

LE@RDI



LUPARIA

ESAME DI STATO

Anno Scolastico 2021/2022

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE QUINTA SEZ. B

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO INDIRIZZO

AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONE

PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI

ISTITUTO SUPERIORE STATALE "LEARDI" – codice meccanografico: ALIS01300R - C. F. 91021500060
Sito WEB: <http://www.istitutoleardi.it> - e-mail ministeriale: alis01300r@istruzione.it - e-mail istituto: 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
VIA LUPARIA, 14 – SAN MARTINO DI ROSIGNANO M.TO (AL) – TEL. 0142/488151-488214 – FAX 0142/488748

Riferimenti normativi

O. M. n.65 del 13/03/2022

Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/2022.

Articolo 10

(Documento del consiglio di classe)

1. Entro il 15 maggio 2022 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 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, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova di cui all'articolo 20, 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, 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 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, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione e dell'insegnamento di Educazione civica riferito agli aa.ss. 2020/2021 e 2021/2022, 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 del colloquio.

Articolo 17

(Prove d'esame)

1. Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio.
2. Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2021/2022, è il seguente: - prima prova scritta: mercoledì 22 giugno 2022, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore); - seconda prova in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva, musicale e coreutica: giovedì 23 giugno 2022. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018. Qualora i suddetti quadri di riferimento prevedano un range orario, la durata è definita dalla sottocommissione con le modalità di cui all'articolo 20. Nel caso in cui le Ministero dell'istruzione 21 necessità organizzative impediscano lo svolgimento della seconda prova per entrambe le classi assegnate alla commissione nello stesso giorno 23 giugno, il Presidente può stabilire che una delle due classi svolga la prova il giorno 24 giugno, ferma restando l'eventuale prosecuzione della prova nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni.
3. La prima prova scritta suppletiva si svolge mercoledì 6 luglio 2022, dalle ore 8:30; la seconda prova scritta suppletiva si svolge giovedì 7 luglio 2022, con eventuale prosecuzione nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni

4. Le prove, nei casi previsti, proseguono nei giorni successivi, a eccezione del sabato; in tal caso, le stesse continuano il lunedì successivo.

5. L'eventuale ripresa dei colloqui, per le sottocommissioni che li abbiano interrotti perché impegnate nelle prove suppletive, avviene il giorno successivo al termine delle prove scritte suppletive.

Articolo 19

(Prima prova scritta)

1. Ai sensi dell'art. 17, co. 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico.

La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095.

Articolo 20

(Seconda prova scritta)

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti

Articolo 22

(Colloquio)

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum 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 PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito del PCTO, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla Commissione d'istruzione 25 sottocommissione, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione ai sensi del comma 5.

4. La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

5. La sottocommissione provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella 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.

6. 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 sottocommissione di esame.

7. Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62/2017.. 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;

. 10. La sottocommissione dispone di venticinque punti per la valutazione del colloquio. La sottocommissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato Ministero dell'Istruzione 26 nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

Articolo 25

(Esame dei candidati con DSA e con altri bisogni educativi speciali)

1. Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di

Istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato

Storia della classe

<u>Disiciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
ITALIANO	POTO ANGELO	BUFFA GIUSEPPINA	BUFFA GIUSEPPINA
STORIA	POTO ANGELO	BUFFA GIUSEPPINA	BUFFA GIUSEPPINA
INGLESE	GAGLIOSTRO ANTONELLA	GAGLIOSTRO ANTONELLA	GAGLIOSTRO ANTONELLA
MATEMATICA	ANSALDI CRISTINA	ANSALDI CRISTINA BIANCHINI ANNA	COSTANZO MARIA CARMELA
BIOTECNOLOGIE	-----	CATTANEO NICOLETTA	MUTTI RICCARDO
ECONOMIA,ESTIMO, LEGISLAZIONE E MARKETING	MUTTI RICCARDO	PERRACINO GUIDO	CAPRA EUGENIO
PRODUZIONI VEGETALI	CAPRA EUGENIO	CATTANEO NICOLETTA	CATTANEO NICOLETTA
PRODUZIONI ANIMALI	TAVERNA DANIELE	TAVERNA DANIELE	TAVERNA DANIELE RENDO EMANUELE
TRASFOR. PRODOTTI	HARDALAU ANKUTA	RAVERA MADDALENA	DAPIAGGI ANTONELLA
GENIO RURALE	HARDALAU ANKUTA	RAVERA MADDALENA	-----
GESTIONE DELL'AMBIENTE, ..	-----	-----	CATTANEO NICOLETTA
ED. FISICA	CALVANO MARCO	DEVASINI IVAN	FUNDARO' CORRADO
RELIGIONE	SCAGLIOTTI SERGIO	SCAGLIOTTI SERGIO	SCAGLIOTTI SERGIO

1,2 STUDENTI

STUDENTI	INIZIO ANNO	FINE ANNO					
	DA CLASSE PREC	RIPETENTI	TOTALE	PROMOSSI	PROMOSSI	NON PROMOSSI	RITIRATI
				Senza debito	Con debito		
classe 3 ^	17		17	16	0	0	1
classe 4 ^	16+2*	0	18	15	3	0	0
classe 5 ^	18	0	18				1

* in quarta vi è stato l'ingresso di 2 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	fra 8 e 10	7	6 senza debito scolastico	6 con debito scolastico
	5	6	5	0

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

(esclusi non promossi e ritirati)

n. STUDENTI con voto	fra 8 e 10	7	6 senza debito scolastico	6 con debito scolastico
	7	5	1	3

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
EDUCAZIONE CIVICA	33	33

1.4 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

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
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32

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 DELL'AMBIENTE,...	1,3,10,11	1,3,10,11
----------------------------	-----------	-----------

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/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, 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 i 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 (sincrone: orali e scritte- asincrone: 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

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Allegato A

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

Allegato C

Tabella 1
Conversione del credito scolastico complessivo

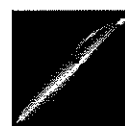
Punteggio in base 40	Punteggio in base 50
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

Tabella 2
Conversione del punteggio della prima prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

Tabella 3
Conversione del punteggio della seconda prova scritta

Punteggio in base 20	Punteggio in base 10
1	0.50
2	1
3	1.50
4	2
5	2.50
6	3
7	3.50
8	4
9	4.50
10	5
11	5.50
12	6
13	6.50
14	7
15	7.50
16	8
17	8.50
18	9
19	9.50
20	10



Firmato digitalmente da
BIANCHI PATRIZIO
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

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

Tabella 1
conversione del credito scolastico
complessivo

Punteggio in 40esimi	Punteggio in 50esimi
21	26
22	28
23	29
24	30
25	31
26	33
27	34
28	35
29	36
30	38
31	39
32	40
33	41
34	43
35	44
36	45
37	46
38	48
39	49
40	50

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 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

Non essendo presenti Docenti con livello B2 di Inglese non è stata svolta l’attività CLIL, si è optato per un progetto interdisciplinare

DOCENTE REFERENTE: prof. **Gagliostro Antonella**

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

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

Orientamento finanziato dalla Regione Piemonte 4 ore, visita all’azienda vitivinicola Pico Maccario di Mombaruzzo ed all’azienda agricola San Desiderio di Monastero Bormida 8 ore.

GLI ALLIEVI IN SEGUITO ALL’EPIDEMIA COVID NON HANNO SVOLTO STAGES AZIENDALI, LE ATTIVITA’ PRATICHE DI ALTERNANZA SONO STATE SVOLTE ALL’INTERNO DELLA SERRA IDROPONICA DELL’ISTITUTO

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 01 marzo 2022 e 03 maggio 2022

Simulazione della Seconda Prova 20 aprile 2022 e 11 maggio 2022

Simulazione della prova orale il 26 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 in itinere.

7.2. Attività e progetti attinenti a “EDUCAZIONE CIVICA”

ATTIVITA' IN CLASSE:

DOCENTE REFERENTE: prof. ssa Cattaneo Nicoletta

METODOLOGIE DIDATTICHE: lezione frontale, uso di tecnologie multimediali

SI ALLEGANO relazioni dei Docenti

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 . Un piccolo gruppo si è recato a visitare il SAMEV di Torino .

8 . ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA **ITALIANO**

DOCENTE **GIUSEPPINA BUFFA**

TESTI ADOTTATI

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

Ore settimanali 4

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2021/2022

N. ORE 132 SU N. 132 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Conoscenza dei linguaggi specifici, saperli riconoscere e distinguere in 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) 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

MATERIA **STORIA**

DOCENTE **GIUSEPPINA BUFFA**

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. 2021/2022

N. ORE 72 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 storici

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

Verifica orale

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

MATERIA **LINGUA INGLESE**

DOCENTE ANTONELLA GAGLIOSTRO

TESTI ADOTTATI

P. Careggio – E. Indraccolo

NEW AGRIWAYS, *English for Agriculture, Land Management and Rural Development* Vol. unico, pp. 312 + CD + Risorse Online + Ebook: ISBN 978-88-441-2086-3 EDISCO Editrice, Torino

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2021/2022

N. ORE 98 SU N. 98 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

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

COMPETENZE

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

CAPACITA'

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

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- o Lezioni frontali
- o Lezioni partecipate
- o Lavori a coppie e a gruppi
- o Didattica a Distanza

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- o Libro di testo

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

1° Trimestre

Modulo 1: Wine Making e Beer Making (Settembre / Dicembre)

Modulo INVALSI (Settembre / Marzo)

- o Schede fornite dalla docente
- o Lezione in classe
- o Lezioni a distanza

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

Verifica orale e scritta

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

MATERIA **MATEMATICA**

DOCENTE **PROF.SSA COSTANZO MARIACARMELA**

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. 2021/2022

N. ORE 99 SU N. 99 ORE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

UNITA’ 0: LIMITE DI UNA FUNZIONE

Conoscere la definizione di limite, come operazione di approssimazione

UNITA’ 1: FUNZIONI CONTINUE

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

UNITA’ 4: MASSIMI E MINIMI DI UNA FUNZIONE

Conoscere la procedura per calcolare i massimi e i minimi della funzione

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali;
- Lezioni partecipate;

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- Libro di testo;
- Appunti;
- Fogli di calcolo e programmi per fare i grafici e simulazioni prove INVALSI.

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

VERIFICHE CON ESERCIZI

INTERROGAZIONI

LA VALUTAZIONE TIENE CONTO DELLA PARTECIPAZIONE E DELL'IMPEGNO

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. Inoltre in orario curricolare si sono svolte ore di recupero, per colmare le carenze.

Gli alunni BES e H hanno seguito il normale svolgimento del programma della classe, per obiettivi minimi.

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

MATERIA **TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI**

DOCENTI **DAPIAGGI ANTONELLA**

MACCIO' LUCA

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. 2021/2022

N. 105 ORE SU N. 111 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 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 e del burro
- 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.

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.
- 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 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

3. VALUTAZIONE – CRITERI E STRUMENTI

Le verifiche somministrate sono state sia scritte che orali, 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 / tre verifiche orali, mentre nel secondo pentamestre, tre verifiche scritte e due verifiche orali.

Per la valutazione delle verifiche sia scritte che 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 un 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
- Verifiche scritte (simulazione seconda prova d'esame)

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.

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

MATERIA **PRODUZIONE VEGETALI**

DOCENTI **CATTANEO NICOLETTA**

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. 2021/2022

N. 132 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.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

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

Lezione dialogata

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri

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.

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.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

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.

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.

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

MATERIA **GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO**

DOCENTI **CATTANEO NICOLETTA**

MACCIO' LUCA

TESTO ADOTTATO

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

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2021/2022

N. 66 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

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

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.

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

MATERIA **BIOTECNOLOGIE AGRARIE**

DOCENTI **MUTTI RICCARDO – ACCONCIA FRANCESCO**

TESTI ADOTTATI

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

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL’A.S. 2021/2022

N. ORE 99 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

Programmazione per quadrimestri

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

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

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 **ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE**

DOCENTE **CAPRA EUGENIO – 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. 2021/2022

N. 99 ORE SU N. 99 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Conoscenza corretta dei contenuti essenziali della disciplina:

conoscenze solo 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 almeno in modo sommario strumenti e metodi di valutazione a beni e diritti individuali e di interesse collettivo;

compiere semplici operazioni estimative in ambito prettamente agricolo, raggiunta solo da pochi vista le carenze individuate nella disciplina propedeutica della matematica finanziaria;

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, in particolare la soluzione di problemi estimativi, è stato adeguato alle capacità d'apprendimento dei singoli alunni e soprattutto alle difficoltà di svolgimento dei calcoli di matematica finanziaria. 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:

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

8.7 ALTRO

Le lacune rilevate nell'utilizzo dei contenuti teorici della matematica finanziaria, che hanno limitato le prove di stime applicate a casi concreti, insieme alle palesi difficoltà nello studio conseguenti al prolungato periodo di didattica che ha caratterizzato l'offerta formativa degli ultimi anni hanno condizionato lo svolgimento delle lezioni e hanno determinato la presentazione dei contenuti in forma ridotta rispetto all'ordinario; nella parte terminale del pentamestre si è dedicata soprattutto attenzione a coinvolgere gli allievi nella presentazione orale degli argomenti

MATERIA

PRODUZIONE ANIMALI

DOCENTE

EMANUELE RENDO

TESTO ADOTTATO

Autori: DALMA BALASINI, Francesco Follis, Franco Tesio

Allevamento, alimentazione, igiene e salute - EDAGRICOLE

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2021/2022

N. ORE 66 ORE DI LEZIONE 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. 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

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).

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

MATERIA **RELIGIONE**

DOCENTE **SCAGLIOTTI SERGIO**

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

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2021/2022

N. ORE 33 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

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.

8.7 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: SALZANI CLAUDIA

TESTI ADOTTATI: “La nostra casa è in fiamme” di G. Thunberg, S. Thunberg e B. Ernman; “Un’ora e mezzo per salvare il mondo” di M. Tozzi e L. Baglioni; schede sul web di Zanichelli e materiale vario online

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL’A.S. 2021/2022: 21

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE: apprendere le conoscenze sulle problematiche ambientali attraverso la lettura di testi dedicati e la visione di film

COMPETENZE: acquisire le competenze necessarie estrapolando i concetti fondamentali durante le ore di lezione; trasposizione degli stessi concetti all’interno di un elaborato scritto

CAPACITA’: concentrazione durante la lettura e la visione dei film ed elaborazione dei concetti acquisiti all’interno della ricerca

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE: lezione frontale

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO: libri, film, ricerche sul web, uso del registro elettronico e delle mail istituzionali

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO:

Programmazione per quadrimestri

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

MATERIA: **EDUCAZIONE CIVICA**

-DOCENTE: FUNDARÒ CORRADO

TESTI ADOTTATI //

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2021/2022

N. ORE 11 SU N. ORE 11 PREVISTE

METODOLOGIE DIDATTICHE:

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

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

CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

MATERIA **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

DOCENTE PROF. FUNDARO' CORRADO

TESTI ADOTTATI: NESSUNO

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2021/2022

N. ORE 66 SU N. ORE 66 PREVISTE

METODOLOGIE DIDATTICHE:

lezione frontale, lavoro individuale, lezioni di introduzione, discussione guidate, attività di gruppo, attività all'aperto.

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

CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

MATERIA **EDUCAZIONE CIVICA**

DOCENTE **BUFFA GIUSEPPINA**

TESTI ADOTTATI //

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2021/2022

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

Verifica orale

CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

MATERIA **EDUCAZIONE CIVICA**

DOCENTE **CATTANEO NICOLETTA**

TESTI ADOTTATI //

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2021/2022

N. 11 ORE SU N. 11 ORE PREVISTE

ONOSCENZE

Acquisizione dei principali fondamenti legati all'alimentazione , alla sicurezza alimentare, ai prodotti a denominazione ,l'HACCP

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.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di Testo, Appunti e fotocopie , consultazione siti internet

Lezione dialogata

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

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

Verifica orale

CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

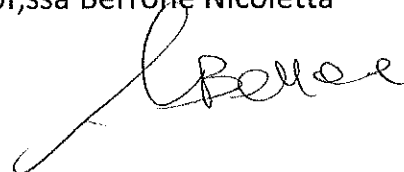
IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
BUFFA GIUSEPPINA	ITALIANO,STORIA	
CAPRA EUGENIO	ECONOMIA, ESTIMO,legislazione marketing	
GAGLIOSTO ANTONELLA	INGLESE	
CATTANEO NICOLETTA	PRODUZIONI VEGETALI GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	
MUTTI RICCARDO	BIOTECNOLOGIE	
DAPIAGGI ANTONELLA	TRASFORMAZIONE PRODOTTI	
COSTANZO MARIACARMELA	MATEMATICA	
TAVERNA DANIELE	PRODUZIONI ANIMALI	
MACCIO' LUCA	ITP PROD. VEG. ECONOMIA,PROD. ANIM.,GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	
ACCONCIA FRANCESCO	ITP BIOTECNOLOGIE	
SCAGLIOTTI SERGIO	RELIGIONE	
SALZANI CLAUDIA	ALTERN. RELIGIONE	
FUNDARO' CORRADO	EDUCAZIONE MOTORIA	
HARDALAU ANCUTA	SOSTEGNO	

San Martino di Rosignano ,10/05/2022

La Dirigente Scolastica

Prof,ssa Berrone Nicoletta



LE@RDI



LUPARIA

ESAME DI STATO

Anno Scolastico 2021/2022

ALLEGATO A
PROGRAMMI SVOLTI

CLASSE QUINTA SEZ. B

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO INDIRIZZO

AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONE

PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI

MATERIA ITALIANO

DOCENTE GIUSEPPINA BUFFA

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

Il ritorno di 'Ntoni e la conclusione del romanzo

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
- Arano

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:

Ugo Tarchetti

L'incontro con Fosca

Filippo Tommaso Marinetti:

- 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'Umoreismo:

- 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

Il gabbiano e l'inetto

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
- Amai
-

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 morte di Gisella
Il ritorno di Anguilla

Pier Paolo Pasolini

Beppe Fenoglio

La resistenza ad Alba

La Docente

Prof. Giuseppina Buffa

I Rappresentanti di Classe

Filippo Moizio

Giulio Repetto

MATERIA **STORIA**

DOCENTE **GIUSEPPINA BUFFA**

1° Trimestre

La *belle époque* e la grande guerra

- La società di massa
- L'età giolittiana

La notte della democrazia

- Una pace instabile
- La Rivoluzione russa e lo stalinismo
- Venti di guerra
- La Prima guerra mondiale
- Il Fascismo
- La crisi del '29
- Il Nazismo
- Preparativi di guerra

2° Pentamestre

I giorni della follia

- La Seconda guerra mondiale
- La “guerra parallela” dell'Italia e la Resistenza
- Il mondo nel dopoguerra

L'equilibrio del terrore

- La “guerra fredda” in Occidente e in Oriente

- La decolonizzazione (sintesi)
- Il periodo della distensione
- Il Sessantotto
- La fine del sistema comunista

L'Italia in Europa

- L'Italia della Ricostruzione
- Gli anni del “boom”
- L'Unione europea
- Dal Sessantotto a Tangentopoli

Età attuale

- Sintesi

La Docente

Prof. Giuseppina Buffa

I Rappresentanti di Classe

Filippo Moizio

Giulio Repetto

MATERIA LINGUA INGLESE

DOCENTE ANTONELLA GAGLIOSTRO

TITOLO DELL'UNITA' DIDATTICA	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	TEMPI DI REALIZZAZIONE
Module 1: Wine Making Beer Making	- Growing grapes - Wine making - Dispense fornite dalla docente - Video "From Vine to Wine" FUNZIONI LINGUISTICHE • Presentare aspetti sulla creazione e sul mantenimento di un vigneto, sulla produzione e classificazione del vino LESSICO • Creazione e mantenimento di un vigneto, produzione e classificazione del vino - Definizione di birra - Il processo di produzione della birra - Tipi di birra e loro caratteristiche			Settembre - Novembre
Module 2: Olive Oil	- Olive oil: drops of gold - Dispense fornite dalla docente FUNZIONI LINGUISTICHE • Presentare aspetti sulla creazione e sul mantenimento di un oliveto, sulla produzione e classificazione dell'olio d'oliva LESSICO • Creazione e mantenimento di un oliveto, produzione e classificazione dell'olio d'oliva			Dicembre - Febbraio

Module 3 Dairy Products	Unit 19: - Milk - Butter - Cheese			Marzo - Maggio
Modulo INVALSI	Revisione, sviluppo e consolidamento delle abilità di comprensione scritta e orale	Comprensione scritta e orale (Reading e Listening)	Sviluppo delle competenze sociolinguistiche e pragmatiche.	Ottobre - Marzo
Modulo Letteratura	Lewis Carroll – Alice's Adventures in Wonderland	Comprensione scritta e orale (visione del film Alice in Wonderland).	Potenziare la comprensione della lingua grazie alla ricchezza di giochi di parole e neologismi; comprendere il nonsense e la ricerca di regole di Alice in un luogo in cui i personaggi/abitanti accettano il mondo acriticamente.	Aprile - Giugno
Progetto Vino	Realizzazione di una brochure e di un'etichetta che pubblicizzino un vino prodotto dall'ipotetica azienda degli studenti.	Saper spiegare le caratteristiche e la produzione di un vino, a partire dal luogo di produzione. Usare un lessico appropriato. Saper creare e leggere un'etichetta.		

La Docente

Prof. Antonella Gagliostro

I Rappresentanti di Classe

Filippo Moizio

Giulio Repetto

MATERIA **MATEMATICA**

DOCENTE **PROF.SSA COSTANZO MARIACARMELA**

UNITA' 0: LIMITE DI UNA FUNZIONE

Contenuti:

Conoscere la definizione di limite, come approssimazione

Dal limite, dedurre l'andamento della funzione

Dal grafico di una funzione, scrivere il limite corrispondente

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

UNITA' 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)

Studio di funzioni (come parte seconda), con le derivate

La Docente

Prof. Costanzo Mariacarmela

I Rappresentanti di Classe

Filippo Moizio

Giulio Repetto

MATERIA **TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI**

DOCENTI **DAPIAGGI ANTONELLA**

MACCIO' LUCA

PROGRAMMA SVOLTO

1° TRIMESTRE

Modulo 1: 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 1: 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.	Gennaio - Febbraio

La denominazione dei vini, il disciplinare e l'etichettatura. I vini liquorosi e passiti	
Modulo 2: IL LATTE E 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 Trasformazione del latte in formaggio Tecnologia di produzione dello yogurt Il burro, legislazione e composizione, la crema, il processo di burrificazione discontinua e continua, difetti ed alterazioni del burro, qualità del burro, frodi ed il burro chiarificato	Marzo- Aprile
Ripasso: INDUSTRIA OLEARIA	
L'olivo, il fiore e il frutto. Il periodo della raccolta ed i metodi. Sistemi di lavorazione delle olive a ciclo discontinuo e continuo. Composizione chimica e caratteristiche dell'olio di oliva. Classificazione merceologica degli oli di oliva. Conservazione, difetti e alterazioni dell'olio di oliva. Etichettatura, commercializzazione, indicazioni obbligatorie e facoltative. Sottoprodotti dell'oleificazione.	Maggio

I Docenti

Prof. Antonella Dapiaggi

Prof. Luca Macciò

I Rappresentanti di Classe

Filippo Moizio

Giulio Repetto

MATERIA **PRODUZIONE VEGETALE**

DOCENTI **CATTANEO NICOLETTA**

MACCIO' LUCA

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 Di ogni coltura verranno trattati gli aspetti botanici, le modalità di coltivazione in relazione al ciclo produttivo ed alla destinazione	Tempi: Marzo, Aprile, Maggio

I Docenti

Prof. ssa Nicoletta Cattaneo

Prof. Luca Macciò

I Rappresentanti di Classe

Filippo Moizio

Giulio Repetto

MATERIA **GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO**

DOCENTI **CATTANEO NICOLETTA**

MACCIO' LUCA

Programmazione per quadrimestri:

Concetto di ambiente

Impronta ecologica

Concetto di territorio

Concetto di paesaggio

DICEMBRE

Tipi di inquinamento

Inquinamento di origine agricola

Bioindicatori

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

Politiche agricole e valorizzazione territorio: PAC,PSR

MAGGIO

I Consorzi

RIPASSO SUI CONTENUTI PRINCIPALI

I Docenti

Prof. ssa Nicoletta Cattaneo

Prof. Luca Macciò

I Rappresentanti di Classe

Filippo Moizio

Giulio Repetto

MATERIA **BIOTECNOLOGIE AGRARIE**

DOCENTI **MUTTI RICCARDO – ACCONCIA FRANCESCO**

1° TRIMESTRE

SETTEMBRE DICEMBRE

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

INSETTI: ANATOMIA e MORFOLOGIA

CLASSIFICAZIONE degli INSETTI

2° PENTAMESTRE

GENNAIO - MAGGIO

METODI di LOTTA

AVVERSITÀ' BIOTICHE e FUNGHI DANNOSI per DRUPACEE e POMACEE

AVVERSITÀ' BIOTICHE e FUNGHI DANNOSI per la VITE

MAGGIO - Argomenti svolti dopo il 15 Maggio

AVVERSITÀ' BIOTICHE e FUNGHI DANNOSI per la VITE.

Nell'eventualità ci sia ancora la possibilità verranno affrontate le avversità delle AVVERSITÀ' BIOTICHE e FUNGHI DANNOSI per NOCCIOLO e SETTORE FORESTALE

I Docenti

Prof. Mutti Riccardo

Prof. Acconcia Francesco

I Rappresentanti di Classe

Filippo Moizio

Giulio Repetto

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

DOCENTI **CAPRA EUGENIO – MACCIO' LUCA**

UD 1 –

ESTIMO GENERALE

Oggetto dell'estimo.

Aspetti economici e valori di stima dei beni.

Il metodo di stima: comparazione, principio dell'ordinarietà e correzioni al valore ordinario.

I procedimenti di stima sintetici ed analitici. Cenni sull'attività professionale del perito: CTP, CTU, arbitrato, stime cauzionali. Relazione di stima

UD 2 –

Stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali.

Stima dei fabbricati rurali.

Stima delle scorte aziendali.

Stima dei frutteti

UD 3 –

Miglioramenti fondiari e riparto delle opere e spese consortili.

Stima dei danni

UD 4 –

ESTIMO LEGALE:

Stima in materia di espropriazioni per pubblica utilità.

Stime relative alle servitù prediali.

Stima del diritto di usufrutto.

Stima per successioni ereditarie

UD 5 –

ESTIMO CATASTALE:

Il Catasto dei terreni.

Il Catasto dei fabbricati rurali.

UD 6 –

ESTIMO AMBIENTALE:

Cenni di Estimo Territoriale ed ambientale. Stima dei beni ambientali. La valutazione di impatto ambientale.

UD 7 –

MARKETING

Commercializzazione di prodotti agrari e zootecnici

I Docenti

Prof. Eugenio Capra

Prof. Luca Maccio'

I Rappresentanti di Classe

Filippo Moizio

Giulio Repetto

MATERIA

PRODUZIONI ANIMALI

DOCENTE

EMANUELE RENDO

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

Fisiologia della digestione (monogastrici e poligastrici) e prodotti finali digestivi

Patologie di stalla (zoonosi, antropozoonosi)

Alimenti e principi nutritivi (composti organici e inorganici)

Valutazione chimica e fisiologica degli alimenti di destinazione zootecnica

Alimentazione bovina e principi di razionamento (concetto di energia, metodi di valutazione del valore nutritivo)

Fabbisogni

I Docenti

Prof. Emanuele Rendo

Prof. Luca Maccio'

I Rappresentanti di Classe

Filippo Moizio

Giulio Repetto

MATERIA **RELIGIONE**

DOCENTE **SCAGLIOTTI SERGIO**

UNITA' 1

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.

UNITA' 2

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. 4. **L'amore come amicizia:** la vita come amore; i vari volti dell'amore; l'amore come amicizia;
5. 5. **L'amore come eros:** l'innamoramento; il desiderio sessuale; l'amore coniugale come agàpe; il corpo che siamo; la castità.
6. 6. **L'amore come carità:** l'amore come carità; Deus caritas est; la risposta dell'amore umano; carità cristiana e carità laica.

UNITA' 3

UNA SOCIETA' FONDATA SUI VALORI CRISTIANI

1. **Una politica per l'uomo:** politica e moralità; la politica della solidarietà; una filosofia della politica.
2. **Un ambiente per l'uomo:** la creazione affidata all'uomo; sviluppo sostenibile; solidali con la natura e con gli altri; perché l'ecologia; il rispetto per la natura.
3. **Un economia per l'uomo:** economia e sviluppo sostenibile; economia e globalizzazione; restituire saggezza alla crescita economica; l'economia non ha anima.
4. **Una scienza per l'uomo:** la bioetica; il campo d'indagine della bioetica; vita ed esistenza; convenienza e morale.
5. **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?
6. **Biotecnologie e OGM:** il DNA; le manipolazioni genetiche.
7. **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?
8. **La fecondazione assistita:** le tecniche per combattere l'infertilità; la vita è sacra; il rispetto della vita umana; desiderare un figlio.
9. **L'aborto:** lo statuto dell'embrione; il diritto alla vita; responsabilità nella difesa della vita umana.
10. **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.

L'Insegnante

Prof. Scagliotti Sergio

I Rappresentanti di Classe:

Filippo Moizio

Giulio Repetto

MATERIA: ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: SALZANI CLAUDIA

1° quadrimestre: lettura del libro "La nostra casa è in fiamme" di G. Thunberg, S. Thunberg e B. Ernman; "Un'ora e mezzo per salvare il mondo" di M. Tozzi e L. Baglioni; schede di Zanichelli su "città e comunità sostenibili" e sulla "sconfitta della fame"; visione del film "A plastic ocean".

2° quadrimestre: continuazione della lettura del libro "La nostra casa è in fiamme" di G. Thunberg, S. Thunberg e B. Ernman; schede di Zanichelli sulla "sostenibilità domestica"; visione del film: "I am Greta"

La Docente

Gli allievi:

Prof. ssa Claudia Salzani

Irico Simone

Veronesi Beatrice

MATERIA SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE PROF. FUNDARO' CORRADO

L'atletica leggera:

Conoscere le specialità principali dell'atletica leggera, test di resistenza e forza resistente generale (Burpees)

Calcio:

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

Educazione civica:

Educazione alimentare, macronutrienti, micronutrienti, sali minerali e vitamine, metabolismo basale e totale, fabbisogno calorico giornaliero, l'acqua, la termoregolazione, l'idratazione, l'IMC, composizione corporea, plicometria e digestione.

Beach volley:

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

Prof. Corrado Fundaro'

Filippo Moizio

Giulio Repetto

MATERIA **EDUCAZIONE CIVICA**

DOCENTE **BUFFA GIUSEPPINA**

1° Trimestre

Lo Statuto Albertino

La Carta del Carnaro

2° Pentamestre

La Costituzione Fascista

La Costituzione Italiana

L'Unione Europea

La Docente

Prof. Giuseppina Buffa

I Rappresentanti di Classe

Filippo Moizio

Giulio Repetto

MATERIA: **EDUCAZIONE CIVICA**

DOCENTE **FUNDARO' CORRADO**

TESTI ADOTTATI //

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2021/2022

N. 11 ORE SU N. 11 ORE PREVISTE

1° Trimestre

Salute e benessere: Educazione alimentare, macronutrienti, micronutrienti, sali minerali e vitamine, metabolismo basale e totale, fabbisogno calorico giornaliero.

2° Pentamestre

Salute e benessere: l'acqua, la termoregolazione, l'idratazione, l'IMC, composizione corporea, plicometria e digestione

Prof. Corrado Fundaro'

Filippo Moizio

Giulio Repetto

MATERIA **EDUCAZIONE CIVICA**

DOCENTI **CATTANEO NICOLETTA**

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

1° TRIMESTRE

Titolo : Sicurezza alimentare ed ambientale

Il cibo sostenibile e l'impatto ambientale ORE 5

Secondo pentamestre : Prodotti certificati, HACCP ore 6

Conoscenze:

Produzione di alimenti salubri e sostenibili

I prodotti certificati e la loro diffusione sul territorio

La sicurezza durante la filiera produttiva degli alimenti

La Docente

Prof. ssa Nicoletta Cattaneo

I Rappresentanti di Classe

Filippo Moizio

Giulio Repetto

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
BUFFA GIUSEPPINA	ITALIANO,STORIA	
CAPRA EUGENIO	ECONOMIA, ESTIMO,legislazione marketing	
GAGLIOSTO ANTONELLA	INGLESE	
CATTANEO NICOLETTA	PRODUZIONI VEGETALI GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	
MUTTI RICCARDO	BIOTECNOLOGIE	
DAPIAGGI ANTONELLA	TRASFORMAZIONE PRODOTTI	
COSTANZO MARIACARMELA	MATEMATICA	
TAVERNA DANIELE RENDO EMANUELE	PRODUZIONI ANIMALI	
MACCIO' LUCA	ITP PROD. VEG., ECONOMIA,PROD. ANIM.,TRASF. PRODOTTI	
ACCONCIA FRANCESCO	ITP. BIOTECNOLOGIE	
SCAGLIOTTI SERGIO	RELIGIONE	
SALZANI CLAUDIA	ALTERN. RELIGIONE	
FUNDARO' CORRADO	EDUCAZIONE MOTORIA	
HARDALAU ANCUTA	SOSTEGNO	

I Rappresentanti di Classe

Filippo Moizio

Giulio Repetto

San Martino di Rosignano, 10/05/2022

La Dirigente Prof.ssa Nicoletta Berrone

