



IIS MARSANO

I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193
mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - "BERNARDO MARSANO"-GENOVA
Prot. 0001901 del 15/05/2024

IV (Entrata)

Vista la Legge 425/97, visto il regolamento art. 5, il Consiglio di Classe
redige il seguente

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe V sez. BT

Istituto Tecnico Agrario – articolazione "produzioni e trasformazioni"
relativo all'azione educativa e didattica realizzata nell'ultimo anno di corso
(art. 6 O.M. 22 del 20.02.2006)

Diploma di Perito Agrario

Esame di Stato 2024

Redatto nella stesura definitiva il giorno 13 maggio 2024

INDICE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

RIFERIMENTO NORMATIVO

DOCENTI NOMINATI COMMISSARI INTERNI

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

OBIETTIVI TRASVERSALI DELL'AREA LINGUISTICO, STORICO E LETTERARIA

OBIETTIVI COMUNI DELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE

METODOLOGIA ADOTTATA

FORME DI VERIFICA

VALUTAZIONE

METODI - STRUMENTI - VERIFICHE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE V sez. B

DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE IV sez B

DATI RELATIVI ALLA CLASSE V sez B

INTERVENTI DI RECUPERO DEI DEBITI FORMATIVI NELLA CLASSE QUINTA

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ EXTRASCOLASTICHE EFFETTUATE

IL VIAGGIO DI ISTRUZIONE E LE VISITE PROFESSIONALI

LE INIZIATIVE CULTURALI

ORIENTAMENTO IN USCITA

IL PROGETTO DI PCTO

EDUCAZIONE CIVICA:

(vedi specifica UDA programmazione multidisciplinare in allegato 1)

DATI RELATIVI AL CDC IN MERITO ALLA CONTINUITA' DIDATTICA

CONSIDERAZIONI FINALI SULLA CLASSE V sez. B

ALLEGATI

ALLEGATO 1: Programmi delle singole materie

ALLEGATO 2: Griglie di valutazione delle prove d'esame

ALLEGATO 3: Testi prima prova della simulazione d'esame

ALLEGATO 4: Testi seconda prova della simulazione d'esame

ALLEGATO 5: Consuntivo del percorso triennale dell'alternanza scuola-lavoro

I seguenti allegati, per la tutela dovuta alla privacy, sono depositati presso la segreteria scolastica:

ALLEGATO A: Documentazione relativa agli studenti con BES e DSA

ALLEGATO C: Relazione sugli alunni valutati ai sensi art 20 del DLgs 62 del 2017

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE

DOCENTI	Materia	ore/set	voti	Firme docenti
Prof.ssa Maria Orestina Onofri	Dirigente scolastico			
Prof.ssa Donatella Fabbrizi	Italiano, Storia, Ed. Civica	6	s.o. .	
Prof.ssa Maria Cristina Giuliano	Matematica	3	s. o.	
Prof.ssa Roberta Giurdanella	Inglese	3	.o.	
Prof. Paolo Rinaldo Gatto	Biotechnologie agrarie	3	o.	
Prof. Mattia Gardella	Trasformazione Prodotti	3	o.	
Prof.ssa Aurora Morana	Economia ed estimo	3	s.o	
Prof:ssa Alice Scinto	ITP Trasf. Prodotti	2	p.	

Prof. Verner Aldo	Produzioni animali	2	o.	
Prof.Zappettini Elisabetta	Prod. Vegetali	4	s.o .p.	
Prof. Enrico Monaci	ITP Economia, estimo,Gestione ambiente e territorio Prod. Vegetali	8	p.	
Prof. Alissa Piu	IRC		o.	
Prof.ssa Alessandra Piccini	Sostegno	8	s.o .	
Prof. Fabio Ponte	Sc. motorie e sportive	2	o.p	
Prof.ssa Marina Fornaciari	Sostegno	9		

RIFERIMENTO NORMATIVO

Riguardo gli Esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023-24 i riferimenti normativi essenziali (qui integralmente richiamati e dei quali vengono riportati, per estratto, gli articoli o le porzioni di articolo ritenute più significativi) sono:

- Decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122
- Dlgs 62/2017(esame di Stato)
- Decreto del Ministro dell'Istruzione 6 agosto 2020, n. 88 (Curriculum dello studente)
- Circolare n. 28118 del 12 novembre 2021 (modalità e termini domande candidati interni ed esterni)
- D.M. 11 del 25 gennaio 2023 (individuazione delle discipline oggetto della seconda prova e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni)

- D.M. 164 del 15 giugno 2022 (quadri di riferimento e griglie di valutazione indirizzo)
- Legge 20 agosto 2019, n. 92 (Educazione civica)
- O.M.45 del 9 marzo 2023 (Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo d'istruzione).

DOCENTI NOMINATI COMMISSARI INTERNI

Sono designati membri esterni docenti delle discipline seguenti: Lingua straniera
Biotecnologie Economia Trasformazione dei prodotti.

Membri interni designati nel Cdc del 21-03 2024 saranno la Prof.ssa Fabbrizi per Italiano e Storia, per le materie di indirizzo: Prof. Zappettini A051 Prod Vegetali, Prof. Verner A052 Prod. Animali.

PROFILO PROFESSIONALE DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

Profilo del diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, di trasformazione e valorizzazione del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali, a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare, è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo

documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;

- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Il monte ore settimanale è pari a 32 ore per complessive 1056 ore annuali per tutte le classi, ad eccezione della classe prima che ha 33 ore settimanali e 1089 ore annuali.

Nell'indirizzo ministeriale sono previste le articolazioni "Produzioni e trasformazioni", "Gestione dell'ambiente e del territorio" e "Viticultura ed enologia", nelle quali il profilo viene orientato e declinato. La nostra scuola ha scelto per le sedi di S. Ilario e di S. Colombano Certenoli l'articolazione "**Produzioni e trasformazioni**", nella quale vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

Al momento le altre due articolazioni non sono attivate.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria", denominato Perito Agrario, consegue le seguenti competenze:

1. Identifica e descrive le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
2. Organizza attività produttive ecocompatibili.
3. Gestisce attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
4. Rileva contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontra i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
5. Elabora stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
6. Interpreta ed applica le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
7. Interviene nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali.
8. Realizza attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati

alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

In relazione a ciascuna delle articolazioni, le competenze di cui sopra, sono sviluppate coerentemente con la peculiarità del percorso di riferimento.

Il titolo di studio di "Perito Agrario", previo completamento di uno stage di praticantato ed il superamento dell'Esame di Stato, consente l'iscrizione all'Albo dei Periti Agrari e lo svolgimento della libera professione.

OBIETTIVI TRASVERSALI DELL'AREA LINGUISTICO, STORICO E LETTERARIA

(Lingua e letteratura italiana, Storia, Lingua inglese, Scienze motorie e sportive e IRC)

1. capacità di recepire, focalizzare e rielaborare messaggi e indicazioni provenienti da docenti o da testi assegnati;
2. capacità di comunicazione a livelli consapevoli e profondi dell'espressività linguistico corporea, sia individuale che collettiva;
3. capacità di rispettare le regole di convivenza civile nel rispetto della personalità propria ed altrui;
4. capacità di utilizzare gli strumenti didattici offerti dalle varie discipline collegandoli in modo opportuno e coerente;
5. acquisizione del senso del dovere metodologicamente organizzato a fronte della prova e della verifica.

Per quanto riguarda gli obiettivi specifici di ogni disciplina, si rimanda ai programmi relativi alle materie curriculari.

OBIETTIVI COMUNI DELL'AREA PROFESSIONALIZZANTE

Produzioni animali, Produzioni vegetali, Economia estimo e Marketing, Gestione dell'ambiente e del territorio, Trasformazione dei prodotti, Matematica, Biotecnologie agrarie:

Le discipline di indirizzo sono state svolte con l'obiettivo di attivare l'abitudine al confronto dei vari programmi delle differenti materie, alla comparazione scientifica, all'indagine critica

delle strutture produttive, del loro funzionamento, nonché degli aspetti economico- estimativi risultanti dalle scelte ipotizzate o suggerite. Al termine degli studi gli allievi devono essere in grado di redigere e comprendere analisi diverse delle realtà agricole, sulle quali dovranno operare mediante

- 1- l'esame critico dell'efficienza aziendale, sia dei processi produttivi nei settori animale e vegetale, arboreo da frutto, che di quelli di trasformazione dei prodotti;
- 2- l'analisi dei rapporti tra i processi produttivi e gli equilibri ecologico-ambientali, con l'identificazione degli aspetti fitopatologici e degli interventi a basso impatto ambientale;
- 3- il riscontro dell'andamento dei mercati del settore agricolo e l'analisi dei bilanci aziendali e le valutazioni di stima

Tali capacità di analisi devono essere accompagnate da adeguate conoscenze tecniche e professionali che consentano all'alunno diplomato "perito agrario" di intervenire nelle realtà aziendali migliorandone i processi produttivi, il controllo fitosanitario e la gestione dell'ambiente, la trasformazione e la distribuzione dei prodotti nel rispetto della qualità.

Lo scopo principale è l'inserimento nel mondo del lavoro e verso studi universitari indirizzati, ottenuto con il corredo degli strumenti culturali e professionali necessari.

Per quanto riguarda gli obiettivi di ogni disciplina, si rimanda alle sezioni specifiche.

METODOLOGIA ADOTTATA

- Lezioni frontali di tipo attivo
- Metodo dei casi, avvalendosi ove possibile di simulazioni reali per verificare l'applicabilità pratica delle nozioni studiate
- Studio manualistico
- Lettura e schematizzazione degli argomenti da parte del docente e degli allievi
- Ricerche il più possibili originali presentate dagli studenti, sia in forma singola che in forma collettiva
- Incontri con esperti per approfondire fatti storici, patrimonio ed educazione civica
- Incontri con esperti del settore professionale
- Modalità di alternanza scuola lavoro
- proiezione di film e documentari, audiovisivi (videocassette e cd)
- Libro di testo e supporti web o cartacei (riviste)

- uscite didattiche sul territorio in regione e fuori regione
- uscite a teatro
- lavagna tradizionale, luminosa, computer con videoproiettore
- vocabolari, dizionari, manuali tecnici, riviste specializzate di settore
- computer ed altri strumenti informatici
- visite d'istruzione ed aziendali, se deliberati dal Consiglio di classe e d'Istituto
- appunti e dispense

- piattaforma didattica classroom e drive (pacchetto Gsuite)
- metodologia didattica peer to peer

FORME DI VERIFICA

- temi di ordine generale, letterari, storici, di attualità, di tecnica professionale
- analisi di testi in prosa e poesia
- prove strutturate e semi-strutturate
- presentazioni a piccoli gruppi
- colloqui individuali
- compiti tecnici
- compiti tecnici con calcoli di matematica finanziaria
- esercitazioni pratiche di laboratorio ed aziendali
- esercitazioni aziendali
- prove pratiche motorie
- simulazione delle due prove scritte dell'Esame di Stato
- simulazione del colloquio d'Esame

VALUTAZIONE

Per i criteri di valutazione in corso d'anno si rimanda alle varie griglie delle prove delle singole discipline, che tengono presente la scala dei voti come previsto dal PTOF. Si precisa che durante il percorso scolastico è stato sempre rispettato quanto previsto dal PTOF.

Per la valutazione delle simulazioni d'esame, per le quali sono state utilizzate le tracce suggerite dal Miur, circa la simulazione di seconda prova il docente di riferimento ha provveduto lui stesso alla realizzazione come da allegato. Sono state predisposte griglie di valutazione in allegato al documento.

METODI - STRUMENTI - VERIFICHE

Per quanto riguarda i metodi, gli strumenti, le tipologie di verifica usate si vedano i quadri riassuntivi di seguito riportati, mentre per ciò che concerne gli obiettivi e i programmi di ogni disciplina si rimanda agli specifici allegati.

METODI

	Italia no	Stori a	Ingl ese	Mate m.	Prod anim ali	Prod. veget ali	Estim o Econ om. Mark eting	Gest. Amb.	Trasf orm prodo tti	Biotec. agrari e	Scien ze motor ie	Relig .	Ed. Civic a
Lezione frontale	X	X	X	X	X	x	X	x	X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X	x	X	x	X	X		X	X
Problem solving	X	X	X	X	X	x	X	x	X	X		X	X
Lavoro di gruppo	X	X	X				X	x		x	X	X	X
Attività di laboratorio						x			X		X		
Analisi sensoriali									X				
Attività aziendali						x							

STRUMENTI

	Italia no	Stori a	Ingl ese	Mate m.	Prod anim ali	Prod. veget ali	Estim o Econ om. Mark eting	Gest. Amb.	Trasf orm prodo tti	Biotec. agrari e	Scien ze motor ie	Relig .	Ed. Civic a
Libri di testo	X	X	X		X	x	X	x	X	X	X	X	
Riviste	X	X			X					X			X
Materiale documentario	X	X	X	X		x	X	x		X		X	X

Computer video. LIM	X	X	X			x		x	X			X	X
Classroom	x	X		X		x	X	x	X	X		X	X
video/film	X		X			x		x			X	X	X

Verifiche formative e sommative

	Italia no	Stori a	Ingl ese	Mate m.	Prod anim ali	Prod. veget ali	Estim o Econ om. Mark etin	Gest. Amb.	Trasf orm prodo tti	Biotec. agrari e	Scien ze motor ie	Relig .	Ed. Civic a
colloquio orale	X	X	X	X	X	x	X	x	X	X		X	X
Comprensione/produzione libera o guidata	X	X	X			x	X	x			X		X
Prova strutturata			X	X		x		x					
Prova semistrutturata	X		X		X								
Risoluzione problemi				X		x	X	x					
Produzione di elaborati	X	X	X			x		x	X	X		X	X
Prove pratiche							X				X		

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE V sez. BT

N° alunni a inizio anno: 14 (Una ragazza si è ritirata nel primo quadrimestre)

N° alunni a fine anno: 13

Maschi n. 9

Femmine n.4

PROVENIENZA: studenti provenienti dalla classe IV sez. BT

DATI RELATIVI AGLI ESITI DELLA CLASSE IV sez BT

Sintesi dello scrutinio n. alunni 15

PROMOSSI 14

ALUNNI CON DEBITO 0

NON PROMOSSI 1

RITIRATI

Sintesi dello scrutinio n. alunni

PROMOSSI all'unanimità -

PROMOSSI a maggioranza -

NON PROMOSSI

DATI RELATIVI ALLA CLASSE V sez BT

L'attuale consistenza della classe deriva dagli studenti promossi dalla precedente quarta.

Negli ultimi tre anni di corso la classe ha partecipato in modo adeguato alle attività di alternanza scuola lavoro organizzate. Quasi la totalità degli studenti ha attuato uno stage durante il periodo estivo tra la classe quarta e quinta, ottenendo globalmente risultati positivi rilevati dai giudizi espressi dall'Ente ospitante, per l'interesse, l'impegno e le buone manualità dimostrate.

Nella classe sono presenti 3 studenti con DSA, 2 studenti con certificazione 104/92, dei quali uno valutato ai sensi art 20 del D.Lgs 62 del 2017 (percorso B), in accordo con la famiglia non sosterrà l'esame di stato presentando oralmente un elaborato personalizzato alla classe prima della prova. L'altro (percorso A) ha frequentato regolarmente e parteciperà all'esame utilizzando gli strumenti compensativi previsti nel PEI. Sono inoltre presenti 4 studenti con PFP che hanno avuto qualche agevolazione per i loro impegni sportivi riguardo alla programmazione delle verifiche

INTERVENTI DI RECUPERO DEI DEBITI FORMATIVI NELLA CLASSE QUINTA

relativi alle insufficienze del primo quadrimestre

Tutti i docenti ove necessario hanno effettuato interventi in itinere con lo scopo di permettere agli studenti di colmare le lacune all'origine delle insufficienze riportate nel primo quadrimestre; l'esito delle prove di recupero effettuate ha evidenziato risultati positivi.

MATERIE	Italia no	Stori a	Ingl ese	Mate m.	Prod anim ali	Prod. veget ali	Estim o Econ om. Mark eting	Gest. Amb.	Trasf orm prodo tti	Biotec. agrari e	Scien ze motor ie	Relig .	Ed. Civic a
Corso di recupero pomeridia no				X									
Recupero in itinere	X	X	X	X	X	X	X						

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ EXTRASCOLASTICHE EFFETTUATE

Il Consiglio di classe considera le attività extrascolastiche un momento fondamentale del curriculum, in quanto ritiene che esse rappresentino una verifica sul campo dello studio teorico, un'occasione di rafforzamento della motivazione, un arricchimento del bagaglio conoscitivo di ogni singolo alunno. Tale programma tiene conto delle indicazioni emerse dai Dipartimenti, dal Collegio Docenti e dai Consigli di classe.

Le attività extrascolastiche proposte sono state di tre tipologie: 1-viaggi di istruzione
2-visite professionali 3-iniziative culturali e uscite didattiche

IL VIAGGIO DI ISTRUZIONE E LE VISITE PROFESSIONALI

Nel triennio sono state effettuate le seguenti visite di istruzione: In terza abbiamo visitato la Riserva Naturale di Crava Morozzo (CN) gestita dalla LIPU, un esempio di recupero ambientale in una zona a vocazione agricola e di allevamento.

In quarta la classe si è recata a Carrù(CN) per visitare il centro di selezione della bovina piemontese e un allevamento della stessa. Ha visitato il Centro dell'Ente Nazionale Risi di Castel d'Agogna (PV) con la raccolta di germoplasma delle varietà di riso, con lezione degli esperti e una risaia ecocompatibile (Cascina Oschiena-Vercelli) che ospita specie rare di limicoli. Nello stesso anno si è recata a Parma per la visita a un prosciuttificio (La Perla-Langhirano) , e visita alla città. Durante lo stesso viaggio d'istruzione ha visitato un'azienda agricola di vacche da latte destinate alla produzione di Parmigiano reggiano,(F.lli Gaiani-Torrile-PR) e un caseificio per la produzione dello stesso formaggio dove ha potuto assistere in diretta al processo di caseificazione.

Il viaggio d'istruzione si è concluso con una visita alla riserva naturale della LIPU di Torrile-Trecasali (PR) altro evidente esempio di recupero ambientale, sito ornitologico di importanza europea. .

A fine ottobre di quest'anno la classe ha visitato il Frantoio Badaracco a Recco e osservato il processo produttivo dell'olio di oliva. E' stata visitata la Fieragricola di Verona con osservazione di attrezzature agricole specifiche, razze bovine in concorso e dimostrazione di nuove tecnologie legate all'agricoltura (agricoltura di precisione, bioagricoltura). La classe si è poi recata in Alto Monferrato in provincia di Alessandria, per visitare il centro sperimentale per la vitivinicoltura della fondazione Agrion, la Distilleria Gualco di Giorgio Soldatini & C. s.a.s. e la Torrefazione Artigiana Caffè Ovadese di Carosio Alberto.

Nella primavera del corrente anno scolastico è stato organizzato un viaggio di istruzione di 3 giorni in Toscana al confine con l' Umbria con visita a una grande azienda agricola di allevamento bovini da carne chianina (S.Giobbe -Chiusi, oltre 2500 capi), az vitivinicola Fattoria del Cerro (Acquaviva-Siena), oltre al centro storico di Siena, Montepulciano (con visita all'antica cantina De Ricci) e Castiglione del lago Trasimeno.

Infine il 19-4 una visita guidata al luogo dell'eccidio della Benedicta, per i riferimenti storici della lotta partigiana contro i nazifascisti.

Nel corso del triennio gli studenti hanno partecipato alle seguenti visite professionali:

LE INIZIATIVE CULTURALI

Gli studenti hanno partecipato a numerosi spettacoli della stagione teatrale al Teatro Nazionale di Genova ,

- Novembre 2023 la classe ha preso parte all'iniziativa "Teatro in lingua" con la visione di "Picture of Dorian Gray" di O. Wilde presso il teatro Politeama di Genova.

-Febbraio 2024 visita presso la Fondazione Ansaldo (corso Perrone 118, Genova), archivio "Archimondi", archivio fotografico e laboratorio di sviluppo fotografie d' epoca , laboratori su fonti storiche;

- aprile 2024 al Parco Naturale delle Capanne di Marcarolo (Votaggio, AL), presso la sede dell' Associazione Memoria della Benedicta,. per approfondire alcuni temi legati allo studio della Storia e dell'ambiente: la visita,ricca di suggestioni trasversali, dalla storia recente della Resistenza partigiana alle questioni legate alla tutela del territorio e alla biodiversità.

ORIENTAMENTO IN USCITA

Nel 2023 la classe ha partecipato al Salone dell'Orientamento, stessa cosa su base volontaria, è stato fatto da alcuni quest'anno.

IL PROGETTO DI PCTO

Su percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) vedi allegato 5.
Di particolare rilievo la partecipazione all'allestimento di Euroflora, manifestazione che si è potuta svolgere soprattutto grazie all'aiuto degli studenti del Marsano.

EDUCAZIONE CIVICA:

(vedi specifica UDA programmazione multidisciplinare in allegato 1)

- Argomento generale: *I diritti umani e degli animali* in prospettiva multidisciplinare
- La Costituzione italiana: struttura e principi
- La Dichiarazione Universale dei Diritti Umani
- La condizione della donna: Il ruolo della donna nella società, la sua condizione lavorativa, la sua funzione all'interno delle dinamiche familiari, da quando si presentano per la prima volta sul finire dell'Ottocento.
- L'Onu e la questione ambientale, Agenda 20-30
- Il Green Deal adottato dall' UE
- Il consumo di bevande alcoliche.

DATI RELATIVI AL CDC IN MERITO ALLA CONTINUITA' DIDATTICA

Materie	Docenti	Continuità didattica nell'ultimo biennio per la materia	
		Sì	NO
Italiano	Fabbrizi Donatella	X	
Storia	Fabbrizi Donatella	X	
Lingua Inglese	Giurdanella Roberta in sostituzione di Rasini Vittoria a inizio Ottobre		X
Matematica	Giuliano M. Cristina		X
Biotecnologie Agrarie	Gatto Paolo Rinaldo		X

Produzioni Animali	Verner Aldo	X	
Trasformazione dei Prodotti	Gardella Mattia	X	
Economia, estimo	Morana Aurora		X
Gest.amb..territorio	Zappettini Elisabetta		X
Produzioni Vegetali	Zappettini Elisabetta		X
Scienze motorie e sportive	Fabio Ponte	X	
Religione	Delle Piane Anna	X	
Alternativa IRC			
Compresenza ITP	Monaci Enrico		X
Compresenza ITP	Scinto Alice		X
Sostegno	Piccini Alessandra	X	
Sostegno	Fornaciari Marina	X	

CONSIDERAZIONI FINALI SULLA CLASSE V sez. BT

La classe V sez. BT è composta da 13 alunni, di cui 9 maschi e 4 femmine. Tutti gli alunni provengono dal corso della sede di S. Ilario. Una ragazza si è ritirata a inizio anno per motivi familiari. Un ragazzo respinto a termine della quarta si è trasferito al Professionale del Marsano.

Complessivamente gli alunni hanno frequentato regolarmente le lezioni, alcuni studenti hanno effettuato un rilevante numero di assenze e ritardi, non tale comunque da pregiudicare l'ammissione all'esame.

Gli studenti hanno mantenuto un atteggiamento quasi sempre positivo nei rapporti interpersonali e con i docenti e non si sono verificati episodi rilevanti dal punto di vista disciplinare.

I docenti hanno riscontrato in generale interesse e partecipazione alle attività, tuttavia non sempre sorretti da adeguata autodisciplina e continuità nell'applicazione nello studio.

Di conseguenza, si rileva che alcuni studenti, grazie all'impegno costante, possiedono una conoscenza adeguata dei contenuti delle singole discipline e hanno conseguito buoni risultati, altri si attestano su valutazioni globalmente sufficienti, infine per qualcuno

permangono difficoltà e lacune dovute all'impegno superficiale e allo studio carente o a specifiche difficoltà diagnosticcate.

I docenti hanno effettuato interventi di recupero in itinere, volti a colmare le insufficienze rilevate nel primo quadrimestre, con risultati generalmente positivi.

Nel corso del 2° quadrimestre si sono evidenziate ulteriori difficoltà e discontinuità nella preparazione di alcune singole materie, per la maggior parte recuperate in itinere .

Gli alunni hanno partecipato con interesse alle attività complementari proposte, dimostrando capacità di rapportarsi in modo positivo e costruttivo con realtà al di fuori della scuola.

La programmazione del percorso di PCTO ha ottenuto un buon gradimento da parte degli studenti e ha portato la classe a confrontarsi in maniera positiva con le realtà produttive.

I rapporti con i genitori sono stati abbastanza costruttivi, anche se ' carenti nell'ultimo anno.

Talora, alcune famiglie hanno sostenuto gli studenti in modo da permettere loro di cogliere interessanti opportunità di alternanza scuola-lavoro fuori regione e con l'obiettivo di orientamento in uscita. Un ragazzo ha svolto durante la classe terza un'esperienza didattica all'estero (Norvegia) e si è poi reinserito senza problemi nella classe.

Nella classe sono presenti due studentesse e due studenti con BES per motivi agonistici-sportivi, tre studenti con DSA, per i quali si chiede di applicare le misure compensative e dispensative usate in corso d'anno previste dal relativo PDP (vedi Allegato A in Segreteria) e due studenti in possesso di certificazione 104/92, valutato ai sensi art 20 del D.Lgs 62 del 2017, di cui uno con programmazione differenziata e che non sosterrà la prova di stato in accordo con la famiglia, ma presenterà oralmente ai compagni un elaborato personalizzato .Il secondo segue il programma della classe, utilizzando pc e misure compensative oltre a un maggior tempo di esecuzione o richieste ridotte.

Sono state realizzate le seguenti simulazioni di prove di esame:


Materia	Data prova n°1	Data prova n°2	Orale (proposta)
Italiano	16-04-24		con materie di commissione: proposta in attesa di conferma
Trasformazione dei prodotti		18-04-24	

Per la simulazione della prima sono state utilizzate le tracce suggerite dal MIUR. La simulazione della seconda prova è stata elaborata dai docenti di Trasformazione dei Prodotti delle due classi quinte. I docenti hanno valutato le prove orali e scritte secondo le griglie dei precedenti Esami di Stato, salvo lievi modifiche, simulando la particolare situazione ed estraendo a sorte alcuni studenti della classe.

Per gli studenti DSA si chiede di applicare i mezzi dispensativi e compensativi previsti dalla Legge 170 dell'Ottobre 2010 ed in particolare quelli previsti nei singoli PDP in allegato applicati durante l'anno scolastico. Tutta la documentazione riferita agli studenti DSA e BES è presente nel materiale a disposizione della Commissione in Segreteria per tutela della privacy (Allegati A e B).

Lo studente valutato ai sensi dell' art.20 del D. Lgs 62 del 2017 (con programmazione differenziata, percorso B), per decisione del Consiglio di Classe in accordo con la famiglia ed i Servizi, non sosterrà

l'esame di stato. Anche in questo caso, tutta la documentazione a lui relativa (PEI e relazione finale) è a disposizione della Commissione (Allegato C) in Segreteria. Lo studente con percorso A., al contrario svolgerà le prove d'esame con supporto di pc e schemi per scritto e orale

PROGRAMMA FINALE		IIS "B. MARSANO"  TECNICO
DOCENTE: Alissa Piu (supplente)	DISCIPLINA: Insegnamento Religione Cattolica (IRC)	CLASSE: V BT
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
<u>CONOSCENZE</u> <u>Le religioni del mondo</u> Cosa sono, quali sono le principali religioni e conoscenza minima del loro credo. <u>I momenti forti dell'anno liturgico</u> Il Natale e la Pasqua <u>Pirandello e la religione</u> Discussione sulla visione della fede da parte di Pirandello riportandola al giorno d'oggi <u>Visione di film a sfondo sociale</u>		
<u>COMPETENZE e ABILITÀ</u> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali caratteristiche delle religioni del mondo; • Conoscenza base della religione Cattolica 		
TEMPISTICHE		
Ore annuali previste: 33 annuali, ovvero 1 settimanale.		
METODI E STRUMENTI Le strategie impiegate per l'insegnamento della materia hanno incluso: <ul style="list-style-type: none"> • lezioni frontali, durante le quali gli studenti sono stati invitati a partecipare attivamente; 		

PROGRAMMA FINALE A.S. 2023/2024		IIS "B. MARSANO"
DOCENTE: Fabio Ponte	DISCIPLINA: Scienze Motorie	CLASSE: 5B Tecnico
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
<p>Questi gli obiettivi didattici raggiunti, alcuni parzialmente:</p> <p>Potenziamento fisiologico Rielaborazione degli schemi motori Conoscenza e pratica delle attività sportive Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico Informazioni fondamentali sugli argomenti in programma Informazioni fondamentali sulla tutela della salute Informazioni fondamentali sulla prevenzione degli infortuni</p>		
TEMPISTICHE		
Ore effettuate fino al 15/05 : 40		
PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO		

Questi gli obiettivi esecutivi raggiunti, alcuni parzialmente:

- Corretta esecuzione degli esercizi proposti
- Saper compiere attività di resistenza, forza, velocità e mobilità articolare
- Realizzare movimenti complessi adeguati alle diverse situazioni spazio-temporali
- Apprendimento e perfezionamento dei fondamentali degli sport individuali e di squadra
- Conoscenza delle regole dei giochi e degli sport praticati
- Consapevolezza della propria corporeità, rispetto di sé, dell'ambiente sociale e fisico
- Saper gestire attività di arbitraggio degli sport di squadra praticati
- Conoscenza di norme elementari di comportamento, finalizzati alla conservazione della salute psico-fisica

Il percorso didattico ha seguito le indicazioni fornite dal Programma iniziale:

1) Mantenimento e miglioramento delle capacità condizionali:

- esercizi di pre-atletica generale
- atletismo generale e specifico
- attività ed esercizi a carico naturale
- attività ed esercizi di opposizione e resistenza
- attività ed esercizi codificati con attrezzi
- attività di controllo tonico e della respirazione

2) Mantenimento e miglioramento delle capacità coordinative:

- percorsi di abilità e destrezza
- percorsi polivalenti
- attività in equilibrio, in condizioni dinamiche, complesse e di volo
- esecuzioni con varietà di ampiezza e di ritmo, in condizioni spazio-temporali diversificate
- esercizi per la coordinazione oculo-segmentaria
- esercizi di coordinazione dinamica globale

3) Pratica delle attività sportive individuali e di squadra:

- giochi di squadra con e senza palla
- esercizi finalizzati all'acquisizione della coordinazione degli sport con la palla
- esercizi finalizzati all'acquisizione dei fondamentali degli sport individuali e di squadra
- pallavolo
- calcetto
- badminton
- camminata sportiva

4) Acquisizione e consolidamento di una cultura motorio sportiva

- approfondimento teorico operativo dell'attività motoria proposta
- organizzazione di attività di arbitraggio degli sport praticati
- teoria del movimento
- organizzazione di brevi cicli di allenamento


Gli obiettivi comuni alle diverse discipline hanno anch'essi seguito le indicazioni fornite dal Programma:

- Capacità di confronto con gli adulti
- Collaborazione tra docenti e studenti
- Potenziamento delle capacità di imparare ad apprendere
- Potenziamento delle capacità espressive
- Potenziamento delle capacità comunicative
- Accrescimento dell'autonomia scolastica e sociale
- Capacità di organizzare le informazioni
- Acquisizione di un metodo operativo
- Rispetto della cosa pubblica
- Responsabilizzazione
- Motivazione alla crescita culturale
- Capacità a lavorare in gruppo
- Capacità organizzative
- Uso corretto di metodi e procedimenti
- Consapevolezza dei propri limiti e capacità e dei risultati raggiunti
- Capacità di autovalutazione
- Capacità a relazionarsi con tutte le componenti scolastiche
- Comprensione della complessità

Modalità di verifica utilizzate:

Osservazioni sistematiche, verifiche e valutazioni delle attività svolte.
Le valutazioni hanno tenuto conto dei significativi miglioramenti dal punto di vista qualitativo e/o quantitativo conseguiti dallo studente per ogni obiettivo indicato.

Il docente
Prof. Fabio Ponte

PROGRAMMA FINALE		IIS "B. MARSANO"  TECNICO
DOCENTE: Mattia Gardella	DISCIPLINA: Trasformazione dei prodotti	CLASSE: 5BT
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
<p>CONOSCENZE (si riportano in grassetto gli obiettivi minimi):</p> <p><u>Industria olearia</u> Struttura e composizione chimica dell'oliva. Composizione chimica e caratteristiche nutrizionali dell'olio di oliva. Processo produttivo dell'olio di oliva. Sottoprodotti dell'industria olearia, processo di rettifica degli oli. Valutazione della genuinità e della qualità dell'olio di oliva. Classificazione merceologica degli oli di oliva e loro etichettatura, principali analisi chimiche dell'olio di oliva. Processo produttivo di almeno un olio certificato.</p> <p><u>Industria enologica</u> Struttura e composizione chimica dell'acino. Composizione chimica e correzioni del mosto. Impiego di anidride solforosa in enologia. Microorganismi di interesse enologico e processi fermentativi. Tecniche di vinificazione. Operazioni di cantina. Correzioni del vino. Alterazioni chimico-fisiche del vino, stabilizzazioni e chiarifiche. Difetti e malattie del vino. Affinamento del vino. Caratteristiche nutrizionali del vino. Classificazione italiana ed europea dei vini. Sottoprodotti dell'industria enologica. Principali analisi chimiche del mosto e del vino. Processo produttivo di almeno un vino bianco e di uno rosso certificati.</p> <p><u>Industria lattiero-casearia</u> Caratteristiche fisiche e composizione chimica del latte. Microorganismi nel latte. Trattamenti di standardizzazione e stabilizzazione del latte. Coagulazione acida e presamica. Fasi della caseificazione. Classificazione dei formaggi in Italia e in UE. Processo produttivo di alcuni (almeno un) formaggi/o certificati/o. Principali difetti e alterazioni dei formaggi. Panoramica delle altre destinazioni e degli altri usi del latte crudo. Principali analisi chimiche del latte.</p> <p>COMPETENZE E ABILITÀ (si riportano in grassetto gli obiettivi minimi):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper evidenziare il ruolo dei componenti dell'oliva nel processo produttivo dell'olio. • Saper evidenziare il ruolo dei componenti dell'uva nel processo di vinificazione. • Saper evidenziare il ruolo dei componenti del latte nel processo di caseificazione. • Saper riconoscere il ruolo e le eventuali criticità di attività microbiche ed enzimatiche nei processi produttivi. • Saper evidenziare i vantaggi e le criticità delle diverse operazioni tecnologiche sulle caratteristiche sensoriali e nutrizionali dei prodotti finiti. • Saper leggere l'etichetta di un prodotto alimentare. • Rielaborare i concetti teorici e saperli applicare nella pratica laboratoriale, saper acquisire dati ed esprimere correttamente i risultati derivanti da misurazioni, saper redigere una relazione tecnica di laboratorio. • Essere in grado di svolgere le principali analisi chimiche su olio di oliva e vino, e saperneinterpretare i risultati. • Comprendere il contenuto delle unità didattiche in cui è suddiviso il programma e la loro 		

relazione.

- Saper comunicare le conoscenze acquisite con opportuno linguaggio tecnico.

TEMPISTICHE

Ore annuali previste: 99 annuali, ovvero 3 settimanali

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

1) INDUSTRIA OLEARIA

L'olivo e il suo frutto

Dati economici relativi alla produzione e commercializzazione di olio di oliva nel mondo e in Italia. Ciclo fenologico dell'olivo. Struttura e composizione centesimale del frutto. Fattori che incidono sulla qualità del frutto e dell'olio. Valutazione del momento ottimale per la raccolta e relativi parametri fisici e chimici.

Composizione chimica e caratteristiche nutrizionali dell'olio di oliva.

Composizione chimica (frazione saponificabile e insaponificabile) e caratteristiche nutrizionali dell'olio di oliva

Processo produttivo dell'olio di oliva

Metodi di raccolta, trasporto e stoccaggio delle olive, principi dell'estrazione meccanica, metodi di frangitura e gramolatura, metodi di separazione dell'olio (estrazione per pressione, centrifugazione e percolamento), chiarificazione, confezionamento e conservazione dell'olio. Rettifica degli oli, processo produttivo dell'olio di sansa.

Valutazione della qualità e della genuinità dell'olio di oliva

Valutazione della qualità e della genuinità dell'olio mediante analisi chimiche, analisi sensoriale mediante Panel Test, principali difetti sensoriali dell'olio.

Classificazione degli oli di oliva nell'Unione Europea e loro etichettatura

Attività di laboratorio

Determinazione dell'acidità titolabile e del numero di perossidi di oli di oliva, analisi sensoriale di alcuni oli di oliva.

2) INDUSTRIA ENOLOGICA

Dalla vite all'uva

Dati economici relativi alla produzione e commercializzazione di vino nel mondo e in Italia. Ciclo fenologico della vite. Struttura fisica e composizione chimica dell'acino e dei vinaccioli, evoluzione dei composti organici e inorganici durante la maturazione del frutto. Valutazione del momento ottimale per la raccolta e indici di maturazione, funzionamento del rifrattometro, acidità fissa, volatile e totale, prelievo di un campione rappresentativo della popolazione. Sovramaturazione, vini passiti, vini botritizzati.

Dall'uva al mosto

Composizione chimica del mosto (acqua, frazione glucidica, frazione azotata, frazione lipidica, acidi organici, composti fenolici, elementi minerali, composti aromatici). Ammostamento delle uve per la fermentazione in rosso, ammostamento delle uve per la fermentazione in bianco. Principali correzioni del mosto: grado zuccherino, acidità, contenuto in tannini, colore, aggiunta di altri nutrienti. Fermentazione con ceppi selezionati di lieviti. Uso di anidride solforosa in enologia: metodi, tempi, finalità, criticità.

Fermentazione alcolica

Classificazione e caratteristiche dei lieviti di interesse enologico, lieviti sporigeni e asporigeni, ellittici e apiculati. Metabolismo di *S. cerevisiae*. Biochimica della fermentazione alcolica, prodotti primari e secondari della fermentazione alcolica. Fattori chimici, fisici e biologici che influenzano l'attività fermentativa dei lieviti. Fasi della fermentazione spontanea, impiego di ceppi selezionati di lieviti, fasi della fermentazione guidata. Prodotti del metabolismo di batteri lattici, acetici e muffe nel mosto/vino, fermentazione malolattica, fermentazione maloalcolica, fermentazione mannitica.

Tecniche di vinificazione

Vinificazione in rosso, vinificazione in bianco, vinificazione di vini rosati, vinificazione con macerazione carbonica, vinificazione con macerazione pellicolare, criomacerazione. Parametri chimici e fisici da controllare durante la vinificazione.

Operazioni di cantina e trattamenti correttivi sul vino

Principali operazioni di cantina: travasi, colmature, scolmature. Principali correzioni dei vini: tagli, rifermentazioni, correzione del grado alcolico (significato di TAV effettivo, potenziale, totale), acidificazione e disacidificazione, correzione del colore, correzione del contenuto in tannini.

Alterazioni chimico-fisiche del vino, interventi di stabilizzazione e chiarifica

Principali alterazioni chimico-fisiche del vino: *casse* proteica, *casse* ferrica, *casse* rameica, *casse* ossidativa, precipitazione dei sali dell'acido tartarico. Interventi di stabilizzazione e chiarifica: stabilizzazione spontanea, stabilizzazione provocata (trattamento a freddo, uso di colloidali protettori, impiego di chiarificanti organici e inorganici, filtrazione).

Difetti e malattie del vino

Principali difetti sensoriali del vino: ridotto, odore di muffa, svanito, maderizzazione, gusto metallico. Principali malattie del vino: odore di tappo, rifermentazione, fioretta, spunto acetico e acescenza, spunto lattico, girato, filante, amarore. Pastorizzazione e filtrazione sterilizzante dei vini.

Affinamento del vino

Affinamento di vini bianchi, rossi e rosati, fenomeni chimici e fisici che avvengono durante l'affinamento in legno, in contenitori inerti e in bottiglia. Materiali per l'imbottigliamento.

Caratteristiche nutrizionali del vino

Metabolismo epatico dell'etanolo, effetti dell'assunzione acuta e cronica di etanolo. Effetti del metanolo sull'organismo. Possibili benefici legati a un consumo contenuto di vino, paradosso francese.

Classificazione italiana ed europea dei vini, vini biologici, vini speciali

3) INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA

Latte

Definizione di legge di latte, caratteristiche fisiche del latte, composizione chimica del latte: acqua, frazione glucidica, frazione azotata, frazione lipidica, acidi organici, elementi minerali, vitamine, costituenti biologici, composti aromatici, residui chimici. Fattori endogeni ed esogeni di variabilità nella composizione chimica del latte. Coagulazione acida e presamica, tipologie di caglio.

Panoramica delle destinazioni e degli usi del latte crudo. Requisiti igienico-sanitari e parametri chimico-fisici del latte crudo. Definizione e tipologie di latte alimentare. Trattamenti antecedenti i trattamenti termici del latte: filtrazioni, standardizzazione della sostanza grassa, omogeneizzazione, microfiltrazione. Trattamenti termici del latte: termizzazione, pastorizzazione, sterilizzazione UHT diretta e indiretta. Indicatori di trattamento termico.

Formaggio

Definizione di legge di formaggio. Qualità del latte destinato a caseificazione, sostanze coagulanti, colture microbiche in caseificazione.

EDUCAZIONE CIVICA

Salute e benessere psico-fisico, responsabilità sociale. Consumo di bevande alcoliche: metabolismo dell'etanolo, effetti nel breve e nel lungo periodo, guida sotto l'influenza dell'alcol.

LIBRO DI TESTO

L'industria agroalimentare – prodotti e sottoprodotti – Giorgio Menaggia e Wilma Roncalli – *Lucisano Editore*

METODI E STRUMENTI

Le strategie impiegate per l'insegnamento della materia hanno incluso:

- lezioni frontali, durante le quali gli studenti sono stati invitati a partecipare attivamente;
- utilizzo della piattaforma Google Classroom, sulla quale è stato caricato materiale relativo ai singoli moduli svolti;
- attività di laboratorio relative ai settori trattati e analisi sensoriale dei relativi prodotti;
- per lo studio a casa, impiego del libro di testo consigliato e del materiale aggiuntivo fornito;
- uscite didattiche inerenti i settori affrontati.
- incontri pomeridiani per la preparazione alla seconda prova e alla prova orale dell'Esame di Stato.

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Durante le lezioni sono state poste agli alunni domande al fine di valutare lo studio e la comprensione degli argomenti trattati. Durante l'anno scolastico sono state svolte prove di verifica sia scritte che orali con cadenza regolare, al fine di accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati.

Sono stati concessi recuperi durante l'intero anno scolastico, sia sotto forma di prove scritte che orali.

L'attenzione e la partecipazione attiva degli alunni in classe e il loro impegno nel lavoro a casa saranno opportunamente considerati nella valutazione finale.

Per gli alunni con DSA è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP), cui si rimanda per le misure dispensative, gli strumenti compensativi e le metodologie valutative previste e attuate.

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

3) INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA

Formaggio

Fasi della caseificazione e processo produttivo di alcuni formaggi certificati, classificazione dei formaggi. Principali alterazioni e difetti del formaggio. Recupero dei sottoprodotti dell'industria lattiero-casearia.

Relazione Finale di Religione

Istituto Tecnico Agrario “Bernardo Marsano”

Classe V B

Insegnante Anna Dellepiane

Il gruppo di alunni che frequenta l'ora di religione è composto da 5 studenti su un totale di 13. Hanno sempre frequentato l'ora di religione fin dalla classe prima.

Sono un gruppo affiatato e collaborativo sia fra di loro, sia con l'insegnante.

Il percorso fatto ha subito dei cambiamenti nella modalità delle lezioni, si è preferita la lettura di articoli dai quali partire per un dialogo costruttivo che potesse far nascere il cambiamento interiore verso i valori condivisi di: fraternità, solidarietà, collaborazione e giustizia, importanti per una società attenta all'uomo e che persegue il bene comune.

Il discorso prettamente religioso è stato affrontato durante i periodi forti dell'anno, Natale e Pasqua, e attraverso l'approfondimento delle varie religioni: monoteiste (Ebraismo e Islam) e politeiste (Induismo, Buddismo).

Quest'anno scolastico abbiamo lavorato soprattutto con gli alunni e l'insegnante di Materia Alternativa, abbiamo visto il film di Saverio Costanzo: *Private* per dialogare sulla drammatica guerra Israele-Palestina.

Tutti gli alunni hanno risposto con maturità e hanno raggiunto una buona conoscenza degli argomenti trattati. Quindi il mio giudizio è più che buono soprattutto per il loro impegno di attenzione e studio.

Anno Scolastico 2023-2024
Dellepiane

Insegnante Anna

Matematica

Considerazioni sulla classe

La situazione iniziale presentava molte lacune pregresse nella preparazione e poca abitudine allo studio della disciplina: molti ragazzi raramente prendevano appunti o provavano a svolgere gli esercizi proposti sotto la guida dell'insegnante. Anche il lavoro a casa era approssimativo e poco adeguato nella maggior parte dei casi. Tuttavia, soprattutto nel corso del secondo quadrimestre, è migliorato l'impegno e nel complesso quasi tutti hanno raggiunto un livello di competenze ed abilità sufficienti. Per alcuni di loro l'attenzione spesso superficiale e un lavoro in fase di rielaborazione personale discontinuo ha impedito di colmare le lacune iniziali nonostante gli argomenti siano stati più e più volte ripresi in classe.

Competenze pluridisciplinari e disciplinari

Nel corso dell'anno si è sempre lavorato per il conseguimento delle competenze pluridisciplinari e disciplinari proposte nel contratto formativo evidenziando sempre come tutte le discipline siano importanti dal punto di vista formativo al di là dei contenuti della singola materia.

In particolar modo si è posta l'attenzione su come sia importante utilizzare in modo corretto e rigoroso il linguaggio matematico affinché non perda la sua caratteristica di universalità, chiarezza e semplicità.

Contenuti

Gli argomenti trattati sono quelli proposti nella programmazione didattica e hanno portato allo studio di semplici funzioni razionali e irrazionali intere e fratte, alla loro rappresentazione grafica come indicato dettagliatamente nel programma allegato.

Metodologia

Ogni argomento spiegato è stato correlato da numerosi esercizi svolti dall'insegnante con la partecipazione degli alunni, partecipazione che è stata anche stimolata durante le soluzioni di esercizi guidati. Sono stati proposti esercizi ex novo da risolvere a casa, ma soprattutto gli alunni sono stati invitati a rieseguire in fase di rielaborazione personale gli esercizi svolti in classe per meglio evidenziare le parti poco chiare da sottoporre poi all'attenzione del docente per svolgere continuamente un'attività di recupero mirata.

Durante l'anno ci si è soffermati spesso sugli argomenti proposti per approfondirli e consolidarli. Nel mese di febbraio, inoltre, si è ritenuto opportuno effettuare una pausa didattica per riprendere e approfondire gli argomenti trattati nella prima parte dell'anno scolastico e per permettere agli alunni con l'insufficienza di colmare le lacune riscontrate nel primo quadrimestre.

A marzo si è tenuto un corso di recupero pomeridiano per un totale di 6 ore per i ragazzi con l'insufficienza nel primo quadrimestre.

Verifiche e modalità di valutazione

Per valutare la capacità di rielaborazione personale e l'acquisizione dei contenuti e delle competenze nel corso dell'anno sono state svolte quattro prove scritte e quattro prove orali .

Sugli argomenti delle prove gli alunni sono sempre stati informati con adeguato anticipo.

I criteri di valutazione osservati sono i seguenti:

- situazione iniziale dei singoli alunni
- partecipazione al dialogo scolastico
- impegno con cui sono stati affrontati gli argomenti proposti
- risultati conseguiti

Infine è stata svolta una prova di verifica per il saldo del debito a febbraio e nelle verifiche successive sono stati proposti anche argomenti del primo quadrimestre per dare ulteriori possibilità agli alunni con l'insufficienza nel primo quadrimestre di saldare il debito

L'ultima prova di saldo del debito si è svolta oralmente nel mese di maggio.



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore
MARSANO
Professionale e Tecnico Agrario Statale
Via alla Scuola di Agricoltura, 9 – 16167 GENOVA
tel. 010 372 61 93 - fax 010 372 43 29



RELAZIONE FINALE

Prof. Mattia Gardella

Classe 5BTA.S. 2023/2024

Materia: **Trasformazione dei prodotti**

1 - Situazione finale della classe in relazione a quanto osservato ad inizio anno (competenze trasversali e specifiche raggiunte / progressi / criticità):

Buona parte degli alunni ha mostrato interesse per la materia fin da inizio anno, partecipando alle lezioni in modo attivo e mostrando impegno nello studio a casa. La partecipazione e l'impegno del resto della classe sono, invece, migliorati progressivamente o hanno mostrato andamento altalenante.

I risultati conseguiti da una parte della classe risultano soddisfacenti; tuttavia, alcuni studenti non hanno raggiunto risultati pienamente sufficienti alla data di emissione del documento.

2 - Traguardi formativi e cognitivi raggiunti in rapporto agli obiettivi disciplinari:

Diversi alunni hanno raggiunto un livello buono o più che buono di conoscenze, e sviluppato buone competenze e abilità. Diversamente, alcuni studenti hanno raggiunto livelli appena sufficienti o non hanno conseguito risultati pienamente sufficienti alla data di emissione del documento.

3 - Partecipazione ed impegno:

Mediamente buono, ma disomogeneo all'interno della classe e non sempre costante nel corso dell'anno.

4 - Metodo di studio:

Alcuni studenti sono stati precisi e organizzati nello studio durante l'intero anno scolastico, arrivando a sviluppare un approccio critico alla disciplina. Per altri, invece, lo studio è apparso mnemonico, per altri ancora discontinuo, appena sufficiente o non sufficiente.

Gli alunni hanno consolidato a casa gli argomenti trattati in classe, aiutandosi con gli appunti presi in aula, il materiale fornito loro sui singoli moduli affrontati e il libro di testo.

5 - Progressione nell'apprendimento:

Nel complesso buona, ma rallentata in alcuni periodi dell'anno, in particolare nel secondo quadrimestre.

6 - Livello medio di profitto raggiunto:

Nel complesso buono. Alcuni alunni raggiunto profitti sopra la media, altri appena sufficienti, alcuni non hanno conseguito risultati pienamente sufficienti alla data di emissione del documento.

7 - Eventuali parti del programma previsto non svolte:

Per le parti del programma previste ma non ancora svolte, fare riferimento alla programmazione della disciplina per la classe.

8 - Rapporti con le famiglie:

I rapporti con le famiglie sono stati quasi del tutto assenti.

9 – Metodologia:

Le strategie impiegate per l'insegnamento della materia hanno incluso:

- lezioni frontali, durante le quali gli studenti sono stati invitati a partecipare attivamente;
- utilizzo della piattaforma Google Classroom, sulla quale è stato caricato materiale relativo ai singoli moduli svolti;
- attività di laboratorio relative ai settori trattati e analisi sensoriale dei relativi prodotti;
- per lo studio a casa, impiego del libro di testo consigliato e del materiale aggiuntivo fornito;
- uscite didattiche inerenti ai settori affrontati;
- incontri pomeridiani per la preparazione alla seconda prova e alla prova orale dell'Esame di Stato.

10 – Attività collaterali svolte:

- Visita al centro sperimentale per la vitivinicoltura della fondazione Agrion, sito in Carpeneto (AL);
- Visita alla Distilleria Gualco di Giorgio Soldatini & C. s.a.s., sita in Silvano D'Orba (AL);
- Visita alla Torrefazione Artigiana Caffè Ovadese di Carosio Alberto, sita in Ovada (AL).

11 – Attività di recupero:

Sono stati concessi recuperi durante l'intero anno scolastico, sia sotto forma di prove scritte che orali.

12 – Verifiche e valutazioni:

Durante le lezioni sono state poste agli alunni domande al fine di valutare lo studio e la comprensione degli argomenti trattati. Durante l'anno scolastico sono state svolte prove di verifica sia scritte che orali con cadenza regolare, al fine di accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati. Il giorno 18 aprile 2024 è stata svolta la simulazione della seconda prova dell'Esame di Stato.

Sono stati concessi recuperi durante l'intero anno scolastico, sia sotto forma di prove scritte che orali. L'attenzione e la partecipazione attiva degli alunni in classe e il loro impegno nel lavoro a casa sono state opportunamente considerate nelle valutazioni intermedia e finale.

Per gli alunni con DSA e BES è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP), cui si rimanda per le misure dispensative, gli strumenti compensativi e le metodologie valutative previste e attuate.

Per l'alunno con disabilità certificata ai sensi della Legge 104/92, si rimanda al Piano Educativo Individualizzato (PEI), elaborato insieme con gli insegnanti di sostegno, e agli obiettivi minimi riportati nella programmazione finale.

PROGRAMMA FINALE

IIS "B. MARSANO"



TECNICO

DOCENTE:

Aurora Morana

DISCIPLINA:

Economia, Estimo, Marketing e
Legislazione

CLASSE:

V BT

OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)

CONOSCENZE

Matematica finanziaria

Calcolo del montante in regime di interesse semplice e composto, anticipazione e posticipazione di capitali. Accumulazione iniziale, intermedia e finale di annualità. Esercizi sulle rate, calcolo di quote di reintegrazione e ammortamento, calcolo del debito residuo, **periodicità.**

Estimo generale

- Aspetti economici dei beni: **valore di mercato, di costo, valore di trasformazione, valore complementare, valore di surrogazione, valore di capitalizzazione**
- **Metodo comparativo, procedimenti di stima sintetica e analitica, principio dell'ordinarietà**
- **Comodi e scomodi, aggiunte e detrazioni**
- **Generalità su catasto terreni**

Estimo rurale

Stima dei fondi rustici, degli arboreti da frutto, delle anticipazioni colturali, dei frutti pendenti. Giudizio di convenienza, in termini di valore, sull'esecuzione di un miglioramento fondiario.

COMPETENZE e ABILITÀ

- **conoscere e saper applicare i principi, i metodi e i procedimenti di stima in ambito agrario**
- **sviluppare la logica procedurale per lo svolgimento di problemi, effettuando collegamenti tra gli argomenti affrontati**
- **saper applicare gli strumenti di matematica finanziaria ai procedimenti di stima e padroneggiare le procedure di calcolo da applicare per la risoluzione di problemi**
- **saper comunicare le conoscenze acquisite con opportuno linguaggio tecnico**

TEMPISTICHE

Ore annuali previste: 99 annuali, ovvero 3 settimanali.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

1) MATEMATICA FINANZIARIA

- **montante in regime di interesse semplice e composto. Anticipazione e posticipazione di capitali in regime di interesse semplice e composto.**
- **accumulazione iniziale, intermedia e finale di annualità costanti limitate anticipate, mediamente anticipate, posticipate. Accumulazione iniziale di annualità costanti illimitate posticipate.**
- **rate.**
- **quote di ammortamento, debito residuo.**

2) ESTIMO GENERALE

- **aspetti economici** dei beni: valore di mercato, valore di costo, valore di trasformazione, valore complementare, valore di surrogazione, valore di capitalizzazione.
- **metodo comparativo, procedimenti di stima sintetica e stima analitica**, saggio di capitalizzazione, **principio dell'ordinarietà**.
- **comodi e scomodi, aggiunte e detrazioni**.
- **generalità su catasto terreni**

3) ESTIMO RURALE

- **stima dei fondi rustici**
- **stima degli arboreti da frutto con procedimenti dei redditi passati e futuri**
- **stima delle anticipazioni colturali**
- **stima dei frutti pendenti**

4) ESTIMO LEGALE

- **Espropriazione per pubblica utilità**: Normativa sull'espropriazione: DPR 327/2001, **Iter espropriativo**, Indennità provvisoria, Indennità di espropriazione per aree edificate, aree edificabili e terreni agricoli, L'occupazione temporanea, La retrocessione dei beni espropriati

5) L'UNIONE EUROPEA E LA PAC.

LIBRO DI TESTO

Estimo e commercializzazione dei prodotti agroalimentari - Ferdinando Battini - *Edagricole editore*

METODI E STRUMENTI

Le strategie impiegate per l'insegnamento della materia hanno incluso:

- lezioni frontali, durante le quali gli studenti sono stati invitati a partecipare attivamente, anche mediante la risoluzione di esercizi sia da posto che alla lavagna;
- utilizzo della piattaforma Google Classroom, sulla quale è stato caricato materiale relativo ai singoli moduli svolti;
- per lo studio a casa, impiego del libro di testo consigliato e del materiale aggiuntivo fornito.

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Durante le lezioni sono state poste agli alunni domande al fine di valutare lo studio e la comprensione degli argomenti trattati. Durante l'anno scolastico sono state svolte prove di verifica sia scritte che orali con cadenza regolare, al fine di accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati.


Sono stati concessi recuperi durante l'intero anno scolastico, sotto forma di prove orali.

L'attenzione e la partecipazione attiva degli alunni in classe e il loro impegno nel lavoro a casa saranno opportunamente considerati nella valutazione finale.

Per gli alunni con DSA e BES è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP), cui si rimanda per le misure dispensative, gli strumenti compensativi e le metodologie valutative previste e attuate.

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

EDUCAZIONE CIVICA: La rivolta degli Agricoltori

PROGRAMMA FINALE		IIS "B. MARSANO"  TECNICO
DOCENTE: Prof. Verner Aldo Marco	DISCIPLINA: Tecniche delle produzioni animali	CLASSE: VBT
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
<p>Durante l'anno gli studenti hanno acquisito, almeno in parte, un linguaggio tecnico adeguato e sono stati stimolati ad utilizzare le conoscenze acquisite per affrontare razionalmente i problemi collegati alle attività zootecniche, con particolare riguardo all'impatto ambientale delle stesse e ai risvolti sanitari dovuti a l'espandersi degli allevamenti industriali nei paesi in via di sviluppo. Sono state rilevanti le esperienze avute tramite i viaggi d'istruzione. Infatti hanno permesso di confrontare vari aspetti dell'allevamento bovino.</p> <p>Gli studenti hanno acquisito le conoscenze sui principali cicli di allevamento dei bovini destinati alle produzione di latte e carne, con approfondimenti dati dalle visite didattiche a un allevamento di bovini di razza Piemontese e centro di selezione della Piemontese in classe quarta. Inoltre il confronto tra l'allevamento industriale di bovine da latte a Torrile (PR),destinato alla produzione di latte da trasformare in Parmigiano Reggiano visitato in quarta per la differenza di alimentazione con un allevamento da carne di grandi dimensioni visitato in quinta(Razza Chianina) , pur di rilievo per il rispetto ambientale , ma non certificato biologico.Il fieno di medica usato per la produzione di Parmigiano reggiano e i concentrati di produzione aziendale che hanno provocato un aumento indiretto della biodiversità nel parmense con gli insilati e il fieno autoprodotti in Toscana . Il recupero ambientale in pianura con le visite alle Riserve Naturali di Crava Morozzo e Torrile gestite dalla Lipu in prossimità di allevamenti intensivi.</p> <p>Inoltre approfondimenti sugli alimenti destinati all'allevamento con le implicazioni economiche e di gestione aziendale, sulla trasformazione di latte in P.R. e la stagionatura dei prosciutti a Langhirano</p> <p>Come obiettivi minimi la fisiologia della digestione e i metodi riproduttivi, la curva di lattazione e i fabbisogni della specie bovina, i metodi di conservazione degli alimenti zootecnici e la conoscenza dei principali tra questi.</p>		
TEMPISTICHE		
<p>Come è noto le ore di lezione sono state fortemente ridotte dall'ultima riforma (2 settimanali) e i ragazzi sono stati impegnati in attività di approfondimento formativo che ovviamente hanno tolto ore alla trattazione degli argomenti principali.</p>		
PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO		
<p>Principi alimentari, composizione chimica degli alimenti.</p> <p>Preparazione degli alimenti. Alimentazione e composizione chimica degli organismi,concetto di anabolismo e catabolismo, metabolismo intermedio, razione alimentare e requisiti specifici della razione. Metodo di valutazione del valore energetico degli alimenti Calcolo dei fabbisogni nutritivi nelle varie fasi di vita degli animali da reddito. Esempi di calcolo della razione alimentare e alimenti utilizzati in zootecnia</p>		

Ripasso principali razze bovine di importanza locale, nazionale , mondiale. Fasi di allevamento bovino e alimentazione nelle varie fasi. Estro e fecondazione naturale e strumentale. La produzione di latte e la curva di lattazione. L'alimentazione delle bovine BLAP. Allevamento dei bovini da carne nelle varie fasi.

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

Le malattie trasmissibili tra animale e uomo (zoonosi), anche in rapporto ai nuovi scenari mondiali dello sviluppo degli allevamenti industriali in Cina, India e Brasile.

NOTE



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore

BERNARDO MARSANO

Sede di Sant'Ilario, Nervi

Indirizzo: PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI



PIANO DI LAVORO ANNUALE

15/5/2024

MATERIA: BIOTECNOLOGIE AGRARIE

CLASSE: 5BT

DOCENTE: PROF. PAOLO RINALDO GATTO

PIANO DI PROGRAMMAZIONE - CONTENUTI DISCIPLINARI

1. BIOTECNOLOGIE TRADIZIONALI

Il miglioramento genetico: selezione, incrocio, ibridazione, ecotipi e clini, il miglioramento genetico e la rivoluzione verde, le risorse genetiche

2. BIOTECNOLOGIE INNOVATIVE

Le biotecnologie cellulari

Le colture cellulari vegetali: tecnica delle colture in vitro e relativa classificazione

Le colture cellulari animali: le cellule staminali

Gli ibridomi: gli anticorpi monoclonali

La clonazione animale

Le biotecnologie molecolari: la reazione a catena della polimerasi (PCR)

L'ingegneria genetica: vettori genici, trasferimento, clonaggio

Librerie geniche o genoteche

La terapia genica (cenni)

3. BIOTECNOLOGIE: SVILUPPI E APPLICAZIONI

Gli organismi transgenici

Piante transgeniche (biotecnologie bianche): i vettori di materiale genetico, le potenzialità delle piante transgeniche

Microrganismi naturali, transgenici e loro applicazioni (biotecnologie rosse): industria farmaceutica, industria agroalimentare

Biotecnologie e problematiche ambientali (biotecnologie verdi): microrganismi e

biodegradazione, il trattamento dei rifiuti, produzione di biocombustibili, biofertilizzanti e bioagrofarmaci

4. LE PIANTE E LE AVVERSITA'

La pianta e gli organismi dannosi: struttura e habitat della pianta, rapporti con gli organismi dannosi

Le difese della pianta: meccanismi di autodifesa, resistenza (difese passive ed attive)

La malattia e i danni: le condizioni necessarie, sintomatologia, metodica diagnostica, patogenesi, epidemiologia

Tipi di malattia: stress abiotici, idrici e termici, squilibri nutrizionali, ferite, infezioni e compartimentazione

EDUCAZIONE CIVICA

Biotecnologie ed ETICA: modificazioni del genoma vs confini da non oltrepassare

OBIETTIVI CONSEGUITI :

ITALIANO:

Al termine del quarto anno lo studente dovrà dimostrare:

- Conoscenza dei principali fatti letterari e storici dalla fine dell'Ottocento alla metà del Novecento;
- Acquisizione della consapevolezza della specificità dell'espressione letteraria e delle relazioni della letteratura con la tradizione e con i vari fenomeni culturali e sociali.
- Operare collegamenti, anche a livello multidisciplinare;
- Capacità di contestualizzare un autore e un'opera,
- Capacità di esprimersi oralmente in modo chiaro e corretto,
- Redigere testi afferenti alle tre tipologie di Prima Prova.

OBIETTIVI MINIMI

- Sviluppare la capacità di comprensione autonoma di un testo.
- Favorire la motivazione e l'interesse personale alla lettura.
- Incrementare la comprensione di analisi testuale.
- Operare collegamenti, anche a livello multidisciplinare;
- Produrre testi scritti sufficientemente corretti, coesi e coerenti, che dimostrino la conoscenza ed il rispetto delle principali caratteristiche della tipologia testuale richiesta ed esporre utilizzando il lessico specifico della disciplina

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

- La Scapigliatura
 - Emilio Praga
 - Penombre*
 - Preludio
- Il classicismo postunitario: tradizione letteraria e identità nazionale
 - Giosue Carducci: vita ed opere principali
 - Rime Nuove*
 - Pianto Antico
- Realismo e Naturalismo
- Il Naturalismo in Italia: gli scrittori veristi italiani
 - Giovanni Verga: vita ed opere principali
 - la visione del mondo di Verga e la poetica verista
 - Vita dei campi*
 - Rosso Malpelo
 - I Malavoglia*
 - Prefazione
 - La partenza di Ntoni e l'affare dei lupini
 - Il nubifragio della Provvidenza
 - Il ritorno di Ntoni alla casa del nespolo
 - Mastro don Gesualdo*
 - Le sconfitte di Gesualdo:
 - Il dialogo con Diodata

La morte di don Gesualdo

- Una nuova idea di poesia in Francia: Baudelaire ed il Simbolismo
 - Charles Baudelaire: vita ed opere principali
 - I Fiori del male*
 - Corrispondenze
- Il Decadentismo
 - Antonio Fogazzaro (cenni)
 - Grazia Deledda (cenni)
 - Giovanni Pascoli, vita ed opere principali
 - La poetica del fanciullino:
 - Il fanciullino come simbolo della sensibilità poetica
 - Myricae*
 - Lavandare
 - X Agosto
 - Temporale
 - Il Lampo
 - I Canti di Castelvecchio*
 - Il gelsomino notturno
 - La mia sera
 - La grande proletaria si è mossa. Discorso tenuto a Barga per i nostri morti e feriti*
- Gabriele d'Annunzio: vita ed opere principali
 - La poetica: tra il "passato angusto" e la modernità (I capisaldi della filosofia di Nietzsche)
 - Laudi*
 - *Alcyone*
 - La sera fiesolana
 - La pioggia nel pineto
- Le avanguardie storiche del Novecento; le arti figurative (i "fauves" e il Cubismo), lo sperimentalismo letterario, Espressionismo, Dadaismo, Surrealismo, Futurismo
- Il Futurismo: l'esaltazione della modernità contro il passatismo
 - Filippo Tommaso Marinetti. vita ed opere
 - Manifesto del Futurismo*
 - Manifesto tecnico della letteratura futurista*
- La poesia del Primo Novecento: Il Crepuscolarismo
 - Guido Gozzano: vita ed opere
 - I colloqui*
 - La signorina Felicita ovvero la felicità
- I Vociani
 - Camillo Sbarbaro
 - Pianissimo*
 - Io che come un sonnambulo cammino
 - Dino Campana
 - Quaderni*
 - Umanità fervente sullo sprone
- Luigi Pirandello: vita ed opere
 - L'umorismo*

L'esempio della vecchia signora "imbellettata"

La vita come continuo fluire

L'arte umoristica

La scoperta della trappola

Le reazioni dell'uomo

Novelle per un anno

Il treno ha fischiato

Il fu Mattia Pascal

Lo "strappo del cielo di carta" e la filosofia del lantermino

La conclusione

Uno, nessuno e centomila

Il naso e la rinuncia al proprio nome

Il Teatro pirandelliano

Sei personaggi in cerca d'autore

L'ingresso in scena dei sei personaggi

- Italo Svevo: vita ed opere

- La poetica

La coscienza di Zeno

Prefazione

Il fumo

Zeno e il padre

Augusta: la salute e la malattia

La pagina finale

- L'Ermetismo: la nascita di una nuova sensibilità poetica

I temi ed il linguaggio

- Salvatore Quasimodo: vita ed opere

Acque e terre

Ed è subito sera

Vento a Tindari

Giorno dopo giorno

Uomo del mio tempo

- Giuseppe Ungaretti: vita ed opere

L'allegria

In memoria

Il porto sepolto

Fratelli

I fiumi

S.Martino del Carso

Mattina

Soldati

Sentimento del tempo

L'isola

- Umberto Saba: vita ed opere

Canzoniere

A mia moglie

La capra

Città vecchia

- Eugenio Montale: vita ed opere

Ossi di seppia

I limoni

Non chiederci la parola che squadri ogni lato

Merigiare pallido e assorto

Spesso il male di vivere ho incontrato

Le occasioni

La casa dei doganieri

Non recidere, forbice, quel volto

Satura

Avevamo studiato per l'aldilà

Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale

ITALIANO SCRITTO

L'analisi del testo poetico e in prosa; il testo argomentativo di tipo storico-politico, socio-economico, scientifico-tecnologico; il testo espositivo-riflessivo, il riassunto e la relazione. Analisi e comprensione di testi scelti per approfondimento.

Simulazioni di prima prova d'esame su prove pregresse di esami di stato.

METODOLOGIA DIDATTICA

Le metodologie didattiche utilizzate sono state varie e spesso combinate tra loro, con particolare attenzione allo sviluppare negli studenti la capacità di lettura e comprensione del testo. Al tal fine si predilige la lezione frontale ed espositiva, partecipata e dialogata, che si affianca anche all'apprendimento cooperativo, al brain storming, alla classe capovolta e ai lavori di gruppo.

STRUMENTI

Testo

Terrile. Vivere tante vite, vol. 3, Pearson Paravia

STORIA

OBIETTIVI CONSEGUITI

Al termine del quarto anno lo studente dovrà dimostrare:

- Capacità di recuperare la memoria del passato in quanto tale.
- Capacità di riflettere - alla luce dell'esperienza acquisita con lo studio di società del passato - sulla trama di relazioni sociali, politiche ecc. nella quale si è inseriti.
- Consapevolezza della necessità di selezionare e valutare criticamente le testimonianze
- Conoscenza dei principali contenuti del periodo analizzato.

OBIETTIVI MINIMI

- Utilizzare il lessico di base delle scienze storico-sociali.
- Saper riconoscere cause e conseguenze di un evento.
- Saper collocare i fatti storici nei contesti spazio – temporali
- Conoscere i fatti storici rilevanti dall'Italia di Giolitti alla metà del secolo XX, ponendoli in relazione fra essi e comprendendone cause ed effetti.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

La nascita della società di massa

- La Belle Epoque

- Le trasformazioni della cultura

L'Italia di Giolitti

- Le riforme sociali e lo sviluppo economico

- Il sistema politico giolittiano

- La guerra di Libia e la caduta di Giolitti

Lo scenario extraeuropeo tra sviluppo e guerre

- Stati Uniti tra crescita economica e imperialismo

- Giappone e Russia dalla modernizzazione alla guerra

L'Europa in cerca di nuovi equilibri

- Francia, Gran Bretagna e Germania tra democrazia e nazionalismo

- Alleanze e contrasti tra gli Stati europei

- Aree di crisi

La guerra-lampo e l'intervento dell'Italia

- Inizia la guerra

- L'Italia divisa tra neutralità ed interventismo

La guerra nelle trincee e nel fronte interno

- I fronti di guerra nel 1915-1916

- La mobilitazione dell'economia e della società

La vittoria dell'Intesa

- Il 1917: un anno decisivo

- La conclusione del conflitto

- La Società delle Nazioni e i trattati di pace

La rivoluzione russa

- Le rivoluzioni del 1917

- La guerra civile

- La nascita dell'Urss

Economia, società e cultura nel dopoguerra

- La crisi economica postbellica

- La ricostruzione

- Fermenti sociali e nuove ideologie

Gli Stati Uniti e la crisi del '29

- Il dopoguerra negli Usa

- Gli anni Venti: benessere e nuovi stili di vita

- La crisi economica mondiale

- Il New deal di Roosevelt

Le colonie europee e l'Oriente

La crisi dello Stato liberale

- Le trasformazioni politiche nel dopoguerra

- La "vittoria mutilata" e le agitazioni sociali

L'ascesa del fascismo

- Dai primi successi alla marcia su Roma

- Il governo Mussolini ed il delitto Matteotti

Lo Stato totalitario

- La fascistizzazione delle istituzioni
- La politica sociale ed economica
- La politica estera e le leggi razziali
 - La guerra in Etiopia e l'avvicinamento alla Germania
 - Le leggi razziali
- La Germania da Weimar all'ascesa di Hitler
 - Le difficoltà della repubblica di Weimar
 - Hitler e la nascita del nazionalsocialismo
- Il Terzo Reich
 - La nascita dello Stato totalitario
 - L'ideologia nazista e l'antisemitismo
 - L'aggressiva politica estera di Hitler
- L'Urss di Stalin
- L'Europa divisa tra fascismi e democrazie
 - La diffusione del fascismo
 - I baluardi della democrazia: Gran Bretagna e Francia
 - La guerra civile spagnola
- Dalla guerra-lampo alla controffensiva alleata
 - Le prime fasi della guerra
 - La svolta del 1941: il conflitto diventa mondiale
 - La controffensiva degli alleati
- La guerra dei civili: Shoah e Resistenza
 - Il nuovo ordine fascista e lo sterminio degli ebrei
 - Economia di guerra e Resistenza
- Il crollo del fascismo e la Resistenza in Italia
 - La caduta di Mussolini e la firma dell'armistizio
 - La lotta partigiana
 - L'Italia divisa in due
- La vittoria degli Alleati
 - L'avanzata degli Alleati da Ovest e da Est
 - La resa della Germania e del Giappone
- Il dopoguerra
 - La ricostruzione economica
 - Dalla collaborazione ai primi contrasti

METODOLOGIA DIDATTICA

Varie e spesso combinate tra loro le metodologie didattiche utilizzate.

Al fine di favorire una comprensione dell'evento storico, in prospettiva sia sincronica sia diacronica, si sono predilette:

Lezione frontale

Visione di filmati e documentari storici

Discussione di gruppo

Lezione capovolta

STRUMENTI

Testo:

A. Brancati, T. Pagliarani, *La storia in 100 lezioni - Il Novecento e il Duemila -*
La nuova Italia, 2020

Materiali forniti dalla docente

Visioni di documentari

Produzioni di schemi e mappe concettuali

Lezione capovolta

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

I primi movimenti femministi

Laboratorio in presenza a cura di Fondazione Ansaldo su: "Donne e lavoro minorile in fabbrica fra le due guerre mondiali"

Le lotte per il suffragio universale

La condizione femminile in Italia tra i due conflitti mondiali

Dall'avvento della Costituzione ai primi anni Settanta

Le più importanti riforme degli anni Settanta

Il difficile cammino verso la parità dei sessi

VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica si è avvalsa dei seguenti strumenti di valutazione:

Prove scritte intermedie e finali presenti nelle varie unità;

Colloqui orali;

Verifiche sommative;

Verifiche per la valutazione del recupero.

In relazione al processo di apprendimento di ogni singolo allievo, la valutazione ha tenuto costantemente conto del raffronto tra i risultati delle diverse verifiche e i livelli di partenza. In particolare considerazione si sono tenuti: l'assimilazione dei contenuti; l'acquisizione delle competenze; la qualità dei contenuti esposti; la partecipazione attiva e l'interesse per il lavoro svolto in classe; l'impegno nella preparazione individuale; il comportamento e il rispetto verso le persone e le regole. Durante le interrogazioni orali o le verifiche scritte, gli studenti BES (che hanno mostrato queste necessità) hanno potuto avvalersi di schemi di sintesi e linee del tempo prodotti dall'insegnante o dagli studenti stessi (e comunque preventivamente approvati)

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE - TEMPISTICHE

Il numero di ore curricolari dall'inizio di marzo a maggio è stato notevolmente ridotto a causa di uscite didattiche e di festività coincidenti con le giornate di lezione, avendo conseguenze sul lavoro curricolare svolto. Si cercherà dunque di recuperare i seguenti argomenti:

STORIA

La guerra fredda

Il sistema bipolare

La "coesistenza pacifica"

La Cina, nuova protagonista della scena mondiale

L'Europa e il processo di integrazione

La Comunità economica europea

Nuovi equilibri nell'Europa Occidentale

La distensione e il crollo dell'URSS

Crisi e trasformazioni nel sistema bipolari

La seconda guerra fredda

Il nuovo corso in URSS

La caduta dei regimi comunisti

INTERVENTI DI RECUPERO-CONSOLIDAMENTO-POTENZIAMENTO

Le azioni di recupero, consolidamento e potenziamento sono stati realizzati in itinere, avendo l'intento di insegnare ad attribuire il massimo valore al tempo scuola e alle risorse interne alla classe, in collaborazione con gli insegnanti di Sostegno; finalità del lavoro è stata sviluppare la capacità di concentrazione ed attenzione, al fine di consentire a tutti gli studenti il raggiungimento di una almeno sufficiente conoscenza di tutti i contenuti proposti.

Verifica finale di SCIENZE MOTORIE e SPORTIVE

Docente: Fabio Ponte

A.S. 2023/'24

Classe 5[^] B T

La classe ha dimostrato un grado d'impegno non omogeneo ma nel complesso comunque buono. Il lavoro si è svolto all'aperto in ambiente naturale, sul territorio o sul campo sportivo; alcune lezioni frontali si sono svolte in classe. Tutti gli alunni hanno partecipato alle attività proposte

Questi gli obiettivi didattici raggiunti, alcuni parzialmente:

- Potenziamento fisiologico
- Rielaborazione degli schemi motori
- Conoscenza e pratica delle attività sportive
- Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico
- Informazioni fondamentali sugli argomenti in programma
- Informazioni fondamentali sulla tutela della salute
- Informazioni fondamentali sulla prevenzione degli infortuni

Questi gli obiettivi esecutivi raggiunti, alcuni parzialmente:

- Corretta esecuzione degli esercizi proposti
- Saper compiere attività di resistenza, forza, velocità e mobilità articolare
- Realizzare movimenti complessi adeguati alle diverse situazioni spazio-temporali
- Apprendimento e perfezionamento dei fondamentali degli sport individuali e di squadra
- Conoscenza delle regole dei giochi e degli sport praticati
- Consapevolezza della propria corporeità, rispetto di sé, dell'ambiente sociale e fisico
- Saper gestire attività di arbitraggio degli sport di squadra praticati
- Conoscenza di norme elementari di comportamento, finalizzati alla conservazione della salute psico-fisica

Il percorso didattico ha seguito le indicazioni fornite dal Programma iniziale:

1) Mantenimento e miglioramento delle capacità condizionali:

- esercizi di pre-attività generale
- atletismo generale e specifico
- attività ed esercizi a carico naturale
- attività ed esercizi di opposizione e resistenza
- attività ed esercizi codificati con attrezzi
- attività di controllo tonico e della respirazione

2) Mantenimento e miglioramento delle capacità coordinative:

- percorsi di abilità e destrezza
- percorsi polivalenti
- attività in equilibrio, in condizioni dinamiche, complesse e di volo
- esecuzioni con varietà di ampiezza e di ritmo, in condizioni spazio-temporali diversificate
- esercizi per la coordinazione oculo-segmentaria
- esercizi di coordinazione dinamica globale

3) Pratica delle attività sportive individuali e di squadra:

- giochi di squadra con e senza palla
- esercizi finalizzati all'acquisizione della coordinazione degli sport con la palla
- esercizi finalizzati all'acquisizione dei fondamentali degli sport individuali e di squadra
- pallavolo
- calcetto
- badminton
- camminata sportiva

4) Acquisizione e consolidamento di una cultura motorio sportiva

- approfondimento teorico operativo dell'attività motoria proposta
- organizzazione di attività di arbitraggio degli sport praticati
- teoria del movimento
- organizzazione di brevi cicli di allenamento

Gli obiettivi comuni alle diverse discipline hanno anch'essi seguito le indicazioni fornite dal Programma:

- Capacità di confronto con gli adulti
- Collaborazione tra docenti e studenti
- Potenziamento delle capacità di imparare ad apprendere
- Potenziamento delle capacità espressive
- Potenziamento delle capacità comunicative
- Accrescimento dell'autonomia scolastica e sociale
- Capacità di organizzare le informazioni
- Acquisizione di un metodo operativo
- Rispetto della cosa pubblica
- Responsabilizzazione
- Motivazione alla crescita culturale
- Capacità a lavorare in gruppo
- Capacità organizzative
- Uso corretto di metodi e procedimenti
- Consapevolezza dei propri limiti e capacità e dei risultati raggiunti
- Capacità di autovalutazione
- Capacità a relazionarsi con tutte le componenti scolastiche
- Comprensione della complessità

Modalità di verifica utilizzate:

Osservazioni sistematiche, verifiche e valutazioni delle attività svolte.

Le valutazioni hanno tenuto conto dei significativi miglioramenti dal punto di vista qualitativo e/o quantitativo conseguiti dallo studente per ogni obiettivo indicato.

Il docente
Prof. Fabio Ponte