



ESAME DI STATO

Anno Scolastico 2020-2021

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE QUINTA SEZ. A

PERITO AGRARIO

Articolazione

PRODUZIONI E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R
INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013
LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014
Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D
VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136
E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L
VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)
TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>

Riferimenti normativi

OM 53 del 03/03/2021

Articolo 10

(Documento del consiglio di classe)

1. Entro il 15 maggio 2021 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'articolo 7, comma 1, del Dlgs 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento indica inoltre:
 - a) l'argomento assegnato a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato concernente le discipline caratterizzanti oggetto del colloquio di cui all'articolo 18, comma 1, lettera a);
 - b) i testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio di cui all'articolo 18 comma 1, lettera b);
 - c) per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL.
2. Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719. Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, i percorsi e i progetti svolti nell'ambito del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e dell'insegnamento dell'Educazione Civica riferito all'a.s. 2020/21, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto.
3. Per le classi articolate e per i corsi destinati a studenti provenienti da più classi, il documento del consiglio di classe è comprensivo della documentazione relativa ai gruppi componenti.
4. Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento della prova di esame.
5. Nella Regione Lombardia, per i candidati di cui all'articolo 3, comma 1, lettera c) sub i., il documento del consiglio di classe fa riferimento, in particolare, ai contenuti, ai metodi, ai mezzi, agli spazi e ai tempi del percorso formativo, nonché ai criteri, agli strumenti di valutazione adottati e agli obiettivi raggiunti ai fini dell'accertamento delle conoscenze, competenze e capacità, con specifico riferimento al colloquio. Il documento è predisposto dal consiglio della classe dell'istituto professionale al quale i candidati sono assegnati in qualità di candidati interni, sulla base della relazione documentata dell'istituzione formativa che ha erogato il corso. La struttura complessiva del documento della classe alla quale sono assegnati detti candidati si distingue in due o più sezioni, ciascuna delle quali dedicata a una delle articolazioni in cui si suddivide la classe.
6. Nelle Province autonome di Trento e Bolzano, il documento del consiglio di classe, predisposto direttamente dall'istituzione formativa, fa riferimento, in particolare, ai contenuti, ai metodi, ai mezzi, agli spazi e ai tempi del percorso formativo, nonché ai criteri,

agli strumenti di valutazione adottati e agli obiettivi raggiunti ai fini dell'accertamento delle conoscenze, competenze e capacità, con specifico riferimento al colloquio.

Articolo 17

(Prova d'esame)

1. Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Dlgs 62/2017 sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente.
2. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:
 - a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
 - b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al profilo educativo culturale e professionale del percorso frequentato le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
 - c) di aver maturato le competenze e le conoscenze previste dalle attività di Educazione civica, per come enunciate all'interno delle singole discipline.
3. La sottocommissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali di cui all'articolo 18 comma 1, lettera c) all'inizio di ogni giornata di colloqui, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema ed è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella preliminare assegnazione ai candidati, la sottocommissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.
4. Nella conduzione del colloquio, la sottocommissione tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Articolo 18

(Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame)

1. L'esame è così articolato:
 - a) discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti per come individuate agli allegati C/1, C/2, C/3, e in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi. L'argomento è assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe, tenendo conto del percorso personale, su indicazione dei docenti delle discipline caratterizzanti, entro il 30 aprile 2021. Il consiglio di classe provvede altresì all'indicazione, tra tutti i membri designati per far parte delle sottocommissioni, di docenti di riferimento per l'elaborato, a ciascuno dei quali è assegnato un gruppo di studenti.
1. L'elaborato è trasmesso dal candidato al docente di riferimento per posta elettronica entro il 31 di maggio, includendo in copia anche l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola o di altra casella mail dedicata.

2. Nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione si svolge comunque in relazione all'argomento assegnato, e della mancata trasmissione si tiene conto in sede di valutazione della prova d'esame.
3. Per gli studenti dei licei musicali e coreutici, la discussione è integrata da una parte performativa individuale, a scelta del candidato, anche con l'accompagnamento di altro strumento musicale, della durata massima di 10 minuti. Per i licei coreutici, il consiglio di classe, sentito lo studente, valuta l'opportunità di far svolgere la prova performativa individuale, ove ricorrano le condizioni di sicurezza e di forma fisica dei candidati.
 - b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana, o della lingua e letteratura nella quale si svolge l'insegnamento, durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 10;
 - c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;
 - d) esposizione da parte del candidato, eventualmente mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi, solo nel caso in cui non sia possibile ricomprendere tale esperienza all'interno dell'elaborato di cui alla lettera a).
2. Le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL), veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, sono valorizzate nel corso del colloquio qualora il docente della disciplina coinvolta faccia parte della sottocommissione di esame.
3. La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio, della durata indicativa di 60 minuti.
4. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:
 - a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la sottocommissione propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;
 - b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, l'elaborato valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.
5. Per le Province autonome di Trento e di Bolzano, relativamente ai corsi annuali, di cui all'articolo 3, comma 1, lettera c) sub ii., nell'ambito del colloquio il candidato espone, eventualmente anche in forma di elaborato multimediale, il progetto di lavoro (projectwork) individuato e sviluppato durante il corso annuale, evidenziandone i risultati rispetto alle competenze tecnico-professionali di riferimento del corso annuale, la capacità di argomentare e motivare il processo seguito nell'elaborazione del progetto.
6. La sottocommissione dispone di quaranta punti per la valutazione del colloquio. La sottocommissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio è espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato B.

1. Storia della classe

1.1 insegnanti

N.	MATERIA	CLASSE 3 [^]	CLASSE 4 [^]	CLASSE 5 [^]
1	Lingua e Letteratura Italiana	SANDALO DAVIDE (07.09.2018-04.10.2018) MARZANA GIULIA (05.10.2018-fine anno)	CASSANO ANGELO	BUFFA GIUSEPPINA
2	Storia	SANDALO DAVIDE (07.09.2018-04.10.2018) MARZANA GIULIA (05.10.2018-fine anno)	CASSANO ANGELO	BUFFA GIUSEPPINA
3	Matematica	CALCAGNO CINZIA	CONTINUITÀ	CONTINUITÀ
4	Lingua Inglese	PEDROLA MONICA	CONTINUITÀ	CONTINUITÀ
5	Economia, Estimo Marketing e Legislazione	DURANDO GIANCARLO	PERRACINO GUIDO	CAPRA EUGENIO
6	Complementi di matematica	CALCAGNO CINZIA	CONTINUITÀ	-----
7	Genio rurale	BUCARI CLETO	MUTTI RICCARDO COPPO PAOLA (POT.)	-----
8	Gestione dell'ambiente e del territorio	-----	-----	CAPRA EUGENIO
9	Biotechnologie agrarie	-----	TAVERNA DANIELE LUIGI	MUTTI RICCARDO
10	Trasformazione dei prodotti	DAPIAGGI ANTONELLA	CONTINUITÀ	CONTINUITÀ
11	Produzioni animali	TAVERNA DANIELE LUIGI	CONTINUITÀ	CONTINUITÀ
12	Produzioni vegetali	CAPRA EUGENIO	CATTANEO NICOLETTA	CONTINUITÀ
13	Scienze Motorie e Sportive	ROVINA GIORGIO	CALVANO MARCO	DEVASINI IVAN PIETRO
14	Religione	SCAGLIOTTI SERGIO	CONTINUITÀ	CONTINUITÀ
15	Alternativa alla religione	GIANCHINO ANTONELLA	CONTINUITÀ	CONTINUITÀ
16	Educazione civica	-----	-----	CAPRA EUGENIO DEVASINI IVAN PIETRO PEDROLA MONICA
17	Sostegno	BAGLIANI STEFANO CANTAMESSA PIERA CARPARI SERAFINA	BAJ CORRADO BAGLIANI STEFANO CANTAMESSA PIERA	CONTINUITÀ

Nota: se l'insegnante della materia non è cambiato segnalare con la dizione CONTINUITA', se in un

a.s. si succedono più insegnanti indicare per ognuno il periodo.

1.2 studenti

STUDENT I	INIZIO ANNO			FINE ANNO			
	DA CLASSE PRECED.	RIPETENT I	TOTALE	PROMOSS I		NON PROMOSS I	RITIRAT I
				senza deb.	con debito		
classe 3 ^	24 + 1*	1	26	18	7	/	2**
classe 4 ^	24	1	25	23	2	/	1***
classe 5 ^	24	/	24				

Nota: riportare per ogni anno il numero di studenti.

* 1 studente trasferito a novembre da altra scuola

** 1 studente si è ritirato durante l'anno, 1 studente dopo lo scrutinio finale della III per passare ad altra scuola

*** 1 studente passato in VB all'inizio dell'a.s. 2020-2021

1.3 risultato dello scrutinio finale della classe III

(esclusi non promossi e ritirati)

	fra 8 e 10	7	6 senza debito formativo	6 con debito formativo
N. STUDENTI con voto	5	12	1	7

1.4 risultato dello scrutinio finale della classe IV

(esclusi non promossi e ritirati)

	fra 8 e 10	7	6 senza debito formativo	6 con debito formativo
N. STUDENTI con voto	6	15	2	2

2. Informazioni sul curriculum

Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

ISTITUTO TECNICO PER IL SETTORE TECNOLOGICO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Il diplomato è un esperto in grado di:

- Collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate.
- Controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico.
- Individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale.
- Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzazione dei reflui e dei residui.
- Controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza.
- Effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio.
- Collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali.
- Collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

OBIETTIVI DEL CORSO

Si intende fornire agli studenti tutti gli strumenti, culturali e tecnologici, al fine di formare tecnici altamente specializzati e preparati, in relazione alle esigenze delle realtà territoriali, sia per un diretto inserimento nel mondo del lavoro che per la prosecuzione degli studi a livello universitario. Le caratteristiche generali che si vogliono conferire attraverso il corso sono le seguenti: versatilità e propensione al continuo aggiornamento; ampio ventaglio di competenze nonché capacità di orientamento di fronte a problemi nuovi e di adattamento alla evoluzione della professione; capacità di cogliere la dimensione economica dei problemi utilizzando strumenti di comunicazione efficace e team working per operare in contesti organizzati.

Gli obiettivi vengono perseguiti sia attraverso la didattica scolastica e le attività di laboratorio, sia con:

- progetti di approfondimento sia teorico, che pratico in collaborazione con esperti di Università e Aziende del settore agroalimentare e agroambientale;
- partecipazione a concorsi e gare nazionali;
- attività di stages estivi della durata di 3 settimane presso aziende del settore;
- attività progettuali extrascolastiche in collaborazione con il convitto e tenute da docenti interni e/o docenti del settore;
- partecipazione a fiere e manifestazioni sul territorio per incrementare le capacità gestionale e di marketing degli studenti.

PROSPETTIVE DOPO IL DIPLOMA

PROSECUZIONE DEGLI STUDI

Il diploma di Perito Agrario consente l'accesso a tutti i corsi universitari. La preparazione specifica orienta gli allievi verso i corsi di studio del settore, quali i corsi di laurea in Enologia, Scienze

Agrarie, Scienze Forestali, Scienze Ambientali e Medicina Veterinaria. Il diplomato può inoltre frequentare corsi post-diploma di specializzazione.

ACCESSO AL MONDO DEL LAVORO

Le competenze raggiunte al termine del corso di studi consentono al Diplomato di svolgere le seguenti attività professionali:

- tecnico addetto ad organizzare e gestire attività produttive, di trasformazione dei prodotti e di valorizzazione del settore con attenzione alla qualità della produzione agricola rispetto dell'ambiente;
- tecnico addetto alla progettazione di interventi in tema di difesa ambientale, protezione del suolo e valorizzazione del paesaggio;
- tecnico addetto a redigere stime di terreni e fabbricati e svolgere attività di controllo nelle attività agroindustriali;
- operatore di rilievi topografici e catastali;
- operatore nella attività di produzione, promozione e commercializzazione dei prodotti agricoli ed agroindustriali tecnico specializzato in aziende agricole, agroalimentari, e agroindustriali, cooperative agricole, di produzione e servizi tecnico presso Amministrazioni pubbliche: Comuni, Province, Regione, ASL, Ufficio del Territorio, Parchi e Consorzi agrari e consorzi di bonifica, Corpo forestale dello Stato;
- libera professione di Perito Agrario.

TRAGUARDI ATTESI IN USCITA

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche di indirizzo:

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- organizzare attività produttive ecocompatibili.
- gestire attività produttive e trasformatrici, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.

- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Quadro orario settimanale (dal PTOF)

PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI					
DISCIPLINE CLASSI	1	2	3	4	5
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia, Cittadinanza e Costituzione	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Estimo, Economia, legislazione e marketing			3	2	3
Geografia	1				
Scienze integrate (della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)	2	2			
Scienze integrate (Chimica)	2	3			
Tecnologie informatiche	3				
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	2	3			
Scienze e tecnologie applicate		3			
Complementi di matematica			1	1	
Azienda agraria	3				
Genio rurale			3	2	
Produzioni vegetali			5	4	4
Biotecnologie				2	3
Trasformazione dei prodotti			2	3	3
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
Produzioni animali			3	3	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32

2.1 Tempi del percorso formativo

DISCIPLINA	ORE ANNUALI PREVISTE	ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO ALLA REDAZIONE DEL PRESENTE DOCUMENTO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	131
STORIA	66	62
LINGUA INGLESE	99	90
MATEMATICA	99	98
ESTIMO, ECONOMIA, LEGISLAZIONE E MARKETING	99	95
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	66	55
BIOTECNOLOGIE	99	80
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	99	86
PRODUZIONI ANIMALI	66	54
PRODUZIONI VEGETALI	132	132
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	66	50
RELIGIONE	33	30
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	24	24
EDUCAZIONE CIVICA	33	33

NOTA: le ore annuali previste si calcolano sulla base di 33 settimane scolastiche ed in funzione dell'orario effettivo di ciascuna materia.

3. Valutazione

3.1 criteri adottati

Nella valutazione delle prove SCRITTE si è tenuto conto di:

1. comprensione
2. conoscenza
3. applicazione
4. analisi
5. sintesi
6. competenze linguistiche
7. uso di linguaggi specifici
8. competenze professionali

Nella valutazione delle prove ORALI si è tenuto conto di:

- contenuti

1. ampiezza

2. coerenza
3. collegamenti
4. precisione
5. focalizzazione
6. problematizzazione

- competenze comunicative

1. chiarezza espositiva
2. precisione linguistica
3. fluidità, scioltezza

- strategie

1. Pianificazione
2. Flessibilità

3.2 tipologie prevalentemente usate

MATERIE	ORALI	SCRITTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	1	3, ricerche e/o tesine
STORIA	1	3, ricerche e/o tesine
LINGUA INGLESE	1, 2	Prodotto finale (brochure)
MATEMATICA	1	15, Verifiche strutturate
ESTIMO, ECONOMIA, LEGISLAZIONE E MARKETING	1	10, 11, 15, elaborati pratici
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	1	7, 11, moduli Google
BIOTECNOLOGIE	1	10,11, Moduli google
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	1	
PRODUZIONI ANIMALI	1	10, 11, 12, domande aperte
PRODUZIONI VEGETALI	1	3, 10, 11 moduli Google
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	1, prove pratiche	10, 11, relazioni e ricerche
RELIGIONE	1	
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE		Prodotto finale (power point)
EDUCAZIONE CIVICA	1	Moduli google

NOTA: Inserire il numero corrispondente alle tipologie di prova eventualmente usate

1. Interrogazione

2. Interrogazione semistrutturata

3. Tema

10. Quesiti vero/falso con obiettivi predefiniti

11. Quesiti a scelta multipla

12. Integrazioni/complementi

- | | |
|--|-------------------------|
| 4. Traduzione da lingua classica/straniera in italiano | 13. Corrispondenze |
| 5. Traduzione da lingua straniera | 14. Problema |
| 6. Dettato | 15. Esercizi |
| 7. Analisi | 16. Analisi di casi |
| 8. Analisi testi | 17. Progetto |
| 9. Saggio breve/articolo di giornale | 18. Altro (specificare) |

4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE

Per le singole discipline le tipologie di valutazione adottate, i test di verifica e i criteri di valutazione sono coerenti con gli obiettivi trasversali individuati e con gli obiettivi specifici delle singole discipline. Da tale ottica valutativa scaturisce una importante premessa a tutta l'attività didattica, in presenza e in DaD quale assumono rilevanza: – il recupero scolastico, – la lotta al fenomeno dell'abbandono, – l'incentivazione della motivazione allo studio, – il premio all'impegno e alla costanza. In particolare la valutazione sommativa viene espressa sulla base di conoscenza dei contenuti, competenze, e partecipazione evidenziati, metodo di lavoro e capacità di recupero, attraverso griglie di valutazione predisposte dai singoli Dipartimenti disciplinari e condivise con gli allievi.

Tutti gli elementi di valutazione su esposti integrano quelli che derivano da riscontro di dati obiettivi quali congruo numero di voti, interventi nel dialogo educativo, esito dei corsi di recupero e frequenza dei medesimi.

4.2. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

I punteggi sono attribuiti sulla base dell'articolo 15 e della Tabella A prevista dal D.lgs. n.62/17 che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico, predisponendo – come previsto dal D.lgs. di cui sopra – la conversione (secondo la Tabella di conversione per la fase transitoria) del credito attribuito negli anni precedenti (classi III e IV).

Tabella A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito)

Tabella B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6 *$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito), una volta effettuata, per i crediti conseguiti nell'a.s. 2019/20, l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto

Tabella C Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

Tabella D Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe terza	Fasce di credito classe quarta
$M = 6$	11-12	12-13
$6 < M \leq 7$	13-14	14-15
$7 < M \leq 8$	15-16	16-17
$8 < M \leq 9$	16-17	18-19
$9 < M \leq 10$	17-18	19-20

Per quanto concerne il punto nell'ambito delle bande di oscillazione, esso è stato attribuito sulla base dei criteri individuati dal Collegio dei docenti.

4.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE COLLOQUIO (Allegato B OM 53/2021)

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato.	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo tentato.	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline.	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata.	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita.	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e distaccato.	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti.	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti.	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scossetto o tentato, utilizzando un lessico inadeguato.	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato.	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato.	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato.	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali.	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali.	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali.	5	
Punteggio totale della prova				

4.4. ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO (es. simulazioni colloquio)

È prevista una simulazione del colloquio orale nel giorno 26.05.2021.

5. INDICAZIONI E STRATEGIE E METODI DI INCLUSIONE

Ogni alunno, con continuità o per determinati periodi, può manifestare BES, per motivi fisici, biologici, fisiologici o anche per motivi psicologici, familiari, sociali, ambientali rispetto ai quali è necessario offrire una risposta adeguata e personalizzata ed è una condizione che riguarda tutto il team Docenti.

Questi studenti hanno diritto ad un **Piano Didattico Personalizzato (PdP)** con determinazioni assunte e verbalizzate dai Consigli di classe, fornendo loro gli **strumenti compensativi** e le **misure dispensative** già previste dalla legge DSA n.170/2010 che ha rappresentato un punto di svolta nella **“presa in carico”** dell'alunno con disturbi di apprendimento da parte di tutti i Docenti del Consiglio di classe coinvolto.

6. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

6.1 Metodologie e strategie didattiche – RIFERIMENTO AI SINGOLI PROGRAMMI e all'attività didattica disciplinare svolta da ogni singolo docente.

6.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento

In collaborazione con la docente di Produzioni Vegetali, Prof.ssa Cattaneo Nicoletta, è stato curato un progetto interdisciplinare in lingua inglese con la descrizione di un'ipotetica azienda vitivinicola e di due vini prodotti. Il lavoro è stato condotto a coppie, nel rispetto delle norme anti-Covid, e ha portato all'elaborazione di una brochure verrà sottoposta alla Commissione d'esame.

6.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (ex ASL): attività del TRIENNIO

I moduli svolti dall'intera classe riguardano

- Corso sulla Sicurezza: 12 ore
- Privacy: 2 h ore
- Primo Soccorso: 5 h ore
- Diritto del Lavoro: 2 ore
- Orientamento finanziato dalla Regione Piemonte: 2 ore
- Conferenza sulle api: 2 ore
- Ore Professionalizzanti: 150 ore

Ogni allievo ha svolto uno stage estivo alla fine della classe terza.

Per il dettaglio della attività svolte durante il PCTO, si rinvia all'Europass di ogni singolo alunno.

6.4 Prove effettuate e iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'Esame di Stato

Simulazione del colloquio orale: 26 maggio 2021.

7. ATTIVITÀ E PROGETTI (specificare i principali elementi didattici ed organizzativi- tempi e spazi- metodologie, partecipanti, obiettivi raggiunti)

7.1. Attività di recupero e potenziamento

Il recupero delle insufficienze è stato svolto in itinere.

7.2. Attività e progetti attinenti a “Educazione Civica”

Docente referente: Prof.ssa Pedrola Monica

Tempi e spazi: 33 ore suddivise tra i seguenti docenti:

- Prof.ssa Buffa Giuseppina (11 h);
- Prof. Capra Eugenio (11 h);
- Prof. Devasini Ivan Pietro (11 h)

Metodologie didattiche: lezione frontale, lavoro individuale, lezioni di introduzione, discussione guidate, attività di gruppo.

Strumenti e Ambiti di lavoro: dispense, appunti, LIM, computer, audiovisivi.

ALLEGATO E: RELAZIONE DEL DOCENTE REFERENTE

7.3. Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa – VISITE E VIAGGI DI ISTRUZIONE

A causa dell'emergenza sanitaria da COVID-19 nel corso dell'anno scolastico sono state sospese tutte le visite e i viaggi di istruzione.

7.4 Percorsi interdisciplinari/nodi concettuali

OBIETTIVI PREFISSATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

1	Obiettivi culturali	Obiettivi trasversali	Obiettivi comportamentali
	1 Osservare, conoscere e analizzare, anche da più punti di vista, le diverse realtà in modo da poter formulare giudizi ed operare scelte in modo autonomo, motivato e consapevole	Esprimersi efficacemente in forma sia scritta che orale, utilizzando anche appropriati linguaggi tecnici	Graduale superamento della visione egocentrica della realtà e acquisizione di un'ottica più vasta che tenga conto del punto di vista e dei diritti altrui e li rispetti
2	Esprimersi in modo preciso ed efficace e comprendere significati ed implicazioni dei messaggi altrui	Analizzare ed interpretare testi e documenti di diversa natura	Disponibilità al dialogo e al riesame delle proprie posizioni attraverso il confronto
3	Adattarsi con flessibilità ai diversi contesti e a situazioni professionali nuove, attuando processi di educazione permanente anche attraverso l'attitudine all'autoapprendimento	Effettuare scelte e prendere decisioni ricercando ed assumendo le opportune informazioni	Autocontrollo fisico ed emozionale
4		Organizzare il proprio sapere in modo interdisciplinare applicandolo ai diversi contesti	Capacità di lavorare produttivamente sia in modo autonomo che in gruppo
5		Esprimere giudizi adeguatamente motivati	Acquisizione del senso di responsabilità anche attraverso la consapevolezza delle conseguenze del proprio operato sia per sé che per la collettività
6		Elaborare dati ed analizzare situazioni ed esperienze in modo efficace per favorire processi decisionali	

7.5 iniziative ed esperienze extracurricolari (se presenti in aggiunta ai percorsi in alternanza)

Conferenza online di Storia: la Prima Guerra Mondiale.

7.6. Eventuali attività specifiche di orientamento

Orientamento online con FFAA, ITS, Università.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA ITALIANO

DOCENTE PROF.SSA BUFFA GIUSEPPINA

TESTI ADOTTATI GIORGIO BARBERI SQUAROTTI, GIORDANO GENGHINI, *Autori e opere della letteratura*, ed. Atlas, Bergamo, 2018

Ore settimanali 6

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2020/2021

N. ORE 131 SU N. 132 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Conoscenza dei linguaggi specifici, saperli riconoscere e distinguere in un determinato contesto
Conoscere i testi letterari più rappresentativi del patrimonio italiano

COMPETENZE:

Riconoscere un testo e saperlo storicizzare
Collegare e analizzare testi
Scrivere, comporre, esprimersi

CAPACITA':

Analizzare un testo
Storicizzare un testo letto
Analisi e sintesi

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale
Lavoro di gruppo
Lezione integrata

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo
Dispense
Appunti

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

(eventuali allegati in appendice)

Verifica orale

Verifica scritta

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

PROGRAMMA SVOLTO

1° Trimestre

Il secondo Ottocento

Dal Romanzo storico di Manzoni al Romanzo sperimentale di Zola

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: poetiche e contenuti

Giovanni Verga: vita e poetica

Novelle:

Rosso Malpelo

La roba

Nedda

Fantasticheria

Il ciclo dei vinti: **Malavoglia**

La Prefazione: La fiumana del progresso

L'incipit del romanzo

I funerali di Bastianazzo

Mastro don Gesualdo

La morte del vinto

Simbolismo e Decadentismo

Le origini del Decadentismo in Francia

Il Decadentismo in Italia

Verso il Simbolismo in Italia:

Giovanni Pascoli:

Vita e Poetica

- La poetica del fanciullino

Myricae:

- Novembre
- Lavandare
- Il lampo
- X agosto

- L'assiuolo
- Temporale
- Il tuono

Canti di Castelvecchio:

- La mia sera
- Il gelsomino notturno

Estetismo e superomismo:

D'Annunzio tra letteratura e storia, una vita vissuta come un'opera d'arte: Biografia e poetica

Andrea Sperelli e la poetica dannunziana

Il programma e la poetica del superuomo

Alcyone:

- La sera fiesolana
- I pastori
- La pioggia nel pineto
- La sabbia del tempo

Maestri del pensiero del primo Novecento, Scapigliatura, Futurismo e dintorni:

Filippo Tommaso Martinetti:

- Il manifesto del futurismo

La poesia crepuscolare

Gozzano

2° Pentamestre

Dal romanzo naturalista al romanzo psicologico

Luigi Pirandello:

La vita, le opere, le idee

L'Umorismo:

- Comicità e umorismo

Novelle:

- La patente
- Il treno ha fischiato

Il romanzo

Il fu Mattia Pascal:

Io mi chiamo Mattia Pascal

L'amara conclusione: *Io sono il fu Mattia Pascal*

Il teatro

Italo Svevo:

La vita, le opere, le idee

Una vita

Senilità

La coscienza di Zeno:

- La Prefazione del dottor S.
- Il Preambolo
- L'ultima sigaretta
- Il fidanzamento con Augusta
- La conclusione del romanzo

Ermetismo e dintorni

Dall'Ermetismo alla poetica dell'impegno:

Giuseppe Ungaretti:

La vita, le opere e il percorso della poetica

L'Allegria:

- I Fiumi
- In memoria
- San Martino del Carso
- Veglia
- Sono una creatura
- Natale
- Fratelli

Sentimento del tempo:

- La madre

Umberto Saba:

L'uomo e l'autore

Il Canzoniere:

- Trieste
- La capra
- Mio padre è stato per me l'assassino

Eugenio Montale:

ritagli di una vita, segni di un'epoca

Ossi di Seppia:

- I limoni
- Non chiederci la parola
- Meriggiare pallido e assorto
- Spesso il male di vivere

Occasioni:

- Non recidere forbice, quel volto

- La casa dei doganieri

Bufera:

- La primavera hitleriana

Satura:

- Ho sceso, dandoti il braccio

Il secondo Novecento

La Narrativa neorealista, alcuni cenni:

Cesare Pavese

Il rapporto fra vita e opere

La donna in Cesare Pavese

La morte di Gisella

Il ritorno di Anguilla

MATERIA **STORIA**

DOCENTE **PROF.SSA BUFFA GIUSEPPINA**

TESTI ADOTTATI MARCO FOSSATI, GIORGIO LUPPI, EMILIO ZANETTE, *L'esperienza della storia*, ed. Pearson, Milano, 2012

Ore settimanali 2

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2020/2021

N. ORE 62 SU N. 66 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Conoscenza dei linguaggi specifici, saperli riconoscere e distinguere in un determinato contesto

COMPETENZE:

Riconoscere un testo e saperlo storicizzare

Collegare testi

Produzione scritta adeguata al contesto

CAPACITA':

Storicizzare un testo letto

Sintesi

Rielaborazione autonoma e critica

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale

Lavoro di gruppo

Lezione integrata

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo

Dispense

Appunti

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO Programmazione per quadrimestri:

8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE (eventuali allegati in appendice)

Verifica orale

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

1° Trimestre

1. L'Europa della *belle époque*
2. Guerra e rivoluzione
3. Le eredità della guerra e gli anni venti
4. Il fascismo
5. Il nazismo
6. Lo stalinismo

2° Pentamestre

7. Il mondo e l'Europa tra le due guerre
8. Guerra, Shoah, Resistenza
9. Un mondo nuovo
10. L'Italia repubblicana
11. La Decolonizzazione
12. Il mondo contemporaneo

MATERIA **MATEMATICA**

DOCENTE **PROF.SSA CALCAGNO CINZIA**

TESTI ADOTTATI Libro di testo: LEONARDO SASSO – “LA MATEMATICA A COLORI”
edizione arancione per il secondo biennio vol.4, DeA SCUOLA

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL’A.S. 2020/2021

N. ORE 98 SU N. 99 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE

Conoscere la definizione di funzione continua in un punto ed in un intervallo.

Conoscere le definizioni di funzioni discontinue

Conoscere la definizione di asintoto verticale e asintoto orizzontale.

UNITA' 3: DERIVATE

Conoscere la definizione di derivata.

Conoscere il significato geometrico di derivata.

Conoscere le regole di derivazione.

COMPETENZE:

Analizzare e interpretare le funzioni, con l'utilizzo di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.

CAPACITA':

UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE

Saper riconoscere funzioni continue e discontinue e fare esempi.

Saper calcolare i limiti e riconoscere le forme indeterminate e saperle risolvere (forma indeterminata $+\infty - \infty$, con funzione polinomiale; forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$ e $\frac{0}{0}$, con funzione razionale fratta).

Saper individuare la posizione degli asintoti.

UNITA' 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)

Saper trasformare tutte le informazioni (dominio, positività, intersezioni assi, limiti, asintoti), su di un diagramma cartesiano (per funzioni algebriche razionali, irrazionali, intere e fratte).

UNITA' 3: DERIVATE

Saper argomentare il concetto di derivata, con la sua interpretazione geometrica.

Saper calcolare la derivata prima di una funzione, con la definizione e con le regole di derivazione.

Saper applicare il metodo della derivata prima per stabilire l'andamento di una funzione, con punti di massimo e di minimo, eventuali.

UNITA' 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)

Saper trasformare tutte le informazioni (dominio, codominio, positività, intersezioni assi, limiti, asintoti, derivate, massimi e minimi), su di un diagramma cartesiano (per funzioni algebriche razionali, irrazionali, intere e fratte).

Saper leggere da un grafico, tutte le informazioni possibili.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali;
- Lezioni partecipate;
- Lavori di gruppo (per la risoluzione degli esercizi).

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- Libro di testo;
- Appunti;
- Schede riassuntive fornite dal docente;
- Fogli di calcolo e programmi per fare i grafici e simulazioni prove INVALSI.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per periodi:

1° Trimestre:

UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE (SETTEMBRE- OTTOBRE)

UNITA' 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda) (NOVEMBRE-GENNAIO)

2° Pentamestre:

UNITA' 3: DERIVATE (FEBBRAIO-MARZO)

UNITA' 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza) (APRILE-MAGGIO)

8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

VERIFICHE CON ESERCIZI

INTERROGAZIONI

VERIFICHE STRUTTURATE

LA VALUTAZIONE TIENE CONTO DELLA PARTECIPAZIONE E DELL'IMPEGNO.

8.6 CONTENUTI

UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE
Funzione continua in un punto ed in un intervallo Funzioni discontinue Calcolo limiti con forme di indeterminazione Asintoto verticale e Asintoto orizzontale
UNITA' 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)
Studio di funzioni, con i limiti e gli asintoti
UNITA' 3: DERIVATE
Derivata Regole di derivazione Applicazione allo studio di funzioni
UNITA' 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)
Studio di funzioni (come parte seconda), con le derivate

8.7 ALTRO

Il programma svolto coincide con il piano di lavoro di inizio anno. Sono state svolte lezioni, per la preparazione delle prove INVALSI, con ripasso, approfondimenti e svolgimento di simulazioni.

Gli alunni BES e H hanno seguito il normale svolgimento del programma della classe.

MATERIA **LINGUA INGLESE**

DOCENTE **PROF.SSA PEDROLA MONICA**

TESTI ADOTTATI

Modern Farming

Autori: Giordano Barbieri, Maurizio Po, Enrica Sartori, Carol Taylor

Casa Editrice: Rizzoli

Integrato con dispense fornite durante l'anno

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2020/2021

N. ORE 90 SU N. 99 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Modulo: INVALSI

Consolidamento grammaticale e delle abilità (reading and listening) – Livello B1-B1+

Modulo 1: THE PLANTS

The life of plants

The parts of the plant

The process of photosynthesis

Diseases of plants

Modulo 2: WINE AND WINE-MAKING

Elements of wine production

The wine-making process for white and red wines

Characteristics of some Italian wines

PROGETTO INTERDISCIPLINARE IN LINGUA STRANIERA: In collaborazione con la docente di Produzioni Vegetali, Prof.ssa Cattaneo Nicoletta, è stato curato un progetto con la descrizione di un'ipotetica azienda vitivinicola e di due vini prodotti. Il lavoro è stato condotto a coppie, nel rispetto delle norme anti-Covid, e ha portato all'elaborazione di una brochure verrà sottoposta alla Commissione d'esame.

Modulo 3: DAIRY PRODUCTS

Milk and milk products

Cheese

Butter

COMPETENZE:

Sviluppo delle competenze linguistiche, sociolinguistiche e pragmatiche graduate sui livelli B1-B2 del QCER

Utilizzare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi

CAPACITA':

Saper comprendere testi scritti e orali. Saper interagire e produrre brevi testi sui diversi argomenti trattati

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Attività a piccoli gruppi
- Video lezioni in presenza e in modalità DAD

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- Libro di testo
- Schede integrative consegnate in classe

- Materiale integrativo condiviso su Classroom
- Piattaforma Meet di G-Suite

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

Modulo: INVALSI: Settembre-Febbraio

Modulo 1: THE PLANTS: Settembre-Novembre

Modulo 2: WINE AND WINE-MAKING: Dicembre

2° Pentamestre

Modulo 2: WINE AND WINE-MAKING: Gennaio-Marzo

Modulo 3: DAIRY PRODUCTS: Aprile-Maggio

8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

(eventuali allegati in appendice)

- Interrogazioni orali

8.6 CONTENUTI

MODULO 1: THE PLANTS

- Libro di testo – pag. 138/9:
 - The life of plants
- Libro di testo – pag. 144/5:
 - The parts of the plant
- Libro di testo – pag. 150:
 - The process of photosynthesis
- Libro di testo – pag. 224:
 - The adversities of crops
- Libro di testo – pag. 227:
 - Plant diseases
- Libro di testo – pag. 235:
 - Prevention is the best cure

MODULO 2: WINE AND WINE-MAKING

- Scheda: “Wine”:
 - Introduction
 - The winegrowers’ calendar (listening activity)
 - Vineyards and grapes
 - Dangers in the vineyards
 - Wine classification
 - Wine labels
- Libro di testo – pag. 281-282:
 - Wine-making for white and red wines (Guided summary of texts)
- **Compito autentico:**
 - Brochure di un’azienda vitivinicola con breve descrizione di due vini (attività a coppie)

MODULO 3: DAIRY PRODUCTS

- Scheda:

- Milk and dairy products
- Libro di testo – pag 304:
 - From milk to butter
- Libro di testo – pag 308:
 - From milk to cheese

OBIETTIVI MINIMI

Module 1: The plants

Saper esporre oralmente e in termini generali:

- la definizione di pianta
- i vari tipi di piante (annual, biennial, perennial)
- le parti principali delle piante (root system; stem system; shoot system)
- usi principali delle piante (elencarli)

Module 2: Wine and wine making

Saper esporre oralmente e in termini generali:

- tipologie di vini e criteri per classificarli
- le fasi della vinificazione (breve descrizione)

Module 3: Dairy products

Saper esporre oralmente e in termini generali:

- le principali caratteristiche dei latticini
- le principali fasi produttive (breve descrizione)

8.7 ALTRO

Il programma svolto coincide solo parzialmente con il piano di lavoro iniziale. Non è stato affrontato il Modulo 3: Olive Oil Production).

È stato tuttavia aggiunto un breve progetto a coppie che ha previsto la redazione di due schede con descrizione di due vini a scelta.

Gli alunni BES e H hanno seguito la programmazione curricolare della classe.

MATERIA **ESTIMO, ECONOMIA, LEGISLAZIONE E MARKETING**

DOCENTE **PROF. CAPRA EUGENIO – PROF. MACCIO' LUCA**

TESTI ADOTTATI CORSO DI ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
Vol. 2

Autori: **STEFANO AMICABILE**

Casa Editrice: **HOEPLI**

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2019/2020

N. ORE 95 SU N. ORE 99 PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Conoscenza corretta dei contenuti essenziali della disciplina:

conoscenze basilari di criteri, metodi e procedimenti di valutazione dei beni;

conoscenza dei diversi procedimenti di stima applicabili caso per caso conoscenza delle norme giuridiche in materia di espropriazioni per pubblica utilità, di servitù prediali, di diritto di usufrutto e di successioni ereditarie;

conoscenze basilari sul catasto;

conoscenze basilari sul mercato dei prodotti agricoli

COMPETENZE:

Analizzare e sintetizzare i contenuti essenziali della disciplina:

individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, servizi e diritti;

riconoscimento delle norme giuridiche basilari relative ai diversi argomenti trattati nella materia;

conoscenze basilari delle politiche comunitarie.

CAPACITA':

Applicare strumenti e metodi di valutazione a beni e diritti individuali e di interesse collettivo;

compiere semplici operazioni estimative in ambito prettamente agricolo;

saper consultare i documenti catastali;

saper affrontare e risolvere le principali problematiche relative alla conservazione del Catasto Terreni

riconoscere le finalità della valutazione di impatto ambientale e dell'analisi costi/benefici;

identificare i metodi più adatti per la commercializzazione dei prodotti agroalimentari.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Breve lezione di introduzione per fornire un quadro d'insieme dell'argomento o presentazione di un caso pratico; utilizzando la discussione guidata, collettiva, con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni, gli alunni partecipano allo svolgimento della lezione. Il metodo di lavoro, tenuto conto della realtà della classe, tenderà a stimolare l'interesse dell'alunno ed avrà come obiettivo l'acquisizione dell'autonomia e dell'operatività. Il lavoro didattico sarà adeguato alle capacità d'apprendimento dei singoli alunni. Si farà uso guidato del libro di testo, si abitueranno i ragazzi a prendere appunti, si farà giustificare la risposta, individuare l'errore, correggere l'errore. Si favorirà l'attività di gruppo per stimolare la collaborazione, il lavoro individuale per la verifica dell'apprendimento, l'attività di ricerca per stimolare l'approfondimento e l'approccio multidisciplinare.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Si sono utilizzati LIM, computer, audiovisivi per integrare, quando opportuno, alcuni argomenti o presentare argomenti secondo una nuova e più accattivante prospettiva.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

Estimo generale

Metodo di stima: comparativo, ordinarietà

Procedimenti di stima: sintetico ed analitico

Stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali

Stima dei fabbricati rurali

Stima delle scorte aziendali

Stima dei frutteti

Miglioramenti fondiari

2° Pentamestre

Consorzi di bonifica e miglioramento fondiario: riparto delle opere e spese consortili

Stima dei danni

Stime relative alle servitù prediali

Stima del diritto di usufrutto

Stima in materia di espropriazioni per pubblica utilità
Stima per successioni ereditarie
Il Catasto dei terreni
Il Catasto dei fabbricati rurali
Estimo ambientale
Marketing

8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

(eventuali allegati in appendice)

La valutazione dei risultati formativi è stata affidata ad un minimo di tre verifiche per periodo didattico per ciascun allievo tramite interrogazioni orali, test scritti (quesiti vero/falso, quesiti a scelta multipla, quesiti a risposta singola, completamento di tabelle, trattazione sintetica), elaborati pratici atti a valutare le competenze.

La scala di valutazione e i relativi criteri indicatori sono quelli deliberati nella riunione dei dipartimenti disciplinari.

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

8.7 ALTRO

L'alternarsi imprevedibile e pertanto non organizzabile di periodi di didattica in parziale presenza e totalmente a distanza ha avuto ripercussioni soprattutto sullo svolgimento di esercitazioni pratiche sulle tematiche estimative; nella parte terminale del pentamestre si è dedicata soprattutto attenzione a coinvolgere gli allievi nella presentazione orale degli argomenti.

MATERIA **GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO**

DOCENTE **PROF. CAPRA EUGENIO – PROF. MACCIO' LUCA**

TESTI ADOTTATI *GESTIONE E VALORIZZAZIONE AGRO TERRITORIALE*

Autori: Forgiarini

Casa Editrice: Reda

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2019/2020

N. ORE 55 SU N. ORE 66 PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Conoscenza corretta dei contenuti essenziali della disciplina:

conoscenze basilari:

dei problemi ambientali e di gestione del territorio (pianificazione territoriale);

delle situazioni inquinanti legate alla attività agricola;

della raccolta differenziata;

delle politiche agricole comunitarie;

di tecnica di coltivazione delle piante da legno, del governo dei boschi e della arboricoltura da legno;

delle cause del dissesto idrogeologico e delle tecniche di difesa da attuare;

degli organi della pubblica amministrazione;

delle politiche comunitarie adottate in merito all'uso dei prodotti fitofarmaci;

su qualità e sicurezza dei prodotti;

dell'operare in sicurezza in agricoltura.

COMPETENZE:

Analizzare e sintetizzare i contenuti essenziali della disciplina:

riconoscere gli elementi caratteristici del paesaggio;

riconoscere le situazioni di potenziale inquinamento

riconoscere le modalità di gestione più adatte per ogni tipo di rifiuto, urbano o agricolo;

individuare gli elementi dell'azienda agraria da valorizzare mediante opportuni strumenti operativi comunitari;

riconoscere alcune tra le principali specie arboree da legnose;

riconoscere gli elementi del territorio da mantenere e valorizzare attraverso una opportuna pianificazione;

CAPACITA':

individuare le problematiche ambientali e la tecnica più adatta al contesto per affrontarle;

riconoscere l'ambiente ideale di coltivazione delle specie legnose e la tecnica più adatta al contesto con particolare riferimento alle specie trattate in ambito boschivo e nella arboricoltura da legno;

scegliere la tecnica di ingegneria naturalistica più adatta al problema individuato;

scegliere gli organismi della P.A. competenti in relazione alle diverse problematiche del mondo agricolo;

scegliere le opportune pratiche da attuare per svolgere l'attività agricola in sicurezza e per eseguire i trattamenti con prodotti fitofarmaci in modo efficace e con il minimo impatto ambientale.

conoscere i metodi più adatti per la commercializzazione dei prodotti agroalimentari.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Breve lezione di introduzione per fornire un quadro d'insieme dell'argomento o presentazione di un caso pratico; utilizzando la discussione guidata, collettiva, con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni, gli alunni partecipano allo svolgimento della lezione. Il metodo di lavoro, tenuto conto della realtà della classe, tenderà a stimolare l'interesse dell'alunno ed avrà come obiettivo l'acquisizione dell'autonomia e dell'operatività. Il lavoro didattico sarà adeguato alle capacità d'apprendimento dei singoli alunni. Si farà uso guidato del libro di testo, si abitueranno i ragazzi a prendere appunti, si farà giustificare la risposta, individuare l'errore, correggere l'errore. Si favorirà l'attività di gruppo per stimolare la collaborazione, il lavoro individuale per la verifica dell'apprendimento, l'attività di ricerca per stimolare l'approfondimento e l'approccio multidisciplinare.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Si sono utilizzati LIM, computer, audiovisivi per integrare, quando opportuno, alcuni argomenti o presentare argomenti secondo una nuova e più accattivante prospettiva.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

Concetto di ambiente, impronta ecologica, territorio, paesaggio

Tipi di inquinamento, inquinamento di origine agricola, bioindicatori

Rifiuti e raccolta differenziata

Strumenti operativi di qualificazione territoriale

Politiche agricole

Qualità e sicurezza dei prodotti

2° Pentamestre

Bosco e sua multifunzionalità

Elementi di selvicoltura

Elementi di arboricoltura da legno

Dissesto idrogeologico

Ingegneria naturalistica

Pubblica amministrazione e Enti territoriali

Consorzi di bonifica

Piano agricolo nazionale per l'uso sostenibile dei fitofarmaci

Patentino e nuova classificazione dei fitofarmaci

Sicurezza in agricoltura

8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

(eventuali allegati in appendice)

La valutazione dei risultati formativi è stata affidata ad un minimo di tre verifiche per periodo didattico per ciascun allievo tramite interrogazioni orali, test scritti (quesiti vero/falso, quesiti a scelta multipla, quesiti a risposta singola, completamento di tabelle, trattazione sintetica), elaborati pratici atti a valutare le competenze.

La scala di valutazione e i relativi criteri indicatori sono quelli deliberati nella riunione dei dipartimenti disciplinari.

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

8.7 ALTRO

L'alternarsi imprevedibile e pertanto non organizzabile di periodi di didattica in parziale presenza e totalmente a distanza ha avuto ripercussioni soprattutto sullo svolgimento di esercitazioni pratiche sulle tematiche estimative; nella parte terminale del pentamestre si è dedicata soprattutto attenzione a coinvolgere gli allievi nella presentazione orale degli argomenti.

MATERIA BIOTECNOLOGIE AGRARIE

DOCENTI PROF. RICCARDO – PROF. MACCIO' LUCA

TESTI ADOTTATI

DIFESA delle COLTURE – Parte Applicativa Autori: A. Dellachà - G. Oliviero - Reda

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2020/2021

N. ORE 80 SU N.ORE 99 PREVISTE

OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Conoscenza dell'anatomia, fisiologia di insetti, acari e tutti i microrganismi dannosi alle colture.

Saper riconoscere i principali agenti di malattie delle colture studiate in Produzioni Vegetali

COMPETENZE

Esprimersi in modo corretto e chiaro, utilizzando, a seconda della necessità, il linguaggio verbale, quello scritto e quello multimediale.

Osservare e descrivere i fenomeni con logica e consequenzialità.

Applicare le competenze minime acquisite per interpretare fatti e fenomeni, risolvere problemi, affrontare situazioni anche in contesti diversi.

Raggiungere un metodo di studio efficace e la capacità di organizzarsi nelle attività di studio, in modo da incrementare le doti di apprendimento.

CAPACITÀ

Saper esprimersi tecnicamente in modo corretto

Saper fare una scelta tra varie soluzioni possibili per l'ottimizzazione dei fattori produttivi

Saper riconoscere il campo nel quale il rilevatore si accinge ad operare sia dal punto di vista qualitativo che dimensionale;

Saper individuare, trattare e rappresentare gli elementi del modello con il quale è possibile schematizzare la realtà;

METODOLOGIE DIDATTICHE

Il programma è stato trattato affrontando gli argomenti nel modo più analitico e completo possibile, facendo riferimento, quando possibile, alla realtà viticola e frutticola della zona.

Gli argomenti della parte speciale sono stati trattati in sinergia con Produzioni vegetali.

Sono stati utilizzati i seguenti metodi:

le lezioni, condotte in modo frontale, hanno permesso all'insegnante di presentare agli allievi i concetti fondamentali della disciplina;

la lettura del libro di testo o di altri testi, la visione di immagini, l'utilizzo di appunti e/o fotocopie fornite dal docente hanno permesso di aggiornare gli aspetti del programma.

Il libro di testo adottato non sempre si è dimostrato un ottimo strumento di lavoro; infatti è si è reso necessario integrare i contenuti

STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo, appunti e fotocopie del docente, consultazione siti internet del settore

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

1° TRIMESTRE

SETTEMBRE

ORGANISMI DANNOSI alle COLTURE AGRARIE: batteri, virus, acari, nematodi, funghi e insetti

OTTOBRE - NOVEMBRE

INSETTI: ANATOMIA e MORFOLOGIA

DICEMBRE

CLASSIFICAZIONE degli INSETTI

METODI di LOTTA

2° PENTAMESTRE

GENNAIO - FEBBRAIO

AVVERSITÀ' BIOTICHE e FUNGHI DANNOSI per DRUPACEE e POMACEE

MARZO - APRILE

AVVERSITÀ' BIOTICHE e FUNGHI DANNOSI per la VITE

MAGGIO - Argomenti svolti dopo il 15 Maggio

Nell'eventualità ci sia ancora la possibilità verranno affrontate: AVVERSITÀ' BIOTICHE e FUNGHI DANNOSI per NOCCIOLO, SETTORE FORESTALE e OLIVE.

MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

Sia per il trimestre che per il pentamestre sono state svolte verifiche sia scritte e qualvolta orali, riportando in pagella un voto unico.

La valutazione è stata attribuita valutando la partecipazione in classe, il comportamento, della capacità di esposizione e rielaborazione personale dei contenuti e dell'uso di in linguaggio tecnico appropriato e di eventuali approfondimenti personali fatti dall'allievo/a.

Le prove scritte sono state sia sotto forma di trattazione dettagliata o sintetica dei singoli argomenti, sia come un insieme di quesiti a risposta aperta e chiusa, domande con risposte con vero /falso.

Per quanto riguarda gli allievi DSA sono stati utilizzati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi previsti per il caso, privilegiando lo svolgimento delle prove scritte; nel caso in cui non se ne è fatto uso è per espresso desiderio degli allievi stessi

ALTRO

Alla fine dell'anno scolastico gli allievi dovrebbero aver conseguito conoscenze inerenti l'anatomia, la fisiologia, la prevenzione e la cura dei principali agenti di danno delle specie da frutto studiate.

MATERIA **TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI**

DOCENTI PROF. SSA DAPIAGGI ANTONELLA
PROF. SCIFO PIETRO

TESTI ADOTTATI

Libro di testo: TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI – Tecnologie e tecniche di produzione delle industrie agroalimentari – Autore: Piero Maffei - Ed. HOEPLI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2020/2021

N. 86 ORE SU N. 99 ORE PREVISTE

OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Ciascun allievo a fine anno è in grado di:

- Conoscere quali sono i principali costituenti dell'uva e i suoi componenti
- Conoscere i processi relativi alla vinificazione in bianco, in rosato e in rosso individuando i parametri di controllo per avere un buon prodotto finale
- Conoscere ciò che avviene durante la fermentazione alcolica e malolattica, quali sono i prodotti di tali reazioni e che influenza hanno sul prodotto finale.
- Conoscere quali sono i metodi di chiarificazione e stabilizzazione del vino.
- Conoscere gli aspetti di invecchiamento del vino
- Conoscere le tecniche di vinificazione speciali e dei vini passiti
- Conoscere le tecniche di imbottigliamento e le caratteristiche dei vari tappi
- Conoscere le malattie e le alterazioni possibili del vino
- Conoscere la normativa sulla etichettatura e sulla denominazione

- Sapere quali sono i marchi segnalati sull'etichetta di un vino e loro significato.
- Conoscere la produzione dei succhi di frutta, confetture, marmellate e gelatine.
- Conoscere il processo di gelificazione e il diagramma di flusso per la produzione di marmellate e confetture.
- Conoscere anatomia e fisiologia della mammella in rapporto all'attività secretiva latte.
- Conoscere il rapporto tra qualità microbiologica del latte e il rispetto delle norme igienico-sanitarie.
- Conoscere i fattori che influiscono sulla composizione del latte.
- Conoscere i componenti principali del latte e le sue proprietà chimico-fisiche
- Conoscere i principali microrganismi presenti nel latte
- Conoscere le tecniche di mungitura e le fasi di processo per l'ottenimento dei vari tipi di latte
- Conoscere i processi di coagulazione della micella caseinica e delle siero proteine.
- Conoscere la microflora del latte e dei formaggi e gli agenti della coagulazione.
- Conoscere le fasi tecnologiche della produzione del formaggio
- Conoscere quali sono le più frequenti frodi del latte
- Conoscere le operazioni che portano alla formazione dello yogurt

CAPACITA'

Ciascun allievo deve essere in grado di:

- Interpretare le caratteristiche chimico-fisiche dell'uva e del vino per un giudizio di qualità.
- Individuare i processi trasformativi per la vinificazione in bianco, in rosato e in rosso.
- Distinguere le funzioni che esplicano i vari componenti presenti nel vino e che tipo di qualità apportano
- Individuare le operazioni di chiarificazione, stabilizzazione ed invecchiamento del vino.
- Individuare i possibili trattamenti preventivi e curativi alle malattie e alterazioni dei vini.
- Individuare le tecniche di produzione dei vini speciali e passiti
- Individuare e evidenziare le differenze fra la spumantizzazione con metodo classico e metodo Charmat
- Individuare le differenze dei trattamenti tra un succo di frutta torbido e chiarificato.
- Individuare le caratteristiche delle confetture e delle marmellate.
- Individuare e evidenziare le differenze fra i processi termici per la produzione dei diversi tipi di latte
- Individuare i fattori fondamentali che favoriscono la produzione quali/ quantitativa del latte.
- Individuare quali fattori influiscono sulla coagulazione acida e acido- presamica del latte.
- Individuare i processi di sanificazione che meglio preservano le caratteristiche nutrizionali del latte alimentare.
- Individuare quali microrganismi e in quali dosi debbono essere utilizzati a seconda del tipo di formaggio.
- Individuare le tecnologie di produzione per ogni tipo di formaggio

COMPETENZE:

Ciascun allievo deve essere in grado di:

- Individuare le metodologie di raccolta corrette dell'uva in base al vino che si vuole ottenere
- Individuare le problematiche principali legate alla vinificazione e essere in grado di tenerle sotto controllo durante la produzione (analisi da effettuare)

- Individuare i quantitativi corretti di additivi da aggiungere durante la vinificazione nel rispetto della legge e a seconda del tipo di vino che si vuole ottenere
- Effettuare correzioni del vino in caso di problematiche particolari sempre nel rispetto della legge
- Individuare la tipologia di tappo da utilizzare nell'imbottigliamento a seconda del tipo di vino contenuto nella bottiglia
- Individuare il tipo di alterazione o malattia che si può potenzialmente presentare in un vino
- Applicare nella produzione le norme igienico sanitarie previste nel settore.
- Intervenire nella produzione di marmellate o confetture di frutta per aumentare i processi di gelificazione.
- Coordinare i fattori della produzione con la razione alimentare e il numero di lattazioni della vacca da latte.
- Individuare le problematiche che si possono presentare nelle lavorazioni del latte, nella produzione dello yogurt
- Individuare le eventuali problematiche che può presentare un prodotto non conforme.
- Essere in grado di riconoscere l'ideale ambiente di coltivazione con particolare riferimento alle colture trattate.
- Saper gestire le attività produttive e di trasformazione valorizzando gli aspetti

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali;
- Lezioni partecipate;
- Visione di filmati ed immagini inerenti gli argomenti trattati
- Video lezioni tramite la piattaforma meet
- Preparazione materiale da inserire in didattica e sul drive della scuola.

STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- Libro di testo;
- Appunti;
- Schede riassuntive fornite dal docente;
- Visione di filmati ed immagini inerenti gli argomenti trattati
- Schede didattiche word -pdf
- Mailing di assistenza didattica
- Coordinamento con docenti d' indirizzo
- Coordinamento con docenti di sostegno
- Coordinamento con gli educatori
- Contatti con le famiglie tramite registro elettronico (annotazioni) email
- Contatti individualizzati con gli alunni tramite email

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per periodi:

1° TRIMESTRE

Modulo: INDUSTRIA ENOLOGICA	
Contenuti: L'uva: vitigni autoctoni e non, descrizione dell'acino. Componenti chimici. Maturazione e vendemmia. Ciclo di vinificazione in rosso, in rosato e in bianco. Operazioni di pigiatura e diraspatura. Additivi previsti durante la vinificazione e i lieviti di interesse enologico. La fermentazione alcolica (reazione globale) e malolattica: prodotti principali, secondari e di scarto. Apparecchiature utilizzate. Filtrazione del vino, stabilizzazione tartarica e operazioni di finitura.	Tempi: Settembre-Dicembre

2°PENTAMESTRE

Modulo: INDUSTRIA ENOLOGICA	
Vinificazioni speciali: spumanti (metodo classico e Charmat), vini rosati e novelli. Affinamento in fusti e confezionamento. Tipologie differenti di tappi. Correzioni consentite del vino. Malattie ed alterazioni del vino. La denominazione dei vini, il disciplinare e l'etichettatura. I vini liquorosi e passiti	Gennaio-Marzo
Modulo: I SUCCHI DI FRUTTA, CONFETTURE E MARMELLATE	
Contenuti: Succo, succo concentrato e nettare di frutta. Produzione di succo di frutta. Confetture, marmellate e gelatine. Caratteristiche delle confetture e marmellate. Il processo di gelificazione. La tecnologia della produzione di confetture e marmellate	Tempi: Aprile

Modulo: IL LATTE E I DERIVATI	
Contenuti: Il latte: i suoi componenti e le sue proprietà fisico-chimiche. Caratteri microbiologici del latte Le tecniche di mungitura e la conservazione del latte in azienda Il ricevimento del latte in centrale e le operazioni tecnologiche: scrematura, omogeneizzazione, trattamenti termici, microfiltrazione, confezionamento e etichettatura Le frodi del latte Classificazione del latte e legislazione di riferimento Tipi di latte speciali Tecnologia di produzione dello yogurt La produzione dei formaggi a pasta molle, erborinati, a pasta semidura a pasta dura, a pasta filata e latticini derivanti dal siero: la ricotta	Aprile-Maggio

3. VALUTAZIONE – CRITERI E STRUMENTI

Le verifiche sono state svolte oralmente, per poter permettere a tutti gli studenti, ma soprattutto a quelli con maggiori difficoltà di apprendimento, valutazioni positive.

Nel primo trimestre sono state svolte due verifiche orali, mentre nel secondo pentamestre, due/ tre verifiche orali.

Per la valutazione delle verifiche orali si è fatto riferimento a quanto riportato nel POF.

La valutazione finale tiene conto della partecipazione in classe, della capacità di esposizione e rielaborazione personale dei contenuti e dell'uso di in linguaggio tecnico appropriato. Si è tenuto conto anche dell'interesse e dell'impegno dimostrato nelle attività laboratoriali curricolari e extracurricolari.

Per quanto riguarda gli allievi DSA sono stati utilizzati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi previsti per il caso.

4. TIPOLOGIA DELLE PROVE:

Le prove di verifica eseguite hanno tenuto conto delle seguenti tipologie:

- Trattazione sintetica di argomenti
- Interrogazioni orali

ALTRO: OBIETTIVI RAGGIUNTI

Facendo riferimento agli obiettivi perseguiti, i risultati ottenuti dalla classe si possono suddividere in tre gruppi più o meno uguali in numero, fra i quali troviamo alunni che hanno raggiunto con notevoli difficoltà gli obiettivi minimi per la sufficienza, altri un risultato discreto e altri ancora che hanno dimostrato competenze e conoscenze più che buone.

MATERIA **PRODUZIONI ANIMALI**

DOCENTE **PROF. TAVERNA DANIELE LUIGI**

TESTO ADOTTATO: Autori: DALMA BALASINI, Francesco Follis, Franco Tesio
Allevamento, alimentazione, igiene e salute - EDAGRICOLE

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2020/2021

N. ORE 54 ORE N 66 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Tecniche di allevamento. Igiene e sanità degli allevamenti. Aspetti dell'alimentazione animale. Fisiologia della nutrizione. Criteri e metodi di valutazione degli alimenti. Metodi di razionamento. Foraggi

COMPETENZE

Lo studente acquisisce competenze approfondite inerenti la nutrizione comparata fra le diverse specie utilizzate per la produzione di alimenti per l'uomo.

In particolare lo studente è in grado di gestire le diete e i nutrienti per modificare la risposta fisiologica e produttiva degli animali.

Saranno analizzati i rapporti tra produzioni foraggere ed alimentazione, tra aspetti quantitativi e qualità dei prodotti animali.

CAPACITA'

Conoscere i principi della alimentazione animale, conoscere i sistemi di valutazione degli alimenti, l'alunno dovrà inoltre conoscere i principi di razionamento e le diverse tecniche di produzione e conservazione dei foraggi oltre che saper calcolare i fabbisogni energetici e proteici per una vacca da latte e un toro da carne

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontali con schemi ed illustrazioni, discussione guidata, visite in campo.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo. Dispense universitarie e appunti del docente.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

Il concetto di energia; dall'energia lorda a quella netta.

La digeribilità, i fattori che influenzano la digeribilità degli alimenti e i metodi per stimarla.

I ruoli che hanno le proteine, i lipidi e i carboidrati nella dieta dell'animale; la classificazione della fibra e i suoi metodi di determinazione, ruoli nutrizionali e dietetici della fibra.

Anatomia apparato digerente monogastrico e poligastrico; attività fermentativa ruminale e

microflora batterica.

I macro e microelementi minerali: ruoli biologici, stati di carenza e eventuali rischi di tossicità.

2° Pentamestre

I metodi di conservazione degli alimenti zootecnici: Insilamento, fienagione e disidratazione.

Classificazione dei foraggi e dei mangimi concentrati e loro ruoli nutrizionali.

Metodo di alimentazione bovina unifeed.

Determinazione del numero medio di capi bovini razza da carne che un'azienda può allevare con un sistema a stabulazione fissa.

Bovini razza da carne tra cui vitelloni precoci e vitelloni tardivi.

Razionamento bovini razza da carne.

8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

Verifiche orali, verifiche scritte a tipologia mista (domande aperte, domande a risposta multipla, vero / falso, completamenti).

MATERIA **PRODUZIONI VEGETALI**

DOCENTI PROF.SSA CATTANEO NICOLETTA - PROF. MACCIO' LUCA

TESTI ADOTTATI Libro di testo "Produzioni vegetali "volume C, Autori Bocchi, Spigarolo, Ronzoni, Caligiore, ED Poseidonia

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2020/2021

N. 132 svolte sia in PRESENZA che IN DAD SU N. 132 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Acquisizione dei principali fondamenti dell'arboricoltura generale.

Imparare i concetti fondamentali inerenti la coltivazione del vigneto e delle principali piante da frutto.

COMPETENZE

- ✓ Esprimersi in modo corretto e chiaro, utilizzando, a seconda della necessità, il linguaggio verbale, quello scritto e quello multimediale.
- ✓ Osservare e descrivere i fenomeni con logica e consequenzialità.
- ✓ Applicare le competenze minime acquisite per interpretare fatti e fenomeni, risolvere problemi, affrontare situazioni anche in contesti diversi.
- ✓ Raggiungere un metodo di studio efficace e la capacità di organizzarsi nelle attività di studio, in modo da incrementare le doti di apprendimento

CAPACITA'

- ✓ Saper esprimersi tecnicamente in modo corretto
- ✓ Saper fare una scelta tra varie soluzioni possibili per l'ottimizzazione dei fattori produttivi

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Il programma è stato trattato affrontando gli argomenti nel modo più analitico e completo possibile, facendo riferimento, quando possibile, alla realtà viticola e frutticola della zona. Sono stati utilizzati i seguenti metodi:

- ✓ le lezioni, condotte in modo frontale, hanno permesso all'insegnante di presentare agli allievi i concetti fondamentali della disciplina;
- ✓ la lettura del libro di testo o di altri testi, la visione di immagini, l'utilizzo di appunti e/o fotocopie fornite dal docente hanno permesso di aggiornare gli aspetti del programma.
- ✓ Il libro di testo adottato non sempre si è dimostrato un ottimo strumento di lavoro; infatti è si è reso necessario integrare i contenuti.

N.B. dal 9 marzo 2020 si è svolta attività didattica a distanza con le seguenti modalità: videolezioni ed interrogazioni sulla piattaforma MEET di Google, inserimento di materiali sul registro elettronico e su DRIVE.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di Testo, Appunti e fotocopie, consultazione siti internet es. creso ricerca

Lezione frontale e **abbinata ad attività didattica a distanza** con le seguenti modalità: videolezioni ed interrogazioni sulla piattaforma MEET di Google, inserimento di materiali sul registro elettronico e su DRIVE.

Lezione dialogata

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

1° TRIMESTRE

LE PIANTE ARBOREE	
Morfologia e fisiologia: concetti generali- Apparato radicale Parte aerea con particolare attenzione alle formazioni fruttifere Fioritura e fecondazione Accrescimento e maturazione dei frutti	Tempi:
	Settembre - Ottobre

Propagazione delle piante arboree	
Metodi di propagazione: autoradicazione, talea, propaggine, margotta, polloni, micropropagazione L'innesto. Modalità e tipologie	Tempi: Novembre

Impianto del frutteto	
Gestione del terreno e relative operazioni colturali	Tempi: Dicembre

2°PENTAMESTRE

Potatura delle piante da frutto	
Scopi della potatura. Potatura d'allevamento e di produzione	Tempi: Gennaio

Raccolta e conservazione dei frutti	
	Tempi: Febbraio

PARTE SPECIALE	
Vite, melo, pero, pesco, olivo, actinidia Di ogni coltura verranno trattati gli aspetti botanici, le modalità di coltivazione in relazione al ciclo produttivo ed alla destinazione	Tempi: Marzo, Aprile, Maggio

MATERIA **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

DOCENTE **PROF. DEVASINI IVAN PIETRO**

TESTI ADOTTATI Training4life (CLIO)

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2020/2021

N. ORE 50 di lezione e dad su 66 previste

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE: Conoscenza essenziale dei contenuti minimi. Si muove e svolge gli esercizi con sufficiente abilità. Ha una conoscenza minima dei termini sportivi

COMPETENZE: Ascolta e partecipa alle lezioni. Accettabile la coordinazione spazio-temporale e oculo manuale, rispetto alle capacità condizionali e di livello di padronanza dei gesti tecnici deve superare l'obiettivo minimo in condizione di livello facile. Rispetta le regole, gli insegnanti, le attrezzature e l'ambiente in cui si lavora. L'impegno è sufficiente nell'area relazionale comportamentale: è puntuale, collabora e una parte della classe si impegna per raggiungere obiettivi

di alto livello. Cerca di affermare una certa autonomia attraverso una maggiore conoscenza e consapevolezza di sé. Ha conoscenze essenziali, e fornisce risposte in ambito teorico se incentivato al ragionamento e assistito dall'insegnante.

CAPACITA': Sa analizzare e sintetizzare e riflettere discretamente sui contenuti appresi e li mette in pratica con buona percentuale di successo.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Il metodo di lavoro sarà legato al particolare periodo dell'età evolutiva degli alunni e mirerà a produrre spinte motivazionali, mettendo i ragazzi di fronte a situazioni problematiche che suscitino la loro curiosità. Si schematizzerà il percorso didattico utilizzando la lezione breve di introduzione per fornire un quadro d'insieme dell'argomento; si utilizzerà la discussione guidata, collettiva, con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. Il metodo di lavoro, tenuto conto della realtà della classe, tenderà a stimolare l'interesse dell'alunno ed avrà come obiettivo l'acquisizione dell'autonomia e dell'operatività. Il lavoro didattico sarà adeguato alle capacità d'apprendimento dei singoli alunni e sarà rispettato il grado di ricezione ed il ritmo della classe.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Si utilizzeranno le attrezzature presenti in palestra (palloni, con, cinesini, bastoni, cerchi, trave, materassini, funicelle, palla medica, ecc.).

Le attività sono svolte in aula, fuori dall'istituto e al campo sportivo della scuola.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

Per programmazione più dettagliata vedere 8.6 contenuti.

1° Quadrimestre

Educazione civica e atletica leggera.

2° Quadrimestre

Educazione civica, calcio e beach volley.

8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE (eventuali allegati in appendice)

Vengono effettuati quasi esclusivamente test pratici, tranne nel caso di educazione civica o recuperi delle insufficienze che possono avvenire tramite verifica orale o scritta. La scala di valutazione e i relativi criteri indicatori sono quelli deliberati nella riunione dei dipartimenti disciplinari, con l'integrazione delle griglie di valutazione DAD prove a distanza.

8.6 CONTENUTI

L'atletica leggera:

Conoscere le specialità principali dell'atletica leggera, test di resistenza e velocità

Calcio:

Conoscere le regole e i fondamentali del gioco, saper gestire la palla in maniera situazionale.

Educazione civica:

Alimentazione, metabolismo, nutrienti, IMC, La salute, I pilastri del benessere, I disturbi dei comportamenti alimentari.

Beach volley:

Conoscere le regole e i fondamentali del gioco, saper gestire la palla in maniera situazionale.

8.7 ALTRO

MATERIA **RELIGIONE**

DOCENTE **PROF. SCAGLIOTTI SERGIO**

TESTI ADOTTATI **LUIGI SOLINAS “ARCOBALENI” ED. SEI**

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL’A.S. 2020/2021

N. ORE 30 SU N. ORE 33 PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

L’alunno coglie la complessità, l’attualità e l’urgenza della riflessione morale nei suoi principali enunciati e sa inserirli in un contesto problematico come quello della bioetica.

COMPETENZE:

Sa affrontare un percorso di ricerca. L’alunno è capace di porsi in dialogo. Sa discutere motivando la propria posizione sui temi principali della morale, sa inserirli in un contesto dialogico sociale e individuare la loro collocazione nel sistema della bioetica.

CAPACITA’:

Conosce alcuni aspetti del rapporto tra fede e scienza. Conosce i fondamenti antropologici della morale e i fondamenti antropologici e la portata scientifica della bioetica.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale e dialogata.

Verifiche orali.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Utilizzo del libro di testo, affiancato da fotocopie esplicative e più esaurienti. Utilizzo di Documenti della Dottrina Sociale della Chiesa.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° QUADRIMESTRE

IL MISTERO DELL’ESISTENZA: LA RISPOSTA DEL CRISTIANESIMO

1. **Perché il dolore:** in Dio la chiave dell’esistenza umana; nell’uomo la chiave del dolore e del male; dal male può nascere una bene?; la felicità è una questione morale.
2. **Libertà e peccato:** l’uomo può compiere il male perché è libero; il peccato è l’anti-esodo.
3. **La Legge:** un Dio che punisce ma non abbandona; una legge per Dio e per l’uomo; una definizione dei valori umani; il significato del decalogo per i cristiani; i comandamenti che regolano il rapporto con Dio; i comandamenti che regolano il rapporto con il prossimo; la legge ci aiuta a prenderci cura di noi.
4. **Il nuovo decalogo, il discorso della montagna:** Gesù è la legge; il progetto di vita proposto da Gesù; un nuovo ordine di valori; Gesù-Mosè: il nuovo Sinai.
5. **Le beatitudini.**
6. **Il comandamento dell’amore:** mettere in pratica l’insegnamento di Gesù “Amerai...” (Mc 12,30); chi è profeta oggi; la casa sulla roccia; amare il proprio nemico; testimonianze profetiche.

I VALORI CRISTIANI

1. **La libertà responsabile:** liberi di scegliere il bene e il male; le scelte responsabili; la persona umana tra libertà e valori; il concetto cristiano di libertà; responsabili verso se stessi; se siamo liberi tutto è permesso?
2. **La coscienza morale:** libertà e coscienza; le virtù per realizzare la libertà; riconoscere le verità morali; da dove viene la legge morale; il tribunale della coscienza.
3. **La dignità della persona:** l'individuo per la società; la società per la persona; la dignità umana; che cos'è la persona; la verità per realizzare la persona.
4. **L'amore come amicizia:** la vita come amore; i vari volti dell'amore; l'amore come amicizia;
5. **L'amore come eros:** l'innamoramento; il desiderio sessuale; l'amore coniugale come agàpe; il corpo che siamo; la castità.
6. **L'amore come carità:** l'amore come carità; Deus caritas est; la risposta dell'amore umano; carità cristiana e carità laica.

2° QUADRIMESTRE

UNA SOCIETÀ FONDATA SUI VALORI CRISTIANI

1. **Una scienza per l'uomo:** la bioetica; il campo d'indagine della bioetica; vita ed esistenza; convenienza e morale.
2. **Principi di bioetica cristiana:** gli orientamenti in bioetica; la sacralità della vita; la dignità della persona; una scienza a servizio della persona; quando si è persona?
3. **Biotecnologie e OGM:** il DNA; le manipolazioni genetiche.
4. **La clonazione:** la riproduzione asessuata; scenari inquietanti: effetti imprevedibili, unicità e irripetibilità individuale, eugenetica, cellule staminali e clonazione terapeutica; se la vita è sacra, la clonazione è lecita?
5. **La fecondazione assistita:** le tecniche per combattere l'infertilità; la vita è sacra; il rispetto della vita umana; desiderare un figlio.
6. **L'aborto:** lo statuto dell'embrione; il diritto alla vita; responsabilità nella difesa della vita umana.
7. **La morte e la buona morte:** un destino ineluttabile; l'eutanasia; l'eternità non si compra in farmacia; l'eutanasia: disponibilità e indisponibilità della vita.

8.5 MODALITÀ E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE (eventuali allegati in appendice)

I criteri adottati per le verifiche sono i seguenti:

1. misurare competenze, conoscenze e abilità cognitive
3. verificare l'impegno (continuità nello studio domestico)
4. osservare la partecipazione e l'attenzione (in classe)
5. analizzare l'organicità del metodo di studio
6. valutare il progresso nell'apprendimento degli obiettivi didattici trasversali e degli obiettivi educativi fissati dal Consiglio di classe, in particolare rispetto ai livelli di partenza.

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

8.7 ALTRO

Il programma svolto coincide con il piano di lavoro di inizio anno; il ripasso degli argomenti trattati si è svolto costantemente e ripetutamente lungo l'arco dell'anno soprattutto in vista delle interrogazioni.

MATERIA: **ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA**

CLASSE: 5A - ITAS "Luparia"

DOCENTE: PROF.SSA GIANCHINO ANTONELLA

TESTI ADOTTATI: testi vari, ricerche su Internet

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2020/2021: n.24

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE: Obiettivo 15: proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi. Promuovere la riflessione sulla vita sulla Terra e sui possibili interventi dell'uomo per difenderla e sostenerla.

COMPETENZE: saper rimaneggiare il contributo offerto dalle ricerche effettuate e farlo proprio alla luce di una crescita personale rivolta al dialogo e al confronto.

CAPACITA': conoscere il rapporto uomo-ambiente e il sempre crescente diffondersi dei fattori inquinanti all'interno delle nostre comunità. Conoscere le azioni più significative per la salvaguardia dell'ambiente e della vita sulla Terra.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE: Lezione frontale, Didattica a distanza, brainstorming.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO: Ricerche sul Web, collegamenti in video chiamata (uso della piattaforma Meet), uso del registro elettronico e delle mail istituzionali.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

L'ecosostenibilità.

Il territorio, le foreste, la biodiversità.

2° Pentamestre:

Inquinamento e deforestazione

Gli interventi per salvare il Pianeta.

8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

- Misurare competenze, conoscenze e abilità cognitive
- Verificare l'impegno durante le lezioni in presenza e osservare la partecipazione e l'attenzione in video lezione per la DAD
- Analizzare l'organicità e la coerenza del lavoro svolto.

8.6 CONTENUTI

AGENDA 2030. Obiettivo 15: proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi.

8.7 ALTRO: produzione di un documento digitale in Power Point.

MATERIA **EDUCAZIONE CIVICA**

DOCENTE PROF.SSA BUFFA GIUSEPPINA

TESTI ADOTTATI //

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2020/2021

N. 11 ORE SU N. 11 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Conoscenza dei linguaggi specifici, saperli riconoscere e distinguere in un determinato contesto

COMPETENZE:

Cogliere la natura e la funzione dei testi costituzionali

CAPACITA':

Sintesi

Rielaborazione autonoma e critica

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale

Lavoro individuale

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Dispense

Appunti

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri

8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

(eventuali allegati in appendice)

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

1° Trimestre

Lo Statuto Albertino

La Carta del Carnaro

2° Pentamestre

La Costituzione Fascista

La Costituzione Italiana

L'Unione Europea

8.7 ALTRO

MATERIA **EDUCAZIONE CIVICA**

DOCENTE **PROF. CAPRA EUGENIO**

TESTI ADOTTATI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2019/2020

N. ORE 11 SU N. ORE 11 PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Conoscenza corretta dei contenuti essenziali della disciplina:

conoscenze basilari:

della sicurezza alimentare e della qualità e sicurezza dei prodotti agricoli;

degli strumenti operativi utili per la valorizzazione dei prodotti agricoli;

della multifunzionalità del bosco e del suo valore ambientale.

COMPETENZE:

Analizzare e sintetizzare i contenuti essenziali della disciplina:

riconoscere gli elementi che rendono un prodotto alimentare sicuro e di qualità;

riconoscere gli aspetti del bosco utili per conferire a questo la sua multifunzionalità;

CAPACITA':

individuare le tecniche operative e normativa da utilizzare per raggiungere l'obiettivo della qualità e sicurezza alimentare;

adottare il metodo di gestione del bosco utile a raggiungere la piena valorizzazione dei suoi aspetti multifunzionali.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Breve lezione di introduzione per fornire un quadro d'insieme dell'argomento o presentazione di un caso pratico; utilizzando la discussione guidata, collettiva, con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni, gli alunni partecipano allo svolgimento della lezione. Il metodo di lavoro, tenuto conto della realtà della classe, tenderà a stimolare l'interesse dell'alunno ed avrà come obiettivo l'acquisizione dell'autonomia e dell'operatività. Il lavoro didattico sarà adeguato alle capacità d'apprendimento dei singoli alunni. Si farà uso di materiale multimediali vista la mancanza di un libro di testo. Si favorirà l'attività di gruppo per stimolare la collaborazione, il lavoro individuale per la verifica dell'apprendimento, l'attività di ricerca per stimolare l'approfondimento e l'approccio multidisciplinare.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Si sono utilizzati LIM, computer, audiovisivi per integrare, quando opportuno, alcuni argomenti o presentare argomenti secondo una nuova e più accattivante prospettiva.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

Normativa comunitaria.

Qualità dei prodotti agricoli e marchi di qualità.

2° Pentamestre

La sicurezza alimentare (HACCP)

8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

(eventuali allegati in appendice)

La valutazione dei risultati formativi è stata affidata una verifica nel trimestre e una verifica nel pentamestre

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

8.7 ALTRO

MATERIA **EDUCAZIONE CIVICA**

DOCENTE **PROF. DEVASINI IVAN PIETRO**

TESTI ADOTTATI Training4life (CLIO)

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2020/2021

N. ORE 11 in presenza e dad SU 11 PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE: Conoscenza essenziale inerente all'alimentazione e nutrizione. Indicazioni e punti di riferimento per mantenersi in buona salute ed evitare di conseguenza i disturbi alimentari.

COMPETENZE: Saper come calcolare le calorie degli alimenti e la spesa calorica dell'uomo, indice di massa corporea (IMC). Saper costruire la piramide alimentare e quella dell'attività fisica, e come comporre una dieta-tipo per le attività sportive.

CAPACITA': Conoscenza della terminologia e della composizione di una corretta alimentazione anche sulla base del dispendio energetico. saper elencare i comportamenti corretti e quelli scorretti per il benessere fisico, individuare le patologie di un'errata alimentazione.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Il metodo di lavoro sarà legato al particolare periodo dell'età evolutiva degli alunni e mirerà a produrre spinte motivazionali, mettendo i ragazzi di fronte a situazioni problematiche che suscitino la loro curiosità. Si schematizzerà il percorso didattico utilizzando la lezione breve di introduzione per fornire un quadro d'insieme dell'argomento; si utilizzerà la discussione guidata, collettiva, con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. Il metodo di lavoro, tenuto conto della realtà della classe, tenderà a stimolare l'interesse dell'alunno ed avrà come obiettivo l'acquisizione dell'autonomia e dell'operatività. Il lavoro didattico sarà adeguato alle capacità d'apprendimento dei singoli alunni e sarà rispettato il grado di ricezione ed il ritmo della classe.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Le attività teoriche sono svolte in aula e tramite l'utilizzo della lavagna multimediale.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° trimestre

Alimentazione, metabolismo, nutrienti e IMC

2° pentamestre

Salute, pilastri del benessere, disturbi alimentari.

8.5 MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE (eventuali allegati in appendice)

Vengono effettuate interrogazioni orali con turnazione. La scala di valutazione e i relativi criteri indicatori sono quelli deliberati nella riunione dei dipartimenti disciplinari, con l'integrazione delle griglie di valutazione DAD prove a distanza.

8.6 CONTENUTI

È stato svolto per intero il programma dichiarato nel piano di lavoro e ne sono sintetizzati i contenuti al punto 8.1 (obiettivi realizzati).

8.7 ALTRO

ALLEGATI

- Allegato A: Programmi svolti
- Allegato B: Griglia di valutazione del colloquio orale (Allegato B OM 53/2021)
- Allegato D: Linee guida elaborato inizio colloquio
- Allegato E: Relazione Docente Referente di Educazione Civica

Il presente documento è costituito da N. 50 fogli (compreso il presente) il cui retro è lasciato completamente bianco

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Prof.ssa. Buffa Giuseppina	F.to Buffa Giuseppina
Prof.ssa Calcagno Cinzia	F.to Calcagno Cinzia
Prof.ssa Pedrola Monica	F.to Pedrola Monica
Prof. Capra Eugenio	F.to Capra Eugenio
Prof. Mutti Riccardo	F.to Mutti Riccardo
Prof.ssa Dapiaggi Antonella	F.to Dapiaggi Antonella
Prof. Taverna Daniele Luigi	F.to Taverna Daniele Luigi
Prof.ssa Cattaneo Nicoletta	F.to Cattaneo Nicoletta
Prof. Devasini Ivan Pietro	F.to Devasini Ivan Pietro
Prof. Scagliotti Sergio	F.to Scagliotti Sergio
Prof. Gianchino Antonella	F.to Gianchino Antonella
Prof. Baj Corrado	F.to Baj Corrado
Prof. Bagliani Stefano	F.to Bagliani Stefano
Prof.ssa Cantamessa Piera	F.to Cantamessa Piera
Prof. Macciò Luca	F.to Macciò Luca
Prof. Scifo Pietro	F.to Scifo Pietro

Rappresentanti di Classe Alunni

Battezzati Lorenzo	F.to Battezzati Lorenzo
Scarrone Giada	F.to Scarrone Giada

Casale M.to, 15 maggio 2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Nicoletta BERRONE)