

ESAME DI STATO**Anno Scolastico 2022/2023****DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE****CLASSE QUINTA SEZ. B****ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO INDIRIZZO****AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA****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– 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

OM N. 45 del 09/03/2023

Articolo 10

(Documento del consiglio di classe)

1. Entro il 15 maggio 2023 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, 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. Per le classi o gli studenti che hanno partecipato ai percorsi di apprendistato di primo livello, per il conseguimento del titolo conclusivo dell'istruzione secondaria di secondo grado, il documento contiene dettagliata relazione al fine di informare la commissione sulla peculiarità di tali percorsi.
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 dell'insegnamento di Educazione civica, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto. Prima dell'elaborazione del testo definitivo del documento, i consigli di classe possono consultare, per eventuali proposte e osservazioni, la componente studentesca e quella dei genitori.
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.
5. Nella Regione Lombardia, per i candidati di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), sub i., il documento del consiglio di classe fa riferimento, in particolare, ai contenuti, ai metodi, ai mezzi, agli spazi e ai tempi del percorso formativo, nonché ai criteri, agli strumenti di valutazione adottati e agli obiettivi raggiunti ai fini dell'accertamento delle conoscenze, competenze e capacità, con specifico riferimento al colloquio. Il documento è predisposto dal consiglio della classe dell'istituto professionale al quale i candidati sono assegnati in qualità di candidati interni, sulla base della relazione documentata dell'istituzione formativa che ha erogato il corso. La struttura complessiva del documento della classe alla quale sono assegnati detti candidati si distingue in due o più sezioni, ciascuna delle quali dedicata a una delle articolazioni in cui si suddivide la classe.
6. Nelle Province autonome di Trento e Bolzano, il documento del consiglio di classe, predisposto direttamente dall'istituzione formativa, fa riferimento, in particolare, ai contenuti, ai metodi, ai mezzi, agli spazi e ai tempi del percorso formativo, nonché ai criteri, agli strumenti di valutazione adottati e agli obiettivi raggiunti ai fini dell'accertamento delle conoscenze, competenze e capacità, con specifico riferimento al colloquio.

Articolo 17

(Prove d'esame)

1. Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2022/2023, è il seguente:
 - prima prova scritta: mercoledì 21 giugno 2023, 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 22 giugno 2023. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018. Per i soli istituti professionali di nuovo ordinamento, i cui quadri di riferimento sono stati adottati con decreto del Ministro dell'istruzione 15 giugno 2022, n. 164, la durata della prova è definita, nei limiti previsti dai suddetti quadri, con le modalità di cui al successivo articolo 20, commi 3-6;
 - terza prova scritta: martedì 27 giugno 2023, dalle ore 8:30. Tale prova si effettua negli istituti presso i quali sono presenti i percorsi EsaBac ed EsaBac techno e nei licei con sezioni ad opzione internazionale cinese, spagnola e tedesca.
2. La prima prova scritta suppletiva si svolge mercoledì 5 luglio 2023, dalle ore 8:30; la seconda prova scritta suppletiva si svolge giovedì 6 luglio 2023, con eventuale prosecuzione nei giorni successivi per gli indirizzi nei quali detta prova si svolge in più giorni; la terza prova scritta suppletiva, per gli istituti interessati, si svolge martedì 11 luglio 2023, dalle ore 8:30.
3. Le prove, nei casi previsti, proseguono nei giorni successivi, a eccezione del sabato; in tal caso, le stesse continuano il lunedì successivo.
4. L'eventuale ripresa dei colloqui, per le commissioni/classi che li abbiano interrotti perchè 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, comma 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.

Articolo 20

(Seconda prova scritta)

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 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 disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.
2. Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal D.M. N. 11 del 25 gennaio 2023.
3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
 - a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
 - b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.
4. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l'apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 21 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 6 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.
5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:
 - A. Se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.
 - B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario ("classi parallele"), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.
6. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono

l'articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

7. Nelle Province autonome di Trento e di Bolzano, per i corsi annuali, di cui all'art. 3, comma 1, lettera c), sub ii, le commissioni:

- assumono/predispongono la seconda prova tenendo conto dei risultati di apprendimento specifici e caratterizzanti i piani di studio del corso annuale;
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta in uno o due giorni; le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono comunicati ai candidati il giorno della prima prova.

8. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al D.M. N. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

9. Nei licei coreutici, al fine di consentire all'intera commissione di assistere alle esibizioni collettive della sezione di danza classica e della sezione di danza contemporanea, si procede prima alla esibizione collettiva della sezione di danza classica e, dopo due ore, alla esibizione collettiva della sezione di danza contemporanea. I candidati che hanno effettuato l'esibizione collettiva di danza classica procedono subito dopo, sotto adeguata vigilanza, alla stesura della relazione accompagnatoria e, analogamente, i candidati della sezione di danza contemporanea.

10. Nei licei musicali e coreutici, qualora necessario, al fine di assicurare il regolare svolgimento dell'esame, con decisione motivata del presidente, la seconda parte della seconda prova può svolgersi in due o più giorni con convocazioni differite dei candidati per tipologia di strumento nei licei musicali e per tipologia di danza nei licei coreutici. Negli stessi licei musicali, inoltre, per lo svolgimento della seconda prova d'esame, il candidato deve potersi avvalere di idonee dotazioni strumentali (quali, a esempio, computer, tastiera, cuffie, riproduttori di file audio, *software* dedicati). Nei licei musicali, per lo svolgimento della seconda parte della prova d'esame (prova di strumento), il candidato si può avvalere di un accompagnamento alla sua *performance*, qualora la stessa non sia individuale.

L'accompagnamento strumentale alla prova può essere effettuato solo ed esclusivamente da personale docente in servizio nel liceo musicale e indicato nel documento del consiglio di classe. Nei licei coreutici, per lo svolgimento della seconda parte della prova d'esame (esecuzione individuale) non è consentita l'esecuzione di passi a due/duetti, essendo già stata offerta al candidato la possibilità di esibirsi in una *performance* collettiva nella prima parte della seconda prova.

11. Negli istituti che mettono a disposizione delle commissioni e dei candidati i materiali e le necessarie attrezzature informatiche e laboratoriali (con esclusione di internet), è possibile effettuare la prova progettuale (per esempio, di Progettazione, costruzioni e impianti e di analoghe discipline) avvalendosi

del CAD. È opportuno che tutti i candidati della stessa classe eseguano la prova secondo le medesime modalità operative.

12. Ai fini dello svolgimento della seconda prova scritta è consentito l'uso delle calcolatrici scientifiche o delle calcolatrici grafiche purché non dotate della capacità di elaborazione simbolica algebrica (CAS – Computer Algebra System o SAS - Symbolic Algebra System), cioè della capacità di manipolare espressioni matematiche, e non abbiano la disponibilità di connessione INTERNET. Per consentire alla commissione d'esame il controllo dei dispositivi in uso, i candidati che intendono avvalersi della calcolatrice devono consegnarla alla commissione in occasione dello svolgimento della prima prova scritta.

13. Al fine dello svolgimento della seconda prova scritta nei licei linguistici, le istituzioni scolastiche interessate indicano chiaramente, nel modello utilizzato per la configurazione delle commissioni, qual è la Lingua e cultura straniera 1 del rispettivo piano di studio, oggetto di tale prova.

14. Negli istituti con sezioni con opzione internazionale cinese, spagnola e tedesca, ciascuna di tali lingue deve essere considerata come Lingua e cultura straniera 2 dei rispettivi piani di studio.

Parimenti, negli istituti con i percorsi EsaBac ed EsaBac techno, la lingua francese deve essere considerata come Lingua e cultura straniera 2 dei rispettivi piani di studio.

Articolo 21

(Correzione e valutazione delle prove scritte)

1. La commissione/classe è tenuta a iniziare la correzione e valutazione delle prove scritte al termine della seconda prova, dedicando un numero di giorni congruo rispetto al numero dei candidati da esaminare.
2. La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.
3. Il punteggio attribuito a ciascuna prova scritta è pubblicato per tutti i candidati, ivi compresi i candidati con DSA che abbiano sostenuto prove orali sostitutive delle prove scritte in lingua straniera e i candidati con disabilità che abbiano sostenuto gli esami con prove relative al percorso didattico differenziato, tramite affissione di tabelloni presso l'istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento, almeno due giorni prima della data fissata per l'inizio dello svolgimento dei colloqui. Vanno esclusi dal computo le domeniche e i giorni festivi intermedi.
4. Ai sensi dell'art. 16, comma 6, del d. lgs. n. 62 del 2017, le commissioni possono procedere alla correzione delle prove scritte operando per aree disciplinari.

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 dei PCTO o dell'apprendistato di primo livello, 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.

3. Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, 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 commissione/classe ai sensi del comma

5.

4. La commissione/classe 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, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

5. La commissione/classe 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 commissione/classe 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 commissione/classe 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.

8. 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/classe 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, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

9. Per le Province autonome di Trento e di Bolzano, relativamente ai corsi annuali di cui all'articolo 3, comma 1, lettera c), sub ii., nell'ambito del colloquio il candidato espone, eventualmente anche in forma di elaborato multimediale, il progetto di lavoro (project-work) individuato e sviluppato durante il corso annuale, evidenziandone i risultati rispetto alle competenze tecnico-professionali di riferimento del corso annuale, la capacità di argomentare e motivare il processo seguito nell'elaborazione del progetto.

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

Articolo 24

(Esame dei candidati con disabilità)

1. Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).
2. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste.
3. A ciascun candidato la commissione sottopone i materiali di cui all'art. 22, comma 3, predisposti in coerenza con il piano educativo individualizzato, da cui prende avvio il colloquio.
4. Le commissioni adattano, ove necessario, al PEI le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale 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 (PDP).
2. La commissione/classe, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formato "mp3". Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione

può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegate al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi.

3. Le commissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.
4. I candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 13, del d.lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico differenziato, con esonero dall'insegnamento della/e lingua/e straniera/e, che sono stati valutati dal consiglio di classe con l'attribuzione di voti e di un credito scolastico relativi unicamente allo svolgimento di tale percorso, in sede di esame di Stato sostengono prove differenziate coerenti con il percorso svolto, non equipollenti a quelle ordinarie, finalizzate al solo rilascio dell'attestato di credito formativo di cui all'articolo 20, comma 5, del d.lgs. 62/2017. Per detti candidati, il riferimento all'effettuazione delle prove differenziate è indicato solo nell'attestazione e non nei tabelloni dell'istituto, né nell'area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.
5. Per i candidati con certificazione di DSA che, ai sensi dell'articolo 20, comma 12, del d.lgs. 62/2017, hanno seguito un percorso didattico ordinario, con la sola dispensa dalle prove scritte ordinarie di lingua straniera, la commissione, nel caso in cui la lingua straniera sia oggetto di seconda prova scritta, sottopone i candidati medesimi a prova orale sostitutiva della prova scritta. La commissione, sulla base della documentazione fornita dal consiglio di classe, di cui al precedente articolo 10, stabilisce modalità e contenuti della prova orale, che avrà luogo nel giorno destinato allo svolgimento della seconda prova scritta, al termine della stessa, o in un giorno successivo, purché compatibile con la pubblicazione del punteggio delle prove scritte e delle prove orali sostitutive delle prove scritte nelle forme e nei tempi previsti nei precedenti articoli. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione della dispensa dalla prova scritta di lingua straniera.
6. Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali, formalmente individuate dal consiglio di classe, il consiglio di classe trasmette alla commissione/classe l'eventuale piano didattico personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno o che comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

Storia della classe

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
ITALIANO	MARZANA GIULIA	BUFFA GIUSEPPINA	BUFFA GIUSEPPINA
STORIA	MARZANA GIULIA	BUFFA GIUSEPPINA	BUFFA GIUSEPPINA
INGLESE	GAGLIOSTRO ANTONELLA	GAGLIOSTRO ANTONELLA	GAGLIOSTRO ANTONELLA
MATEMATICA	ANSALDI CRISTINA	COSTANZO MARIA CARMELA	SPADARO CARMELO
BIOTECNOLOGIE	-----	TAVERNA DANIELE RENDO EMANUELE	TAVERNA DANIELE
ECONOMIA, ESTIMO, LEGISLAZIONE MARKETING	RAVERA MADDALENA	PERRACINO GUIDO	CAPRA EUGENIO
PRODUZIONI VEGETALI	CAPRA EUGENIO	CATTANEO NICOLETTA	MUTTI RICCARDO
PRODUZIONI ANIMALI	TAVERNA DANIELE	RENDO EMANUELE TAVERNA DANIELE	RACIOPPI VIRGINIA
TRASFOR. PRODOTTI	DAPIAGGI ANTONELLA	RAVERA MADDALENA	DAPIAGGI ANTONELLA
GENIO RURALE	MUTTI RICCARDO	RAVERA MADDALENA	-----
GESTIONE DELL'AMBIENTE	-----	-----	MANZO GABRIELLA
ED. FISICA	DEVASINI IVAN PIERO	FUNDARO' CORRADO	MONACO FRANCESCO
RELIGIONE	SCAGLIOTTI SERGIO	SCAGLIOTTI SERGIO	SCAGLIOTTI SERGIO
SOSTEGNO	BAY CORRADO- BAGLIANI STEFANO- CANTAMESSA PIERA	BAY CORRADO- BAGLIANI STEFANO-	BAY CORRADO- BAGLIANI STEFANO-

		CANTAMESSA PIERA	CANTAMESSA PIERA
ALTERNATIVA RELIGIONE	SIMONE CHRISTIAN	MACCIO' LUCA	SCIFO PIETRO

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	0	22	12	8	0	2
classe 4 ^	22	0	22	18	2	0	2
classe 5 ^	20	0	19				1

* in quarta vi è stato l'ingresso di 2 allievi provenienti dallo IAR di Aosta. Ritirati a ottobre.

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
	2	6	4	8

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
	3	7	8	2

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	87
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING	99	99
PRODUZIONI VEGETALI	132	132
PRODUZIONI ANIMALI	66	56
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	99	92
GESTIONE DELL'AMBIENTE	66	55
ED. FISICA	66	62
RELIGIONE	33	32
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE	----	16
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

3,1 CRITERI ADOTTATI

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 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.

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;**
- **competenze accertate;**
- **partecipazione al dialogo educativo;**
- **puntualità consegna compiti/esercitazioni a casa;**
- **accuratezza degli elaborati a casa;**
- **attività laboratoriali/pratiche svolte a casa;**

4.2. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

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

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

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

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

4.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

Le griglie di valutazione della Prima prova (Tipologie A, B, C) e della II Prova, sono predisposte secondo gli Indicatori forniti dal MIUR (DM 26 novembre 2018).

(in allegato esempi di griglie che il Consiglio di classe ha sviluppato nel corso dell'anno)

GRIGLIE DI VALUTAZIONE COLLOQUIO (Allegato A OM 45/2023)

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

Il giorno 25 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

È stata svolta l’attività CLIL: Zootecnia

DOCENTE REFERENTE: prof. **Racioppi Virginia**

1. **METODOLOGIE DIDATTICHE:** lezione frontale, 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

Orientamento finanziato dalla Regione Piemonte 4 ore

Salone Orientamento Torino

Visita a un’azienda di succhi di frutti e ad un arboreto a Grinzane Cavour

Fiera del Bue Grasso Moncalvo

Incontro Coldiretti

Convegno FARM AGRICOLTURA 4.0

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

Simulazioni:

1. Prima prova scritta: 23 febbraio – 04 maggio
2. Seconda prova scritta: 01 marzo – 27 aprile
3. Prova orale: 25 maggio

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

PON Bollicine di vite (30 ore)

7.1. Attività di recupero e potenziamento

Il recupero delle insufficienze è stato svolto in itinere

7.2. Attività e progetti attinenti EDUCAZIONE CIVICA

ATTIVITA' IN CLASSE

DOCENTE REFERENTE: prof.ssa Marino Letizia

METODOLOGIE DIDATTICHE: lezione frontale, lezione multidisciplinare, uso di tecnologie multimediali

SI ALLEGA Relazioni

7.3 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Viaggio di istruzione a Barcellona

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.

7.5. Eventuali attività specifiche di orientamento: Sono state svolte alcune attività in classe a cura del Docente referente all'orientamento in uscita in modalità MEET e ZOOM.

ESAME DI STATO**Anno Scolastico 2022/2023****ALLEGATO A****CLASSE QUINTA SEZ. B****ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO INDIRIZZO****AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA****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– 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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

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. 2022/2023

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 trimestre e pentamestre

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

Verifica orale

Verifica scritta

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

PROGRAMMA SVOLTO

1° Trimestre

Il secondo Ottocento

Dal Romanzo storico di Manzoni al Romanzo sperimentale di Zola

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: poetiche e contenuti

Giovanni Verga: vita e poetica

Novelle:

Rosso Malpelo

La roba

Nedda

Fantasticheria

Il ciclo dei vinti:

Malavoglia

- La Prefazione: La fiumana del progresso
- L'incipit del romanzo
- I funerali di Bastianazzo
- Il ritorno di 'Ntoni e la conclusione del romanzo

Mastro don Gesualdo

La morte del vinto

Giosuè Carducci: vita e poetica

- Pianto antico
- San Martino

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

Myrica

- Novembre
- Lavandare
- 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:

Ugo Tarchetti

L'incontro con Fosca (da 1 a 45)

Filippo Tommaso Marinetti:

- Il manifesto del futurismo (da 1 a 44)

La poesia crepuscolare

Guido Gozzano

2° Pentamestre

Dal romanzo naturalista al romanzo psicologico

Luigi Pirandello:

La vita, le opere, le idee

L'Umorismo:

- Comicità e umorismo

Novelle:

- La patente
- Il treno ha fischiato

Il romanzo

Il fu Mattia Pascal:

Io mi chiamo Mattia Pascal

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

Uno nessuno centomila (sintesi)

Il teatro

- Sei personaggi in cerca d'autore (sintesi)
- Enrico IV (sintesi)

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
- 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

Salvatore Quasimodo

- Ed è subito sera
- Alle fronde dei salici
- Uomo del mio tempo

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
- Merigiare pallido e assorto
- Spesso il male di vivere

Le Occasioni:

- Non recidere forbice, quel volto
- La casa dei doganieri

La Bufera e altro:

- 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

Italo Calvino

Vita, opere, percorso narrativo

8.7 ALTRO: Per gli alunni DSA e BES sono state utilizzate le misure dispensative e compensative.
Per gli alunni con obiettivi minimi sono stati utilizzati i criteri contenuti nel PEI.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA STORIA

DOCENTE GIUSEPPINA BUFFA

TESTI ADOTTATI

VITTORI CALVANI, *Una storia per il futuro*, vol.3, A. Mondadori Scuola, Milano, 2021

Ore settimanali 2

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023

N. ORE 66 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 trimestre e pentamestre:

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

(eventuali allegati in appendice)

Verifica orale

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

1° Trimestre

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

8.7 ALTRO: Per gli alunni DSA e BES sono state utilizzate le misure dispensative e compensative.
Per gli alunni con obiettivi minimi sono stati utilizzati i criteri contenuti nel PEI.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE BUFFA GIUSEPPINA

TESTI ADOTTATI //

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023

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 trimestre e pentamestre

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

(eventuali allegati in appendice)

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

1° Trimestre

Lo Statuto Albertino

La Carta del Carnaro

2° Pentamestre

La Costituzione Fascista

La Costituzione Italiana

L'Unione Europea

8.7 ALTRO: Per gli alunni DSA e BES sono state utilizzate le misure dispensative e compensative.
Per gli alunni con obiettivi minimi sono stati utilizzati i criteri contenuti nel PEI.

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. 2022/2023

N. ORE 99 SU N. 99 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

- o Oil production
- o Olive groves management
- 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
- o Schede fornite dalla docente
- o Lezione in classe
- o Lezioni a distanza

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

1° Trimestre

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

Modulo INVALSI (Settembre / Marzo)

2° Pentamestre

Modulo 2 : Milk and Dairy Products (Gennaio / Marzo)

Modulo 3 : Olive grove management and Oil Production (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 marzo ci si è dedicati alla preparazione delle prove INVALSI, con ripasso, approfondimenti e svolgimento di simulazioni..

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.

PIANO DI LAVORO ANNUALE DOCENTE

A.S. 2022/2023

DOCENTE: Mutti Riccardo

ITP: Barone Vittorio

DISCIPLINA: Produzioni Vegetali

CLASSE: Quinta Sezione B - Articolazione Produzione e Trasformazioni

SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

Prerequisiti indispensabili per la comprensione del programma di Produzioni Vegetali sono:

- Buone conoscenze del programma di Agronomia generale;
- Conoscenze di Fisiologia e Istologia vegetale;
- Conoscenze delle tecniche di coltivazione delle piante arboree: modalità di propagazione, interventi di potatura, l'impianto del frutteto, gestione dell'arboreto.

Il ripasso delle conoscenze è effettuato attraverso lezioni frontali stimolando la partecipazione della classe con la formula domanda/risposta.

La classe è composta da 20 allievi, di cui 2 DSA e due studenti H non gravi. La classe è disomogenea sia per la partecipazione, che per l'atteggiamento verso la materia, in quanto oltre a richiamare l'attenzione non hanno un metodo di studio. Le conoscenze di base sono molto scarse.

Per gli allievi DSA i docenti garantiscono di porre in essere una didattica conforme al PDP sottoscritto per ciascun caso, ovvero di mettere in atto le misure dispensative e compensative previste nelle singole personalizzazioni dei percorsi curricolari.

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI

La situazione iniziale della classe è stata rilevata mediante un colloquio generale, mirato a verificare il raggiungimento degli obiettivi indicati nei programmi degli anni scolastici precedenti e le conoscenze

ed abilità che dovrebbero essere state raggiunte. Il dialogo ha permesso di valutare le conoscenze degli allievi e le abilità raggiunte e sono da considerarsi i necessari prerequisiti.

La situazione iniziale della classe è stata rilevata mediante:

☒ X tecniche di osservazione

☒ X colloqui con gli alunni

☐ □ colloqui con le famiglie

☒ X colloqui con gli insegnanti degli anni precedenti e del CdC attuale

PROVE UTILIZZATE PER LA RILEVAZIONE DEI REQUISITI INIZIALI:

- Colloqui individuali.
- Interrogazioni dialogate con la classe
- Osservazione del comportamento

PARTICOLARI METODOLOGIE DA ADOTTARE PER LE CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

Il metodo di lavoro sarà legato al particolare periodo dell'età evolutiva degli alunni e mirerà a produrre spinte motivazionali, mettendo i ragazzi di fronte a situazioni problematiche che suscitano la loro curiosità. Si schematizza il percorso didattico utilizzando la lezione breve di introduzione per fornire un quadro d'insieme dell'argomento; si utilizzerà la discussione guidata, collettiva, con domande che sollecitino il confronto delle interpretazioni. Il metodo di lavoro, tenuto conto della realtà della classe, tenderà a stimolare l'interesse dell'alunno ed avrà come obiettivo l'acquisizione dell'autonomia e dell'operatività. Il lavoro didattico sarà adeguato alle capacità d'apprendimento dei singoli alunni e sarà rispettato il grado di ricezione ed il ritmo della classe. 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 privilegerà il "metodo scientifico" nelle sue diverse fasi di lavoro (raccolta di dati, osservazioni, ipotesi da verificare sperimentalmente, enunciazione di un principio e di una regola). 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. Si utilizzeranno LIM, computer, audiovisivi per integrare, qualora opportuno, alcuni argomenti.

STRUMENTI, MEZZI E ATTREZZATURE NECESSARI

Libri di testo

Titolo: PRODUZIONI VEGETALI - COLTIVAIZONI ARBOREE

Autori: Claudio Corradi - Rolando Valli

Casa Editrice: Edagricole Scolastico

VERIFICA E VALUTAZIONE

Si fa riferimento al PTOF triennale

VALUTAZIONE

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

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

TABELLA DI VALUTAZIONE CON INDICAZIONE DI CONTENUTI ABILITÀ COMPETENZE

VOTO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
1-2	Non risponde		
3	Nessuna conoscenza minima dei contenuti essenziali	Non è in grado di analizzare e sintetizzare	Si esprime con estrema difficoltà, non conosce il lessico specifico e non sa definire, confrontare e collegare temi e concetti. Non sa analizzare testi né argomentare.
4	Conosce in modo superficiale e frammentario gli argomenti proposti,	L'analisi, la sintesi e la riflessione sono inadeguate, difficoltà di comprensione	Si esprime con difficoltà, non padroneggia il lessico specifico; dimostra notevoli difficoltà di collegamento e confronto e non sa cogliere la specificità del discorso storico o filosofico. Analizza in modo non adeguato i testi e non sa argomentare le proprie tesi.
5	Conoscenza solo parziale dei contenuti	Difficoltà nei processi di analisi, sintesi e comprensione	Presenta ancora difficoltà espressive e conosce solo superficialmente il lessico specifico; ha difficoltà a contestualizzare. Anche se guidato commette errori nell'analisi testuale. Argomenta in modo non ancora adeguato.
6	Conoscenza essenziale dei contenuti minimi	Sa analizzare e e sintetizzare i contenuti essenziali ma con qualche difficoltà	Si esprime con qualche difficoltà e rivela una padronanza lacunosa del lessico specifico. Accettabile la contestualizzazione spazio-temporale causale senza riflessioni personali.
7	Conoscenza corretta dei contenuti essenziali	Sa analizzare e sintetizzare e riflettere discretamente sui contenuti appresi	L'espressione è corretta e l'uso del lessico specifico accettabile. Sa produrre confronti e collegamenti in modo corretto. Sa contestualizzare nello spazio e nel tempo e sa cogliere complessivamente il nesso causale. Argomenta in maniera adeguata e sa analizzare i testi anche se talvolta necessita di essere guidato
8	Conoscenza completa e corretta dei contenuti essenziali	Rivela buone capacità di analisi, sintesi e riflessione	Si esprime in modo chiaro e corretto e conosce il lessico specifico. Sa realizzare efficaci confronti e collegamenti e individuare la specificità del discorso storico o filosofico. Argomenta in modo chiaro e sa analizzare i testi riportando riflessioni personali.

9	Conoscenza completa e corretta dei contenuti	Dimostra ottime capacità di analisi, sintesi e riflessione	Espressione ricca, ordinata e fluida, padronanza del lessico specifico, capacità di confrontare, collegare e individuare con sicurezza le specificità del discorso storico o filosofico. Analizza in modo approfondito i testi e li sa rielaborare in modo personale. Argomenta con sicurezza.
10	Conoscenza completa e corretta dei contenuti	Ottime capacità di analisi, sintesi e riflessione; comprende completamente i contenuti e sa utilizzare gli strumenti a disposizione (mappe concettuali etc.) in modo efficace.	Si esprime in modo fluido ed efficace; padroneggia con estrema sicurezza il lessico specifico. Confronta e collega anche a livello interdisciplinare i vari contenuti. Coglie puntualmente il nesso causale e analizza i testi in modo approfondito e arricchito di approfondimenti personali. .

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI

L'insegnamento di PRODUZIONI VEGETALI è impartito allo scopo di fornire agli allievi una preparazione teorica pratica moderna sufficiente, una volta diplomati, al loro inserimento graduale nel mondo del lavoro.

Occorre pertanto instaurare in ciascuno di essi il senso di responsabilità per ogni lavoro svolto e la consapevolezza che il tecnico agronomo assume un ruolo importante nella società e che i risultati del proprio lavoro possono avere serie e molteplici conseguenze.

Gli obiettivi didattici disciplinari specifici del quarto anno di corso sono:

Gli obiettivi, in termini di CONOSCENZE che l'alunno deve raggiungere alla fine dell'anno sono:

- Classificazione botanica
- Le caratteristiche morfologiche della pianta
- I cicli di sviluppo: annuale, biennale, vitale
- Esigenze pedoclimatiche
- Le operazioni di impianto del vigneto
- Propagazione
- Concimazione d'impianto e di produzione
- Gestione del suolo (lavorazione, irrigazione, pacciamatura, diserbo)

- Potatura e principali forme di allevamento
- I principali specie coltivate
- Raccolta e utilizzazione

Le COMPETENZE richieste alla fine del percorso sono:

- Saper determinare le giuste operazioni di impianto e la corretta gestione del terreno;
- Saper scegliere la forma di allevamento più adatta;
- Determinare i momenti opportuni per gli interventi irrigui ed il relativo fabbisogno idrico delle piante;
- Impostare adeguati piani di concimazione in funzione delle caratteristiche pedoclimatiche ed ambientali;
- Individuare i momenti ottimali per la raccolta del prodotto;
- Individuare le principali destinazioni di mercato del prodotto ottenuto;
- Riconoscere le principali avversità della vite e determinare i più opportuni metodi di lotta.

MODALITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO

Modalità di sostegno e di recupero degli apprendimenti attivate per combattere la dispersione e l'insuccesso scolastico:

- **sostegno e recupero curricolare**, svolto all'interno della disciplina qualora ne risulti la necessità, in varie forme (sospensione temporanea dello svolgimento del programma per dare spazio ad attività di recupero; recupero individuale o per singoli gruppi). L'attività di recupero svolta in classe viene documentata e registrata dal docente sul proprio registro personale e sul registro di classe.
- **sostegno e recupero pomeridiano** – attivato su esplicita richiesta degli allievi interessati – nelle discipline in cui si evidenzino particolari criticità.
- **organizzazione di corsi di recupero estivi** per coloro che, al termine dell'anno scolastico, hanno avuto sospeso il giudizio di promozione.

PROGETTAZIONE PER UNITÀ DI APPRENDIMENTO

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE	TEMPI DI REALIZZAZIONE E MODALITA' PRESCELTE PER LA VERIFICA E PER LA VALUTAZIONE
Arboricoltura generale			
Conoscenze dell'anatomia e della fisiologia delle piante arboree	Riconoscere le tipologie di rami, gemme e formazioni fruttifere delle principali specie arboree	Applicare le competenze minime acquisite per interpretare fatti e fenomeni, risolvere problemi, affrontare situazioni anche in contesti diversi. - Essere in grado di riconoscere l'ideale ambiente di coltivazione con particolare riferimento alle colture trattate	SETTEMBRE
Propagazione delle piante arboree			
Conoscenza delle modalità di riproduzione e propagazione	Saper eseguire un metodo di propagazione in campo		OTTOBRE
Impianto del frutteto			
Valutazione degli elementi che portano alla scelta di impianto di un frutteto/vigneto	Saper valutare l'impianto sia dal punto di vista economico che tecnico		NOVEMBRE
Potatura delle piante da frutto			
Riconoscimento della modalità di fruttificazione delle specie arboree principali	Saper equilibrare, mediante interventi cesori e non, l'aspetto vegetativo e produttivo di una pianta		DICEMBRE
Raccolta e conservazione dei frutti			
Conoscenza della realtà produttiva di ogni singola specie, delle varie fasi di maturazione e della possibilità di conservazione.	Saper individuare il giusto momento per la raccolta e la giusta tecnica di conservazione.		GENNAIO FEBBRAIO
Parte speciale			
Saper conoscere tutti gli aspetti relativi alle tecniche colturali delle specie ed individuazione delle principali avversità	Conoscere le singole operazioni colturali ed i momenti e le modalità con cui devono essere eseguite.		FEBBRAIO MAGGIO

COMPETENZE TRASVERSALI DI CITTADINANZA

COMPETENZE GENERALI

A) COMPETENZE DI CITTADINANZA:

Imparare ad imparare: utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione - formale, non formale ed informale -, anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti; tenendo conto di stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi, argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica;

Acquisire ed interpretare l'informazione: acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.

B) COMPETENZE DI RELAZIONE E INTERAZIONE

Comunicare o comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

C) COMPETENZE LEGATE ALLO SVILUPPO DELLA PERSONA e NELLA COSTRUZIONE DEL SÉ

Agire in modo autonomo e responsabile: sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo nel contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.

APPENDICE

OBIETTIVI DIDATTICI MINIMI

- l'alunno dovrà conoscere e saper utilizzare i diversi strumenti delle coltivazioni arboree;
- l'alunno dovrà essere in grado di risolvere problemi inerenti la fertilizzazione e la ptatura;
- l'alunno dovrà conoscere e saper utilizzare le diverse tecniche di frutticoltura;
- l'alunno dovrà inoltre conoscere ed applicare i concetti di frutticoltura biologica e integrata.

MATERIA ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

DOCENTE CAPRA EUGENIO

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

Autori: STEFANO AMICABILE Casa Editrice: HOEPLI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023

N. ORE 99 SU N. 99 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Conoscenza corretta dei contenuti essenziali della disciplina:

Conoscere criteri, metodi e procedimenti di valutazione dei beni e procedimenti di stima

Conoscere gli argomenti oggetto di stima dell'estimo rurale, legale, catastale e cenni sull'estimo ambientale ed il marketing (indicati in allegato)

COMPETENZE:

Analizzare e sintetizzare i contenuti essenziali della disciplina:

Applicare metodi e linguaggio della matematica finanziaria

Applicare le procedure inerenti i vari aspetti economici utilizzabili nella valutazione dei beni

CAPACITA':

Redigere una relazione di stima.

Individuare gli aspetti economici utili per valutare beni, servizi e diritti

Compiere semplici operazioni estimative in ambito prettamente agricolo

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali

Presentazione di casi concreti di stima

Esercizi

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo

Materiale informatico

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

Aspetti economici dei beni

Procedimenti di stima

Stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni culturali

Sima dei fabbricati rurali

Stima delle scorte aziendali

Stima dei frutteti

Miglioramenti fondiari

Riparto spese consortili

2° Pentamestre

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

Stima dei danni

Stime relative alle servitù prediali

Stima del diritto di usufrutto

Stima in materia di espropriazioni per pubblica utilità

Stima per successioni ereditarie

Il Catasto dei terreni

Il Catasto dei fabbricati rurali

Estimo ambientale

Marketing

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

(eventuali allegati in appendice)

Verifica scritta

Verifica orale

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

8.7 ALTRO

Gli studenti hanno dimostrato alcune difficoltà nell'uso della matematica finanziaria nella soluzione dei problemi estimativi; meglio la situazione delle conoscenze teoriche. Il maggior carico orario ha consentito di svolgere un certo numero di esercizi, permangono comunque problemi di applicazione ragionata degli elementi di teoria nella soluzione di esercizi estimativi in una parte degli studenti.

PIANO DI LAVORO ANNUALE DOCENTE

A.S. 2022/2023

DOCENTE: CAPRA EUGENIO – BARONE VITTORIO

DISCIPLINA: ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

CLASSE: QUINTA B

PROGETTAZIONE PER UNITÀ DI APPRENDIMENTO

TITOLO DELL'UNITÀ DIDATTICA	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE	TEMPI DI REALIZZAZIONE E MODALITÀ PRESCELTE PER LA VERIFICA E PER LA VALUTAZIONE
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	Prerequisiti: elementi di economia della azienda agraria e di matematica finanziaria applicata. Conoscenze basilari di criteri, metodi e procedimenti di valutazione dei beni. Conoscenze basilari su funzioni e competenze del Consulente Tecnico d'Ufficio e di Parte	Applicare strumenti e metodi di valutazione a beni e diritti individuali e di interesse collettivo. Valutare i beni avendo riguardo alle dinamiche di domanda ed offerta e le conseguenti variazioni dei prezzi di mercato. Applicare il procedimento idoneo ai diversi casi. Redigere una relazione di stima completa dei dati essenziali. Individuare gli aspetti economici che si devono considerare per fare la valutazione di beni, diritti e servizi. Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti al settore.	Applicare in modo proprio metodi e linguaggio della matematica finanziaria. Sapere applicare le procedure inerenti i vari aspetti economici secondo i quali, di volta in volta, si può valutare un bene. Sapere utilizzare le conoscenze apprese per risolvere semplici casi applicativi. Compiere semplici operazioni estimative in ambito prettamente agricolo.	SETTEMBRE OTTOBRE NOVEMBRE
UD 2 – Stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni culturali. Sima dei fabbricati rurali. Stima delle scorte aziendali. Stima dei frutteti	Prerequisiti: conoscenze tecniche di coltivazione. Conoscenza dei diversi procedimenti di stima applicabili caso per caso.	Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, servizi e diritti.	Applicare le competenze minime acquisite per esprimere giudizi di stima relativi alle colture erbacee ed arboree ed ai loro prodotti, alle componenti del capitale fondiario ed alle scorte. Essere in grado di valutare semplici casi di miglioramenti attuati ed esprimere giudizi di convenienza in merito.	NOVEMBRE DICEMBRE

UD 3 – Miglioramenti fondiari e riparto delle opere e spese consortili. Stima dei danni	Prerequisiti: conoscenze tecniche di coltivazione e delle basi del diritto civile. Conoscenza delle norme giuridiche in materia di espropriazioni per pubblica utilità, di servitù prediali, di diritto di usufrutto e di successioni ereditarie.	Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, servizi e diritti.	Essere in gradi di ripartire i costi delle opere consortili. Essere in gradi di valutare i danni alle colture. Essere in grado di risolvere i principali quesiti inerenti i diritti e gli indennizzi per espropriazioni per pubblica utilità, per servitù prediali, per i diritti reali e per le successioni ereditarie. Sapere redigere i principali atti di aggiornamento catastale, interpretare i certificati catastali e la relativa cartografia. Saper eseguire la misura, la stima dei valori economici, la divisione di fondi rustici.	DICEMBRE GENNAIO
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.		Acquisire le competenze relative alla stima dei diritti reali e degli indennizzi per servitù prediali, personali e per espropriazioni per pubblica utilità.		GENNAIO FEBBRAIO
UD 5 – ESTIMO CATASTALE: Il Catasto dei terreni. Il Catasto dei fabbricati rurali. Cenni su IVS	Conoscenze basilari della legislazione catastale. Cenni sulle fasi del Catasto. I documenti catastali. Le visure. Le procedure. Principi di stima secondo IVS.	Saper consultare i documenti catastali. Acquisire le competenze basilari per compiere le operazioni di conservazione del Catasto Terreni e Fabbricati. Saper affrontare e risolvere le principali problematiche relative alla conservazione del Catasto Terreni e Fabbricati.		MARZO
UD 6 – ESTIMO AMBIENTALE: Cenni di Estimo Territoriale ed ambientale. Stima dei beni ambientali. La valutazione di impatto ambientale.	Conoscenze basilari delle specifiche normative. Conoscere le metodologie di valutazione dei beni ambientali. Conoscere le metodologie di analisi costi-benefici.	Riconoscere le finalità della valutazione di impatto ambientale e dell'analisi costi/benefici.		APRILE
UD 7 – MARKETING Commercializzazione di prodotti agrari e zootecnici.	Conoscenze basilari delle politiche comunitarie. Caratteristiche dei mercati dei prodotti agrari. Forme integrazione tecniche di marketing.	Identificare i metodi più adatti per la commercializzazione dei prodotti agroalimentari. Individuare le Norme da applicare nelle varie fasi delle filiere produttive.		MAGGIO

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA BIOTECNOLOGIE AGRARIE

DOCENTE PROF. TAVERNA DANIELE

PROF. CONTI LUCIANO

TESTI ADOTTATI DIFESA DELLE COLTURE 2 PARTE APPLICATIVA (REDA)

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023

N. ORE 87 SU N. 99 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Conoscenze dei principali agenti di malattia delle piante arboree.

Conoscenza dell'anatomia degli insetti e previsione dei loro metodi di propagazione e della lotta.

Riconoscimento dei principali insetti causa di danno nelle specie arboree principali.

Principali avversità della vite, riconoscimento dei sintomi, quindi degli agenti e dei vettori delle

fisio e fitopatie.

Principali avversità delle pomacee.

Principali avversità delle drupacee.

Principali avversità dell'olivo.

COMPETENZE:

Applicare le competenze minime acquisite per interpretare fatti e fenomeni, risolvere problemi.

Essere in grado di riconoscere l'ideale ambiente di coltivazione con particolare riferimento alle colture trattate.

CAPACITA':

Riconoscimento di virosi, batteriosi, malattie fungine e danni da insetti, essere in grado di interpretare le soglie di intervento e valutare la necessità o meno di un trattamento.

Riconoscimento dei sintomi, quindi degli agenti e dei vettori delle fisio e fitopatie della vite, del melo, del pero, pesco, albicocco, susino, ciliegio e olivo.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Le metodologie sono state: lezione dialogata, analisi del testo, schemi e schede per lo studio guidato, produzione di elaborati.

Visione di filmati e immagini inerenti a fisio e fitopatie delle piante arboree da noi trattate.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo, schede di lavoro guidato, visione filmati scientifici

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

- Anatomia e fisiologia degli insetti
- Parassitologia e strategie di difesa
- Metodi di lotta, impiego degli agrofarmaci
- Avversità della vite

2° Pentamestre

- Avversità dell'olivo
- Avversità delle pomacee
- Avversità delle drupacee

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

Verifiche scritte e colloquio orale

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

Biologia, metodi di lotta agronomici e chimici, azioni di prevenzione e controllo delle popolazioni e

gestione del vigneto, dell'oliveto e del frutteto (pomacee e drupacee), per una difesa sostenibile

per le malattie e parassiti da noi studiate durante l'anno.

8.7 ALTRO

Il programma svolto coincide con il piano di lavoro di inizio anno.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA Produzioni animali

DOCENTE Virginia Racioppi e Vittorio Barone

TESTI ADOTTATI Libri di testo : *“Allevamento, alimentazione, igiene e salute”*

Volume B. Autori: D. Balasini, F. Follis, F. Tesio.

Casa Editrice: EDAGRICOLE Scolastico

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/23

N. ORE 56 SU N. ORE 66 PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

- UDA Fisiologia digestiva: Richiami di anatomia dell'apparato gastro-enterico; Fisiologia apparato digerente nelle specie monogastriche e poligastriche; Attività fermentativa microbica.
- UDA Alimenti e principi nutritivi: Generalità sugli alimenti; Composizione chimica delle sostanze, Acqua e sua funzione ; I GLUCIDI ; I LIPIDI ; ; I PROTIDI: N non proteico e PROTEINE ; VITAMINE: Liposolubili (A, D, E) , Idrosolubili (PP, C); MINERALI: Ca e P. ;
- UDA Valutazione degli alimenti: La digeribilità, i fattori che influenzano la digeribilità degli alimenti e i metodi per stimarla. Utilizzazione dell'energia degli alimenti: Metodo SCANDINAVO per la determinazione dell'UF. Metodo FRANCESE per la determinazione delle UFL e UFC.
- UDA La fibra: La fibra grezza Cos'è la fibra grezza; Le frazioni fibrose degli alimenti : NDF, ADF, ADL.
- UDA Benessere animale (CLIL) Criteri del benessere e principali leggi di riferimento a livello Europeo. Controlli sul benessere. Sostenibilità ambientale. Diritti degli animali.
- UDA Dismetabolie: Patogenesi, sintomi, prevenzione e gestione delle dismetabolie: Collasso -puerperale, Chetosi, Dislocazione dell'abomaso, Acidosi Meteorismo. Gestione del periodo di transizione delle bovine.
- UDA Alimenti per il razionamento: Foraggio fresco: l'erba, Fieno e tecniche di fienagione, Fieno silo, Erba silo. Concentrati: mangimi, nuclei, integratori. Mais, soia, pisello, orzo, crusca e tritello, polpe di barbabietola, fieno di medica, fieno di loiessa, fieno di prato stabile. Metodo di alimentazione bovina unifeed. Formulazione diete in base alle diverse categorie produttive bovine da latte (da svolgere dopo il 15 maggio).

COMPETENZE:

*UDA Fisiologia digestiva:

- Comprendere come le modifiche alimentari influiscono sulla normale fisiologia digestiva
- Comprende la nutrizione comparata fra le diverse specie utilizzate per la produzione di alimenti per l'uomo.

*UDA Alimenti e principi nutritivi/ Valutazione degli alimenti/ La fibra grezza/ Alimenti per il razionamento/ Dismetabolie/ Benessere animale (CLIL):

- Gestire le diete e i nutrienti per modificare la risposta fisiologica e produttiva degli animali.
- In base all'attitudine produttiva degli animali proporre le soluzioni ottimali per i capi allevati

*UDA Dismetabolie

- Evidenziare le manifestazioni e i sintomi dei principali errori alimentari
- Proporre soluzioni agli errori alimentari

*UDA Alimenti per il razionamento:

- Saper formulare una dieta corretta in funzione dei diversi fabbisogni produttivi

*COMPETENZE INDICATE NELLE LINEE GUIDA PER LA DISCIPLINA

1. organizzare attività produttive ecocompatibili;
2. gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
3. interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate;
4. realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;
5. identificare ed applicare le metodologie e le tecniche per la gestione per progetti;
6. analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
7. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

CAPACITA':

- UDA Fisiologia digestiva: Differenziare le specie e necessità alimentari in base alla particolarità specie-specifiche del loro apparato gastro-enterico.
- UDA Alimenti e principi nutritivi: Saper indicare le sostanze più facilmente utilizzabili. Distinguere i principali componenti degli alimenti e la loro funzione nutritiva.
- UDA Valutazione degli alimenti: Sapere individuare le adeguate unità foraggiere in funzione della utilizzazione degli alimenti, Evidenziare le diverse forme di energia fornite dagli alimenti. Saper individuare i fattori che influenzano la digeribilità degli alimenti.
- UDA La fibra: Distinguere gli alimenti ricchi di fibra e quelli poveri. Spiegare come si determinano le frazioni fibrose di un alimento.
- UDA Benessere animale (CLIL): Saper individuare le condizioni di benessere ottimali per gli animali allevati.
- UDA Dismetabolie: Saper riconoscere l'errore alimentare/gestionale causa delle dismetabolie. Saper correlare il sintomo alla malattia.
- UDA Alimenti per il razionamento: Assegnare il sistema di foraggiamento più idoneo anche in funzione dell'età degli animali. Acquisire le informazioni utili per differenziare i diversi foraggi. In base all'attitudine produttiva degli animali proporre le soluzioni ottimali per i capi allevati. Distinguere i concentrati in base alle loro caratteristiche nutrizionali. Evidenziare le caratteristiche salienti dei vari concentrati.
- UDA Razionamento pratico bovine Utilizzare i giusti alimenti per coprire i fabbisogni. Sapere formulare una dieta corretta

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale e lezione di tipo partecipato 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

- UDA Fisiologia digestiva,
- UDA Alimenti e principi nutritivi,
- UDA Valutazione degli alimenti
- UDA La fibra grezza.

2° Pentamestre

- UDA Benessere animale (UDA C.L.I.L.)
- UDA Dismetabolie
- UDA Alimenti per il razionamento
- UDA Razionamento pratico bovine

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

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

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

Aspetti dell'alimentazione animale e fisiologia della nutrizione.

L'energia digeribile, le proteine, i lipidi e i carboidrati digeribili, la fibra e i minerali.

Metodi conservazione degli alimenti zootecnici. Il benessere animale e le malattie dismetaboliche.

Criteri e metodi di valutazione degli alimenti. Metodi di razionamento.

8.8 ALTRO

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

DOCENTE:

Prof. VIRGINIA RACIOPPI e VITTORIO BARONE

MATERIA:

PRODUZIONI ANIMALI

CLASSE:

Alunni BES 5A 5B

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

1° Trimestre

Fisiologia della nutrizione:

- Ingestione e masticazione degli alimenti
- Ruminazione
- Fisiologia della digestione nei monogastrici
- particolarità della digestione negli erbivori monogastrici (cavallo, coniglio)
- Fisiologia della digestione dei poligastrici adulti e lattanti
- Cenni di Motilità dei prestomaci e dell'intestino
- Fermentazioni nel Rumine: Protidi, glicidi e lipidi; formazione e utilizzo di AGV e NH₃
- Assorbimento principi nutritivi, defecazione e urinazione

Composizione degli alimenti e principi nutritivi:

- Generalità sugli alimenti e composizione chimica
- Acqua e sua funzione, Carboidrati strutturali (FG), Proteine grezze (PG), Lipidi (LG), Valore nutritivo (UFC e UFL). Cenni su vitamine idrosolubili e liposolubili: integrazione vitaminica nelle razioni. Minerali: integrazione minerale nelle razioni; Calcio, Fosforo, Sodio, Cloro e Ferro.
- Differenza additivi, integratori.

Benessere animale (CLIL):

- Definizione del Benessere e delle “Cinque libertà”
- Benessere animale e inquadramento normativo europeo e nazionale (cenni)

- Parametri relativi al Benessere nelle diverse specie zootecniche (anche vitelli)
- Problematiche principali da verificare negli allevamenti
- Ruolo dei Veterinari ufficiali, Ministero della salute, Commissione Europea
- Controlli e sanzioni
- Diritti degli animali

Valutazione degli alimenti:

- La digeribilità, i fattori che influenzano la digeribilità degli alimenti e i metodi per stimarla.
- Utilizzazione dell'energia degli alimenti
- Metodo SCANDINAVO per la determinazione dell'UF.
- Metodo FRANCESE per la determinazione delle UFL e UFC
- La fibra grezza: Le frazioni fibrose degli alimenti NDF, ADF, ADL.

2° Pentamestre

Malattie dismetaboliche delle bovine ad alta produzione. Gestione del periodo di transizione delle bovine. Patogenesi, sintomi, prevenzione di: Collasso puerperale, Chetosi, Dislocazione dell'abomaso, Acidosi, Meteorismo.

Alimenti per il razionamento: Foraggio fresco (l'erba, Fieno e tecniche di fienagione, Fieno silo, Erba silo) e concentrati: mangimi, nuclei, integratori.

Metodo di alimentazione bovina unifeed.

Razionamento pratico bovine: Formulazione diete in base alle diverse categorie produttive bovine da latte (ancora da svolgere dopo il 15 maggio).

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI MINIMI DELLA CLASSE.

Conoscenze

Conoscere concetti, meccanismi essenziali e in modo manualistico

- Conosce la fisiologia dell'apparato digerente, dismetabolie, principi nutritivi degli alimenti e le tipologie di alimenti, benessere animale, concetto di razionamento.

Abilità

Esporre i contenuti con lessico corretto ed in modo comprensibile.

- Sa descrivere le funzioni dei principi nutritivi.
- Rilevare i caratteri degli alimenti per razioni equilibrate.

- Sa distinguere i diversi foraggi e concentrati.
- Individua i parametri per il rispetto del benessere animale.
- Sa scegliere gli alimenti per la formulazione di una dieta.

Competenze

- Individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali.
- Definire razioni alimentari in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici (ancora da svolgere dopo il 15 maggio).

MISURE COMPENSATIVE: sono state adottate, in base ai PDP.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA RELIGIONE

DOCENTE SCAGLIOTTI SERGIO

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

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023

N. ORE 32 SU N. ORE 33 PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

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

COMPETENZE:

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

CAPACITA':

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

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale e dialogata.

Verifiche orali.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

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

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

IL MISTERO DELL'ESISTENZA: LA RISPOSTA DEL CRISTIANESIMO

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

I VALORI CRISTIANI

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

2° Pentamestre

UNA SOCIETÀ FONDATA SUI VALORI CRISTIANI

1. **Una scienza per l'uomo:** la bioetica; il campo d'indagine della bioetica; vita ed esistenza; convenienza e morale.
2. **Principi di bioetica cristiana:** gli orientamenti in bioetica; la sacralità della vita; la dignità della persona; una scienza a servizio della persona; quando si è persona?
3. **Biotecnologie e OGM:** il DNA; le manipolazioni genetiche.

4. **La clonazione:** la riproduzione asessuata; scenari inquietanti: effetti imprevedibili, unicità e irripetibilità individuale, eugenetica, cellule staminali e clonazione terapeutica; se la vita è sacra, la clonazione è lecita?
5. **La fecondazione assistita:** le tecniche per combattere l'infertilità; la vita è sacra; il rispetto della vita umana; desiderare un figlio.
6. **L'aborto:** lo statuto dell'embrione; il diritto alla vita; responsabilità nella difesa della vita umana.
7. **La morte e la buona morte:** un destino ineluttabile; l'eutanasia; l'eternità non si compra in farmacia; l'eutanasia: disponibilità e indisponibilità della vita.

8.5 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

CLASSE: 5B

DOCENTE: Scifo Pietro

TESTI ADOTTATI: testi vari, ricerche su Internet, rivista

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023: n° 16

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Orientamento sulla situazione tecnico sociale, ambientale ed eventuali problematiche e strategie

COMPETENZE:

Una maggiore conoscenza delle dinamiche ambientali e l'impatto delle attività agricole sull'inquinamento agro-alimentare

CAPACITA':

Migliore comprensione dei fattori inquinanti e le possibili strategie

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE:

Visione video e lettura di articoli tecnici degli argomenti trattati

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO:

Video e osservazioni in laboratorio e ambiente esterno

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

Agenda 2030

Città senza auto

Sociologia rurale

Il mare di plastica

La produzione nelle serre nel sud della Spagna

2° Pentamestre:

Il cibo del futuro

Inquinamento ambientale nelle periferie metropolitane

Le centrali a carbone

Le colture idroponiche

La crisi idrica e l'impatto ambientale

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

Conversazioni relative agli argomenti trattati

Brevi trattati

8.6 CONTENUTI

AGENDA 2030.

Obiettivo 7: energia pulita e accessibile

Obiettivo 13: Lotta contro il cambiamento climatico

Obiettivo 14: Vita sott'acqua

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

8.7 ALTRO:

produzione di un documento digitale in Power Point.

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

DOCENTE:

Prof. MONACO FRANCESCO

MATERIA:

SCIENZE MOTORIE

CLASSE:

Alunni BES 5^

CONTENUTI DISCIPLINARI

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

III MODULO : ATLETICA LEGGERA

Parte pratica:

- preatletica specifica
- corsa veloce

4. IV MODULO: ARGOMENTI TEORICI

- Terminologia specifica della materia
- Il doping: sostanze proibite e NSA (norme sportive antidoping).
- Nozioni teoriche su terminologia specifica e un argomento di anatomia e fisiologia
- Studio dei principi dell'allenamento sportivo

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI MINIMI DELLA CLASSE.

- a) Assi e piani corporei fondamentali: movimenti intorno e su di essi.
- b) Nomenclatura delle principali posture e atteggiamenti corporei
- c) Nomenclatura e utilizzo dei piccoli attrezzi
- d) Apparato scheletrico: nomenclatura delle parti
- e) Apparato muscolare: nomenclatura delle parti
- f) Conoscere i fondamenti dell'allenamento sportivo

MISURE COMPENSATIVE: sono state adottate, in base ai PDP.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA MATEMATICA

DOCENTE PROF. SPADARO CARMELO ALESSANDRO

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. 2022/2023

N. ORE 96 SU N. 99 ORE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE

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

Conoscere le definizioni di funzioni discontinue

Conoscere la definizione di asintoto verticale e asintoto orizzontale.

UNITA' 3: DERIVATE

Conoscere la definizione di derivata.

Conoscere il significato geometrico di derivata.

Conoscere le regole di derivazione.

UNITA' 5: INTEGRALI

Conoscere la definizione di integrale, come inversa della derivata

CAPACITA':

UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE

Saper riconoscere funzioni continue e discontinue e fare esempi.

Saper calcolare i limiti e riconoscere le forme indeterminate e saperle risolvere (forma

indeterminata $+\infty - \infty$, con funzione polinomiale; forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$ e $\frac{0}{0}$, con funzione razionale fratta).

Saper individuare la posizione degli asintoti.

UNITA' 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)

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

UNITA' 3: DERIVATE

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

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

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

UNITA' 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)

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

Saper leggere da un grafico, tutte le informazioni possibili.

UNITA' 5: INTEGRALI

Saper calcolare l'integrale di una funzione, in un intervallo, anche deducendolo dal grafico.

COMPETENZE:

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

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

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

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

- Libro di testo;

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

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per periodi:

1° Trimestre:

UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE (OTTOBRE)

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

2° Pentamestre:

UNITA' 3: DERIVATE (GENNAIO-APRILE)

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

UNITA' 5: INTEGRALI (MAGGIO)

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

VERIFICHE CON ESERCIZI

INTERROGAZIONI

VERIFICHE STRUTTURATE

LA VALUTAZIONE TIENE CONTO DELLA PARTECIPAZIONE E DELL'IMPEGNO.

8.6 CONTENUTI

UNITA' 1: FUNZIONI CONTINUE

Funzione continua in un punto ed in un intervallo Funzioni discontinue Calcolo limiti con forme di indeterminazione Asintoto verticale e Asintoto orizzontale
--

UNITA' 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)

Studio di funzioni, con i limiti e gli asintoti

UNITA' 3: DERIVATE

Derivata Regole di derivazione Applicazione allo studio di funzioni

UNITA' 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)

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

UNITA' 5: INTEGRALI

Definizione di integrali, come inverso della derivata Calcolo dell'integrale di una funzione, in un intervallo, limitato, deducendolo dal grafico
--

8.7 ALTRO

Il programma svolto coincide con il piano di lavoro di inizio anno.

Sono state svolte lezioni, per la preparazione delle prove INVALSI, con ripasso, approfondimenti e svolgimento di simulazioni. Inoltre sono state svolte in orario curricolare delle ore di recupero per colmare le carenze.

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

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

DOCENTE:

Prof. Spadaro Carmelo Alessandro

MATERIA:

Matematica

CLASSE:

5^AB

CONTENUTI DISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Modulo 1: FUNZIONI CONTINUE	
Contenuti: Funzione continua in un punto ed in un intervallo Funzioni discontinue Funzioni limitate in un intervallo Calcoli di liti con forme di indeterminazione Asintoto verticale e Asintoto orizzontale	Tempi: OTTOBRE
Modulo 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)	
Contenuti: Studio di funzioni, con i limite e gli asintoti	Tempi: OTTOBRE-GENNAIO
Modulo 3: DERIVATE	
Contenuti: Derivata Regole di derivazione Applicazione alle funzioni	Tempi: GENNAIO-MARZO
Modulo 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)	
Contenuti: Studio di funzioni (come seconda parte), con le derivate	Tempi: MARZO-MAGGIO
Modulo 5: INTEGRALI	
Contenuti:	Tempi:

Definizione di integrali, come inverso della derivata Calcolo dell'integrale di una funzione, in un intervallo, limitato, deducendolo dal grafico	MAGGIO
--	--------

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

OBIETTIVI SPECIFICI

MODULO 1: FUNZIONI CONTINUE

Conoscere la definizione di funzione continua in un punto ed in un intervallo: Saper applicare tali concetti (esempi di funzioni algebriche continue e discontinue).

Conoscere la definizione di Funzioni limitate in un intervallo: Saper stabilire massimi e minimi di una funzione; Saper riconoscere le forme indeterminate e saperli risolvere (forma indeterminata $+\infty - \infty$,

con funzione polinomiale; forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$ e $\frac{0}{0}$, con funzione razionale fratta).

Conoscere la definizione di asintoto verticale e asintoto orizzontale: Saper individuare la loro posizione.

MODULO 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)

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

MODULO 3: DERIVATE

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

Conoscere le regole di derivazione di funzioni razionali ed esponenziali: Saper calcolare la derivata prima di una funzione in un punto specifico.

Saper applicare il metodo della derivata prima per stabilire crescita o decrescenza, punti di massimo e di minimo di una funzione in un intervallo assegnato.

MODULO 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)

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

MODULO 5: INTEGRALI

Conoscere la definizione di integrale, come funzione inversa della derivata.

Significato di integrale: Saper calcolare, dal grafico, l'area del sotto-grafico di una funzione limitata, in un intervallo limitato.

OBIETTIVI MINIMI DELLA CLASSE

MODULO 1: FUNZIONI CONTINUE

Conoscere la definizione di funzione continua in un punto ed in un intervallo: Saper applicare tali concetti (esempi di funzioni algebriche continue e discontinue nei casi più semplici);

Conoscere la definizione di Funzioni limitate in un intervallo.

Saper riconoscere le forme indeterminate e saperli risolvere (forma indeterminata $+\infty - \infty$, con

funzione polinomiale; forma indeterminata $\frac{\infty}{\infty}$ e $\frac{0}{0}$, con funzione razionale fratta) nei casi più semplici.

Conoscere la definizione di asintoto verticale e asintoto orizzontale: Saper individuare la loro posizione (nei casi più facili).

MODULO 2: STUDIO DI FUNZIONE (parte seconda)

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

MODULO 3: DERIVATE

Conoscere la definizione di derivata.

Conoscere le regole di derivazione di funzioni razionali: Saper calcolare la derivata prima di una funzione in un punto specifico, nei casi più facili.

Saper applicare il metodo della derivata prima per stabilire crescita o decrescita, punti di massimo e di minimo di una funzione in un intervallo assegnato, solo nei casi più facili.

MODULO 4: STUDIO DI FUNZIONE (parte terza)

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

MODULO 5: INTEGRALI

Conoscere la definizione di integrale, come funzione inversa della derivata.

Significato di integrale: Saper calcolare, dal grafico, l'area del sotto-grafico di una funzione limitata, in un intervallo limitato (solo nei casi più facili).

8.0 ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

DOCENTI: PROF.SSA DAPIAGGI ANTONELLA PROF.RE CONTI LUCIANO

TESTI ADOTTATI

Libro di testo: TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI – Autore: Carlo Vezzosi- Gabriele Scattolin - Ed. EDAGRICOLE RCS

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023

N. 92 ORE SU N. 99 ORE PREVISTE al 15 Maggio

8.1 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 i processi di distillazione delle vinacce.
- - Conoscere ciò che avviene durante la fermentazione alcolica e malolattica, quali

sono i prodotti di tal 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 la produzione dei succhi di frutta, confetture, marmellate e gelatine.
- - Conoscere il processo di gelificazione e il diagramma di flusso per la produzione di

marmellate e confetture.

- - Conoscere anatomia e fisiologia della mammella in rapporto all'attività secretiva

lattea.

- - 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 quali sono le più frequenti frodi del 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.
- - Conoscere i metodi per la preparazione del burro.
- - Conoscere l'olivo, descrizione del frutto e 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.
- - Saper valorizzare i sottoprodotti della vinificazione
- - 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 Martinotti

- - Individuare le differenze dei trattamenti tra un succo di frutta torbido e chiarificato.
- - Individuare le caratteristiche delle confetture e delle marmellate.
- - Individuare e evidenziare le differenze fra i processi termici per la produzione dei

diversi tipi di latte

- - Individuare i fattori fondamentali che favoriscono la produzione quali/ quantitativa del latte.

- - Individuare quali fattori influiscono sulla coagulazione acida e acido- presamica del latte.
- - Individuare i processi di sanificazione che meglio preservano le caratteristiche nutrizionali del latte alimentare.
- - Individuare quali microrganismi e in quali dosi debbono essere utilizzati a seconda del tipo di formaggio.
- - Individuare le tecnologie di produzione per ogni tipo di formaggio
- - 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.
- - Intervenire nella produzione di marmellate o confetture di frutta per aumentare i processi di gelificazione.
- - Coordinare i fattori della produzione con la razione alimentare e il numero di lattazioni della vacca da latte.
- - Individuare le problematiche che si possono presentare nelle lavorazioni del latte, nella produzione dello yogurt, del formaggio e del burro.
- - 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

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali;
- Lezioni partecipate;
- Visione di filmati ed immagini inerenti gli argomenti trattati

-Preparazione materiale da condividere con gli studenti.

8.3 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

-Coordinamento con docenti d' indirizzo

-Coordinamento con docenti di sostegno

-Coordinamento con gli educatori

-Contatti con le famiglie tramite registro elettronico (annotazioni) email o in

presenza

-Contatti individualizzati con gli alunni

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per periodi:

1° TRIMESTRE

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

2°PENTAMESTRE

Modulo: INDUSTRIA ENOLOGICA	
Vinificazioni speciali: spumanti (metodo classico e Martinotti), vini rosati e novelli. Affinamento in fusti e confezionamento. Tipologie differenti di tappi. Correzioni consentite del vino. Malattie ed alterazioni del vino. La denominazione dei vini, il disciplinare e l'etichettatura. I vini liquorosi e passiti	Gennaio - Marzo
Modulo: I SUCCHI DI FRUTTA, CONFETTURE E MARMELLATE	
Contenuti: Succo, succo concentrato e nettare di frutta. Produzione di succo di frutta. Confetture, marmellate e gelatine. Caratteristiche delle confetture e marmellate. Il processo di gelificazione. La tecnologia della produzione di confetture e marmellate	Tempi: Aprile
Modulo: IL LATTE E I DERIVATI	
Contenuti: Il latte: i suoi componenti e le sue proprietà fisico-chimiche. Caratteri microbiologici del latte Le tecniche di mungitura e la conservazione del latte in azienda Il ricevimento del latte in centrale e le operazioni tecnologiche: scrematura, omogeneizzazione, trattamenti termici, microfiltrazione, confezionamento e etichettatura Le frodi del latte Classificazione del latte e legislazione di riferimento Tipi di latte speciali Tecnologia di produzione dello yogurt La produzione dei formaggi La produzione del 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	Aprile- Maggio
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.	Maggio Ripasso

Conservazione, difetti e alterazioni dell'olio di oliva.	
Etichettatura, commercializzazione, indicazioni obbligatorie e facoltative.	
Sottoprodotti dell'oleificazione.	

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

Le verifiche sono state svolte oralmente, per poter permettere a tutti gli studenti, ma

soprattutto a quelli con maggiori difficoltà di apprendimento, valutazioni positive.

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

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

La valutazione finale tiene conto della partecipazione in classe, della capacità di esposizione e rielaborazione personale dei contenuti e dell'uso di 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 BES e H sono stati utilizzati tutti gli strumenti compensativi e dispensativi previsti per il caso.

TIPOLOGIA DELLE PROVE:

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

- • Trattazione sintetica di argomenti
- • Interrogazioni orali

8.6 CONTENUTI (vedi allegato degli argomenti svolti) 8.7 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. Il programma svolto coincide con il piano di lavoro di inizio anno.

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

PIANO DI LAVORO ANNUALE DOCENTE

A.S. 2022/2023

DOCENTE: *Mutti Riccardo*

DISCIPLINA: *Educazione Civica*

CLASSE: *Quinta Sezione B - Articolazione Produzioni e Trasformazioni*

Ore di Lezione Compresi progetti curriculari	Teorica - Tradizionale (A)	Laboratorio (B)	Totale
	11	0	11
	Curricolare (C)	Extra Curricolare (D)	Totale
	0	0	0
Totale Ore di Attività Svolte (A)+(B)+(C)+(D)			11

COMPETENZE dell'AREA COMUNE

COMPORAMENTALI	SI	NO	IN PARTE
Maturazione dei rapporti sociali ed affettivi (rispetto reciproco, collaborazione nel gruppo e con gli insegnanti nel lavoro di classe)	x		
Potenziamento del senso di responsabilità personale			x
Consapevolezza del proprio ruolo di studente (rispetto di tutto il personale docente e non, dell'ambiente in cui si opera, del regolamento di istituto, capacità concentrazione, impegno nello studio, rispetto delle scadenze).	x		
COGNITIVE			
Acquisizione di un adeguato metodo di studio			x
Sviluppo e potenziamento della capacità di comunicazione.			x
Sviluppo delle capacità di analisi e sintesi in modo sufficientemente autonomo	x		
Acquisizione della capacità di analizzare criticamente la realtà.	x		
Acquisizione di autonomia operativa			x
Acquisizione della professionalità di base	x		

COMPETENZE DISCIPLINARI RAGGIUNTE DA TUTTA LA CLASSE O PARTE DI ESSA (secondo le UdA del piano di lavoro)

IL PIANO STRATEGICO DELLA PAC 2023 - 2027

Competenze raggiunte (tutta la classe, parte della classe)

Il PSP (Piano Strategico della PAC) dopo le osservazioni ricevute dai servizi della Commissione Europea è stato riformulato ed è stato così reso conforme ai Regolamenti UE. Le scelte italiane per i Pagamenti diretti, PSR e OCM per il periodo 2023 – 2027 sono oggi definiti in un unico “corposo” documento il PSP che, in attesa dei Decreti Ministeriali attuativi, costituisce il riferimento indispensabile per le scelte la programmazione delle aziende agricole nazionali. Le questioni che trattate hanno compreso le norme per le definizioni di superficie agricola, attività agricola, agricoltore vero e proprio e giovane agricoltore oltre che gli obblighi in materia di “condizionalità rafforzata” fornendo una descrizione di tutte le BCAA, ed una interpretazione sulla BCAA 7 e BCAA 8 anche in ragione della deroga concessa per l'anno 2023. È stata poi approfondita la scelta nazionale sui titoli PAC, sugli ecoschemi e sui premi accoppiati. Infine è stato fatto un quadro di riferimento per il nuovo PSR.

METODI-MEZZI-STRUMENTI UTILIZZATI ACCOGLIENZA

Esplorazione obiettivi educativi Esplorazione obiettivi didattici Esplorazione criteri di verifica e valutazione Indagine su se stessi

METODO DIDATTICO

Lezione frontale

Attività guidate

DIDATTICA PER LA METACOGNIZIONE

Discussione interattiva

USO DEI LABORATORI

Audiovisivi Multimediale

MEZZI-STRUMENTI

Strumenti multimediali Lavagna luminosa Fonti e documenti

VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI

Quesiti Vero - Falso/Quesiti a risposta multipla

NUMERO VERIFICHE SVOLTE		
	I QUADRIMESTRE	II QUADRIMESTRE
SCRITTE/GRAFICHE	1	1
ORALI	0	0
PRATICHE	0	0

ATTIVITA' INTEGRATIVE DI POTENZIAMENTO

TIPOLOGIE ATTIVITÀ SVOLTE DURANTE L'ANNO	SI	NO
☐ Visione di films di rilevanza culturale	X	
☐ Visione di spettacoli teatrali	X	
☐ Corsi di formazione e potenziamento organizzati dalla Scuola o da Enti preposti	X	
☐ Gite di istruzione e aziendali	X	
☐ Partecipazione a manifestazione programmate nell'ambito dell'attività sportiva	X	
☐ Partecipazione a incontri, convegni, conferenze con esperti	X	
☐ Partecipazione a progetti	X	
☐ Attività di recupero e sostegno	X	
☐ Altro	X	

Rosignano Monferrato, 15 Maggio 2023	Riccardo Prof. Mutti
--------------------------------------	----------------------

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

DOCENTE:

Prof. DAPIAGGI ANTONELLA

MATERIA:

TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

CLASSE:

Alunni DSA, BES, Obiettivi minimi 5^B

CONTENUTI ISCIPLINARI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

Modulo 1: 1) l'INDUSTRIA ENOLOGICA

Contenuti:

- L'uva: descrizione dell'acino.
- Maturazione e vendemmia.
- 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
- I sottoprodotti della vinificazione distillati di vinacce
- Filtrazione del vino, stabilizzazione tartarica e operazioni di finitura.
- Vinificazioni speciali: spumanti (metodo Classico e Martinotti), vini rosati e novelli.
- Affinamento in fusti e confezionamento. Tipologie differenti di tappi.
- Correzioni consentite del vino.
- Malattie ed alterazioni del vino (cenni).
- La denominazione dei vini e l'etichettatura.

Tempi:

SETTEMBRE- MARZO

Modulo 2: I SUCCHI DI FRUTTA I NETTARI, CONFETTURE E MARMELLATE	
Contenuti: -Processo produttivo dei succhi di frutta sia torbido che limpido -Succo, succo concentrato e nettare di frutta. -Produzione di succo di frutta. -Confetture, marmellate e gelatine. -Caratteristiche delle confetture e marmellate. -La tecnologia della produzione di confetture e marmellate	Tempi: APRILE

Modulo 3: IL LATTE E I DERIVATI

Contenuti:

- Il latte: i suoi componenti .
- Le tecniche di mungitura e la conservazione del latte in azienda
- Il ricevimento del latte in centrale e le operazioni tecnologiche
scrematura, omogeneizzazione, trattamenti termici,
microfiltrazione, confezionamento e etichettatura
- Le frodi del latte
- Classificazione del latte e legislazione di riferimento
- Tipi di latte speciali
- Tecnologia di produzione dello yogurt
- La produzione dei formaggi
- La produzione del burro

Tempi:

APRILE - MAGGIO

Modulo 4: INDUSTRIA OLEARIA

Contenuti:

L'olivo, il fiore e il frutto.

Il periodo della raccolta ed i metodi.

Sistemi di lavorazione delle olive a ciclo discontinuo e continuo.

Conservazione, difetti e alterazioni dell'olio di oliva.

Etichettatura, commercializzazione, indicazioni obbligatorie e facoltative.

Sottoprodotti dell'oleificazione cenni

Tempi:

MAGGIO

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI MINIMI DELLA CLASSE.

MODULO 1: 1) L'INDUSTRIA ENOLOGICA

- 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
- Conoscere i processi di distillazione delle vinacce.
- Conoscere ciò che avviene durante la fermentazione alcolica e malolattica.
- 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 cenni
- Conoscere la normativa sulla etichettatura e sulla denominazione

MODULO 2: I SUCCHI DI FRUTTA I NETTARI, CONFETTURE E MARMELLATE

- Conoscere la produzione dei succhi di frutta, confetture e marmellate

MODULO 3: IL LATTE E I DERIVATI

- Conoscere i fattori che influiscono sulla composizione del latte.
- Conoscere i componenti principali del latte
- 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, in base al risanamento termico.
- Conoscere quali sono le più frequenti frodi del latte
- Conoscere le fasi tecnologiche della produzione del formaggio
- Conoscere le operazioni che portano alla formazione dello yogurt. (cenni)
- Conoscere i metodi per la preparazione del burro.

MODULO 4: INDUSTRIA OLEARIA

- Conoscere l'olivo, descrizione del frutto e la raccolta.
- Conoscere l'estrazione dell'olio e sottoprodotti.
- Conoscere la classificazione degli oli.
- Conoscere la conservazione e confezionamento dell'olio

MISURE COMPENSATIVE: sono state adottate, in base ai PDP.

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA:

GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

DOCENTI:

MANZO GABRIELLA – CONTI LUCIANO

TESTO ADOTTATO:

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

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2022/2023 N. 55 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 governo dei boschi e degli arboreti da legno

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

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

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

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

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.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo e altre fonti.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

SETTEMBRE - DICEMBRE

Concetto di ambiente

Impronta ecologica

Concetto di territorio

Concetto di paesaggio

2° Pentamestre

GENNAIO – FEBBRAIO

Tipi di inquinamento

Inquinamento di origine agricola

Bioindicatori

Rifiuti e raccolta differenziata

Strumenti operativi di qualificazione territoriale

MARZO - APRILE

Tecniche di arboricoltura da legno

Dissesto idrogeologico

Sistemazione idraulica e sistemi di irrigazione

MAGGIO

Ripasso dei contenuti principali

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

Verifiche scritte, interrogazioni orali, elaborazione semplici progetti

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

8.7 ALTRO

ESAME DI STATO**Anno Scolastico 2022/2023****ALLEGATO B****GRIGLIE DI VALUTAZIONE****CLASSE QUINTA SEZ. B****ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO INDIRIZZO****AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA****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– 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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA
CANDIDATO/A
CLASSE QUINTA SEZ.

Indicazioni generali per tutte le tipologie	Max pt. 60
Indicatore 1:	Max pt. 20 (10 per ogni parametro di valutazione)
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	
Indicatore 2:	Max pt. 20 (10 per ogni parametro di valutazione)
- Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	
Indicatore 3:	Max pt. 20 (10 per ogni parametro di valutazione)
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	
Tipologia A: analisi testo letterario	Max pt. 40
- Rispetto dei vincoli dati dalla consegna	5
- Comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei temi e nello stile	10
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	10
- Interpretazione corretta e articolata del testo	15
Tipologia B: analisi testo non letterario + argomentativo	Max pt. 40
- Individuazione corretta di tesi e antitesi nel testo proposto	10
- Capacità di sostenere un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	15
- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	15
Tipologia C: testo argomentativo di attualità	Max pt.40
- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	10
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15
TOT. PROVA per ogni tipologia	pt. 100/5 quindi pt. 20

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA DSA-BES-OBIETTIVI MINIMI
CANDIDATO/A
CLASSE QUINTA SEZ.**

Indicazioni generali per tutte le tipologie	Max pt. 60
Indicatore 1:	Max pt. 25 (12,5 per ogni parametro di valutazione)
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	
Indicatore 2:	Max pt. 10
- Ricchezza e padronanza lessicale	
Indicatore 3:	Max pt. 25(12,5 per ogni parametro di valutazione)
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	
Tipologia A: analisi testo letterario	Max pt. 40
- Rispetto dei vincoli dati dalla consegna	5
- Comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei temi e nello stile	10
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	10
- Interpretazione corretta e articolata del testo	15
Tipologia B: analisi testo non letterario + argomentativo	Max pt. 40
- Individuazione corretta di tesi e antitesi nel testo proposto	10
- Capacità di sostenere un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	15
- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	15
Tipologia C: testo argomentativo di attualità	Max pt.40
- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	10
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	15
TOT. PROVA per ogni tipologia	pt. 100/5 quindi pt. 20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

CANDIDATO/A:

CLASSE QUINTA SEZ.

INDICATORI	DESCRIPTORI		PUNTI	
CONOSCENZA DELLE TEMATICHE PROPOSTE	PRIMA PARTE	➤ Conoscenza scarsa, rielaborazione assente ➤ conoscenza adeguata, tentativo di rielaborazione ➤ conoscenza completa ed approfondita, buona rielaborazione personale	1,5 2,5 4	0-4
	SECONDA PARTE	➤ Conoscenza scarsa, rielaborazione assente ➤ conoscenza adeguata, tentativo di rielaborazione ➤ conoscenza completa ed approfondita, buona rielaborazione personale	1,5 2,5 4	0-4
COMPETENZA TECNICO- OPERATIVA	PRIMA PARTE	➤ inadeguata ➤ poco adeguata ➤ adeguata	0 1,5 3	0-3
	SECONDA PARTE	➤ inadeguata ➤ poco adeguata ➤ adeguata	0 1,5 3	0-3
ADEGUATEZZA ALLA TRACCIA E COMPLETEZZA DELL'ELABORATO	PRIMA PARTE	➤ inadeguata ➤ poco adeguata ➤ adeguata	0 1,5 3	0-3
	SECONDA PARTE	➤ inadeguata ➤ poco adeguata ➤ adeguata	0 1 2	0-2
LINGUAGGIO APPROPRIATO			0-1	0-1
PUNTEGGIO TOTALE				0-20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

ALLIEVI DSA

CANDIDATO/A:

CLASSE QUINTA SEZ.

INDICATORI	DESCRITTORI		PUNTI	
CONOSCENZA DELLE TEMATICHE PROPOSTE	PRIMA PARTE	➤ Conoscenza scarsa, rielaborazione assente ➤ conoscenza adeguata, tentativo di rielaborazione ➤ conoscenza completa ed approfondita, buona rielaborazione personale	1,5 2,5 4	0-4
	SECONDA PARTE	➤ Conoscenza scarsa, rielaborazione assente ➤ conoscenza adeguata, tentativo di rielaborazione ➤ conoscenza completa ed approfondita, buona rielaborazione personale	1,5 2,5 4	0-4
	PRIMA PARTE	➤ inadeguata ➤ poco adeguata ➤ adeguata	0 1,5 3	0-3
	SECONDA PARTE	➤ inadeguata ➤ poco adeguata ➤ adeguata	0 1,5 3	0-3
ADEGUATEZZA ALLA TRACCIA E COMPLETEZZA DELL'ELABORATO	PRIMA PARTE	➤ inadeguata ➤ poco adeguata ➤ adeguata	0 1,5 3	0-3
	SECONDA PARTE	➤ inadeguata ➤ poco adeguata ➤ adeguata	0 1 3	0-3
PUNTEGGIO TOTALE				0-20

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

ALLIEVI OBIETTIVI MINIMI

CANDIDATO/A:

CLASSE QUINTA SEZ.

INDICATORI	DESCRITTORI		PUNTI	
CONOSCENZA DELLE TEMATICHE PROPOSTE	PRIMA PARTE	➤ Conoscenza scarsa, rielaborazione assente ➤ conoscenza adeguata, tentativo di rielaborazione ➤ conoscenza completa ed approfondita, buona rielaborazione personale	2 4 6	0-6
	SECONDA PARTE	➤ Conoscenza scarsa, rielaborazione assente ➤ conoscenza adeguata, tentativo di rielaborazione ➤ conoscenza completa ed approfondita, buona rielaborazione personale	1,5 2,5 4	0-4
COMPETENZA TECNICO- OPERATIVA	PRIMA PARTE	➤ inadeguata ➤ poco adeguata ➤ adeguata	0 2 4	0-4
	SECONDA PARTE	➤ inadeguata ➤ poco adeguata ➤ adeguata	0 1 2	0-2
ADEGUATEZZA ALLA TRACCIA E COMPLETEZZA DELL'ELABORATO	PRIMA PARTE	➤ inadeguata ➤ poco adeguata ➤ adeguata	0 1 2	0-2
	SECONDA PARTE	➤ inadeguata ➤ poco adeguata ➤ adeguata	0 1 2	0-2
PUNTEGGIO TOTALE				0-20

ALLEGATI

ALLEGATO A (OM 45/2023)

- Griglia di valutazione del colloquio
- Attività didattico-disciplinari (programmi svolti)

ALLEGATO B: - Griglia di correzione della prima prova (conforme a D.M. 769/2018)

- Griglia di correzione della seconda prova (conforme a D.M. 769/2018)

Il presente documento è costituito da N. **99** fogli (compreso il presente) il cui retro è lasciato completamente bianco

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Firma
Prof.ssa BUFFA GIUSEPPINA	
Prof.ssa MANZO GABRIELLA	
Prof.ssa GAGLIOSTRO ANTONELLA	
Prof.ssa RACIOPPI VIRGINIA	
Prof.ssa DAPIAGGI ANTONELLA	
Prof. MUTTI RICCARDO	
Prof. TAVERNA DANIELE	
Prof. CAPRA EUGENIO	
Prof. MONACO FRANCESCO	
Prof. SCAGLIOTTI SERGIO	
Prof. SPADARO CARMELO	
Prof. SCIFO PIETRO	
Prof. CONTI LUCIANO	
Prof. BARONE VITTORIO	
Prof. BATTAGLIA FERRUCCIO	
Prof. BAGLIANI STEFANO	
Prof. BAY CORRADO	
Prof.ssa CANTAMESSA PIERA	

San Martino di Rosignano, 15 maggio 2023

Il Dirigente Scolastico
(Prof.ssa Nicoletta BERRONE)