

LE@RDI



**TEST
CENTER**
Accreditato



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5 SEZ. B

ISTITUTO TECNICO SETTORE TECNOLOGICO
INDIRIZZO AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
ARTICOLAZIONE "PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI"

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>

Sommario

RIFERIMENTI NORMATIVI.....	6
1.1 INSEGNANTI.....	12
1.2 STUDENTI.....	13
1.3 RISULTATO DELLO SCRUTINIO FINALE DELLA CLASSE III	13
1.4 RISULTATO DELLO SCRUTINIO FINALE DELLA CLASSE IV	13
2. INFORMAZIONI SUL CURRICULO	14
2.1 TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	16
3. VALUTAZIONE	17
3.1 CRITERI ADOTTATI	17
3.2 TIPOLOGIE PREVALENTEMENTE USATE	18
4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI.....	19
4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE (PTOF / PER COMPETENZE).....	19
4.2. CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI.....	19
4.3 GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE.....	20
4.4. ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO.....	20
5. INDICAZIONI E STRATEGIE E METODI DI INCLUSIONE	21
6. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA	21
6.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	21
6.2 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ DI INSEGNAMENTO	21
6.3 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (EX ASL):.....	21
6.4 PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'ANNO IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO.....	22
7. ATTIVITÀ E PROGETTI	22
7.1. ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO	22
7.2. ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI A "EDUCAZIONE CIVICA"	22
7.3. ALTRE ATTIVITÀ DI ARRICCHIMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA.....	22
7.4 PERCORSI INTERDISCIPLINARI	23
7.5 INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICULARI	24
7.6. EVENTUALI ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO	24

8. ATTIVITÀ DIDATTICHE DISCIPLINARI..... 25

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	25
STORIA	29
LINGUA INGLESE	31
MATEMATICA	33
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	35
GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO	39
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	42
PRODUZIONI ANIMALI	44
PRODUZIONI VEGETALI	46
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	50
EDUCAZIONE CIVICA.....	57
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE.....	60
RELIGIONE	62
ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA.....	64

ALLEGATI 66

Riferimenti normativi

OM N. 55 del 22/03/2024

Articolo 10

(Documento del consiglio di classe)

1. Entro il 15 maggio 2024 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 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.

2. Per l'anno scolastico 2023/2024, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. 26 gennaio 2024, n. 10. 3. Negli istituti professionali del vigente 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 del vigente 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 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 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 predispongono la seconda prova sulla base della parte nazionale della stessa, che indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento, declinando le indicazioni ministeriali in relazione ai risultati di apprendimento specifici e caratterizzanti i piani di studio del corso annuale. La trasmissione della parte nazionale 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 19 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 3 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. In sede di riunione preliminare, le commissioni definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova; 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 siano 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, elencate in allegato alla nota del Ministero dell'istruzione e del merito - Direzione generale per gli ordinamenti scolastici la valutazione e l'internazionalizzazione del sistema nazionale di istruzione n. 9466 del 6 marzo 2024. 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 del rispettivo piano di studio, oggetto di tale prova ai sensi dell'allegato 1, al d. m. 10 del 26 gennaio 2024. 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 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 valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali, evitando una rigida distinzione tra le stesse e sottolineando in particolare la dimensione del dialogo pluri e interdisciplinare. 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 quale commissario interno. 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.

1. Storia della classe

1.1 insegnanti

N.	MATERIA	CLASSE 3 ^A	CLASSE 4 ^A	CLASSE 5 ^A
1	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MARZANA GIULIA	BUFFA GIUSEPPINA	CONTINUITÀ
2	STORIA	MARZANA GIULIA	BUFFA GIUSEPPINA	CONTINUITÀ
3	LINGUA INGLESE	GAGLIOSTRO ANTONELLA	CONTINUITÀ	CONTINUITÀ
4	MATEMATICA E COMPLEMENTI DI MATEMATICA	BIANCHINI ANNA COSTANZO MARIACARMELA	BIANCHINI ANNA SPADARO CARMELO	PINNA ROBERTO
5	BIOTECNOLOGIE AGRARIE	---	RACIOPPI VIRGINIA	CASTRO GIUSY SCIFO PIETRO (ITP)
6	ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	RAVERA MADDALENA	PERRACINO GUIDO BATTAGLIA FERRUCCIO	CAPRA EUGENIO BATTAGLIA FERRUCCIO
7	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	---	---	CAPRA EUGENIO SCIFO PIETRO (ITP)
8	PRODUZIONI ANIMALI	RENDO EMANUELE	RACIOPPI VIRGINIA GALLO ANDREA (ITP)	TAVERNA DANIELE SCIFO PIETRO (ITP)
9	PRODUZIONI VEGETALI	CAPRA EUGENIO SCIFO PIETRO (ITP)	TAVERNA DANIELE SCIFO PIETRO (ITP)	LIGORIO PAOLO
10	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	DAPIAGGI ANTONELLA SCIFO PIETRO (ITP)	TAVERNA DANIELE	DAPIAGGI ANTONELLA CONTI LUCIANO (ITP)
11	GENIO RURALE	COPPO PAOLA MUTTI RICCARDO SCIFO PIETRO (ITP)	MUTTI RICCARDO COPPO PAOLA	---
12	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	FUNDARÒ CORRADO	MONACO FRANCESCO	DEVASINI IVAN
13	RELIGIONE CATTOLICA	SCAGLIOTTI SERGIO	CONTINUITÀ	CONTINUITÀ
14	ALTERNATIVA RELIGIONE	BATTAGLIA FERRUCCIO	SALZANI CLAUDIA	SPADARO CARMELO

Nota: se l'insegnante della materia non è cambiato segnalare con la dizione CONTINUITÀ, se in un a.s. si succedono più insegnanti indicare per ognuno il periodo.

1.2 studenti

STUDENTI	INIZIO ANNO			FINE ANNO			
	DA CLASSE PRECED.	RIPETENTI	TOTALE	PROMOSSI	con debito	NON PROMOSSI	RITIRATI
				senza deb.			
classe 3 ^	13		27	20	6	1	
classe 4 ^	26	0	26	21	5		1
classe 5 ^	25 + 2	0	27				1

Alla fine della seconda, alcuni alunni hanno scelto il percorso di enologia e viticoltura, altri quello di produzioni e trasformazioni, per questa ragione in terza ci sono state nuove immissioni provenienti dalla sezione parallela e contemporaneamente spostamenti da questa all'altra sezione.

Nota: riportare per ogni anno il numero di studenti.

1.3 risultato dello scrutinio finale della classe III

(esclusi non promossi e ritirati)

	fra 8 e 10	7	6 senza debito formativo	6 con debito formativo
N. STUDENTI con voto	4	14	2	6

1.4 risultato dello scrutinio finale della classe IV

(esclusi non promossi e ritirati)

	fra 8 e 10	7	6 senza debito formativo	6 con debito formativo
N. STUDENTI con voto	3	19	2	2

2. Informazioni sul curriculum

Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

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

Nell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie 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
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
Geografia					
Scienze integrate (della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze integrate (Fisica)		2			
Scienze integrate (Chimica)	3				
Tecnologie informatiche					
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3				
Scienze e tecnologie applicate		3			
Complementi di matematica			1	1	
Azienda agraria	3				
Genio rurale				2	
Produzioni vegetali			5	4	4
Biotechnologie				2	3
Trasformazione dei prodotti			2	3	3
Gestione dell'ambiente e del territorio					2
Produzioni animali					2
Scienze motorie e sportive	2	2	2		2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1			1
Totale ore settimanali	33	32	32	32	32

2.1 Tempi del percorso formativo

DISCIPLINA	ORE ANNUALI PREVISTE	ORE EFFETTIVAMENTE SVOLTE FINO ALLA REDAZIONE DEL PRESENTE DOCUMENTO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	132	132
STORIA	66	56
LINGUA INGLESE	99	88
MATEMATICA	99	88
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	99	96
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	81	61
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	61	61
PRODUZIONI ANIMALI	66	56
PRODUZIONI VEGETALI	132	90
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	99	66
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	66	56
RELIGIONE CATTOLICA	33	29
ALTERNATIVA RELIGIONE	30	26
EDUCAZIONE CIVICA	33	33

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

3. Valutazione

3.1 criteri adottati

Nella valutazione delle prove SCRITTE si è tenuto conto di:

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

Nella valutazione delle prove ORALI si è tenuto conto di:

- contenuti

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

- competenze comunicative

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

- strategie

1. Pianificazione
2. Flessibilità

3.2 tipologie prevalentemente usate

DISCIPLINE	ORALI	SCRITTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	1,2	8,9
STORIA		
LINGUA INGLESE	1,5	5,8
MATEMATICA	1,2,15	1,2,15
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	1,3,10,11	1,3,10,11
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	1,3,10,11	1,3,10,11
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	1,3,10,11	1,3,10,11
PRODUZIONI ANIMALI	1,10,11,12	1,10,11,12
PRODUZIONI VEGETALI	1,3,10,11	1,3,10,11,16
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	1,3,10,11	1,3,10,11,16

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

- | | |
|--|--|
| 1. Interrogazione | 10. Quesiti vero/falso con obiettivi predefiniti |
| 2. Interrogazione semistrutturata | 11. Quesiti a scelta multipla |
| 3. Tema | 12. Integrazioni/completamenti |
| 4. Traduzione da lingua classica/straniera in italiano | 13. Corrispondenze |
| 5. Traduzione da lingua straniera | 14. Problema |
| 6. Dettato | 15. Esercizi |
| 7. Analisi | 16. Analisi di casi |
| 8. Analisi testi | 17. Progetto |
| 9. Saggio breve/articolo di giornale | 18. Altro (specificare) |

4. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

4.1 CRITERI DI VALUTAZIONE (PTOF / PER COMPETENZE)

Per le singole discipline le tipologie di valutazione adottate, i test di verifica e i criteri di valutazione sono coerenti con gli obiettivi trasversali individuati e con gli obiettivi specifici delle singole discipline. Da tale ottica valutativa scaturisce una importante premessa a tutta l'attività didattica, la cui incidenza sul contratto formativo appare rilevante: l'allievo è valutato sulla base di ciò che sa e di ciò che sa fare in rapporto agli obiettivi indicati. Si deve, inoltre, sottolineare che i criteri generali di valutazione sono ispirati agli obiettivi formativi di questa scuola in una prospettiva pedagogica nella quale assumono rilevanza: – il recupero scolastico, – la lotta al fenomeno dell'abbandono, – l'incentivazione della motivazione allo studio, – il premio all'impegno e alla costanza. In particolare la valutazione sommativa viene espressa sulla base di conoscenza dei contenuti, competenze, interesse e partecipazione evidenziati, metodo di lavoro e capacità di recupero, attraverso griglie di valutazione predisposte dai singoli Dipartimenti disciplinari e condivise con gli allievi.

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

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 Seconda Prova, sono predisposte secondo gli Indicatori forniti dal MIM (DM 26 novembre 2018).

Si vedano Allegati B e C per le griglie che il Consiglio di classe ha elaborato e che sono state utilizzate per la valutazione delle prove simulate.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE COLLOQUIO (OM 55/2024) si veda Allegato A

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

Il giorno 22 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

Si fa riferimento ai singoli programmi e all'attività didattica disciplinare svolta da ogni singolo docente (all. D)

6.2 CLIL: attività e modalità di insegnamento

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

I moduli svolti dall'intera classe riguardano

SICUREZZA 12 ore, PRIVACY 2 ore, PRIMO SOCCORSO 5 ore

Stage 120 ore

Fiera del Bue Grasso Moncalvo

Incontro informativo sul conferimento delle scorie nucleari

SI RINVIA AL CERTIFICATO COMPETENZE DI OGNI SINGOLO ALUNNO

- **Orientamento Tutor: Prof. Monica Pedrola**

12 ore tenute dal tutor

Orientamento finanziato dalla Regione Piemonte 4 ore

Visita alla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Torino a Grugliasco

Incontro con il Collegio degli Agrotecnici

Più uscite didattiche con doppia valenza PCTO e Orientamento

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

Simulazioni

1. Prima prova scritta: 22 febbraio – 18 aprile
2. Seconda prova scritta: 29 febbraio – 23 aprile
3. Prova orale: 22 maggio

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

7.1. Attività di recupero e potenziamento

Il recupero delle insufficienze è stato svolto in itinere

7.2. Attività e progetti attinenti a "Educazione Civica"

Attività in classe (vd. Attività 8)

7.3. Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Viaggio di Istruzione Friuli Venezia Giulia e Slovenia – Vini del Collio, Saline di Sicciole, San Daniele e Prosciuttificio, Lubiana

7.4 Percorsi interdisciplinari (/nodi concettuali/ A CURA DEI SINGOLI CDC (almeno 3-4 percorsi)

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 e opportune ricercando assumendo le op informazioni	Autocontrollo fisico ed emozionale
4		Organizzare il proprio sapere in modo interdisciplinare diversi applicandolo ai 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 iniziative ed esperienze extracurricolari (se presenti in aggiunta ai percorsi in alternanza)

Vd 7.3

7.6. Eventuali attività specifiche di orientamento

Vd 6.3

8. Attività didattiche disciplinari

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

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. 2023/2024

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

☒ Fantasticherie

Il ciclo dei vinti:

Malavoglia

☒ La Prefazione: La fiumana del progresso

☒ L'incipit del romanzo

☒ I funerali di Bastianazzo

☒ Il ritorno di 'Ntoni e la conclusione del romanzo

Mastro don Gesualdo

La morte del vinto

Simbolismo e Decadentismo

Le origini del Decadentismo in Francia

Il Decadentismo in Italia

Verso il Simbolismo in Italia:

Giovanni Pascoli: Vita e Poetica

La poetica del fanciullino

Myricae

☒ Novembre

☒ Lavandare

☒ 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

Umberto Saba: L'uomo e l'autore

Il Canzoniere:

☐ Trieste

☐ La capra

☐ Mio padre è stato per me l'assassino

Eugenio Montale: ritagli di una vita, segni di un'epoca

Ossi di Seppia:

☐ I limoni

☐ Non chiederci la parola

☐ 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

Primo Levi

Lo scrittore testimone della Shoah

8.7 ALTRO: Per gli alunni DSA e BES sono state utilizzate le misure dispensative e compensative.

STORIA

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. 2023/2024

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.

LINGUA INGLESE

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. 2023/2024

N. ORE 99 SU N. 99 ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE

Oil production

Olive groves management

Wine and wine-making

Beer and beer making

Dairy products (milk, cheese, butter)

Fruit plants

Landscaping

COMPETENZE

Usare la lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi

Progettare

Rappresentare le diverse conoscenze disciplinari

Risolvere problemi

Individuare collegamenti e relazioni

Acquisire e interpretare l'informazione

Agire in modo autonomo nella costruzione di un discorso orale o scritto

Collaborare e partecipare a lavori di gruppo

CAPACITA'

Saper comprendere testi scritti e orali

Saper interagire e produrre brevi testi sui diversi argomenti trattati

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali

Lezioni partecipate

Lavori a coppie e a gruppi

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo

Schede fornite dalla docente

Video

Lezione in classe

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 / Febbraio)

Modulo 3 : Olive grove management and Oil Production (Marzo / Aprile)

Modulo 4 Fruit Plants– stone and pome fruits (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.

MATEMATICA

MATERIA: MATEMATICA

DOCENTE: PINNA ROBERTO

TESTI ADOTTATI *La Matematica a colori* ed. arancione vol.4 (Sasso) – DeA Scuola

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024

N. ORE 90 SU N. 99 ORE (PREVISTE AL 15 MAGGIO)

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

UNITA' 1: LIMITI

Conoscere la definizione di limite

Conoscere il concetto di limiti di forme indeterminate

UNITA' 2: FUNZIONI CONTINUE

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

Conoscere le definizioni di funzioni discontinue

Conoscere la definizione di asintoto verticale e asintoto orizzontale.

UNITA' 3: DERIVATE

Conoscere la definizione di derivata.

Conoscere il significato geometrico di derivata.

Conoscere le regole di derivazione.

COMPETENZE:

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, con funzione polinomiale; forma indeterminata e, 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.

CAPACITA':

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

- Appunti;
- Schede riassuntive fornite dal docente;

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per PERIODI:

1° TRIMESTRE

UNITA' 1: LIMITI E 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)

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

VERIFICHE CON ESERCIZI

INTERROGAZIONI

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

ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

DOCENTE CAPRA EUGENIO

BATTAGLIA FERRUCCIO

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

STEFANO AMICABILE - HOEPLY

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024

N. ORE 81 SU N. ORE 91 (PREVISTE AL 15 MAGGIO)

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

- ☑ 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.
- ☑ Conoscenza dei diversi aspetti e procedimenti di stima applicabili caso per caso.
- ☑ Conoscenza delle norme giuridiche e delle procedure in materia di espropriazioni per pubblica utilità, di servitù prediali, di diritto di usufrutto, di successioni ereditarie e di risarcimento dei danni.
- ☑ Conoscenze basilari della legislazione catastale, delle fasi del Catasto, dei documenti catastali e delle procedure.
- ☑ Principi di stima secondo IVS e MCA.
- ☑ Conoscenze basilari delle specifiche normative di Estimo ambientale. Conoscere le metodologie di valutazione dei beni ambientali. Conoscere le metodologie di analisi costi-benefici.
- ☑ Conoscenze basilari delle politiche comunitarie. Caratteristiche dei mercati dei prodotti agrari. Forme integrazione tecniche di marketing.

COMPETENZE:

- ☑ 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 applicando il procedimento idoneo ai diversi casi.
- ☑ Redigere la 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.
- ☑ Individuare gli elementi utili alla stima dei diritti reali e degli indennizzi per servitù prediali, personali e per espropriazioni per pubblica utilità.
- ☑ Individuare i documenti catastali da ricercare nelle diverse situazioni. 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.
- ☑ Riconoscere le finalità della valutazione di impatto ambientale e dell'analisi costi/benefici.
- ☑ Identificare i metodi più adatti per la commercializzazione dei prodotti agroalimentari.
- ☑ Individuare le Norme da applicare nelle varie fasi delle filiere produttive.

CAPACITA':

- ☑ 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.
- ☑ 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.

☒ Essere in grado di ripartire i costi delle opere consortili.

☒ Essere in grado di valutare per sommi capi 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.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Si è fatto uso guidato del libro di testo, abituando i ragazzi a prendere appunti; in contesto dialogato si è fatta giustificare la risposta data, individuando e correggendo l'errore. E' stata proposta l'elaborazione di relazioni su temi vari allo scopo di stimolare la riflessione ed al contempo di sviluppare la capacità di scrittura corretta, indispensabile nell'attività professionale. Si è privilegiato 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 è favorita l'attività di gruppo per stimolare la collaborazione, si è stimolato il lavoro individuale per la verifica dell'apprendimento e l'attività di ricerca per stimolare l'approfondimento e l'approccio multidisciplinare. Si sono utilizzate LIM, computer, audiovisivi per integrare, qualora opportuno, alcuni argomenti.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo, LIM, computer, audiovisivi per integrare, qualora opportuno, alcuni argomenti.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per PERIODI:

1° TRIMESTRE

UD 1 –

ESTIMO GENERALE. OGGETTO DELL'ESTIMO.

ASPETTI ECONOMICI E VALORI DI STIMA DEI BENI.

IL METODO DI STIMA: COMPARAZIONE, PRINCIPIO DELL'ORDINARIETÀ E CORREZIONI AL VALORE ORDINARIO.

I PROCEDIMENTI DI STIMA SINTETICI ED ANALITICI.

CENNI SULL'ATTIVITÀ PROFESSIONALE DEL PERITO: CTP, CTU, ARBITRATO, STIME CAUZIONALI. RELAZIONE DI STIMA

UD 2 –

STIMA DEI FRUTTI PENDENTI E DELLE ANTICIPAZIONI CULTURALI.

STIMA DEI FABBRICATI RURALI.

STIMA DELLE SCORTE AZIENDALI.

STIMA DEI FRUTTETI

UD 3 –

MIGLIORAMENTI FONDIARI E RIPARTO DELLE OPERE E SPESE CONSORTILI.

STIMA DEI DANNI

2° PENTAMESTRE

UD 4 –

ESTIMO LEGALE:

STIMA IN MATERIA DI ESPROPRIAZIONI PER PUBBLICA UTILITÀ.

STIME RELATIVE ALLE SERVITÙ PREDIALI.

STIMA DEL DIRITTO DI USUFRUTTO.

STIMA PER SUCCESSIONI EREDITARIE.

UD 5 –

ESTIMO CATASTALE:

IL CATASTO DEI TERRENI.

IL CATASTO DEI FABBRICATI RURALI.

UD 6 –

ESTIMO AMBIENTALE:

CENNI DI ESTIMO TERRITORIALE ED AMBIENTALE. STIMA DEI BENI AMBIENTALI. LA VALUTAZIONE DI IMPATTO

AMBIENTALE.

UD 7 –

MARKETING

COMMERCIALIZZAZIONE DI PRODOTTI AGRARI E ZOOTECNICI.

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

La valutazione dei risultati formativi sarà affidata ad un minimo di tre verifiche per periodo didattico per ciascun allievo tramite interrogazioni orali, test scritti (quesiti vero/falso, quesiti a scelta multipla, quesiti a risposta singola, completamento di tabelle, trattazione sintetica), relazioni su tematiche specifiche atti a valutare le conoscenze, le competenze acquisite e le abilità acquisite

8.6 CONTENUTI

Aspetti economici dei beni. Concetto di ordinarietà.

Parametri di confronto tra beni.

Comodi e scomodi.

Attività del perito (cenni).

Sima fondi rustici: introduzione.

Stima comparativa. Valore unitario medio. Fonti.

Stima per valori unitari.

Incidenza dei fabbricati.

Fondi affittati.

Valore di trasformazione.

Arboreti.

Frutti pendenti ed anticipazioni colturali.

Stima scorte.

Stima analitica di azienda agraria. Produzione lorda vendibile. Utile lordo di stalla.

Stima dei fabbricati rurali.

Consorzi di bonifica e miglioramento fondiario. Riparti.

Boschi.

Danni. Sinistro. Illecito. Assicurazione. Gestione del rischio in agricoltura.

Servitù prediali.

Usufrutto.

Giudizio di convenienza sui miglioramenti fondiari.

Miglioramenti fondiari.

Redditi permanenti e transitori.

Esproprio.

Successioni.

Introduzione al Catasto.

Catasto.

Marketing (cenni).

Valutazioni ambientali (cenni).

IVS (cenni).

8.7 ALTRO

MODALITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO

Sostegno e recupero curricolare

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe ha evidenziato un comportamento corretto e mostrato un atteggiamento nel complesso positivo verso la materia, con interesse e partecipazione adeguati alle necessità delle attività didattiche

manifestati da alcuni soggetti, stimolati anche mediante la trattazione di tematiche di interesse attuale, mentre altri allievi hanno avuto un comportamento passivo e poco partecipe, almeno per parte dell'anno scolastico. Le capacità cognitive sono nel complesso discrete, con allievi di buone capacità ed altri meno dotati e meno propensi all'applicazione. Gli alunni hanno mostrato una maggiore predisposizione per la trattazione teorica che per la sua applicazione in attività pratiche viste alcune difficoltà in matematica finanziaria.

GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO

DOCENTE CAPRA EUGENIO

SCIFO PIETRO

TESTI ADOTTATI GESTIONE E VALORIZZAZIONE AGROTERRITORIALE – FORGIARINI - REDA

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024

N. ORE 61 SU N. ORE 61 (PREVISTE AL 15 MAGGIO)

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

- ☒ Conoscenze basilari dei problemi ambientali e di gestione del territorio.
- ☒ Conoscenze basilari delle situazioni inquinanti legate alla attività agricola e di altra origine.
- ☒ Conoscenze basilari degli obiettivi della raccolta differenziata e le modalità con le quali questa viene effettuata.
- ☒ Conoscenze basilari di tecnica di coltivazione delle piante da legno e del governo dei boschi e degli arboreti da legno.
- ☒ Conoscenze basilari delle cause del dissesto idrogeologico e delle tecniche di difesa da attuare.
- ☒ Conoscenze basilari degli obiettivi della pianificazione territoriale.
- ☒ Conoscenze basilari degli organi della pubblica amministrazione.
- ☒ Conoscenze basilari delle politiche agricole comunitarie.
- ☒ Conoscenze basilari in merito all'uso dei prodotti fitofarmaci e all'operare in sicurezza.

COMPETENZE:

- ☒ 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 alcune tra le principali specie arboree da legno.
- ☒ Riconoscere le principali manifestazioni dei fenomeni di dissesto idrogeologico.
- ☒ Riconoscere gli elementi caratteristici del territorio da mantenere e valorizzare attraverso una opportuna pianificazione.
- ☒ Riconoscere e giustificare le modalità operative adottate dalla pubblica amministrazione nell'ambito agricolo.
- ☒ Riconoscere gli elementi della azienda agraria da valorizzare attraverso opportune misure inserite nella programmazione nazionale e regionale.
- ☒ Individuare i rischi che si presentano nello svolgimento dell'attività agricola.

CAPACITA':

- ☒ Applicare le competenze minime acquisite per interpretare fatti e fenomeni legati all'ambiente, risolvere semplici problemi, affrontare situazioni in diversi contesti.
- ☒ Essere in grado di riconoscere le problematiche ambientali 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 di coltivazione più adatta al contesto in cui si opera.
- ☒ Essere in grado di scegliere la tecnica di ingegneria naturalistica più adatta al problema specifico individuato.
- ☒ Essere in grado di scegliere gli organismi della P.A. di riferimento, competenti in relazione alle diverse problematiche del mondo agricolo,

☒ Essere in grado di scegliere la misura di intervento idonea da attivare in relazione alle caratteristiche peculiari della azienda agraria in oggetto.

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

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Si è fatto uso guidato del libro di testo, abituando i ragazzi a prendere appunti; in contesto dialogato si è fatta giustificare la risposta data, individuando e correggendo l'errore. E' stata proposta l'elaborazione di relazioni su temi vari allo scopo di stimolare la riflessione ed al contempo di sviluppare la capacità di scrittura corretta, indispensabile nell'attività professionale. Si è privilegiato 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 è favorita l'attività di gruppo per stimolare la collaborazione, si è stimolato il lavoro individuale per la verifica dell'apprendimento e l'attività di ricerca per stimolare l'approfondimento e l'approccio multidisciplinare. Si sono utilizzate LIM, computer, audiovisivi per integrare, qualora opportuno, alcuni argomenti.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo, LIM, computer, audiovisivi per integrare, qualora opportuno, alcuni argomenti.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per PERIODI:

1° TRIMESTRE

UD 1 –

CONCETTO DI AMBIENTE, IMPRONTA ECOLOGICA ,CONCETTO DI TERRITORIO

CONCETTO DI PAESAGGIO

UD 2 –

TIPI DI INQUINAMENTO, INQUINAMENTO DI ORIGINE AGRICOLA. BIOINDICATORI

RIFIUTI E RACCOLTA DIFFERENZIATA

STRUMENTI OPERATIVI DI QUALIFICAZIONE TERRITORIALE

UD 3 –

ELEMENTI DI SELVICOLTURA: IL BOSCO, GOVERNO E TRATTAMENTO

2° PENTAMESTRE

UD 4 –

AGRICOLTURA MONTANA E AGROFORESTAZIONE

ELEMENTI DI SELVICOLTURA: IL BOSCO, GOVERNO E TRATTAMENTO

ARBORICOLTURA DA LEGNO

UD 5 –

DISSESTO IDROGEOLOGICO

PROBLEMATICHE TERRITORIO: TECNICHE DI DIFESA, INGEGNERIA NATURALISTICA

UD 6 –

PROGRAMMAZIONE TERRITORIALE

CONSORZI E PIANI DI BONIFICA: ESEMPI DI BONIFICA AMBIENTALE

UD 7 –

PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E ENTI TERRITORIALI

FIGURE GIURIDICHE IN AGRICOLTURA

UD 8 –

POLITICHE AGRICOLE E VALORIZZAZIONE TERRITORIO: PAC, PSR

UD 9 –

PIANO AGRICOLO NAZIONALE USO SOSTENIBILE FITOFARMACI

PATENTINO E NUOVA CLASSIFICAZIONE DEI FITOFARMACI

SICUREZZA IN AGRICOLTURA

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

La valutazione dei risultati formativi sarà affidata ad un minimo di tre verifiche per periodo didattico per ciascun allievo tramite interrogazioni orali, test scritti (quesiti vero/falso, quesiti a scelta multipla, quesiti a risposta singola, completamento di tabelle, trattazione sintetica), relazioni su tematiche specifiche atti a valutare le conoscenze, le competenze acquisite e le abilità acquisite

8.6 CONTENUTI

Ambiente. Ecosistema.

Impronta ecologica. Global hectare. Superficie bioattiva.

Sviluppo e agricoltura sostenibile.

Agricoltura sostenibile. Introduzione al territorio. Concetto di terroir.

Pianificazione e suoi principi. Ente Parco.

Paesaggio e sua percezione. Tipi di paesaggio. Classificazione paesaggio. Cambiamenti e temi ad esso legati. Ecologia del paesaggio.

Reti ecologiche. Rete Natura 2000.

Rappresentazione del territorio: mappe.

Biodiversità.

Inquinamento e biomagnificazione. Gas Serra: Alterazioni atmosferiche a scala globale.

Variazione contenuto di CO₂ ed Ere Glaciali.

I particolati nell'aria.

Inquinamento aria. Inquinamento dell'acqua.

Inquinamento dell'acqua. Indice biotico esteso (IBE).

Inquinamento del suolo. Inceneritori.

Raccolta differenziata.

Indicatori ecologici o bioindicatori.

Controlli qualità e frodi alimentari.

Pianificazione territoriale. Strumenti di qualificazione territoriale. Piano regolatore.

Approfondimento Catasto: qualità, classe, R.D., R.A., possessore.

Agricoltura e territorio. Agricoltura di sussistenza ed intensiva. Multifunzionalità dell'agricoltura.

Aridocoltura.

Consorzi.

Boschi e cenni di selvicoltura. Forme di governo del bosco. Funzione del bosco.

Arboricoltura da legno. Sesto d'impianto. Potatura.

Dissesto idrogeologico ed incendi boschivi.

Ingegneria naturalistica.

Pubblica amministrazione. Enti territoriali.

Figure giuridiche in agricoltura.

Politiche agricole di valorizzazione del territorio; PAC, PSR. Sistema di qualità della produzione integrata.

Piano uso sostenibile dei fitofarmaci.

Denominazioni di qualità.

8.7 ALTRO

MODALITÀ DI SOSTEGNO E RECUPERO

Sostegno e recupero curricolare

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

La classe ha evidenziato un comportamento corretto e mostrato un atteggiamento nel complesso positivo verso la materia, con interesse e partecipazione adeguati alle necessità delle attività didattiche manifestati da alcuni soggetti, stimolati anche mediante la trattazione di tematiche di interesse attuale, mentre altri allievi hanno avuto un comportamento passivo e poco partecipe, almeno per parte dell'anno scolastico. Le capacità cognitive sono nel complesso discrete, con allievi di buone capacità ed altri meno dotati e meno propensi all'applicazione.

BIOTECNOLOGIE AGRARIE

DOCENTE : PROF.SSA GIUSY CASTRO

PROF. SCIFO PIETRO

TESTI ADOTTATI : FITOPATOLOGIA, ENTOMOLOGIA AGRARIA E BIOLOGIA APPLICATA (EDAGRICOLE)

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024

N. ORE 96 SU N. 99 ORE PREVISTE

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.

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 principali della vite, del melo, del pero, pesco, albicocco, susino, ciliegio.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezioni frontali e materiale didattico multimediale

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

STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo, video, slide

SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Trimestre

- Batteri
- Fitoplasmii
- Virus
- Gli insetti: anatomia e fisiologia
- Sistemi degli insetti: muscolare, nervoso
- Apparati degli insetti: digerente, respiratorio

2° Pentamestre

- Apparati degli insetti (circolatorio, escretore, secretore e riproduttore)
- Riproduzione degli insetti
- Tipologie di metamorfosi
- Morfologia delle larve
- Rapporto degli insetti con altri organismi

- Acari
- Nematodi
- Animali dannosi per le coltivazioni
- Fitoiatria
- Interventi: agronomici, fisici e meccanici
- Definizione di soglia di intervento
- Lotta biologica: metodi e limiti
- Lotta microbiologica
- Lotta biotecnologica
- Uso di feromoni: attrazione e cattura, cattura massale , disorientamento e confusione sessuale
- Semiochimici
- Lotta chimica: svantaggi e vantaggi
- Composizione di un agrofarmaco e modalità di azione sulla coltura
- Tossicità acuta e cronica

- Resistenza e tolleranza
- Lotta guidata
- Lotta integrata
- Tipologie di agricoltura
- Avversità della vite:
 - ☒ Peronospora
 - ☒ Oidio
 - ☒ Botrite
 - ☒ Marciume nero
 - ☒ Mal d'esca
 - ☒ Escoriosi
 - ☒ Flavescenza dorata
 - ☒ Legno nero
 - ☒ Fillossera della vite
 - ☒ Eriniosi
- Avversità delle pomacee
- Melo
 - ☒ Marciume del colletto
 - ☒ Ticchiolatura
 - ☒ Oidio
 - ☒ Afide grigio
 - ☒ Carpocapsa
- Pero
 - ☒ Ticchiolatura
 - ☒ Maculatura bruna
 - ☒ Colpo di fuoco batterico
 - ☒ Moria del pero
 - ☒ Psilla

- Avversità delle drupacee

MODALITA' E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

Verifiche scritte e colloquio orale

ALTRO

Per gli alunni DSA e BES sono state utilizzate le misure dispensative e compensative.

PRODUZIONI ANIMALI

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA

Produzioni Animali

DOCENTE

Taverna Daniele Luigi

Scifo Pietro

TESTI ADOTTATI

Allevamento, alimentazione, igiene e salute

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024

N. ORE SU N. ORE PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

Le conoscenze si riferiscono a quanto esposto nei contenuti.

COMPETENZE:

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

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

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

CAPACITA':

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

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

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

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Dispense universitarie e appunti del docente.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

1° Quadrimestre

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

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

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

Anatomia apparato digerente monogastrico e poligastrico; attività fermentativa ruminale e microflora batterica.

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

2° Quadrimestre

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

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

Metodo di alimentazione bovina unifeed.

Razionamento pratico che consiste nella formulazione di diete per vacche da latte in lattazione e in asciutta e formulazione di diete per vitelli a carne bianca e vitelloni.

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

Libro di testo, videoproiettore, personal computer. Materiali didattici utilizzati: appunti di lezione tabelle e schemi. Verifiche orali, verifiche scritte a tipologia mista (domande aperte, domande a risposta multipla, vero / falso, completamenti).

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

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

La fibra.

I minerali essenziali.

Attività fermentativa ruminale e ciecale.

Metodi conservazione degli alimenti zootecnici.

Il razionamento bovino pratico.

Razionamento bovini da latte in gravidanza e non in gravidanza.

Razionamento bovini da carne Tori e Torelli

PRODUZIONI VEGETALI

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

MATERIA:

Produzioni Vegetali

DOCENTE:

Riccardo Dott. Agr. Mutti

Ferruccio Battaglia

TESTI ADOTTATI:

Produzioni Vegetali Volume 03 Produzioni Arboree - Claudio Corradi e Rolando Valli

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024:

N. ORE 90 SU N. ORE 102 PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

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 agrario assume un ruolo importante nella società e che i risultati del proprio lavoro possono avere serie e molteplici conseguenze.

Gli obiettivi che l'alunno deve raggiungere alla fine dell'anno sono:

CONOSCENZE

- Classificazione botanica;
- Le caratteristiche morfologiche della pianta;
- I cicli di sviluppo: annuale, biennale, vitale;
- Esigenze pedoclimatiche;
- Le operazioni di impianto del frutteto;
- Propagazione e i portinnesti delle specie da frutto;
- Concimazione d'impianto e di produzione;
- Gestione del suolo (lavorazione, irrigazione di soccorso, pacciamatura, diserbo);
- Potatura e principali forme di allevamento;
- Le principali specie e cultivar produttive;
- Fitopatie e difesa dei fruttiferi;
- Raccolta e utilizzazione

COMPETENZE:

- 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 e determinare i più opportuni metodi di lotta.

CAPACITA':

- Saper descrivere i caratteri botanici dei fruttiferi presenti in azienda e riconoscere la cultivar dalle caratteristiche fenotipiche;
- Rilevare le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia dei fruttiferi e collegarle alla fisiologia della pianta;
- Riconoscere le diverse tecniche di propagazione, individuandone le particolarità ed i campi di applicazione, e riconoscere le diverse modalità di esecuzione dell'innesto;
- Essere in grado di raccogliere dati sulle caratteristiche pedologiche e climatiche di un territorio attingendo alle fonti ufficiali;
- Essere in grado di analizzare le diverse problematiche connesse all'impianto, al fine di adottare soluzioni tecniche adeguate;
- Sapere individuare le diverse operazioni colturali ed i materiali necessari per la realizzazione di un impianto di un frutteto
- Sapere riconoscere le diverse forme di allevamento;
- Individuare le modalità e i tempi di potatura e di concimazione;
- Individuare la serie ottimale di operazioni colturali relativa alla gestione del suolo del frutteto;
- Conoscere i metodi di difesa e di gestione dei fruttiferi e saperli applicare nei contesti adeguati;
- Conoscere le norme per l'acquisto, il trasporto, la conservazione e l'impiego dei prodotti fitosanitari;
- Conoscere i sintomi delle principali avversità e fisiopatie dei fruttiferi.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontali, attività di laboratorio, esercitazioni in vigna, lettura di articoli tecnici, sopralluoghi aziendali.

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

Libro di testo e articoli del settore.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione

1° Trimestre

- Apparato radicale e chioma
- Sviluppo gemme, germogli e biologia fiorale
- Miglioramento genetico, viviamo e propagazione
- Impianto dell'arboreto

2° Pentamestre

- Gestione del suolo

- Potatura, difesa e cura dei frutti
- Meccanizzazione in arboricoltura
- Arboricoltura speciale: Pesco, Melo, Nocciolo e Vite

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

Per la verifica e la valutazione si è fatto riferimento al PTOF triennale.

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.

8.6 CONTENUTI

1° Trimestre

- Apparato radicale e chioma
- Apparato radicale
- Chioma
- Sviluppo gemme, germogli e biologia forale
- Attività cambiale
- Sviluppo delle gemme a legno e a fiore
- Accrescimento, maturazione del frutto e fitoregolatori
- Miglioramento genetico, viviamo e propagazione
- Miglioramento genetico
- Viviamo
- Propagazione delle piante
- Impianto dell'arboreto
- Aspetti generali
- Clima
- Suolo
- Allestimento dell'arboreto

2° Pentamestre

- Gestione del suolo
- Gestione delle infestanti
- Sovescio
- Irrigazione
- Tecniche di irrigazione
- Fertirrigazione
- Fertilizzazione
- Potatura, difesa e cura dei frutti
- Scopi della potatura
- Potatura di allevamento
- Potatura di produzione
- Epoca di potatura
- Gestione dei residui di potatura
- Difesa

- Distribuzione degli agrofarmaci
- Arboricoltura di precisione
- Maturazione
- Raccolta
- Conservazione
- Qualità e norme
- Meccanizzazione in arboricoltura
- Attrezzature comuni da frutteto
- Macchine specifiche
- Costi
- Arboricoltura speciale: Pesco, Melo, Nocciolo e Vite
- Importanza, diffusione e botanica
- Cultivar e portainnesti
- Clima e terreno
- Forme di allevamento e sistemi di impianto
- Cure colturali
- Raccolta e conservazione
- Principali avversità e difesa

8.7 ALTRO

Gli argomenti sotto elencati verranno ultimati dopo il 15 Maggio:

- Arboricoltura di precisione
- Maturazione
- Raccolta
- Conservazione
- Qualità e norme
- Attrezzature comuni da frutteto
- Macchine specifiche
- Costi

TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

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: Piero Maffei. Ed. HOEPLI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024

N. 101 ORE SU N. 105 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 tali reazione e che influenza hanno sul prodotto finale.
- Conoscere quali sono i metodi di chiarificazione e stabilizzazione del vino.
- Conoscere gli aspetti di invecchiamento del vino
- Conoscere le tecniche di vinificazione speciali e dei vini passiti
- Conoscere le tecniche di imbottigliamento e le caratteristiche dei vari tappi
- Conoscere le malattie e le alterazioni possibili del vino
- Conoscere la normativa sulla etichettatura e sulla denominazione
- Sapere quali sono i marchi segnalati sull'etichetta di un vino e loro significato.
- Conoscere la produzione dei succhi di frutta, confetture, marmellate e gelatine.
- Conoscere il processo di gelificazione e il diagramma di flusso per la produzione di marmellate e confetture.
- Conoscere anatomia e fisiologia della mammella in rapporto all'attività secretiva latte.
- Conoscere il rapporto tra qualità microbiologica del latte e il rispetto delle norme igienico-sanitarie.
- Conoscere i fattori che influiscono sulla composizione del latte.
- Conoscere i componenti principali del latte e le sue proprietà chimico-fisiche
- Conoscere i principali microrganismi presenti nel latte

- Conoscere le tecniche di mungitura e le fasi di processo per l'ottenimento dei vari tipi di latte.
- Conoscere 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 le operazioni che portano alla formazione dello yogurt a coagulo intero e a coagulo rotto.
- 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.
- Conoscere le contaminazioni fisiche, chimiche e microbiologiche degli alimenti.
- Conoscere la filiera di produzione degli alimenti.
- Conoscere il sistema HACCP.
- Conoscere le norme relative alla tracciabilità del prodotto.
- Conoscere gli effetti della trasformazione dei prodotti agricoli sull'ambiente.
- Conoscere i principi ispiratori della "Carta di Milano".
- Conoscere la corretta gestione e i sistemi di riciclo dei rifiuti della produzione agroalimentare.

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 processo di produzione dello yogurt.
- 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.
- Individuare i fattori che influiscono sullo sviluppo microbico delle contaminazioni.
- Individuare i comportamenti di prevenzione alle contaminazioni alimentari.
- Individuare i punti critici della filiera produttiva di un alimento.
- Individuare gli effetti sull'ambiente della produzione agroalimentare.
- Individuare il consumo di CO₂ e H₂O ed energia utilizzati nella produzione agroalimentare.
- Individuare i sistemi di riutilizzo dei rifiuti della produzione agroalimentare.

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.
- Applicare le tecniche di produzione casearia più appropriate in rapporto alle caratteristiche fisiche,

chimiche e microbiologiche rilevate nel latte al ricevimento.

- Individuare le problematiche che si possono presentare nelle lavorazioni del latte, nella produzione del formaggio, dello yogurt e del burro.
- Saper individuare il momento idoneo per la raccolta delle olive.
- Sapere la differenza tra il metodo discontinuo e continuo nella produzione dell'olio.
- Sapere le tecniche di rettifica dell'olio.
- 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
- Saper costruire un diagramma di flusso di una produzione alimentare e rilevarne le criticità applicando il sistema HACCP.
- Sapere la correlazione tra produzione ed ambiente.
- Sapere gestire l'impatto ambientale nell'industria agroalimentare
- Saper gestire i rifiuti nel settore agroalimentare.

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 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

1) Modulo: INDUSTRIA ENOLOGICA	
Contenuti: La vite cenni botanici e fisiologici, Struttura e composizione chimica del grappolo: il raspo, l'acino, la buccia, la polpa ed i vinaccioli. Maturazione e la vendemmia. Conferimento dell'uva alla cantina. Operazioni di pigiatura e diraspatura. Dall'uva al mosto: composizione del mosto, microrganismi del mosto. Correzione dei mosti: correzione del contenuto zuccherino, dell'acidità e del colore. 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. I vari tipi di vinificazione: in rosso, in rosato e in bianco. Macerazione carbonica, crioselezione e criomacerazione.. Filtrazione del vino, stabilizzazione tartarica e proteica. Affinamento dei vini rossi nei fusti in legno. Imbottigliamento e tipologie differenti di tappi.	Tempi: Settembre- Dicembre

2°PENTAMESTRE

1) Modulo: INDUSTRIA ENOLOGICA	
Gli spumanti: metodo classico e Martinotti. I vini liquorosi e passiti. Alterazioni del vino sia microbiologiche che chimico-fisiche. Classificazione e denominazione dei vini, il disciplinare e l'etichettatura.	Gennaio - Marzo
2) Modulo: I SUCCHI DI FRUTTA	
Il succo di frutta , il succo concentrato e il nettare di frutta. Produzione di succo di frutta.	Tempi: Aprile

3) Modulo : LE CONFETTURE E MARMELLATE	Aprile
<p>Le confetture, marmellate e gelatine.</p> <p>Caratteristiche delle confetture e marmellate.</p> <p>Il processo di gelificazione.</p> <p>La tecnologia della produzione di confetture e marmellate</p>	
4) Modulo: IL LATTE E I DERIVATI	
<p>Contenuti:</p> <p>Il latte: i suoi componenti e le sue proprietà fisico-chimiche.</p> <p>Caratteri microbiologici del latte</p> <p>Le tecniche di mungitura e la conservazione del latte in azienda</p> <p>Il ricevimento del latte in centrale e le operazioni tecnologiche: scrematura, omogeneizzazione, trattamenti termici, microfiltrazione, confezionamento e etichettatura</p> <p>Le frodi del latte</p> <p>Classificazione del latte e legislazione di riferimento</p> <p>Tipi di latte speciali</p> <p>Tecnologia di produzione dello yogurt</p> <p>La produzione dei formaggi</p> <p>La produzione del burro legislazione e composizione, la crema, il processo di burrificazione discontinua e continua, difetti ed alterazioni del burro, qualità del burro e frodi</p>	Aprile- Maggio
5) Modulo: Sicurezza alimentare ed ambiente	Maggio
Impatto ambientale della produzione di cibo	
<p>La sicurezza del cibo: dal campo alla tavola: contaminanti biologici, chimici, fisici</p> <p>Fattori di sviluppo delle contaminazioni microbiche degli alimenti.</p> <p>Pulizia , sanificazione e disinfezione e la tracciabilità del prodotto.</p> <p>Il sistema HACCP</p> <p>La carta di Milano</p> <p>L'impatto ambientale dell'industria agroalimentare</p> <p>La corretta gestione dei rifiuti nel settore agroalimentare.</p>	
6) Modulo: INDUSTRIA OLEARIA	
<p>L'olivo, il fiore e il frutto.</p> <p>Il periodo della raccolta ed i metodi.</p>	<p>Maggio</p> <p>Ripasso</p>

Sistemi di lavorazione delle olive a ciclo discontinuo e continuo. Composizione chimica e caratteristiche dell'olio di oliva. Classificazione merceologica degli oli di oliva. Conservazione, difetti e alterazioni dell'olio di oliva. Etichettatura, commercializzazione, indicazioni obbligatorie e facoltative. Sottoprodotti dell'oleificazione.	
--	--

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

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

Nel primo trimestre sono state svolte due/ tre verifiche orali, mentre nel secondo pentamestre, due verifiche orali e due scritte (simulazione seconda prova d'esame).

Per la valutazione delle verifiche scritte 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 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
- Prove scritte

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

EDUCAZIONE CIVICA

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA Educazione civica "Salute e Benessere"

DOCENTE Buffa Giuseppina; Devasini Ivan Piero; Mutti Riccardo

TESTI ADOTTATI //

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024

N. ORE

33 ORE SU 33 PREVISTE

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

- Conoscenza dei linguaggi specifici, saperli riconoscere e distinguere in un determinato contesto
 - Sintesi
-
- Conoscenza essenziale inerente all'alimentazione e nutrizione. Indicazioni e punti di riferimento per mantenersi in buona salute ed evitare di conseguenza i disturbi alimentari.
-
- Conoscenze: definizione e individuazione degli insetti pronubi
Definizione e individuazione delle attività agricole volte al benessere e alla salvaguardia della fauna entomologica utile

COMPETENZE:

- Cogliere la natura e la funzione dei testi costituzionali
-
- Saper come calcolare le calorie degli alimenti e la spesa calorica dell'uomo, indice di massa corporea(IMC). Saper costruire la piramide alimentare e quella dell'attività fisica, e come comporre una dieta-tipo per le attività sportive.
-
- Esprimersi in maniera fluida, chiara e corretta e utilizzare il lessico specifico.; collegare i vari contenuti anche a livello interdisciplinare
Tecniche da adottare per la salvaguardia della biodiversità, collegare le varie pratiche a livello interdisciplinare

CAPACITA':

- Sintesi
 - Rielaborazione autonoma e critica
-
- Conoscenza della terminologia e della composizione di una corretta alimentazione anche sulla base del dispendio energetico, saper elencare i comportamenti corretti e quelli scorretti per il benessere fisico, individuare le patologie di un'errata alimentazione.
-
- saper comprendere l'importanza della biodiversità, funzione ecologica ed ambientale dei pronubi
saper comprendere le azioni da intraprendere, tipologia di azioni applicabili nel contesto agricolo.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

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

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

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

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

- Programmazione per trimestre e pentamestre
-

- Programmazione per trimestre e pentamestre:

1° trimestre

Alimentazione, metabolismo, pilastri del benessere, articolo 32.

2° pentamestre

Salute, nutrienti, IMC.

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

➤ Vengono effettuate verifiche scritte per tutta la classe e interrogazioni orali solamente per gli assenti. La scala di valutazione e i relativi criteri indicatori sono quelli deliberati nella riunione dei dipartimenti disciplinari, con l'integrazione delle griglie di valutazione.

8.6 CONTENUTI

➤ 1° Trimestre

Lo Statuto Albertino

La Carta del Carnaro

2° Pentamestre

La Costituzione Fascista

La Costituzione Italiana

L'Unione Europea

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

➤ Primo Trimestre

Titolo: il ruolo dei pronubi per l'uomo e l'ambiente

Tempi e Modalità: 5 ore distribuite tra novembre e dicembre. Verifica orale

Secondo Pentamestre

Titolo: PSR Regione Piemonte; Agricoltura Integrata e Biologica, azioni a favore degli insetti pronubi

Tempi e Modalità: 6 ore distribuite tra novembre e dicembre. Verifica orale

8.7 ALTRO

Per gli alunni DSA e BES sono state utilizzate le misure dispensative e compensative.

SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA Educazione fisica

DOCENTE Devasini Ivan Piero

TESTI ADOTTATI Training4life (CLIO)

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'A.S. 2023/2024

N. ORE

35 di lezione

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

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

COMPETENZE: Ascolta e partecipa alle lezioni. Accettabile la coordinazione spazio-temporale e oculo manuale, rispetto alle capacità condizionali e di livello di padronanza dei gesti tecnici deve superare l'obiettivo minimo in condizione di livello facile. Rispetta le regole, gli insegnanti, le attrezzature e l'ambiente in cui si lavora. L'impegno è sufficiente nell'area relazionale comportamentale: è puntuale, collabora e una parte della classe si impegna per raggiungere obiettivi di alto livello. Cerca di affermare una certa autonomia attraverso una maggiore conoscenza e consapevolezza di sé. Ha conoscenze essenziali, e fornisce risposte in ambito teorico se incentivato al ragionamento e assistito dall'insegnante.

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

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

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

8.3 STRUMENTI ED AMBITI DI LAVORO

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

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per quadrimestri:

Per programmazione più dettagliata vedere 8.6 contenuti.

1° trimestre

Educazione civica e atletica leggera.

2° pentamestre

Educazione civica, calcio e beach volley.

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

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

8.6 CONTENUTI

L'atletica leggera: Conoscere le specialità principali del atletica leggera, test di resistenz, forza e velocità

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

Educazione civica: Alimentazione, metabolismo, nutrienti, IMC, La salute, I pilastri del benessere.

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

8.7 ALTRO

RELIGIONE

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. 2023/2024

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 MODALITÀ E STRUMENTI UTILIZZATI PER LA VERIFICA E LA VALUTAZIONE

(eventuali allegati in appendice)

I criteri adottati per le verifiche sono i seguenti:

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

8.6 CONTENUTI (vedi allegati degli argomenti svolti)

8.7 ALTRO

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

ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA

8. ATTIVITA' DIDATTICHE DISCIPLINARI

(una scheda per disciplina seguita dal programma analitico)

MATERIA: ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: PROF. SPADARO CARMELO ALESSANDRO

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

N. ORE 25 SU N. ORE (PREVISTE AL 15 MAGGIO)

8.1 OBIETTIVI REALIZZATI

CONOSCENZE:

UNITA' 1: AGENDA 2030

obiettivo 6 "Acqua pulita e servizi igienici"

obiettivo 7 "Energia pulita e accessibile"

obiettivo 8 "Lavoro dignitoso e crescita economica"

obiettivo 12 "Consumo e produzione responsabile"

obiettivo 13 "Agire per il clima"

obiettivo 16 "Pace, giustizia e Istituzioni solide"

CAPACITA':

Saper utilizzare gli strumenti elettronici (PC, tablet, ecc...) per effettuare ricerche.

Sapere analizzare, sintetizzare e riflettere sui contenuti della ricerca effettuata.

Saper costruire un documento in Word o PowerPoint in maniera coerente e completa.

COMPETENZE:

Esprimersi in maniera fluida, chiara e corretta e utilizzare il lessico specifico.

Collegare i vari contenuti anche a livello interdisciplinare.

8.2 METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali;
- Lezioni partecipate;
- Lavoro individuale.

8.3 STRUMENTI E AMBITI DI LAVORO

- Appunti;
- Schede riassuntive fornite dal docente;
- Ricerche su internet.

8.4 SPAZI E TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Programmazione per periodi:

1° Trimestre:

UNITA' 1: AGENDA 2030 (OTTOBRE-GENNAIO)

2° Pentamestre:

UNITA' 1: AGENDA 2030 (GENNAIO-MAGGIO)

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

- PRESENTAZIONI MULTIMEDIALI
- INTERROGAZIONI
- LA VALUTAZIONE TIENE CONTO DELLA PARTECIPAZIONE E DELL'IMPEGNO.

8.6 CONTENUTI

UNITA' 1: AGENDA 2030

obiettivo 6 "Acqua pulita e servizi igienici"

obiettivo 7 "Energia pulita e accessibile"

obiettivo 8 "Lavoro dignitoso e crescita economica"

obiettivo 12 "Consumo e produzione responsabile"

obiettivo 13 "Agire per il clima"

obiettivo 16 "Pace, giustizia e Istituzioni solide"

8.7 ALTRO

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

ALLEGATI

A. Griglie di valutazione colloquio (Allegato A OM N. 55/2024)

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

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

D. Simulazioni

E. Programmi Svolti

F. Documenti allievi BES

I presente documento è costituito da N. **69** fogli (compreso il presente) il cui retro è lasciato completamente bianco

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia	Firma
PROF. BATTAGLIA FERRUCCIO	Itp Produzioni Vegetali	
PROF. SSA BUFFA GIUSEPPINA	Italiano – Storia	
PROF. CAPRA EUGENIO	Economia – Estimo – Gestione dell'ambiente	
PROF. SSA CASTRO GIUSY	Biotechnologie Agrarie	
PROF. CONTI LUCIANO	Itp Trasformazione dei Prodotti	
PROF. SSA DAPIAGGI ANTONELLA	Trasformazione dei Prodotti	
PROF. SSA GAGLIOSTRO ANTONELLA	Lingua Inglese	
PROF. DEVASINI IVAN	Scienze Motorie	
PROF. MUTTI RICCARDO	Produzioni Vegetali	
PROF. SSA PEDROLA MONICA	Tutor Orientamento	
PROF. PINNA ROBERTO	Matematica	
PROF. SCAGLIOTTI SERGIO	Religione	
PROF. SCIFO PIETRO	ITP Gestione dell'ambiente	
PROF. SPADARO CARMELO	Alternativa alla Religione	
PROF. TAVERNA DANIELE	Produzioni Animali	

Casale M.to, 15 maggio 2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof.ssa Nicoletta BERRONE)

