



**LUPARIA**

## **ESAME DI STATO**

Anno Scolastico 2019/2020

# **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**CLASSE QUINTA SEZ. B**

**PERITO AGRARIO**

**ARTICOLAZIONE**

**PRODUZIONE TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI**

ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" – codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060  
Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: [alis01300r@istruzione.it](mailto:alis01300r@istruzione.it) – e-mail istituto: [istitutoleardi@istitutoleardi.it](mailto:istitutoleardi@istitutoleardi.it)  
VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE

ISTITUTO TECNICO PER L'AGRICOLTURA STATALE con CO MONFERRATO (AL) TEL. 0142452031 - FAX 014276136  
CONVITTO ANNESSO "Vincenzo LUPARIA" codice ministeriale ALTA01301L  
Sito WEB: <http://www.luparia.it> - e-mail: [segreteria@luparia.it](mailto:segreteria@luparia.it)  
VIA LUPARIA, 14 – SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) – TEL. 0142/488151-488214 – FAX 0142/488748

## Riferimenti normativi

O. M. n.10 del 16/05/2020

## Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020.

### Articolo 9

#### (Documento del consiglio di classe)

1. Entro il 30 maggio 2020 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'articolo 17, comma 1, del Decreto legislativo, 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. Il documento illustra inoltre:
  - a) le attività, i percorsi e i progetti svolti nell'ambito di «Cittadinanza e Costituzione», realizzati in coerenza con gli obiettivi del Piano triennale dell'offerta formativa;
  - 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 orale di cui all'articolo 17 comma 1;
  - 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, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti.
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 dell'istituto. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento della prova di esame.

### Articolo 16

#### (Prova d'esame)

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Decreto legislativo sono sostituite da un colloquio, che ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale dello studente.

1. 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, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO;
  - c) di aver maturato le competenze previste dalle attività di "Cittadinanza e Costituzione" declinate dal consiglio di classe.
2. La sottocommissione provvede alla predisposizione dei materiali di cui all'articolo 17 comma 1, lettera c) prima di ogni giornata di colloquio, 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

## Articolo 17

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

1. L'esame è così articolato e scandito:
  - a) discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettere a) e b) del Decreto materie. La tipologia dell'elaborato è coerente con le predette discipline di indirizzo. L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo medesime entro il 1° di giugno. Gli stessi possono scegliere se assegnare a ciascun candidato un argomento diverso, o assegnare a tutti o a gruppi di candidati uno stesso argomento che si presti a uno svolgimento fortemente personalizzato. L'elaborato è trasmesso dal candidato ai docenti delle discipline di indirizzo per posta elettronica entro il 13 giugno. Per gli studenti dei licei musicali e coreutici, la discussione è integrata da una parte performativa individuale, a scelta del candidato, 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 durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 9;
  - c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione ai sensi dell'articolo 16, comma 3;
  - d) esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi;
  - e) accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione".
2. Per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, il colloquio può accertarle qualora il docente della disciplina coinvolta faccia parte della Commissione di esame.
3. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio, della durata complessiva 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 commissione 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, la parte del colloquio a essi dedicata è condotta in modo da valorizzare il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e da favorire una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. A tal riguardo, il colloquio può riguardare la discussione di un progetto di vita e di lavoro elaborato dall'adulto nel corso dell'anno.
5. La commissione dispone di quaranta punti per la valutazione del colloquio. La commissione 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 commissione, compreso il presidente, secondo i criteri di valutazione stabiliti all'allegato B.

## Storia della classe

<u>Disiciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
ITALIANO	CASSANO ANGELO	BUFFA GIUSEPPINA	BUFFA GIUSEPPINA
STORIA	CASSANO ANGELO	BUFFA GIUSEPPINA	BUFFA GIUSEPPINA
INGLESE		BORGOGLIO ARIANNA	GAGLIOSTRO ANTONELLA
MATEMATICA		ANSALDI CRISTINA	ANSALDI CRISTINA
BIOTECNOLOGIE	-----	CAPRA EUGENIO	MUTTI RICCARDO
ECONOMIA,ESTIMO, LEGISLAZIONE E MARKETING	DURANDO GIANCARLO	PERRACINO GUIDO	CAPRA EUGENIO
PRODUZIONI VEGETALI	CAPRA EUGENIO	CATTANEO NICOLETTA	CATTANEO NICOLETTA
PRODUZIONI ANIMALI	GANDIN DAVIDE	TAVERNA DANIELE	TAVERNA DANIELE
TRASFOR. PRODOTTI	DAPIAGGI ANTONELLA	PERRACINO GUIDO	DAPIAGGI ANTONELLA
GENIO RURALE	HARDALAU ANKUTA	SOLARI DANIELE	-----
GESTIONE DELL'AMBIENTE, ..	-----	-----	CAPRA EUGENIO
ED. FISICA	GIARETTI PAOLA	ROVINA GIORGIO	CALVANO MARCO
RELIGIONE	SCAGLIOTTI SERGIO	SCAGLIOTTI SERGIO	SCAGLIOTTI SERGIO
SOSTEGNO	ARAGRANDE ALESSIA	CARPARI SERAFINA BAJ CORRADO	CANTAMESSA PIERA BAJ CORRADO

## 1,2 STUDENTI

STUDENTI	INIZIO ANNO	FINE ANNO					
	DA CLASSE PREC	RIPETENTI	TOTALE	PROMOSSI	PROMOSSI	NON PROMOSSI	RITIRATI
				Senza debito	Con debito		
classe 3 ^	22		22	18	4	0	0
classe 4 ^	22+6*	0	28	19	8	1	0
classe 5 ^	27	1	28				1

\* in quarta vi è stato l'ingresso di 7 allievi provenienti dallo IAR di Aosta ed in quinta di un allievo che aveva sospeso la frequenza per gravi motivi di salute.

## 1,3 RISULTATO DELLO SCRUTINIO FINALE DELLA CLASSE **TERZA**

(esclusi non promossi e ritirati)

n. STUDENTI con voto	<b>fra 8 e 10</b>	<b>7</b>	<b>6</b> senza debito scolastico	<b>6</b> con debito scolastico
	-----	10	8	4

## 1,4 RISULTATO DELLO SCRUTINIO FINALE DELLA CLASSE **QUARTA**

(esclusi non promossi e ritirati)

n. STUDENTI con voto	<b>fra 8 e 10</b>	<b>7</b>	<b>6</b> senza debito scolastico	<b>6</b> con debito scolastico
	0	10	10	8

## TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

DISCIPLINE	ORE ANNUALI PREVISTE	ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE
ITALIANO	132	132
STORIA	66	66
INGLESE	99	99
MATEMATICA	99	96
BIOTECNOLOGIE	99	80
ECONOMIA,ESTIMO, MARKETING	99	99
PRODUZIONI VEGETALI	132	132
PRODUZIONI ANIMALI	66	60
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	99	85
GESTIONE DELL'AMBIENTE,...	66	60
ED. FISICA	66	62
RELIGIONE	33	30
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	----	20

### 1.4 INFORMAZIONI SUL CURRICULO

#### PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO

Il diplomato perito Agrario Articolazione Produzioni e trasformazioni dei prodotti agricoli è in grado di:

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- organizzare attività produttive ecocompatibili.
- gestire attività produttive e trasformative, 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 riferite alla difesa delle colture.

#### 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
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### 3. VALUTAZIONE

#### CRITERI ADOTTATI

3,1

**Nella valutazione delle prove SCRITTE si è tenuto conto di:**

- a) Comprensione
- b) Conoscenza
- c) applicazione
- d) Analisi
- e) Sintesi

- f) competenze linguistiche
- g) uso di linguaggi specifici
- h) competenze professionali

**Nella valutazione delle prove ORALI si è tenuto conto di:**

**A) CONTENUTI**

- 1) Ampiezza
- 2) Coerenza
- 3) Collegamenti
- 4) Precisione
- 5) Focalizzazione
- 6) problematizzazione

**B) COMPETENZE COMUNICATIVE**

- 1) chiarezza espositiva  
precisione
- 2) linguistica
- 3) fluidità, scioltezza

**C) STRATEGIE**

- 1) Pianificazione
- 2) Flessibilità

**3,2 TIPOLOGIE PREVALEMENTEMENTE USATE**

MATERIE	ORALI	SCRITTE
ITALIANO	1,2	8,9
STORIA		
INGLESE	1,5	5,8
MATEMATICA	1,2,15	1,2,15
BIOTECNOLOGIE	1,3,10,11	1,3,10,11
ECONOMIA,ESTIMO,ECC.	1,3,10,11	1,3,10,11
PRODUZIONI VEGETALI	1,3,10,11	1,3,10,11 ,16
PRODUZIONI ANIMALI	1,10,11 ,12	1,10,11 ,12
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	1,3,10,11	1,3,10,11 ,16
GESTIONE	1,3,10,11	1,3,10,11



DELL'AMBIENTE,...		
-------------------	--	--

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

- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| 1. Interrogazione  | 10. Quesiti vero/falso         |
| 2. Interrogazione semi-strutturata con obiettivi predefiniti | 11. Quesiti a scelta multipla  |
| 3. Tema  | 12. Integrazioni/completamenti |
| 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, la cui incidenza sul contratto formativo appare rilevante: l'allievo è valutato sulla base di ciò che sa e di ciò che sa fare in rapporto agli obiettivi indicati. Si deve, inoltre, sottolineare che criteri generali di valutazione sono ispirati agli obiettivi formativi di questa scuola in una prospettiva pedagogica nella 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, interesse 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.

In seguito all'emergenza da COVID19 ed ai Decreti pubblicati, è stato redatto un nuovo atto di indirizzo, pubblicato in data 20 aprile, approvato da Collegio Docenti e Consiglio d'Istituto, in base al quale sono stati redatti criteri che tengono presenti la modalità di valutazione adottata in DAD

### CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri valutativi con cui declinare le griglie di valutazione e le rubriche di valutazione fine anno terranno conto dei seguenti elementi:

- **valutazione dei risultati raggiunti nel primo periodo;**
- **eventuali attività di recupero relative al primo periodo;**
- **risposta alle attività di D.A.D. (compatibilmente con possibilità di connessione);**
- **competenze accertate;**
- **partecipazione al dialogo educativo;**
- **puntualità consegna compiti/esercitazioni a casa;**
- **accuratezza degli elaborati a casa;**
- **attività laboratoriali/pratiche svolte a casa;**

- attività di verifica svolte on line ( sincrona: orali e scritte- asincrona: consegna elaborato scritto ).

#### 4.2. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

I punteggi sono attribuiti sulla base all' **Ordinanza** concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020 pubblicata il 16 maggio, allegato A

**TABELLA C**

Conversione del credito assegnato al termine per la **classe quinta** in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 5$	9-10
$5 \leq M < 6$	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**

Conversione del credito assegnato al termine della **classe terza della classe quarta** in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito Classe terza	Fasce di credito Classe quarta
$M < 6$	---	---
$M = 6$	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 Consiglio di classe in base a quanto riportato nel PTOF dell'Istituto

**4.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE** (esempi di griglie che il Consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno)

Le griglie di valutazione della Prima prova (Tipologie A, B, C) e della II Prova, predisposte secondo gli Indicatori forniti dal MIUR (DM 26 novembre 2018), già utilizzate nelle correzioni delle simulazioni e anche in prove ordinarie, sono riportate in allegato al presente Documento. Viene altresì allegata la griglia di valutazione del colloquio.

In allegato griglia del COLLOQUIO

**4.4. Altre eventuali attività in preparazione dell'esame di Stato** (es. simulazioni colloquio)

Il giorno 29 maggio verrà svolta una simulazione del colloquio che coinvolgerà 3 allievi a campione.

## 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 incarico”** dell'alunno con disturbi di apprendimento da parte di tutti i Docenti del Consiglio di classe coinvolto.

## 6.INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' 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

DOCENTE REFERENTE: prof. **Gagliostro Antonella**

1. METODOLOGIE DIDATTICHE: lezione frontale, CLIL, uso di tecnologie multimediali ,uso di graphic literacy, visual literacy, spatial literacy;

Vedi allegato

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

I moduli svolti dall'intera classe riguardano

SICUREZZA 12 ore, PRIVACY 2 ore, PRIMO SOCCORSO 5 ore, DIRITTO DEL LAVORO 2 ore

Orientamento finanziato dalla Regione Piemonte 4 ore, conferenza sulle api 2 ore, visita all'azienda agricola San Desiderio di Monastero Bormida 8 ore.

OGNI ALLIEVO HA SVOLTO UNO STAGE ESTIVO ALLA FINE DELLE CLASSI TERZA E QUARTA

**PER IL DETTAGLIO DELLE ATTIVITA' SVOLTE SI RINVIA AI CERTIFICATI DELLE COMPETENZE DI OGNI SINGOLO ALUNNO**

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

Simulazione della Prima Prova 10 marzo 2020

Simulazione della Seconda Prova 17 aprile 2020

Simulazione della prova orale il 29 maggio.

**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 itinere fino al 9 marzo, quindi si è passati al recupero online con la didattica a distanza utilizzando la piattaforma Meet di Google.

#### **7.2. Attività e progetti attinenti a "Cittadinanza e Costituzione"**

ATTIVITA' IN CLASSE:

DOCENTE REFERENTE: prof. Gianluca Banci

METODOLOGIE DIDATTICHE: lezione frontale, uso di tecnologie multimediali

SI ALLEGA Relazione del Docente

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

Visita all'azienda vitivinicola Pico Maccario di Mombaruzzo ed alla Distilleria Berta di Mombaruzzo in data 20 febbraio.

#### 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	

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 intese come difesa delle colture.

#### 7.4. Eventuali attività specifiche di **orientamento**

Per l'anno in corso non è stato possibile visitare i Dipartimenti Universitari a causa dell'emergenza sanitaria verificatesi.

Sono state svolte attività in classe a cura della Docente referente all'orientamento in uscita e, dal 9 marzo 2020 le attività sono proseguite on-line.

## **8 . ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI**

**MATERIA**      **ITALIANO**

**DOCENTE**      **GIUSEPPINA BUFFA**

**TESTO ADOTTATO**

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

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

**N. ORE 132 di cui 52 in DAD 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**

Verifica orale

Verifica scritta

### **8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)**

#### **1° Trimestre**

#### **Il secondo Ottocento**

[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

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 Marinetti:**

- Il manifesto del futurismo

**La poesia crepuscolare**

**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 teatro

**Italo Svevo:**

La vita, le opere, le idee

Una vita

Senilità:

- Emilio incontra Angiolina

La coscienza di Zeno:

- La Prefazione del dottor S.
- La conclusione del romanzo

**A partire dal 09 marzo 2020, l'attività di insegnamento è proseguita con la modalità di Didattica a distanza**

**N. ORE 52 DAD**

**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

**Salvatore Quasimodo:**

La vita e le opere

- Ed è subito sera
- Alle fronde dei salici
- 

**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

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

**MATERIA      STORIA**

**DOCENTE      GIUSEPPINA BUFFA**

**TESTO ADOTTATO**

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

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

**N. ORE 66 di cui 26 in DAD SU N. 66 ORE PREVISTE**

**8.1      OBIETTIVI REALIZZATI**

**CONOSCENZE**

Conoscenza dei linguaggi specifici, saperli riconoscere e distinguerli 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:

#### **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

**A partire dal 09 marzo 2020, l'attività di insegnamento è proseguita con la modalità di Didattica a distanza**

#### **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. Il mondo contemporaneo

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

Verifica orale

Verifica scritta

### **8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)**

**MATERIA**      **LINGUA INGLESE**

**DOCENTE**      Antonella Gagliostro

**TESTI ADOTTATI**

*Giordano Barbieri, Maurizio Po, Enrica Sartori, Carol Taylor, New Keys and Strategies for Modern Farming, Rizzoli*

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

**N. ORE 99 SU N. 99 ORE PREVISTE – 40 ore svolte in DaD**

**8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

**CONOSCENZE**

- Oil production
- Wine and wine-making
- Dairy products (milk, cheese, butter)

**COMPETENZE**

- Usare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi
- Progettare
- Rappresentare le diverse conoscenze disciplinari
- Risolvere problemi
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire e interpretare l'informazione
- Agire in modo autonomo nella costruzione di un discorso orale o scritto
- Collaborare e partecipare a lavori di gruppo

**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
- Lavori a coppie e a gruppi
- Didattica a Distanza

### 8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- Libro di testo
- Schede fornite dalla docente
- Lezione in classe
- Lezioni a distanza

### 8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

1° Trimestre

**Modulo 1: Wine Making**

**Modulo INVALSI**

2° Pentamestre

**Modulo 2 : Oil Production** (Gennaio / Marzo)

**Modulo 3 : Dairy Products** (Aprile / Maggio)

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

VERIFICHE CON DOMANDE APERTE

INTERROGAZIONI

VERIFICHE CON DOMANDE A SCELTA MULTIPLA

LA VALUTAZIONE HA TENUTO CONTO DELLA PARTECIPAZIONE E DELL'IMPEGNO.

### 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 di verifiche e simulazioni d'esame.

Tra ottobre e dicembre ci si è dedicati alla preparazione delle prove INVALSI, con ripasso, approfondimenti e svolgimento di simulazioni.

Da fine febbraio le lezioni si sono svolte in modalità DaD.

Per gli studenti BES si rimanda ai singoli PDP; in ordine agli studenti H si rimanda ai PEI predisposti dai loro insegnanti di sostegno e qui allegati.

**MATERIA:** **MATEMATICA**

**DOCENTE:** **PROF.SSA ANSALDI CRISTINA**

**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. 2019/2020**

**N. ORE 59 IN PRESENZA E N. ORE 37 DIDATTICA A DISTANZA**

**96 SU N. ORE 99 PREVISTE**

**8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

**CONOSCENZE:** Conoscere gli argomenti proposti.

**COMPETENZE:** Analizzare dati e interpretarli, con l’utilizzo di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo.

**CAPACITÀ:** Saper applicare le conoscenze acquisite, anche in contesti diversi.

**4.2 METODOLOGIE DIDATTICHE**

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

**4.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO**



- Libro di testo;
- Appunti;
- Schede riassuntive fornite dal docente;
- programmi per realizzare i grafici delle funzioni.

#### 4.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per periodi:

##### 1° Trimestre

**UNITÀ 1: LIMITI DELLE FUNZIONI** - SETTEMBRE - OTTOBRE

**UNITÀ 2: FUNZIONI CONTINUE** - NOVEMBRE

**UNITÀ 3: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)** - DICEMBRE

##### 2° Pentamestre

**UNITÀ 4: DERIVATE** - GENNAIO-FEBBRAIO

**UNITÀ 5: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)** - MARZO-MAGGIO (Didattica a distanza)

#### 8.5 MODALITÀ E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

VERIFICHE CON ESERCIZI

INTERROGAZIONI

VERIFICHE STRUTTURATE

##### Durante la Didattica a distanza:

- VERIFICHE A RISPOSTA MULTIPLA TRAMITE I MODULI GOOGLE
- VERIFICHE CON ESERCIZI

svolte durante le Video Lezioni e poi inviati tramite mail della scuola o salvati su cartella di Google Drive condivisa con l'insegnante.

- INTERROGAZIONI

svolte durante le Video Lezioni in presenza della classe, utilizzando Jamboard di Google per affrontare i contenuti grafici e di calcolo.

LA VALUTAZIONE TIENE CONTO DELLA PARTECIPAZIONE E DELL'IMPEGNO.

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

8.7 ALTRO

Il mese di maggio sarà principalmente rivolto al recupero, al ripasso e agli approfondimenti.

**MATERIA**      **BIOTECNOLOGIE AGRARIE**

**DOCENTI**      **MUTTI RICCARDO - SCIFO PIETRO**

**TESTI ADOTTATI**

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

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

**N. ORE 80 SU N.ORE 99 PREVISTE DI CUI IN DAD 30**

**OBIETTIVI REALIZZATI**

**CONOSCENZE**

Conoscenza dell'anatomia, fisiologia di insetti, acari e tutti i microrganismi dannosi alla 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;

## 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.

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

## 8,3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo, Appunti e fotocopie , consultazione siti internet del settore

## 8,4 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 la VITE**

**Gli argomenti che seguono sono stati trattati totalmente in modalità DAD**

### **MARZO - APRILE**

## **AVVERSITÀ' BIOTICHE e FUNGHI DANNOSI per POMACEE e DRUPACEE**

### **MAGGIO - Argomenti svolti dopo il 15 Maggio**

## **AVVERSITÀ' BIOTICHE e FUNGHI DANNOSI per NOCCIOLO e OLIVE**

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

Sia per il trimestre che per il pentamestre sono state svolte verifiche sia scritte che orali , anche se in pagella è stato riportato 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

#### **8.6 ALTRO**

Alla fine dell'anno scolastico gli allievi hanno conseguito conoscenze inerenti l'anatomia, la fisiologia dei principali agenti di danno delle principali specie da frutto studiate durante le lezioni di Produzioni vegetali.

**MATERIA    TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI**

**DOCENTI    DAPIAGGI ANTONELLA**

**SCIFO PIETRO**

### **TESTI ADOTTATI**

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

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL’A.S. 2019/2020**

**N. 85 ore di cui 59 in presenza N.26 in    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 reazione 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 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 tecniche di burrificazione
- Conoscere le operazioni che portano alla formazione dello yogurt
- Conoscere l'olivo, descrizione del frutto ,la raccolta.
- Conoscere l'estrazione dell'olio e sottoprodotti.
- Conoscere la composizione chimica dell'olio e la classificazione degli oli.
- Conoscere la conservazione e confezionamento dell'olio.
- Conoscere gli oli di semi.

## **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 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
- Individuare il periodo ideale di raccolta delle olive ed il metodo di raccolta.
- Individuare le fasi di lavorazione nei sistemi di trasformazione.
- Riconoscimento delle varie tipologie di olio, sia extravergine di oliva che oli di semi.
- Valutazione della qualità degli oli.

## **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.
- 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 di burro e 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

**Dal 9/03/2020**

## **DAD**

- Video lezioni tramite la piattaforma meet



-Preparazione materiale da inserire in didattica

## **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
- Verifiche scritte con restituzione tramite mail
- 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) e mailing
- Contatti individualizzati con gli alunni tramite mailing

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

**DOCENTE** **Capra Eugenio**

**TESTI ADOTTATI** **Corso di Economia, Estimo, Marketing e Legislazione vol. 2 – Stefano Amicabile - HOEPLI**

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL’A.S. 2019/2020**

**N. ORE 69 in presenza e 30 in DAD SU N. 99 ORE PREVISTE**

## 8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

### CONOSCENZE:

*Conoscenze basilari di criteri, metodi e procedimenti di valutazione dei beni*

*Conoscenze basilari del diritto civile, dell’estimo generale e delle norme giuridiche in materia di espropriazioni per pubblica utilità, servitù prediali, diritto di usufrutto e successioni ereditarie*

*Conoscenze basilari della legislazione catastale*

*Conoscenze basilari delle politiche agricole comunitarie e della strutturazione del mercato agricolo*

### COMPETENZE:

*Applicare le competenze acquisite per risolvere semplici problemi estimativi*

*Essere in grado di riconoscere le problematiche estimative influenti sul procedimento di stima in ogni situazione e per ogni quesito e la tecnica più adatta al contesto per affrontarle*

*Individuare i documenti catastali e saperli correttamente interpretare*

*Individuare i documenti relativi alle successioni ereditarie e saperli correttamente interpretare*

*Individuare le strategie idonee alla commercializzazione dei prodotti agricoli*

## CAPACITA':

*Riconoscere l'aspetto economico da utilizzare nella stima di un bene*

*Riconoscere il procedimento di stima da adottare in ogni situazione*

*Riconoscere gli elementi da prendere in considerazione nella stima dei beni*

*Riconoscere le corrette procedure da applicare in ambito catastale e eseguire semplici misurazioni sulle carte catastali*

*Riconoscere le corrette procedure da applicare nella stima dei danni*

*Riconoscere le corrette procedure da applicare nelle successioni ereditarie*

*Riconoscere gli elementi della azienda agraria da valorizzare nell'ottica della commercializzazione dei prodotti agricoli*

## 8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

*Lezioni frontali sulla base dei contenuti del libro di testo e di altre fonti; dal **09/03** è stata attivata la **DIDATTICA A DISTANZA** con preparazione di schede relative ai singoli argomenti, inserite su DIDATTICA del Registro Elettronico oppure in una specifica cartella posta su DRIVE, seguita da una video-lezione di presentazione dei contenuti stessi; dopo congruo tempo è proposta una verifica rapida sugli stessi contenuti.*

## 8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

*Libro di testo e altre fonti*

*Schede tematiche specifiche*

*Materiale informatico*

*Carte topografiche e catastali*

## 8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

**SETTEMBRE**

**OGGETTO DELL'ESTIMO.**

**METODO DI STIMA**

**ASPETTI ECONOMICI E VALORI DI STIMA DEI BENI**

*STIMA SINTETICA*

**OTTOBRE**

*STIMA ANALITICA AZIENDA CONDOTTA IN ECONOMIA DIRETTA*

**NOVEMBRE**

*STIMA ANALITICA CONDOTTA IN AFFITTO*

*UTILE LORDO DI STALLA*

*REDDITI PERMANENTI E TRANSITORI*

**DICEMBRE**

*FRUTTI PENDENTI E ANTICIPAZIONI COLTURALI*

*STIMA ARBORETI*

*STIMA SCORTE*

**GENNAIO**

*STIMA ARBORETI*

*MIGLIORAMENTI*

2° Pentamestre

**FEBBRAIO**

*STIMA INDENNITA' DI MIGLIORAMENTO*

*VALORE POTENZIALE*

**MARZO**

*BOSCO, GOVERNO E TRATTAMENTO e STIME RELATIVE AI BOSCHI (cenni)*

*DENDROMETRIA*

*DIRITTI REALI (SERVITU' PERSONALI E PREDIALI)*

*CONSORZI E PIANI DI BONIFICA (cenni)*

*CONSORZI STRADALI E DI IRRIGAZIONE*

**APRILE**

*RIPARTIZIONE SPESE CONSORTILI*

*ESPROPRI*

*DANNI*

## **MAGGIO**

*SUCCESSIONI EREDITARIE*

*CATASTO (in generale)*

*ESTIMO AMBIENTALE (cenni)*

*MARKETING (cenni)*

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

(eventuali allegati in appendice)

*Verifiche scritte, interrogazioni orali, relazioni su tematiche specifiche corrette e valutate.*

**MATERIA**      **PRODUZIONI VEGETALI**

**DOCENTI**      **CATTANEO NICOLETTA**

**CONTI LUCIANO**

### **TESTI ADOTTATI**

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

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

**N. 79 IN PRESENZA E 53 IN DAD 5B ORE    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 **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.

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:
	<b>Settembre</b>
	<b>Ottobre</b>

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

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

	<b>Dicembre</b>
--	-----------------

## 2°PENTAMESTRE

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

<b>Raccolta e conservazione dei frutti</b>	
	<b>Tempi:</b> <b>Febbraio</b>

## PARTE SVOLTA IN DAD

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

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

Sia per il trimestre che per il pentamestre sono state svolte verifiche sia scritte che orali , anche se in pagella è stato riportato un voto unico.

Dal 9 marzo le verifiche e le interrogazioni sono state svolte in DAD.

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.

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

Le attività di recupero delle insufficienze si sono svolte in itinere e durante la pausa didattica

*Le prove scritte sono state sia sotto forma di trattazione dettagliata o sintetica di singoli argomenti, sia come un insieme di quesiti a risposta aperta e chiusa.*



A fine anno gli allievi hanno conseguito conoscenze generali relative alla morfologia e fisiologia delle piante da frutto, alle modalità e tecniche di propagazione, alla coltivazione della vite e di melo e pesco.

**MATERIA**

**PRODUZIONI ANIMALI**

**DOCENTE 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. 2018/2019**

**N. ORE 40 ORE IN PRESENZA E 20 IN DAD SU 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** **GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO**

**DOCENTI** CAPRA EUGENIO- CAPOBIANCO FRANCESCO

**TESTO ADOTTATO**

***Gestione e Valorizzazione Agroterritoriale – Forgiarini, Damiani, Puglisi - REDA***

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL’A.S. 2019/2020**

**N. 40 IN PRESENZA E 20 IN DAD ORE SU N. 66 ORE PREVISTE**

#### **8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

##### **CONOSCENZE**

*Conoscenze basilari dei problemi ambientali e di gestione del territorio*

*Conoscenze basilari delle situazioni inquinanti legate alla attività agricola*

*Conoscenze basilari degli obiettivi della raccolta differenziata e le modalità con le quali questa viene effettuata*

*Conoscenze basilari di tecnica di coltivazione delle piante da legno e del governo dei boschi e degli arboreti da legno*

*Conoscenze basilari delle molteplici funzioni del bosco*

*Conoscenze basilari delle cause del dissesto idrogeologico e delle tecniche di difesa da attuare*

*Conoscenze basilari degli obiettivi della pianificazione territoriale*

*Conoscenze basilari degli organi della pubblica amministrazione*

*Conoscenze basilari delle politiche agricole comunitarie e della strutturazione del mercato agricolo*

*Conoscenze basilari delle politiche agricole comunitarie adottate in merito all'uso dei prodotti fitofarmaci*  
*Conoscere gli elementi basilari dell'operare in sicurezza*  
*Conoscenze basilari delle tecniche da impiegare per svolgere l'attività agricola in modo sostenibile (agricoltura integrata e biologica).*

## COMPETENZE

*Applicare le competenze acquisite per interpretare fatti e fenomeni legati all'ambiente, risolvere semplici problemi, affrontare situazioni anche in contesti diversi*

*Essere in grado di riconoscere le problematiche ambientali in particolare nella gestione sostenibile dell'attività agricola e nel controllo del degrado cui sono esposte le aree agricole e la tecnica più adatta al contesto per affrontarle*

*Essere in grado di riconoscere l'ambiente ideale di coltivazione delle specie legnose e la tecnica più adatta al contesto con particolare riferimento ad alcune colture trattate*

*Individuare gli elementi da valorizzare nella gestione del bosco*

*Essere in grado di scegliere la tecnica di ingegneria naturalistica più adatta al problema individuato e fare semplici applicazioni pratiche*

## CAPACITA'

*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*

*Riconoscere le principali manifestazioni dei fenomeni di dissesto idrogeologico*

*Riconoscere gli elementi caratteristici del territorio da mantenere e valorizzare attraverso una opportuna pianificazione*

*Riconoscere gli elementi della azienda agraria da valorizzare o eventualmente da inserire nell'ottica della multifunzionalità, eventualmente attraverso opportune misure inserite nella programmazione nazionale e regionale*

*Proporre semplici tecniche di ingegneria naturalistica adatte a prevenire o risolvere una particolare problematica*

*Proporre semplici strategie di valorizzazione della produzione agricola*

*Eseguire semplici misurazioni su carte catastali*

## 8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

*Lezioni frontali sulla base dei contenuti del libro di testo e di altre fonti, elaborazione di semplici progetti, ricerche su tematiche specifiche, utilizzo dell'aula informatica per presentare contenuti in*

*power-point.*

### 8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

*Libro di testo e altre fonti.*

*Materiale informatico.*

*Carte tematiche, geografiche, topografiche e catastali*

### 8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

*Concetto di ambiente*

*Impronta ecologica*

*Concetto di territorio*

*Concetto di paesaggio*

#### **DICEMBRE**

*Tipi di inquinamento*

*Inquinamento di origine agricola*

*Bioindicatori*

*Rifiuti e raccolta differenziata*

*Strumenti operativi di qualificazione territoriale*

#### **GENNAIO**

Elementi di Selvicoltura: Il Bosco, Governo e Trattamento

2° Pentamestre

#### **FEBBRAIO-MARZO**

*Agricoltura montana e agroforestazione*

*Elementi di selvicoltura: il bosco, governo e trattamento*

*Arboricoltura da legno*

*Dissesto idrogeologico*

#### **APRILE**

*Problematiche territorio: tecniche di difesa, ingegneria naturalistica*

*Pubblica amministrazione e enti territoriali*

*Figure giuridiche in agricoltura*

*Politiche agricole e valorizzazione territorio: PAC,PSR*

## **MAGGIO**

### **RIPASSO SUI CONTENUTI PRINCIPALI**

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

*Verifiche scritte, interrogazioni orali, elaborazione semplici progetti, ricerche su tematiche specifiche corrette e valutate.*

#### **8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)**

**MATERIA SCIENZE MOTORIE**

**DOCENTE CALVANO MARCO**

**TESTI ADOTTATI NESSUNO**

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

**N. ORE 62 DI CUI 20 IN DAD SU N. ORE 66 PREVISTE**

### **OBIETTIVI REALIZZATI**

#### **CONOSCENZE**

- Conoscenza dei basilari principi fisiologici del movimento
- Le qualità condizionali: Resistenza, Velocità, Forza, Mobilità articolare.
- Tecnica e tattica ( principali) dei giochi sportivi attivati a scuola
- Il corpo umano: riassunto e ripasso di tutto l'argomento, in riferimento all'educazione fisica e allo sport.

**In particolare la classe nel corso dell'anno ha affrontato i seguenti argomenti:**

- Conoscenza delle specialità e dei regolamenti dell'atletica leggera, con riferimenti agli atleti e record di alcune di esse.
- Cenni sul doping e sulle problematiche legate al doping nello sport. Sanzioni derivanti dalla frode sportiva.

## **CAPACITA'**

- Corretta applicazione dei principi appresi.
- Rielaborazione delle esperienze pratiche e delle conoscenze a livello concettuale.
- Applicazione di alcune tecniche di allenamento.
- Coordinazione di azioni efficaci in situazioni complesse
- Uso di una terminologia adeguata

## **COMPETENZE**

- Gli allievi dovranno dimostrare di aver assimilato e automatizzato al meglio le competenze per poterle utilizzare ed applicare nelle varie attività sportive con efficacia a seconda della situazione contingente.

## **METODOLOGIE DIDATTICHE**

Insegnamento tradizionale di tipo espositivo mediante lezione frontale, accompagnato da dimostrazioni pratiche degli esercizi e della loro tecnica di esecuzione. Utilizzazione di una metodologia di tipo *problem solving* e insegnamenti personalizzati in casi di necessità. Sono stati utilizzati sia il metodo analitico che il metodo sintetico, secondo gli argomenti svolti nelle varie fasi didattiche. Per le lezioni pratiche sono state utilizzate soprattutto esercitazioni a corpo libero, con l'ausilio di piccoli attrezzi, come palle mediche, clavette, palloni di vario genere.

## **STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO**

Le attività sono state svolte quasi sempre in palestra, tuttavia alcune attività sono state svolte negli spazi esterni adiacenti.

Lo studio della parte teorica è stato svolto soprattutto durante le lezioni online, grazie all'ausilio di videolezioni, audio, slides e immagini.

## **SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO**

Programmazione per quadrimestri:

gli argomenti teorici e le attività pratiche proposti durante il trimestre, sono stati successivamente approfonditi durante il pentamestre.

Gli argomenti sono stati suddivisi per moduli. I moduli I-V sono stati svolti in presenza, **il modulo VI è stato svolto con la didattica online**

### **1. I MODULO : POTENZIAMENTO CAPACITA' CONDIZIONALI**

**Parte pratica:**

- esercizi di preatletica generale
- esercizi per la mobilità
- esercizi di resistenza
- esercizi per la forza
- esercizi per la velocità

## **2. II MODULO : MIGLIORAMENTO CAPACITA' COORDINATIVE**

### **Parte pratica:**

- esercizi di combinazione motoria
- esercizi di differenziazione spazio-tempo
- esercizi di orientamento
- esercizi di equilibrio
- esercizi di reazione

## **3. III MODULO : ATLETICA LEGGERA**

- corsa di resistenza
- corsa veloce
- staffetta

### **IV MODULO: PALLAVOLO**

- fondamentali individuali
- fondamentali di squadra

**Parte teorica:** conoscenza delle principali regole di gioco

### **V MODULO : PALLAMANO**

#### **Parte pratica:**

- fondamentali individuali
- fondamentali di squadra

**Parte teorica:** conoscenza delle principali regole di gioco

### **VI MODULO: ARGOMENTI TEORICI**

- Adottare uno stile di vita sano: alimentazione (conoscenza degli alimenti), sovrappeso e obesità, concetto di salute

L'atletica leggera: specialità (corse, salti e lanci) e loro regole

### **MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE**

Gli alunni sono stati costantemente osservati durante le attività, inoltre, sono stati valutati svolgendo test su qualità motorie di base e hanno svolto prove su prestazioni specifiche.



Nella valutazione si è tenuto conto anche dell'interesse, della partecipazione e del comportamento individuale e di gruppo.

#### **ALTRO**

Alcuni studenti hanno preso parte alle gare studentesche.

**MATERIA**      **RELIGIONE**

**DOCENTE**      **SCAGLIOTTI SERGIO**

**TESTI ADOTTATI**      **LUIGI SOLINAS "TUTTI I COLORI DELLA VITA" ED. SEI**

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2018/2019**

**N. ORE    30   SU N. ORE   33   PREVISTE (DI CUI 20 IN PRESENZA E 10 IN DAD)**

#### **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, e in tempo di DAD utilizzo delle video lezioni e caricamento di materiale scolastico sulla piattaforma "Didattica" del Registro Elettronico

Verifiche orali; in tempo di DAD verifiche attraverso moduli di Google.

### 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 agape; 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 SOCIETA' 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.

**Dal 09 marzo si sono svolti in DAD, cioè attraverso video lezione e inserimento di materiale su didattica del registro elettronico, i seguenti argomenti:**

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. **La Bioetica e le sue tematiche viste attraverso alcuni documenti della Chiesa Cristiana Cattolica:** Donum Vitae; Evangelium Vitae; Dignitas Personae; Catechismo della Chiesa Cristiana Cattolica.

## **8.5 MODALITA' 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**

**DOCENTE:** Gianchino Antonella

**TESTI ADOTTATI:** testi vari, ricerche su Internet

**ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2019/2020: n.20**

### **8.1 OBIETTIVI REALIZZATI**

**CONOSCENZE:** promuovere la riflessione sull'argomento sviluppando il concetto di ecosistema e di ecosostenibilità.

**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.

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

**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

Uso sostenibile degli ecosistemi terrestri per salvaguardare il territorio e impedire la sua degradazione: definizione di ecosistema e di impronta ecologica.  
Il territorio terrestre

2° Pentamestre:

Inquinamento del suolo, delle acque, dell'aria.  
Gli indicatori dell'inquinamento.  
Ecosostenibilità.

## **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: art.15 ( Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre)

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

## **ALLEGATI**

- ALLEGATO A

Attività didattico-disciplinari ( programmi svolti)

ALLEGATO B- -Simulazione delle prove d'esame

ALLEGATO C-Griglia di valutazione del colloquio

ALLEGATO D-Documentazione allievi BES

ALLEGATO E-Relazione Docente cittadinanza e costituzione e CLIL

ALLEGATO F –MODELLO Certificazione competenze PCTO

ALLEGATO G- LINEE GUIDA

Il presente documento è costituito da N. **1** fogli (compreso il presente) il cui retro è lasciato completamente bianco

#### **IL CONSIGLIO DI CLASSE**

Docente

Firma

Prof.ssa BUFFA GIUSEPPINA	
Prof.ssa GAGLIOSTRO ANTONELLA	
Prof.ssa ANSALDI CRISTINA	
Prof.ssa CATTANEO NICOLETTA	
Prof.ssa DAPIAGGI ANTONELLA	
Prof. MUTTI RICCARDO	
Prof. TAVERNA DANIELE	
Prof. CAPRA EUGENIO	
Prof. CALVANO MARCO	
Prof. SCAGLIOTTI SERGIO	

Prof.ssa CANTAMESSA PIERA	
Prof. BAJ CORRADO	
Prof. CONTI LUCIANO	
Prof. CAPOBIANCO FRANCESCO	
Prof. SCIFO PIETRO	

San Martino di Rosignano, 26 maggio 2020

Il Dirigente Scolastico  
(Prof.ssa Nicoletta BERRONE)