONE  
SUPERIORE  
"Gae Aulenti"

**IIS**  
GAE AULENTI  
B I E L L A

la somministrazione di prove e Moduli per la preparazione dei test.

### **3. Spazi e tempi**

Come si evidenzia dalla scansione temporale successiva è stato dato maggior spazio all'industria enologica in quanto l'argomento comporta tematiche complesse e, in alcuni casi, di difficile analisi.

Industria enologica da settembre a febbraio;

Industria del latte e casearia tutto marzo;

Industria conserviera tutto aprile;

Prodotti di scarto del settore agroalimentari tutto maggio.

In DAD una prova sommativa scritta finale, più prove formative scritte.

### **4. Criteri e strumenti di valutazione**

Gli strumenti di valutazione sono stati differenti: verifiche strutturate, semistrutturate e aperte; colloqui, analisi di laboratorio e produzione di tesine.

La griglia di valutazione utilizzata per tutte le prove è stata consegnata agli allievi all'inizio dell'anno scolastico ad eccezione di quelle strutturate nelle quali, per ciascuna domanda, era presente il punteggio assegnato. E' stata inoltre somministrata una verifica di recupero scritta del trimestre come stabilito dal Collegio dei Docenti.

### **5. Obiettivi raggiunti dalla classe rispetto al livello di conoscenza della disciplina, rispetto al livello di capacità organizzativa, espositiva, tecnico-professionale**

Gli allievi hanno raggiunto mediamente un più che sufficiente livello di conoscenza della materia anche se si evidenziano alcune lacune di base. Nei lavori domestici gli alunni hanno quasi sempre rispettato le tempistiche assegnate e si sono organizzati in modo abbastanza efficace. Generalmente l'esposizione delle tematiche sia a livello di prove scritte che orali presenta lievi errori grammaticali, sintattici, lessicali, così come per la parte specifica.

Biella 22/05/2020

Il docente



ISTITUTO di ISTRUZIONE  
SUPERIORE  
"Gae Aulenti"

**IIS**  
GAE AULENTI  
BIELLA

Simona Messina