



MINISTERO DELL' ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO

NERVI – GALILEI

Altamura (BA)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO

DI CLASSE 5[^] B

***AGRARIA, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA***

Il Coordinatore di Classe

Prof. Giovanni **BRUNO**

Il Dirigente Scolastico

Prof. Vitantonio **PETRONELLA**

a.s. 2021/2022

INDICE

RIFERIMENTI NORMATIVI.....	3
1. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DEGLI ISTITUTI TECNICI	5
2. BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO	6
3. L'INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA	7
3.1 Specificità del corso.....	7
3.2 Quadro orario dell'indirizzo.....	7
4. LA CLASSE	8
4.1 Composizione del consiglio di classe nell'attuale a.s.	8
4.2 Composizione del consiglio nel triennio/continuità docenti.....	9
4.3 Composizione della classe	10
4.4 Prospetto dati della classe	11
4.5 Livelli di profitto.....	11
4.6 Profilo della classe	11
4.7 Obiettivi curriculari conseguiti (abilità e competenze).....	13
4.8 Contenuti.....	18
5. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA	25
5.1 Metodologie didattiche	25
5.2 Sussidi didattici, tecnologie, materiali e spazi utilizzati.....	26
5.3 Valutazione degli apprendimenti.....	27
5.4 Voto in condotta	30
6. CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI	31
6.1 Credito scolastico.....	31
6.2 Credito maturato nel secondo biennio e quinto anno	33
7. ATTIVITÀ E PROGETTI	34
7.1 Attività di consolidamento, recupero e potenziamento.....	34
7.2 DNL con metodologia CLIL.....	34
7.3 PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento).....	35
7.4 Attività e progetti attinenti a "Educazione Civica" e a "Cittadinanza e Costituzione"	38
7.5 Attività di arricchimento/ampliamento dell'offerta formativa.....	40
7.6 Attività extrascolastiche e Curriculum dello Studente.....	41
7.7 Percorsi interdisciplinari.....	41
a. Prove effettuate durante l'anno in preparazione dell'esame di stato.....	43
b. Valutazione prove d'esame	44
c. Materiali proposti dalla commissione per il colloquio sulla base del percorso didattico che deve accertare "... il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale ..."	45
ALLEGATI.....	48
1) GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA (ai sensi del d.m. n. 1095/2019).....	48
2) GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA.....	51
3) GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE	52
4) Si allegano al presente documento:.....	53
a. Programma e relazioni delle singole discipline	53
b. Scheda di sintesi delle ore di PCTO svolte da ciascun alunno	53
5) Non sono presenti certificazioni relative alla partecipazione studentesca ai sensi del d.p.r. n. 249/2008	53

RIFERIMENTI NORMATIVI

O.M. n. 65 del 14/03/2022, *Esame di stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/2022*:

Art. 10, comma 1: *Entro il 15 maggio 2022 il consiglio di classe elabora, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017, un documento che esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, anche in ordine alla predisposizione della seconda prova di cui all'articolo 20, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Il documento indica inoltre, per i corsi di studio che lo prevedano, le modalità con le quali l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in lingua straniera è stato attivato con metodologia CLIL.*

Art. 17, comma 1: *Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d. lgs. 62/2017 sono sostituite da una prima prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, da una seconda prova scritta sulla disciplina di cui agli allegati B/1, B/2, B/3, predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio.*

Art. 19: *Ai sensi dell'art. 17, co. 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, 1095.*

Art. 20, comma 1: *La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/ esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti 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.*

Art. 22, comma 1 e 2: *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.*

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, con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica; c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. In considerazione del fatto che l'insegnamento dell'educazione civica è, di per sé, trasversale e gli argomenti trattati, con riferimento alle singole discipline, risultano inclusi nel suddetto documento, non è prevista la nomina di un commissario specifico.

Art. 24, comma 1: *Gli studenti con disabilità sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3. Il consiglio di classe stabilisce la tipologia della prova d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).*

Art. 25, comma 1, 2 e 3: *Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP).*

La sottocommissione, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte. I candidati possono usufruire di dispositivi per l'ascolto dei testi delle prove scritte registrati in formati "mp3". Per la piena comprensione del testo delle prove scritte, la commissione può prevedere, in conformità con quanto indicato dal capitolo 4.3.1 delle Linee guida allegato al D.M. n. 5669 del 2011, di individuare un proprio componente che legga i testi delle prove scritte. Per i candidati che utilizzano la sintesi vocale, la commissione può provvedere alla trascrizione del testo su supporto informatico. Gli studenti che sostengono con esito positivo l'esame di Stato alle condizioni di cui al presente comma conseguono il diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione. Nel diploma non viene fatta menzione dell'impiego degli strumenti compensativi.

Le sottocommissioni adattano, ove necessario, al PDP le griglie di valutazione delle prove scritte e la griglia di valutazione della prova orale di cui all'allegato A.

O.M. n. 66 del 14/03/2022, *Modalità di costituzione e di nomina delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/2022*;

Nota MI n. 8415 del 31/03/2022, *Esame di Stato a conclusione del secondo ciclo di istruzione a.s. 2021/22 - indicazioni operative per il rilascio del Curriculum dello studente;*

D.M. n. 1095 del 21/11/2019, *concernente il Quadro di riferimento per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'a.s. 2019/20;*

Legge n. 92 del 20/08/2019, *Introduzione all'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica;*

D.M. n. 769 del 26/11/2018, *Quadri di riferimento e griglie di valutazione;*

Decreto Legislativo n. 62 del 13/04/2017, *Valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di stato;*

Decreto del Presidente della Repubblica n. 122 del 22/06/2009, *Regolamento sulla valutazione.*

1. PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DEGLI ISTITUTI TECNICI

L'identità degli istituti tecnici è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell'Unione Europea. Costruita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, tale identità è espressa da un numero limitato di ampi indirizzi, correlati a settori fondamentali per lo sviluppo economico e produttivo del Paese.

I percorsi degli istituti tecnici si articolano in un'area di istruzione generale comune e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro, sia abilità cognitive idonee per risolvere problemi, sapersi gestire autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue, assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti.

Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" di cui all'art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008 n. 137, convertito con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2008, n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storicosociale e giuridico-economico.

I risultati di apprendimento attesi a conclusione del percorso quinquennale consentono agli studenti di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro, di accedere all'università, al sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nonché ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia.

Il **PECUP** è finalizzato:

- a) alla crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- b) allo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) all'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

2. BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto "Pier Luigi Nervi – Galileo Galilei" di Altamura nasce il 1° settembre 2006 come Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore e comprende l'Istituto Tecnico per Geometri "Pier Luigi Nervi" e l'Istituto Tecnico Industriale Statale "Galileo Galilei".

L'I.T.G. nasce negli anni sessanta e diventa autonomo nel 1994, unico istituto per geometri presente nel territorio dell'Alta Murgia barese, dove attualmente svolge la propria attività con 29 classi.

L'I.T.I.S. nasce nell'anno scolastico 1973/1974 quale sede distaccata dell'I.T.I.S. "G. Galilei" di Gioia del Colle. In questo anno fu istituita solo una classe prima nei locali della parrocchia di "San Giovanni Bosco" di Altamura. Nell'a.s. 1983/1984 l'istituto trova la sua collocazione definitiva in Altamura presso il Polivalente di via Parisi, dove attualmente svolge la propria attività con 23 classi.

Dal 1 settembre 2018 l'Istituto diventa ufficialmente Istituto Tecnico Tecnologico "P. L. Nervi – G. Galilei".

L'Istituto accoglie 6 indirizzi:

- ✓ Agraria, Agroalimentare e Agroindustria;
- ✓ Chimica, Materiali e Biotecnologie;
- ✓ Costruzioni, Ambiente e Territorio;
- ✓ Grafica e Comunicazione;
- ✓ Informatica e Telecomunicazioni;
- ✓ Sistema Moda.

Presso la sede centrale si svolgono i corsi serali con 6 classi divise tra due indirizzi:

- ✓ Costruzioni, Ambiente e Territorio;
- ✓ Informatica e Telecomunicazioni.

3. L'INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

3.1 Specificità del corso

Il Diploma in AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA consente l'accesso a qualsiasi Università. La preparazione conseguita orienta naturalmente verso i corsi di studio della facoltà di Scienze Agrarie, Scienze Forestali, Scienze Ambientali e Medicina Veterinaria

Il diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria:

- ✓ ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore;
- ✓ interviene in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali.
- ✓ Collabora alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- ✓ controlla la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico.

3.2 Quadro orario dell'indirizzo

Quadro orario					
AGRARA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA					
DISCIPLINE	1^ BIENNIO		2^ BIENNIO		5^ ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua straniera (Inglese)	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Religione Cattolica	1	1	1	1	1
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Scienze Integrate (Fisica)	3*	3*			
Scienze Integrate (Chimica)	3*	3*			
Tecnologie e Tecniche di Rappresentazione Grafica	3*	3*			
Tecnologie Informatiche	3*				
Scienze e Tecnologie Applicate		3			
Articolazione "Produzione e Trasformazioni"					
DISCIPLINE	1^ BIENNIO		2^ BIENNIO		5^ ANNO
Complementi di Matematica			1	1	
Produzioni Animali			3	3	2
Produzioni Vegetali			5	4	4
Trasformazione dei Prodotti			2	3	3
Genio Rurale			2	2	
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione			3	2	3
Gestione dell'Ambiente e del Territorio					2
Biotecnologie Agrarie				2	3
Compresenza con Insegnante Tecnico-Pratico	(5)	(3)	(8)	(9)	(10)
Totale complessivo ore	33	32	32	32	32

4. LA CLASSE

4.1 Composizione del consiglio di classe nell'attuale a.s.

COGNOME E NOME	DISCIPLINA	RUOLO ¹
BRUNO Giovanni	Italiano e Storia	Coordinatore
CICCIMARRA Caterina	Matematica	Docente curricolare
MARVULLI Angela	Inglese	Coordinatore UDA dell'Educazione Civica
LANGIULLI Maria Raffaella	Religione	Docente curricolare
CARLUCCI Francesco	Sc. Motorie	Docente curricolare
CAMPANELLI Angela	Biotechnologie Agrarie	Docente curricolare
CALDERONI Francesco	Economia e Estimo	Segretario
LOMBARDI Vito	Gestione del Territorio	Docente curricolare
AGOSTINACCHIO Antonio	Produzioni Animali	Docente curricolare
DI PALO Francesco	Produzioni Vegetali	Tutor PCTO
OSTUNI Nicola	Trasformazione dei Prodotti	Docente curricolare
BARTOLOMEO Mario	Laboratorio Agraria	Docente curricolare
DI NOIA Luigi	Laboratorio Agraria	Docente curricolare
CARLUCCI Franco	Sostegno	Docente curricolare
COGNOME E NOME	RAPPRESENTANTI ALUNNI	
OMISSIS	Rappresentante degli studenti	
	Rappresentante degli studenti	
COGNOME E NOME	RAPPRESENTANTI GENITORI	
LOPORCARO Nicola	Rappresentante dei genitori	
SARDONE Angela	Rappresentante dei genitori	

¹ Specificare se Coordinatore di Classe/RUC, Docente Curricolare, Tutor ASL.

4.2 Composizione del consiglio nel triennio/continuità docenti

DISCIPLINA	NOME E COGNOME		
	CLASSE 3 [^] a.s. 2019/2020	CLASSE 4 [^] a.s. 2020/2021	CLASSE 5 [^] a.s. 2021/2022
Italiano e Storia	BRUNO Giovanni	BRUNO Giovanni	BRUNO Giovanni
Matematica	LORUSSO Francesco	PERRUCCI Patrizia	CICCIMARRA Caterina
Complementi di Matematica	LORUSSO Francesco	PERRUCCI Patrizia	///
Inglese	MARVULLI Angela	MARVULLI Angela	MARVULLI Angela
Religione	RUZZI Angela	MANCINI Gianpiero	LANGIULLI Maria Raffaella
Sc. Motorie	CARLUCCI Francesco	CARLUCCI Francesco	CARLUCCI Francesco
Biotechnologie Agrarie	///	DIPALO Francesco	CAMPANELLI Angela
Economia e Estimo	VALLINOTO Nicola	CALDERONI Francesco	CALDERONI Francesco
Gestione Ambiente e Territorio	///	///	LOMBARDI Vito
Produzioni Animali	AGOSTINACCHIO Antonio	AGOSTINACCHIO Antonio	AGOSTINACCHIO Antonio
Produzioni Vegetali	LOMBARDI Vito	CALDERONI Francesco	DI PALO Francesco
Genio Rurale	LOCONTE Pierangela	LOCONTE Pierangela e successivamente CALABRESE Giusj	///
Trasformazione dei Prodotti	DI PALO Francesco	TEOFILO Antonietta	OSTUNI Nicola
Laboratorio di agraria	COLANTUONO Andrea	DI NOIA Luigi	DI NOIA Luigi
Laboratorio di agraria	BARTOLOMEO Mario	BARTOLOMEO Mario	BARTOLOMEO Mario
Laboratorio di agraria	///	PANARELLI Nicola	///
Sostegno	RIZZI Nicola	RIZZI Nicola	CARLUCCI Franco
Sostegno	DI TARANTO Rocco	FLORE Francesco	///

4.3 Composizione della classe

(questo elenco deve essere oscurato per la pubblicazione sul sito della scuola)

N.	COGNOME E NOME	LUOGO E DATA DI NASCITA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		

OMISSIS

4.4 Prospetto dati della classe

a. s.	N. iscritti	N. nuovi inserimenti	N. trasferimenti	N. ammessi alla classe successiva
2019/2020	28	0	0	28
2020/2021	28	0	0	26
2021/2022	25	0	1	

4.5 Livelli di profitto

BASSO (voti inferiori alla sufficienza)		MEDIO (voti 6/7)		ALTO (voti 8/9)		ECCELLENTE (voto 10)		TOTALE ALUNNI	
n. alunni	%	n. alunni	%	n. alunni	%	n. alunni	%		%
1	4%	19	76%	5	20%	0	0,00%	25	100%

4.6 Profilo della classe

PARAMETRI	DESCRIZIONE
Situazione di partenza	<p>La classe 5[^] sezione B indirizzo Agrario, nell'AS 2021/2022 risulta composta da 25 studenti, tra cui 2 ragazze e 23 ragazzi.</p> <p>OMISSIS</p> <p>Alla fine del percorso scolastico, si può concludere che la preparazione raggiunta è nel complesso sufficiente, come si può constatare dai livelli di profitto indicati. Le differenze sono in parte legate alle normali differenze tra studenti, in parte alle differenti condizioni di partenza e in parte all'impegno erogato e al cosciente desiderio di migliorare le proprie capacità.</p>
Eventuali situazioni particolari (facendo attenzione ai dati personali secondo le indicazioni fornite dal Garante per la Protezione dei dati Personali con nota prot. 10719 del 21 marzo 2017)	OMISSIS
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo anche a seguito dell'emergenza COVID-19	<p>Come già indicato nella presentazione iniziale, l'atteggiamento verso le discipline, l'impegno nello studio e la partecipazione al dialogo educativo sono stati generalmente soddisfacenti. Solo un ristretto gruppo di studenti si è mostrato poco partecipe al processo educativo.</p> <p>OMISSIS</p> <p>Per concludere, nei periodi di DDI e DAD il processo educativo ha subito un rallentamento in parte legato al comportamento dei ragazzi, meno coinvolti e</p>

	un po' confusi dall'alternanza di periodi in presenza e periodi a distanza, in parte alle caratteristiche stesse della didattica digitale integrata.
Altro (ragazzi/e con Disabilità, con Disturbi Specifici dell'Apprendimento, con Bisogni Educativi Speciali, ecc.)	Nella classe sono presenti 5 studenti con DSA e uno studente DVA. OMISSIS

4.7 Obiettivi curriculari conseguiti (abilità e competenze)

Sulla base della programmazione del consiglio di classe e secondo i livelli indicati al punto 4.5, la classe ha raggiunto gli obiettivi di seguito indicati:

DISCIPLINE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
ITALIANO	<ul style="list-style-type: none"> – Conoscenza adeguata del patrimonio letterario e della storia della letteratura italiana. – Uso di un linguaggio corretto e appropriato. – Uso di una corretta metodologia di studio. – Potenziamento capacità riflessive, analitiche, sintetiche e logico-critiche. – Elaborazione di collegamenti e relazioni tra fenomeni e messaggi, individuando analogie e differenze. – Capacità di utilizzare gli strumenti informatici per svolgere le attività didattiche. 	<ul style="list-style-type: none"> – Competenze linguistico-grammaticali. – Competenze di analisi di un testo letterario. – Competenze di ideazione e composizione di un testo di varia natura.
STORIA	<ul style="list-style-type: none"> – Conoscenza dei processi storici e degli argomenti trattati. – Uso di un linguaggio corretto e appropriato e del lessico specifico delle scienze storico-sociali. – Uso di una corretta metodologia di studio. – Potenziamento delle capacità riflessive, analitiche, sintetiche e logico-critiche. – Orientamento nella complessità delle informazioni. – Capacità di utilizzare gli strumenti informatici per svolgere le attività didattiche. 	<ul style="list-style-type: none"> – Individuazione dei nessi tra i fenomeni economici e politici nazionali e internazionali. – Capacità di confronto di diverse tesi interpretative. – Capacità di interessarsi a civiltà diverse da quella occidentale. – Rielaborare ed esporre temi studiati in modo articolato e attento alle relazioni. – Leggere, comprendere e valutare documenti storici e testi storiografici.

DISCIPLINE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
LINGUA E CULTURA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire appropriate strategie di comprensione di testi scritti, orali e multimediali, relativi al proprio settore di indirizzo. - Riconoscere le principali tipologie testuali compresa quella tecnico-scientifica. - Comprendere in modo globale e analitico testi relativi al proprio settore di indirizzo. - Esprimere in modo chiaro le proprie opinioni, intenzioni e argomentazioni nella forma scritta e orale. - Riflettere sulla dimensione interculturale della lingua straniera. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lo studente ha acquisito il linguaggio specifico dell'indirizzo agraria, agroalimentare e agroindustria. - Lo studente sostiene una conversazione funzionalmente adeguata al contesto e alla situazione di comunicazione. - Lo studente produce testi scritti di carattere generale e specifico con sufficiente coerenza e coesione. - Lo studente possiede una conoscenza della cultura e della civiltà del paese straniero che gli permette di comprenderla senza filtrarla attraverso la propria e di usare la lingua con adeguata consapevolezza dei significati che essa trasmette. - Lo studente stabilisce collegamenti trasversali con le altre discipline, ed è in grado di esprimerli nella lingua straniera studiata.
MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> - Saper condurre lo studio di una semplice funzione algebrica fino a tracciarne il grafico approssimato (dominio, segno, asintoti, massimi e minimi, flessi). 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica. - Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	<ul style="list-style-type: none"> - Rilevare le strutture ambientali e territoriali. - Individuare le diverse attitudini territoriali attraverso il ricorso a idonei sistemi di classificazione. - Individuare interventi di difesa dell'ambiente e delle biodiversità. - Individuare ed interpretare le carte geografiche e tematiche. - Riconoscere e classificare i dissesti idrogeologici e progettare opere di ingegneria naturalistica. 	<ul style="list-style-type: none"> - Attitudini e classificazioni dei territori. - Competenze degli organi amministrativi territoriali. - Interventi a difesa dell'ambiente. - Normativa ambientale e territoriale. - Tipologie del paesaggio e caratteristiche connesse.

DISCIPLINE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
TECNICHE DI PRODUZIONI ANIMALI	<ul style="list-style-type: none"> - Saper valutare in maniera critica aspetti zootecnici di base - Essere in grado di comprendere e utilizzare un linguaggio tecnico specifico - Essere in grado di elaborare una razione bilanciata per una bovina da latte - Comprendere i principi di razionamento del bestiame - Conoscere le normative sul benessere animale e sulla sicurezza negli ambienti di lavoro - Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate 	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisisce i concetti di base di zootecnia e i principali aspetti legati all'alimentazione degli animali - Individua gli obiettivi della alimentazione e sa valutare gli alimenti ad uso zootecnico - Conosce gli alimenti, la loro origine e composizione - Approfondisce la normativa di settore sul Benessere Animale e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	<ul style="list-style-type: none"> - Rilevare gli aspetti specifici di alterazione e malattie delle colture agrarie individuandone gli aspetti epidemiologici - Interpretare il ruolo delle moderne biotecnologie 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali - Saper organizzare attività produttive ecocompatibili, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza - Interpretazione ed applicazione delle normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate - Realizzazione di attività promozionali per la valorizzazione del territorio e dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

DISCIPLINE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
<p>TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare percorsi analitici per la valutazione delle materie prime. -Organizzare linee trasformative in relazione alle diverse tipologie di prodotti. -Definire modalità per il controllo dei prodotti trasformati. -Individuare le normative relative alle attività produttive del settore agroalimentare. -Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive di settore. 	<ul style="list-style-type: none"> -Aspetti qualitativi delle materie prime. -Strutture e linee trasformative. -Operazioni generali delle attività di trasformazione. -Punti critici e metodologie di controllo. -Esame analitico e organolettico dei prodotti. -Tecnologie speciali: oleificio, caseificio, conservificio. -Normative nazionali e comunitarie: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.
<p>PRODUZIONI VEGETALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di riconoscere le principali specie vegetali arboree dai caratteri morfologici. - Essere in grado di riconoscere le fasi di sviluppo delle principali colture arboree. - Comprendere le interazioni tra sviluppo della pianta e l'ambiente pedoclimatico. - Essere in grado di distinguere le gemme in base alla destinazione produttiva - Essere in grado di distinguere i vari metodi di propagazione - Essere in grado di spiegare le fasi di impianto di un frutteto e principali scelte - Saper impostare forme di allevamento desiderate attraverso la potatura di allevamento e di produzione sulla vite, olivo e mandorlo - Saper programmare un piano di concimazione e di irrigazione in un frutteto - Essere in grado di poter interagire tecnicamente con esperti del settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare attività produttive ecocompatibili effettuando scelte agronomiche consapevoli in funzione dell'obiettivo agronomico

DISCIPLINE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
RELIGIONE CATTOLICA	<ul style="list-style-type: none"> - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita , riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale; - Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica - Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita , riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Motivare , in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita , confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo; - Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.
ECONOMIA ED ESTIMO	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare lo scopo della stima, saper riconoscere l'aspetto economico ottimale per stimare il bene economico. - conoscere metodo, procedimenti e tipologia di stima. - Conoscere le funzioni del catasto, saper consultare documenti catastali - Conoscere termini e momenti di applicazione dei procedimenti di stima e di valutazione. - Rispondere e risolvere quesiti in ambito professionale estimativo. - Conoscere le norme che regolano gli istituti delle successioni ereditarie, degli espropri e le servitù prediali. - Conoscere i principi degli IVS - Standard Internazionali di valutazione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Capacità di eseguire la stima corretta di un bene economico. - Capacità di rispondere e risolvere problematiche e quesiti in materia di estimo. - Sapere le norme che regolano la libera professione, sapere i compiti del libero professionista. - Risolvere i problemi in materia dei diversi Istituti giuridici, successioni ereditarie, espropri servitù. - Conoscere il ruolo del C.T.U. e del C.T.P.

4.8 Contenuti

Tra i contenuti disciplinari alcuni, oggetto di particolare attenzione didattica, riguardano:

AREE DISCIPLINARI/MATERIE	CONTENUTI
<p>LETTERATURA ITALIANA</p>	<p>L'ETÀ POSTUNITARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Giosuè Carducci: L'approccio dubbioso alla modernità. ○ Giovanni Verga: Il verismo, la situazione delle campagne siciliane, Il ciclo dei vinti. <p>IL DECADENTISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Gabriele d'Annunzio: Estetismo, simbolismo, superomismo in D'Annunzio; D'Annunzio e il fascismo, la propaganda, la figura del poeta vate. ○ Giovanni Pascoli: Poesia delle piccole cose, il fanciullino e la meraviglia, simboli e presenza della morte nella poesia di Pascoli. <p>IL PRIMO NOVECENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Italo Svevo: Declassamento, inettitudine e crisi dei valori borghesi. ○ Luigi Pirandello: Frantumazione dell'identità, la gabbia sociale e familiare, maschera e follia nella narrativa di Pirandello. <p>TRA LE DUE GUERRE</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Umberto Saba: La poesia delle piccole cose, parole comuni per esprimere la semplicità, la meraviglia e il dolore della vita. ○ Giuseppe Ungaretti: Poesie dal fronte, l'analogia, la scoperta poetica come lampo che illumina il mistero della vita. ○ Eugenio Montale: La crisi del poeta. <p>DAL DOPOGUERRA AI GIORNI NOSTRI</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pier Paolo Pasolini: La situazione delle borgate romane e il rapido sviluppo italiano nel dopoguerra. ○ Italo Calvino: Nuove forme della narrativa italiana, le Cosmicomiche.

AREE DISCIPLINARI/MATERIE	CONTENUTI
<p>STORIA</p>	<p>LA BELLE ÉPOQUE E LA GRANDE GUERRA</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ La prima guerra mondiale: cause. <p>IL PRIMO NOVECENTO: LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ L'”inutile strage”: La Prima Guerra Mondiale <p>IL PRIMO DOPOGUERRA: CRISI ECONOMICA E STATI TOTALITARI</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ L'Italia sotto il fascismo e i totalitarismi in Europa <p>LA GUERRA MONDIALE E LA GUERRA FREDDA, DUE CONFLITTI CHE DIVIDONO IL MONDO</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ La Seconda Guerra Mondiale ○ La Guerra fredda <p>L'ITALIA DEL DOPOGUERRA: DALLA COSTITUENTE AL Sessantotto</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ L'Italia della Costituente <p>IN LOTTA PER LA DEMOCRAZIA: LA DECOLONIZZAZIONE E IL “MONDO BIPOLARE”</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Terzo Mondo e decolonizzazione <p>FRA XX E XXI SECOLO: IL MONDO DELLA GLOBALIZZAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ La globalizzazione

AREE DISCIPLINARI/MATERIE	CONTENUTI
<p>LINGUA E CULTURA INGLESE</p>	<p>OIL AND WINE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olive oil: drops of gold • Growing grapes • From grapes to wine: wine making • White and red wine • Brewing beer <p>PRODUCTS OF ANIMAL ORIGINS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Milk: the most complete food at any age • From milk to butter • From milk to cheese • The king of all cheeses: Parmigiano Reggiano • The meat we eat • Pork: the most widely eaten and processed meat <p>LIVESTOCK ON THE FARM</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ruminants and their digestive system • The free-stabling, the fixed-stabling and the semi-wild methods • Poultry <p>EAT BETTER TO LIVE LONGER</p> <ul style="list-style-type: none"> • Optimum diet for optimum health: the food pyramid • Fruit and vegetables in a healthy diet • Carbohydrates: a source of energy • The nutritional properties of legumes • Getting in tune with the seasons • What is organic food • Food safety and quality control: the HACCP system • GMOs: advantages and disadvantages <p>THE EUROPEAN UNION</p> <ul style="list-style-type: none"> • A brief history • The main European institutions and their tasks

AREE DISCIPLINARI/MATERIE	CONTENUTI
<p>TECNICHE DI PRODUZIONI ANIMALI</p>	<p>Definizione ed ambiti di studio delle Scienze della Alimentazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nutrizione ed alimentazione - I principi nutritivi - Acqua - Zuccheri - Grassi - Proteine - Vitamine e minerali <p>Tecniche di allevamento e principi di razionamento dei bovini da latte e da carne</p> <p>I fabbisogni Nutritivi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Energia: dall'energia lorda all'energia netta (metabolismo dei Carboidrati e dei Lipidi) - Fabbisogni proteici: energia lorda, energia digeribile, energia netta - Calcolo della Relazione nutritiva - Metabolismo nei Ruminanti e nei Monogastrici - Calcolo dei fabbisogni: Mantenimento, Produzione (accrescimento, lattazione, gravidanza) <p>Razione e Razionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Importanza della Fibra nell'alimentazione degli erbivori - Sostanza secca ed ingestione - Gli alimenti per il bestiame: <p>Foraggio: erbaio, fieno, insilato, fasciato Concentrati e Sottoprodotti industriali</p> <ul style="list-style-type: none"> - Calcolo della Razione - Esempi di razionamento nelle bovine da latte e da carne: <p>Il Benessere Animale e gli allevamenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principi di Etologia ed Etogramma di Base - Valutazione del Benessere Animale: legislazione <p>Benessere e Sicurezza nelle aziende zootecniche</p> <p>Cenni di Zootecnia Biologica</p>

AREE DISCIPLINARI/MATERIE	CONTENUTI
<p>BIOTECNOLOGIE AGRARIE</p>	<p>PARTE 1: I FUNGHI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Le biotecnologie verdi, gialle e bianche 2) Caratteristiche e organizzazione dei funghi 3) Nutrizione e riproduzione dei funghi 4) Le micorrize: endomicorrize/ectomicorrize 5) Le tecniche di biocontrollo <p>PARTE 2: I BATTERI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) La struttura dei batteri 2) La colorazione di Gram 3) Nutrizione e riproduzione dei batteri 4) Batteri e patogenicità 5) Le applicazioni industriali dei batteri <p>PARTE 3: ENTOMOLOGIA AGRARIA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Organizzazione del corpo degli artropodi 2) Gli apparati boccali 3) Percezione degli stimoli luminosi/ambientali 4) I ferormoni 5) La metamorfosi completa/incompleta 6) Studio delle caratteristiche morfologiche di Rincoti, Coleotteri, Ditteri, Lepidotteri ed Imenotteri. 6) Gli insetti sociali – Cenni di apicoltura <p>PARTE 4: MECCANISMI DI PATOGENESI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) La fitopatogenesi e i meccanismi di resistenza delle piante ai patogeni 2) Interventi di difesa con mezzi agronomici, fisici, chimici 3) Impatto ambientale delle tecniche di difesa fitoiatrica 4) Lotta biologica e convenzionale 5) Uso corretto dei Prodotti Fitosanitari <p>PARTE 5: DIAGNOSI E CONTROLLO DELLE AVVERSITÀ E DEI FITOPATOGENI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) I sintomi delle malattie 2) Diagnosi e controllo degli agenti fitopatogeni 3) Parte speciale: Prays oleae, Saissetia oleae, Bactrocera oleae 3) Diagnosi e controllo delle malattie crittogamiche <p>PARTE 6: Parte speciale di biotecnologie agrarie (argomenti da affrontare dopo il 15 maggio)</p> <p>Gli impianti a biogas per la valorizzazione dei sottoprodotti di origine agricola - cenni</p>

TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

INDUSTRIA ENOLOGICA

Vinificazione

Uva

Preparazione del mosto

Ruolo del diossido di zolfo

Vinificazione in rosso

Vinificazione in bianco

Invecchiamento e imbottigliamento

Composizione chimica, cure e correzioni del vino

Composizione del vino

Pratiche per migliorare la qualità del vino

Chiarificazione e stabilizzazione del vino

Difetti e malattie del vino

Difetti del vino

Alterazioni di natura chimico-fisica ed enzimatica

Malattie del vino

Classificazione dei vini

Criteri di classificazione

Vini speciali

Spumanti naturali

Aceto

Preparazione dell'aceto

INDUSTRIA BIRRARIA

Materie prime della birra

Birrificazione

Caratteristiche della birra

Classificazione della birra

Difetti della birra

INDUSTRIA OLEARIA

Olio di Oliva

Composizione della drupa

Raccolta delle olive

Lavorazione delle olive

Estrazione dell'olio

Olio, sansa e acqua di vegetazione

Rettifica e composizione chimica dell'olio

Rettifica degli oli

Composizione dell'olio di oliva

Difetti dell'olio di oliva

Classificazione e confezionamento

Classificazione degli oli

Confezionamento

Etichettatura

INDUSTRIA MOLITORIA

Frumento e sfarinati

Frumento

Struttura della cariosside

Composizione della cariosside

Lavorazione del frumento

Mietitura, trebbiatura e processo molitorio

Farine di frumento e semole

Pane

Ingredienti : farina, acqua e lievito

Panificazione

Prodotti da forno

Tipi di pane

Pasta alimentare

Classificazione

Pastificazione

ATTIVITA' DI LABORATORIO

Vino

AREE DISCIPLINARI/MATERIE	CONTENUTI
	<p>Determinazione degli zuccheri del mosto attraverso l'utilizzo del mostimetro di Babo Determinazione dell'acidità fissa del vino e del mosto Determinazione del grado alcolico attraverso il procedimento con l'ebullimetro di Malligand Determinazione dell'acidità dell'aceto Olio Determinazione dell'acidità di un campione di olio Determinazione attraverso il procedimento analitico del numero dei perossidi Latte Determinazione dell'acidità del latte Determinazione della densità del latte attraverso l'utilizzo del lattodensimetro</p>
<p>PRODUZIONI VEGETALI</p>	<p>UD 1 MORFOLOGIA E FISIOLOGIA 1.1 Sistema radicale; 1.2 Parte aerea; 1.3 Fioritura e fecondazione; 1.4 Accrescimento e maturazione dei frutti.</p> <p>UD 2 PROPAGAZIONE E IMPIANTO 2.1 Metodi di propagazione delle piante da frutto; 2.2 Impianto del frutteto.</p> <p>UD 3 TECNICHE COLTURALI PROPAGAZIONE E IMPIANTO 3.1 Gestione del terreno; 3.2 Gestione del bilancio idrico; 3.3 Gestione del bilancio nutrizionale; 3.4 La difesa delle piante da frutto.</p> <p>UD 4 POTATURA E RACCOLTA 4.1 Aspetti generali; 4.2 Potatura di allevamento: vaso emiliano, il globo, la piramide. 4.3 Potatura di produzione; 4.4 Raccolta.</p> <p>UD 5 QUALITA' E CONSERVAZIONE 5.1 Requisiti di qualità; 5.2 Conservazione.</p> <p>UD 6 COLTURE ARBOREE VITE - OLIVO - MANDORLO: • Importanza economica e diffusione, • Fisiologia e fenomenologia del ciclo produttivo, • Esigenze ambientali e pedoclimatiche, • Principali cultivar • Principali forme di allevamento • Tecnica colturale, • Concimazione e irrigazione, • Principali avversità.</p>

5. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie didattiche

Nella scelta delle metodologie didattiche i docenti hanno seguito i seguenti criteri:

- ✓ Analisi delle situazioni di partenza per la messa a punto di strategie didattiche individuali e di gruppo volte al recupero delle carenze presenti nella preparazione di base di alcuni discenti o al potenziamento delle abilità fondamentali negli altri.
- ✓ Lezioni frontali per stimolare l'attenzione, lo spirito di osservazione, il senso critico e la produzione personale con interpretazioni e soluzioni adeguate. Uso di manuali, dispense e testi delle varie discipline, LIM, lavori di gruppo.
- ✓ Lezioni dialogate e uso di materiale audiovisivo negli spazi a disposizione dell'Istituto.
- ✓ Esercitazioni pratiche effettuate sotto la guida dei docenti a supporto dell'attività svolta in classe; utilizzo di strumenti multimediali.
- ✓ Azioni di mantenimento e rinforzo delle nozioni acquisite, mediante il continuo richiamo alle unità didattiche e esercitazioni già svolte.

(apporre una crocetta nella casella corrispondente alla metodologia utilizzata)

METODOLOGIA	DISCIPLINE												
	Let. Italiana	Storia	Matematica	Lingua inglese	Religione	Scienze Motorie	Biotecn. Agrarie	Economia e Estimo	Gest. Amb. e Territ.	Prod. Animali	Prod. Vegetali	Trasf. Prodotti	Sostegno
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
Lezione partecipata	X	X	X	X	X				X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X		X		X		X	X	
Lavoro di gruppo	X			X	X	X						X	
Problem solving	X	X	X	X	X				X	X	X		
Lezioni multimediali	X	X		X	X		X						
Attività laboratoriali	X				X						X	X	
Peer education	X	X		X	X								
Brainstorming	X	X		X	X		X		X	X	X		
Video lezioni programmate						X							
Ricezione e invio esercizi corretti	X		X		X								
Distribuzione facilitata di materiale digitale	X	X		X	X	X	X		X	X	X		X

5.2 Sussidi didattici, tecnologie, materiali e spazi utilizzati

L'attività didattica ha visto l'utilizzo di strumenti diversi: libri di testo in adozione, dizionari, documenti, slide, appunti redatti dagli alunni durante le lezioni, riviste e libri specialistici, opere multimediali, DVD.

Le lezioni teoriche e pratiche si sono svolte, per quel poco che è stato possibile fare in presenza e a seconda delle necessità, nelle aule tradizionalmente deputate all'attività didattica, nei laboratori, aula video e in palestra.

Durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno messo a disposizione degli studenti riassunti, schemi, mappe concettuali, file video e audio per il supporto anche in remoto degli stessi.

(apporre una crocetta nella casella corrispondente alla metodologia utilizzata)

SUSSIDI DIDATTICI	DISCIPLINE												
	Lett. Italiana	Storia	Matematica	Lingua inglese	Religione	Scienze Motorie	Biotechn. Agrarie	Economia e Estimo	Gest. Amb. e Territ.	Prod. Animali	Prod. Vegetali	Trasf. Prodotti	Sostegno
Libro di testo	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	
Manuali e/o codici													
Articoli di giornali	X	X			X				X		X	X	
Fotocopie/dispen se						X			X	X			
Mappe concettuali	X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	
Sussidi audiovisivi	X	X	X	X	X	X				X		X	X
Internet	X	X		X	X	X			X	X	X		X
Attività laboratoriali (con utilizzo di software di simulazione)													
Servizi messi a disposizione della piattaforma GSUITE (Meet Hangouts, Classroom, Drive, e-mail, ecc.)	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X
Registro elettronico SPAGGIARI (sezione Materiale didattico, Agenda)	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X		X
Messaggistica istantanea							X				X		

(apporre una crocetta nella casella corrispondente alla metodologia utilizzata)

SPAZI	DISCIPLINE												
	Lett. Italiana	Storia	Matematica	Lingua inglese	Religione	Scienze Motorie	Biotechn. Agrarie	Economia e Estimo	Gest. Amb. e Territ.	Prod. Animali	Prod. Vegetali	Trasf. Prodotti	Sostegno
Aula	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
Lab. multimediale													
Lab. linguistico				X									
Lab. informatica													
Lab. cad/topografia													
Aula video													
Palestra						X							X
Piattaforme telematiche (registro elettronico SPAGGIARI e piattaforma GSUTE)	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X

5.3 Valutazione degli apprendimenti

Quello della valutazione è il momento in cui si verificano i processi di insegnamento/apprendimento con l'obiettivo di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica, ma anche di certificare l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi (art. 1, comma 6, D. Lgs. n. 62/2017).

Secondo quanto previsto dal D. Lgs. n. 62/2017, la valutazione è coerente con l'offerta formativa dell'Istituto, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee Guida ai D.P.R. n. 87, 88 e 89 del 15 marzo 2010, ed è stata fatta dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa.

TABELLA DI RIFERIMENTO PER LA VALUTAZIONE

VOTO	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITÀ
1-2 3-4	Conoscenze inesistenti. Conoscenze quasi inesistenti o frammentarie.	Non si esprime e non tiene conto delle indicazioni. Applica le conoscenze in maniera scorretta. Si esprime in modo scorretto ed improprio.	Presenta notevoli lacune e incertezze. Collega le conoscenze in modo confuso; effettua analisi con gravi errori. Compie sintesi approssimate.
5	Conoscenze superficiali e incomplete.	Applica conoscenze con imperfezioni. Si esprime con qualche difficoltà nel linguaggio.	Gestisce con difficoltà, e solo con aiuto, situazioni nuove semplici.
6	Conoscenza essenziale dei contenuti minimi di base.	Applica conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in maniera semplice e corretta.	Rielabora in modo corretto informazioni e gestisce situazioni nuove in modo accettabile.
7	Conoscenze abbastanza complete.	Applica autonomamente conoscenze anche a problemi complessi. Espone in modo corretto e appropriato.	Rielabora in modo corretto informazioni e gestisce situazioni nuove in modo accettabile.
8	Conoscenze complete, approfondite e ben coordinate.	Applica in maniera autonoma conoscenze. Espone in modo corretto e con proprietà linguistica.	Rielabora in modo corretto e completo.
9	Conoscenze organiche e articolate con approfondimenti autonomi.	Applica conoscenze in maniera autonoma anche a problemi complessi. Espone in modo fluido e organico.	Rielabora in modo corretto, completo e autonomo.
10	Conoscenze organiche, approfondite ed ampliate in modo del tutto personale.	Applica conoscenze in maniera autonoma e scientifica, anche a problemi complessi. Compie analisi approfondite.	Sa rielaborare correttamente ed approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse.

Per la produzione orale sono stati adottati i seguenti descrittori:

- ✓ capacità di sapersi orientare di fronte alle richieste dell'insegnante;
- ✓ correttezza dei contenuti acquisiti;
- ✓ capacità logico-deduttive;
- ✓ correttezza espositiva supportata da appropriatezza terminologica;
- ✓ rielaborazione personale;
- ✓ abilità di tipo operativo.

Per la produzione scritta i descrittori usati sono:

- ✓ aderenza alla traccia e alle indicazioni di partenza;
- ✓ coerenza logico-espositivo nello sviluppo dell'elaborato;
- ✓ grado di informazione;
- ✓ apporto personale, motivato e critico.

(apporre una crocetta nella casella corrispondente alla metodologia utilizzata)

TIPOLOGIE DI VERIFICA	DISCIPLINE												
	Lett. Italiana	Storia	Matematica	Lingua inglese	Religione	Scienze Motorie	Biotechn. Agrarie	Economia e Estimo	Gest. Amb. e Territ.	Prod. Animali	Prod. Vegetali	Trasf. Prodotti	Sostegno
Interrogazioni	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	
Produzione di testi	X	X		X	X					X			X
Quesiti risposta singola		X	X	X			X			X	X	X	
Quesiti risposta multipla		X		X		X	X			X	X		
Trattazione sintetica	X			X	X		X		X		X		
Osservazione diretta												X	
Analisi di casi pratici											X	X	
Esercizi	X		X	X	X	X				X			X

5.4 Voto in condotta

Sono ammessi agli esami, salvo quanto previsto dall'articolo 4, comma 6, del D.P.R. n. 249/1998 e tenendo presente l'impatto dell'emergenza epidemiologica, gli studenti in possesso dei seguenti requisiti:

- ✓ frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, salvo le deroghe previste dall'articolo 14, comma 7, del D.P.R. n. 122/2009;
- ✓ aver conseguito la sufficienza (6) in tutte le discipline, fatta salva la possibilità per il consiglio di classe di ammettere, con adeguata motivazione, l'alunno con un voto inferiore a sei decimi in una disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto;
- ✓ aver conseguito la sufficienza in condotta.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI CONDOTTA			
1	Agire in modo autonomo e responsabile. FREQUENZA: presenza a scuola e puntualità.	Irregolare con assenze non giustificate e ritardi/uscite dall'aula; note sul registro.	6
		Saltuaria con assenze non giustificate e ritardi frequenti.	7
		Complessivamente regolare con assenze giustificate e/o ritardi ripetuti.	8
		Regolare senza assenze e ritardi non giustificati.	9
		Assidua e responsabile.	10
2	Agire in modo autonomo e responsabile. COMPORTAMENTO: rispetto del regolamento d'Istituto, di persone e di cose. Equilibrio nei rapporti interpersonali.	Ripetutamente scorretto.	6
		Scorretto.	7
		Per lo più corretto.	8
		Sempre corretto.	9
		Consapevole e critico.	10
3	Collaborare e partecipare. PARTECIPAZIONE: adempimento dei doveri scolastici e apporto personale all'attività della classe	Scarsa.	6
		Inadeguata.	7
		Discontinua.	8
		Costante e finalizzata.	9
		Consapevole e critico.	10
4	Grave inosservanza del Regolamento di Istituto, allontanamento dalla comunità scolastica per un periodo superiore a quindici giorni. Comportamento scorretto e riprovevole, mancanza di rispetto della persona e delle regole poste a fondamento della convivenza civile.		5

6. CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

6.1 Credito scolastico

Il credito scolastico, istituito con D.P.R. n. 323/1998, è un punteggio che viene attribuito ad ogni studente sulla base della media conseguita per ciascun anno scolastico del triennio della scuola superiore. Sommato ai punteggi conseguiti in sede di esame di stato, il credito scolastico costituisce parte integrante del voto finale dello stesso esame.

L'attribuzione del credito scolastico è di competenza dell'intero consiglio di classe.

L'OM n. 65 del 14 marzo 2022, art. 11, stabilisce che il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di 50 punti. I consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al D. Lgs. n. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo e procedono a convertire il suddetto credito in cinquantesimi sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM n. 65/2022.

TABELLA A di cui all'art. 15, comma 2 del D. Lgs. n. 62/2017

MEDIA DEI VOTI	CREDITO SCOLASTICO/PUNTI		
	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

TABELLA 1 di cui all'allegato C dell'OM n. 65/2022

Tabella di conversione del credito scolastico complessivo

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

6.2 Credito maturato nel secondo biennio e quinto anno

(questo elenco deve essere oscurato per la pubblicazione sul sito della scuola)

N.	NOME E COGNOME	NUOVO CREDITO 3^ ANNO	NUOVO CREDITO 4^ ANNO	CREDITO 5^ ANNO	TOTALE CREDITO
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

OMISSIS

7. ATTIVITÀ E PROGETTI

7.1 Attività di consolidamento, recupero e potenziamento

La presenza di momenti dedicati al consolidamento e al recupero, oltre a trovare spazio all'interno delle singole programmazioni disciplinari², si concretizza anche attraverso percorsi didattici appositamente predisposti.

Le attività di consolidamento e recupero, realizzate per gli studenti che riportano valutazioni non pienamente sufficienti nelle singole discipline già dalla prima valutazione quadrimestrale, opportunamente diversificate, sono poste in essere dalla scuola attraverso tutti gli spazi di autonomia disponibili, nel rispetto delle norme attualmente in vigore³.

TIPO DI INTERVENTO	DISCIPLINA	MODALITÀ
Intervento di recupero/consolidamento	Tutte	In itinere nella settimana del recupero

7.2 DNL con metodologia CLIL

In ottemperanza alla normativa vigente gli alunni hanno potuto usufruire dell'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in una delle lingue straniere previste dalle Indicazioni Nazionali al fine di acquisire contenuti, conoscenze e competenze specifiche.

TITOLO DEL PERCORSO	LINGUA	DISCIPLINA	N. ORE	COMPETENZE/ABILITÀ ACQUISITE
///				

² Cfr. D.M. n. 80 del 3/10/07 e O.M. n. 92 del 5/11/07.

³ Art. 21 L. n. 59 del 15/03/97, e D.P.R. n. 275/99.

7.3 PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento)

Nel corso del secondo biennio e del quinto anno, gli studenti hanno svolto la seguente tipologia di percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, art. 10, comma 2, OM n. 65/2022:

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PERCORSO TRIENNALE di ASL	
3^ ANNO	
Aziende/Enti che hanno ospitato gli studenti in alternanza	Aziende agricole, agroalimentari, zootecniche situate nel territorio limitrofo, studi tecnici e associazioni di categoria.
Docente Tutor	Prof. DIPALO Francesco
Modalità organizzative e fasi di attuazione del percorso	<p>Il progetto di PCTO “Alunni in azienda” ha previsto 3 FASI:</p> <p>1. FASE DI PREPARAZIONE: il Consiglio di Classe ha individuato, preliminarmente, gli obiettivi e le attività da inserire nel piano personalizzato del percorso. In seguito sono state individuate le aziende e definiti gli accordi tra le aziende e il CdC per definire le attività specifiche aziendali da sviluppare e le modalità di monitoraggio. Questa fase si è conclusa con la presentazione agli alunni e ai genitori del patto formativo e delle attività previste. Infine, preliminarmente all'inizio delle attività in azienda, i ragazzi hanno seguito i corsi sulla sicurezza sulla piattaforma Spaggiari.</p> <p>2. FASE DI ALTERNANZA: inserimento degli studenti nelle aziende.</p> <p>3. FASE DI RESTITUZIONE O FEEDBACK: analisi della documentazione prodotta (diario e relazioni) ed elaborazione del giudizio individuale su ciascun allievo.</p>
Percezione della qualità e validità del progetto da parte dello studente	<p>Gli studenti hanno percepito positivamente l'esperienza del PCTO, perché ha favorito sia l'acquisizione di capacità relazionali, sia di elementi di orientamento professionale; hanno apprezzato l'integrazione tra sapere e saper fare che il Progetto consente di porre in essere. Hanno manifestato, altresì, considerazioni costruttive e lodevoli poiché l'ingresso in azienda ha consentito loro di avere un'ulteriore conferma di interesse verso questo indirizzo di studi.</p> <p>Il percorso, tuttavia, si è interrotto il giorno 5 marzo 2020 per il sopraggiungere improvviso dell'emergenza sanitaria da Covid-19.</p>
Numero ore attività a scuola	5
Numero ore attività in azienda	Variabile in base all'impegno dell'alunno. Si veda allegato “Scheda di sintesi delle ore PCTO svolte da ciascun alunno.
4^ ANNO	
Aziende/Enti che hanno ospitato gli studenti in alternanza	Aziende agricole, agroalimentari, zootecniche situate nel territorio limitrofo, studi tecnici e associazioni di categoria, Università.
Docente Tutor	Prof. DIPALO Francesco
Modalità organizzative e fasi di attuazione del percorso	<p>La situazione pandemica ha imposto un ripensamento delle modalità organizzative del PCTO portando ad adottare la modalità del Webinar interattivo. Tuttavia, a partire dal mese di marzo 2021, compatibilmente con l'evoluzione dell'emergenza epidemiologica, gli alunni hanno svolto delle ore in aziende agricole, agroalimentari e studi tecnici del territorio limitrofo. L'alternanza è avvenuta, in tal caso, nel completo rispetto delle norme di contenimento del contagio da Covid-19.</p>

Percezione della qualità e validità del progetto da parte dello studente	Gli studenti hanno espresso considerazioni non positive sulla curva decrescente che ha caratterizzato il loro PCTO durante questo anno scolastico. Hanno percepito l'estraneità dei Webinar alla dimensione pratica che caratterizza il proprio indirizzo di studi. Pertanto, a partire da marzo, quando la situazione pandemica ha profilato situazioni di più largo respiro, i discenti hanno volentieri accolto la possibilità di tornare in Azienda.
Numero ore attività a scuola	6
Numero ore attività in azienda	Variabile in base all'impegno dell'alunno. Si veda allegato "Scheda di sintesi delle ore PCTO svolte da ciascun alunno"
5^ ANNO	
Aziende/Enti che hanno ospitato gli studenti in alternanza	Aziende agricole, agroalimentari, zootecniche situate nel territorio limitrofo, studi tecnici e associazioni di categoria, Università
Docente Tutor	Prof. DIPALO Francesco
Modalità organizzative e fasi di attuazione del percorso	Il Progetto "Alunni in azienda" ha previsto di avviare il terzo anno di PCTO con la fase di alternanza, riconfermando le Convenzioni con le Aziende e gli Enti già stipulate negli anni scolastici precedenti e stipulandone delle nuove.
Percezione della qualità e validità del progetto da parte dello studente	Gli studenti hanno manifestato sempre maggiore interesse ed entusiasmo per l'esperienza del PCTO, perché ha favorito l'acquisizione di elementi di orientamento professionale e di apprezzare una maggiore vicinanza al mondo del lavoro.
Numero ore attività a scuola	34,5
Numero ore attività in azienda	Variabile in base all'impegno dell'alunno. Si veda allegato "Scheda di sintesi delle ore PCTO svolte da ciascun alunno"

ALTRE ATTIVITÀ SPECIFICHE DI ORIENTAMENTO

Titolo dell'attività	Salone Campus Orienta – Aster Puglia
Discipline coinvolte	Docenti in orario in data 7 ottobre 2021
Descrizione	Aster Puglia, attraverso un webinar, presenta il Salone Campus Orienta e espone l'offerta formativa del territorio pugliese
Abilità/competenze acquisite	Conoscere l'offerta formativa del territorio
Titolo dell'attività	Presentazione dei corsi di studio dell'Università SSML Nelson Mandela di Matera
Discipline coinvolte	Docenti in orario in data 8 marzo 2022
Descrizione	Webinar dell'Università SSML Nelson Mandela di Matera sulla loro proposta formativa
Abilità/competenze acquisite	Conoscenza dell'offerta formativa delle Università
Titolo dell'attività	Presentazione dei corsi e dei concorsi per entrare nel corpo della Guardia di Finanza
Discipline coinvolte	Docenti in orario in data 9 marzo 2022
Descrizione	Webinar tenuto da ufficiali della Guardia di Finanza in cui vengono esposti i percorsi proposti e i concorsi relativi al proprio corpo militare

Abilità/competenze acquisite	Conoscenza dei modi per entrare nella Guardia di Finanza
Titolo dell'attività	Presentazione di Apulia orientamento
Discipline coinvolte	Docenti in orario in data 4 aprile 2022
Descrizione	Webinar di Apulia Orientamento per sostenere gli studenti nella scelta del percorso formativo universitario, lavorativo o di istruzione superiore
Abilità/competenze acquisite	Fare una scelta responsabile sul proprio futuro formativo
Titolo dell'attività	Presentazione Ministero della Difesa
Discipline coinvolte	Docenti in orario in data 4 aprile 2022
Descrizione	Incontro con il maggiore Nicola Calamita del Ministero della Difesa in cui si parla dei percorsi formativi proposti dalle Forze Armate italiana
Abilità/competenze acquisite	Conoscenza dell'offerta formativa del Ministero della Difesa
Titolo dell'attività	Alberi, ambiente e cambiamento climatico
Discipline coinvolte	Discipline di indirizzo agroalimentare Periodo dal 1 marzo al 31 maggio
Descrizione	Webinar proposto dalla facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari sul cambiamento climatico
Abilità/competenze acquisite	Conoscenza delle future difficoltà in agricoltura legate alla crisi climatica
Titolo dell'attività	Incontro con la Molitecnica Sud
Discipline coinvolte	Docenti in orario in data 10 maggio 2022
Descrizione	Incontro con Carlo Pellicola che presenta le attività della Molitecnica Sud per inerenti alla progettazione e alla produzione di Impianti Molitori e Agroalimentari, su misura e completamente Made in Italy.
Abilità/competenze acquisite	Orientarsi sulle possibilità lavorative offerte dal territorio
Titolo dell'attività	Presentazione ITS Locorotondo
Discipline coinvolte	Docenti in orario in data 23 maggio 2022
Descrizione	Presentazione delle attività formative percorse dall'ITS di Locorotondo
Abilità/competenze acquisite	Conoscenza dell'offerta formativa del territorio

7.4 Attività e progetti attinenti a “Educazione Civica” e a “Cittadinanza e Costituzione”

In coerenza con gli obiettivi del PTOF, della C.M. n. 86/2010, del D. Lgs. n. 62/2017 (art. 17, comma 10) e dell'OM n. 65/2022 (art. 10, comma 1 e 2) il consiglio di classe ha realizzato i seguenti percorsi:

PERCORSI REALIZZATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE DELL'EDUCAZIONE CIVICA <i>(riferiti agli a.s. 2020/2021 e 2021/2022)</i>	
Titolo del progetto	THE CITIZEN CHALLENGE - Olimpiadi di cittadinanza in lingua inglese
Discipline coinvolte	Inglese -Educazione Civica
Descrizione	Il progetto è nato dalla collaborazione fra il dipartimento di lingua Inglese e il Royal English College, coinvolgendo diverse classi della scuola.; l'iniziativa ha goduto del patrocinio della Città metropolitana e della facoltà di Pedagogia Generale dell'Università baresi. Gli studenti hanno seguito alcune lezioni di Educazione alla cittadinanza, sul tema Agenda 2030, tra marzo e aprile, tenute dal docente madrelingua, Prof. Timothy Sullivan. Si è proceduto alla somministrazione di una prova selettiva per l'attribuzione di due borse di studio, e una vacanza studio in college in Inghilterra, messe in palio dalla Royal English College. La cerimonia di premiazione si terrà presso il nostro istituto nel pomeriggio del 27 maggio prossimo.
Abilità/competenze acquisite	Attraverso il cooperative learning e il learn by doing, gli studenti hanno approfondito nozioni, conoscenze, competenze e valori etici necessari a vivere in un mondo globalizzato, inclusivo, pacifico e sostenibile, potenziando l'uso della lingua inglese.
Titolo del progetto	Il giorno del ricordo-Live da Trieste”
Discipline coinvolte	Storia, Educazione Civica
Descrizione	Webinar
Abilità/competenze acquisite	I filmati proposti hanno costituito un appuntamento importante per riflettere sulla vicenda delle Foibe; un'occasione per dire no alle persecuzioni, alle discriminazioni, alla violenza fine a se stessa, ma per guardare al domani rinnovando i valori di libertà, democrazia e rispetto per il prossimo.
Titolo del progetto	Il giorno della memoria-Live da Fossoli”
Discipline coinvolte	Storia, Educazione Civica
Descrizione	Webinar
Abilità/competenze acquisite	I filmati proposti sono un'eloquente testimonianza dei campi di sterminio e dunque della necessità di avere memoria per evitare che la storia si ripeta.
Titolo del progetto	U.D.A. Educazione Civica “Pace, Giustizia e Istituzioni Solide”
Discipline coinvolte	Storia, Italiano, Religione, Inglese, Scienze motorie
Descrizione	Lavorando in gruppi e guidati dai docenti, gli studenti hanno analizzato la storia del novecento e la nascita delle istituzioni sovranazionali, hanno letto brani di autori del XX e XXI secolo che parlano di pace e di guerra, raccolto informazioni in lingua inglese e immagini sulle istituzioni europee che garantiscono la pace e la stabilità; hanno seguito la videoconferenza dal titolo “Giustizia al centro”, con la Ministra della Giustizia Marta Cartabia.
Abilità/competenze acquisite	Riflettere sul valore della pace, relazionarsi con gli altri in un reciproco scambio di opinioni fondato sul rispetto della libertà di pensiero e di religione, agire in modo autonomo e responsabile.

**PERCORSI REALIZZATI PER L'INSEGNAMENTO TRASVERSALE
DELL'EDUCAZIONE CIVICA** *(riferiti agli a.s. 2020/2021 e 2021/2022)*

Titolo del progetto	U.D.A. Educazione Civica “Agenda 2030, vita sulla terra”
Discipline coinvolte	Gestione ambiente e territorio, Produzioni Animali, Produzioni Vegetali.
Descrizione	Gli studenti hanno prodotto il vino e lo hanno imbottigliato nel laboratorio di trasformazione dei prodotti.
Abilità/competenze acquisite	Selezionare, scegliere e avviare processi decisionali di valorizzazioni di prodotti alimentari legati al territorio.
Titolo del progetto	U.D.A. Educazione Civica “Cittadinanza Digitale”
Discipline coinvolte	Trasformazione dei Prodotti, Italiano
Descrizione	Gli studenti hanno prodotto le etichette per le bottiglie di vino contenenti le informazioni richieste dalle norme nazionali e sovranazionali; guidati dai docenti hanno promosso strategie di marketing utilizzando consapevolmente il web e le nuove tecnologie.
Abilità/competenze acquisite	Gli studenti sanno approcciarsi alla vendita di prodotti agricoli online.

**PERCORSI REALIZZATI PER L'INSEGNAMENTO DI CITTADINANZA E
COSTITUZIONE** *(qualora realizzati nell'a.s. 2019/2020)*

Titolo del progetto	
Discipline coinvolte	
Descrizione	
Abilità/competenze acquisite	

7.5 Attività di arricchimento/ ampliamento dell'offerta formativa

ATTIVITÀ SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
PON			
Progetti e manifestazioni culturali	“Il giorno della memoria-Live da Fossoli”	Webinar	27 gennaio 2022, 5 ore
	“Il giorno del ricordo-Live da Trieste”	Webinar	10 febbraio 2022, 5 ore
	Spettacolo di avvicinamento alla musica classica: Marimbe, vibrafoni, grancassa e tamtam, l'orchestra con le percussioni. Giuseppe Bollettieri, Federico Apollaro, Nicola Montemurno, Andrea Tamborrino.	Teatro Mercadante Altamura	10 marzo 2022, 2 ore
	Fiera enologica/oleicola di Bari	Bari	11 marzo 2022, 5 ore
Incontri con esperti	X FARM di Milano - Società per la digitalizzazione in agricoltura, propone una lezione teorica sull'uso di una stazione meteorologica digitale, dotata di sensori tecnologici innovativi. Segue la parte pratica/operativa che ha previsto il fissaggio della stazione all'esterno della serra dell'istituto; i tecnici X-Farm hanno spiegato agli studenti come eseguire gli accessi al sistema per comprendere i dati digitali rilevati.	Istituto Nervi-Galilei	5 ore
Partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti			

7.6 Attività extrascolastiche e Curriculum dello Studente

A partire dall'a.s. 2020/2021 ciascuno studente deve indicare le attività extrascolastiche che danno luogo a credito formativo nel **Curriculum dello studente**, previsto dal comma 28 della Legge 107/2015 e adottato con D.M. n. 88 del 06/08/2020.

Il Curriculum è il documento rappresentativo del profilo dello studente che contiene tutte le informazioni sul suo percorso scolastico ed extrascolastico

L'art. 22, comma 1, del OM n. 65/2022 recita “Nello svolgimento dei colloqui la sottocommissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel **Curriculum dello studente**” e l'art. 28, comma 7, “I presidenti delle commissioni sono competenti al rilascio (...) dei diplomi e dell'allegato **curriculum dello studente** di cui al decreto del ...”.

Alla fine dell'esame il Curriculum viene arricchito con l'esito conseguito e collegato al diploma.

7.7 Percorsi interdisciplinari

Tra i contenuti disciplinari alcuni, oggetto di particolare attenzione didattica, afferiscono ai seguenti percorsi:

TITOLO DEL PERCORSO	
Innovazione e filiere produttive delle coltivazioni arboree	
DESCRIZIONE SINTETICA DEL PERCORSO	
<p>Visita allo stabilimento produttivo Lome Superfruit (Masseria Fruttirossi), Contrada Terzo Dieci snc, Castellaneta (Ta).</p> <p>Visita ad azienda agricola (produzione integrata di clementine) e allo stabilimento della cooperativa Clemj in agro di Palagianò (Ta).</p> <p>Le due aziende visitate sono due esempi di aziende agricole multifunzionali e virtuose che valorizzano il territorio adottando buone pratiche anche nell'ottica dell'economia circolare.</p> <p>L'azienda Lome Superfruit di Castellaneta produce e trasforma melagrane e frutti rossi (aronia e bacche di Goji) le cui coltivazioni si estendono su 300 ha; il responsabile di qualità dello stabilimento ha spiegato agli studenti l'innovativo processo di pastorizzazione a freddo che utilizza elevate pressioni idrostatiche (HPP).</p> <p>La cooperativa Clemj produce clementine, secondo i disciplinari di agricoltura integrata e il disciplinare Clementine IGP, approvato dal Mipaaf.</p>	
Competenze trasversali acquisite	<p>Gestione di un frutteto sulla base della destinazione del prodotto (mercato fresco o prodotto trasformato);</p> <p>Valutazione critica delle tecniche agronomiche più idonee all'ottenimento di un prodotto frutticolo di qualità, nel rispetto dell'ambiente.</p>
Discipline coinvolte e contenuti	Produzioni vegetali, trasformazione dei prodotti, biotecnologie agrarie, economia agraria e gestione dell'ambiente e del territorio.
Materiali utilizzati	-----
Metodologie	Apprendimento esperienziale (experiential learning)
Connessione e ricaduta con il percorso di Cittadinanza e Costituzione	Perseguimento degli obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU (Obiettivi 3, 4, 12)
Connessione e ricaduta con il progetto per le competenze trasversali e l'orientamento	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire competenze specifiche in situazione - Utilizzare in contesto lavorativo le conoscenze e abilità acquisite in contesto formale - Riconoscere le fondamentali operazioni relative al processo produttivo visto nella sua complessità e integrate nelle sequenze operative
Eventuali attività realizzate a integrazione del percorso	-----
Eventuale prodotto finale	-----

TITOLO DEL PERCORSO	
La Borsa Merci dei cereali	
DESCRIZIONE SINTETICA DEL PERCORSO	
Giornata di partecipazione al tavolo tecnico di contrattazione sul prezzo dei cereali, presso la Borsa Merci dei Cerealisti Meridionali.	
Competenze trasversali acquisite	Criticità delle aziende cerealicole per qualità del prodotto e sistema di definizione dei prezzi.
Discipline coinvolte e contenuti	Produzioni vegetali, trasformazione dei prodotti, biotecnologie agrarie, economia agraria e gestione dell'ambiente e del territorio
Materiali utilizzati	-----
Metodologie	Apprendimento esperienziale (experiential learning)
Connessione e ricaduta con il percorso di Cittadinanza e Costituzione	Perseguimento degli obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU (Obiettivi 3, 4, 12)
Connessione e ricaduta con il progetto per le competenze trasversali e l'orientamento	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire competenze specifiche in situazione - Utilizzare in contesto lavorativo le conoscenze e abilità acquisite in contesto formale - Riconoscere le fondamentali operazioni relative al processo produttivo visto nella sua complessità e integrate nelle sequenze operative
Eventuali attività realizzate a integrazione del percorso	-----
Eventuale prodotto finale	-----

TITOLO DEL PERCORSO	
Innovazione e gestione dei rifiuti	
DESCRIZIONE SINTETICA DEL PERCORSO	
L'azienda Tersan Puglia ha realizzato il primo impianto di riconversione della Regione per la produzione di biometano da FORSU.	
Visita al nuovo stabilimento della TersanPuglia che valorizza i rifiuti solidi urbani attraverso un processo produttivo che pora la produzione di biometano, nuova frontiera dei carburanti in grado di produrre energia pulita.	
Competenze trasversali acquisite	Gestione sostenibile dei sottoprodotti di origine agricola ai fini della loro valorizzazione.
Discipline coinvolte e contenuti	Produzioni vegetali, trasformazione dei prodotti, biotecnologie agrarie, economia agraria e gestione dell'ambiente e del territorio
Materiali utilizzati	-----
Metodologie	Apprendimento esperienziale (experiential learning)
Connessione e ricaduta con il percorso di Cittadinanza e Costituzione	Perseguimento degli obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU (Obiettivi 3, 4, 12)
Connessione e ricaduta con il progetto per le competenze trasversali e l'orientamento	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire competenze specifiche in situazione - Utilizzare in contesto lavorativo le conoscenze e abilità acquisite in contesto formale - Riconoscere le fondamentali operazioni relative al processo produttivo visto nella sua complessità e integrate nelle sequenze operative

TITOLO DEL PERCORSO	
Innovazione e gestione dei rifiuti	
Eventuali attività realizzate a integrazione del percorso	-----
Eventuale prodotto finale	-----

a. Prove effettuate durante l'anno in preparazione dell'esame di stato

(indicazioni e osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni: difficoltà incontrate, esiti, etc. Compilare la tabella anche se le prove di simulazione si prevedono successivamente al 13 maggio 2022)

SIMULAZIONE PRIMA PROVA		OSSERVAZIONI/ESITI
Disciplina	Data	
LETTERATURA ITALIANA	17/05/2022	Saranno sottoposte agli studenti 7 tracce simili a quelle degli esami di Stato precedenti. Si verificherà la capacità degli studenti di sostenere correttamente la prova e saranno individuate eventuali criticità. Sulla base dei risultati, si aprirà un confronto con la classe per individuare gli errori più frequenti e i modi per evitarli.
SIMULAZIONE SECONDA PROVA		OSSERVAZIONI/ESITI
Disciplina	Data	
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	20/05/2022	La prova sarà articolata in due parti. Nella prima parte, gli studenti dovranno elaborare una relazione tecnica sulla base di una traccia fornita dal docente. Nella seconda parte, gli studenti dovranno rispondere a cinque quesiti inerenti la trasformazione dei prodotti.
SIMULAZIONE COLLOQUIO		OSSERVAZIONI/ESITI
Data	Data	
	01/06/2022	Sarà creata una commissione di docenti che esaminerà quattro studenti, simulando il colloquio d'esame. Durante il colloquio, gli alunni saranno ascoltati seguendo le indicazioni disposte dal ministero dell'Istruzione. I docenti metteranno in luce eventuali criticità e indicheranno agli studenti il modo corretto per gestire il colloquio.

b. **Valutazione prove d'esame**

“... Le tracce della prima prova scritta sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al d.m. 21 novembre 2019, n. 1095” (art. 19 OM n. 65/2022).

Ai sensi dell'art. 28, comma 2, OM n. 65/2022 “... il punteggio finale è il risultato della somma dei punti attribuiti al colloquio, per un **massimo di venticinque punti**, dei punti attribuiti alle prove scritte, per un **massimo di quindici punti per la prima e un massimo di 10 punti per la seconda prova**, e dei punti acquisiti per il credito scolastico da ciascun candidato, per un **massimo di cinquanta punti**”.

L'attribuzione del punteggio avviene secondo le tabelle di conversione 2 e 3 di cui all'allegato C dell'OM n. 65/2022.

Tabella 2 Conversione del punteggio della prima prova scritta	
Punteggio in base 20	Punteggio in base 15
1	1
2	1.50
3	2
4	3
5	4
6	4.50
7	5
8	6
9	7
10	7.50
11	8
12	9
13	10
14	10.50
15	11
16	12
17	13
18	13.50
19	14
20	15

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

c. **Materiali proposti dalla commissione per il colloquio sulla base del percorso didattico che deve accertare “... il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale ...”**

(O.M. n. 65/2022, art. 22, comma 1)

TESTI, DOCUMENTI, ESPERIENZE, PROGETTI	DISCIPLINE COINVOLTE	COMPETENZE ACQUISITE
<p>Emilio Praga, Preludio</p> <p>Arrigo Boito, Case Nuove</p> <p>Giosuè Carducci, Alla stazione una mattina d'autunno</p> <p>Giovanni Verga, Il mondo arcaico e l'irruzione della storia</p> <p>Giovanni Verga, La conclusione del romanzo: l'addio al mondo pre moderno</p> <p>Charles Baudelaire, Spleen</p> <p>Charles Baudelaire, L'albatros</p> <p>Gabriele D'Annunzio, Il programma politico del superuomo (righe 83-99)</p> <p>Gabriele D'Annunzio, La pioggia nel pineto</p> <p>Gabriele D'Annunzio, La sera fiesolana</p> <p>Giovanni Pascoli, X Agosto</p> <p>Italo Svevo, La morte del padre (righe 22-49)</p> <p>Luigi Pirandello, Ciàula scopre la luna</p> <p>Luigi Pirandello, Il treno ha fischiato</p> <p>Luigi Pirandello, La costruzione della nuova identità e la crisi</p> <p>Luigi Pirandello, Nessun nome</p> <p>Umberto Saba, A mia moglie</p> <p>Umberto Saba, La capra</p> <p>Umberto Saba, Città vecchia</p> <p>Umberto Saba, Amai</p> <p>Umberto Saba, Ulisse</p> <p>Giuseppe Ungaretti: Il porto sepolto</p> <p>Giuseppe Ungaretti: Fratelli</p> <p>Giuseppe Ungaretti: Veglia</p> <p>Giuseppe Ungaretti: I fiumi</p> <p>Giuseppe Ungaretti: San Martino del Carso</p> <p>Giuseppe Ungaretti: Mattina</p>	<p>Letteratura italiana</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare e commentare testi in prosa e in versi impadronendosi degli strumenti di analisi. • Cogliere la relazione tra letteratura e altre espressioni culturali. • Collegare la lettura alla propria esperienza e percezione del mondo. • Stabilire confronti tra letterature di epoche diverse e contemporanee. • Fruire in modo consapevole del patrimonio letterario italiano e, quando possibile, metterlo in rapporto con quello di altri paesi.

TESTI, DOCUMENTI, ESPERIENZE, PROGETTI	DISCIPLINE COINVOLTE	COMPETENZE ACQUISITE
<p>Giuseppe Ungaretti: Soldati.</p> <p>Eugenio Montale, Non chiederci la parola</p> <p>Eugenio Montale, Merigiare pallido e assorto</p> <p>Eugenio Montale, Spesso il male di vivere ho incontrato</p> <p>Eugenio Montale, Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale</p> <p>Pier Paolo Pasolini, Degradazione e innocenza del popolo</p> <p>Italo Calvino, Tutto in un punto</p>		
<p>Immagini relative ai prodotti alimentari, zootecnici e paesaggistici.</p>	<p>Tutte le materie dei docenti in commissione d'esame</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Argomentare su argomenti noti. - Collegare i nuclei concettuali di più discipline in un discorso unitario. - Mostrare di aver colto gli aspetti rilevanti delle discipline di indirizzo.

Il presente documento del consiglio di classe è stato approvato in data 13 maggio 2022

DISCIPLINA	COGNOME E NOME	FIRMA
Italiano e Storia	BRUNO Giovanni	LCS
Matematica	CICCIMARRA Caterina	LCS
Inglese	MARVULLI Angela	LCS
Religione	LANGIULLI Maria Raffaella	LCS
Sc. Motorie	CARLUCCI Francesco	LCS
Biotechnologie Agrarie	CAMPANELLI Angela	LCS
Economia e Estimo	CALDERONI Francesco	LCS
Gestione del Territorio	LOMBARDI Vito	LCS
Produzioni Animali	AGOSTINACCHIO Antonio	LCS
Produzioni Vegetali	DI PALO Francesco	LCS
Trasformazione dei Prodotti	OSTUNI Nicola	LCS
Laboratorio Agraria	BARTOLOMEO Mario	LCS
Laboratorio Agraria	DI NOIA Luigi	LCS
Sostegno	CARLUCCI Franco	LCS
ALUNNI	COGNOME E NOME	FIRMA
Rappresentante	OMISSIS	
Rappresentante		

Il Coordinatore di Classe

Il Dirigente Scolastico

Prof. BRUNO Giovanni

Prof. PETRONELLA Vitantonio

ALLEGATI

1) GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA (ai sensi del d.m. n. 1095/2019)

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A (analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI DI LIVELLO (MAX 60 PT)			
	Livello avanzato 10	Livello intermedio 9-8	Livello di base 7-6	Livello base non raggiunto <=5
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	originale, ben pianificato, organico, efficace	nel complesso ben pianificato, organico, efficace	parzialmente organizzato, poco articolato e organico	confuso e disorganico
Pt.				
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse
Pt.				
Ricchezza e padronanza lessicale	presenti, varie e complete	adeguate	poco presenti e parziali	scarse
Pt.				
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (imprecisioni e errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (imprecisioni e molti errori gravi); scarso
Pt.				
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse
Pt.				
Espressione di giudizi critici	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o corrette	scarse e/o scorrette
Pt.				
PUNTEGGIO PARTE GEN.				
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI DI LIVELLO (MAX 40 PT)			
Rispetto dei vincoli della consegna (ad es.: indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	strutturato e puntuale	complessivamente strutturato e puntuale	parzialmente strutturato e puntuale	poco strutturato e impreciso
Pt.				
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	completa	adeguata	parziale	scarsa
Pt.				
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	completa	adeguata	parziale	scarsa
Pt.				
Interpretazione corretta e articolata del testo	corretta, articolata e accuratamente argomentata	complessivamente corretta, articolata e ben argomentata	corretta ma poco articolata e approfondita	stentata e sommaria
Pt.				
PUNTEGGIO PARTE SPEC.				
PUNTEGGIO TOTALE				

N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e di quella specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento). Successivamente lo stesso va convertito secondo la tabella 2 dell'allegato C al OM n. 65/2022.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B (analisi e produzione di un testo argomentativo)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI DI LIVELLO (MAX 60 PT)			
	Livello avanzato 10	Livello intermedio 9-8	Livello di base 7-6	Livello base non raggiunto <=5
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	originale, ben pianificato, organico, efficace	nel complesso ben pianificato, organico, efficace	parzialmente organizzato, poco articolato e organico	confuso e disorganico
Pt.				
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse
Pt.				
Ricchezza e padronanza lessicale	presenti, varie e complete	adeguate	poco presenti e parziali	scarse
Pt.				
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (imprecisioni e errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (imprecisioni e molti errori gravi); scarso
Pt.				
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse
Pt.				
Espressione di giudizi critici	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o corrette	scarse e/o scorrette
Pt.				
PUNTEGGIO PARTE GEN.				
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI DI LIVELLO (MAX 40 PT)			
	Punteggio da attribuire 15	14-12	11-9	<=8
Individuazione corretta di testi e argomentazioni presenti nel testo proposto	piena e puntuale	complessivamente corretta	incerta e parziale	stentata e poco corretta
Pt.				
Capacità di sostenere un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	sviluppo rigoroso, coerente ed efficace	complessivamente chiaro, coerente ed efficace	non sempre chiaro e coerente	confuso e approssimato
Pt.				
Punteggio da attribuire	10	9-8	7-6	<=5
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	soddisfacente	adeguata	parziale	scarsa
Pt.				
PUNTEGGIO PARTE SPEC.				
PUNTEGGIO TOTALE				

N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e di quella specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento). Successivamente lo stesso va convertito secondo la tabella 2 dell'allegato C al OM n. 65/2022.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C (riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI DI LIVELLO (MAX 60 PT)			
	Livello avanzato 10	Livello intermedio 9-8	Livello di base 7-6	Livello base non raggiunto <=5
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	originale, ben pianificato, organico, efficace	nel complesso ben pianificato, organico, efficace	parzialmente organizzato, poco articolato e organico	confuso e disorganico
Pt.				
Coesione e coerenza testuale	complete	adeguate	parziali	scarse
Pt.				
Ricchezza e padronanza lessicale	presenti, varie e complete	adeguate	poco presenti e parziali	scarse
Pt.				
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	completa; presente	adeguata (imprecisioni e errori non gravi); complessivamente presente	parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); parziale	scarsa (imprecisioni e molti errori gravi); scarso
Pt.				
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	adeguate	parzialmente presenti	scarse
Pt.				
Espressione di giudizi critici	presenti e corrette	nel complesso presenti e corrette	parzialmente presenti e/o corrette	scarse e/o scorrette
Pt.				
PUNTEGGIO PARTE GEN.				
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI DI LIVELLO (MAX 40 PT)			
	Punteggio da attribuire 15	14-12	11-9	<=8
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	piena, formulazione chiara, coerente ed efficace	complessivamente raggiunta	parzialmente raggiunta	disordinato, progressione tematica a tratti poco coerente
Pt.				
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	ben strutturato, progressione chiara e ordinata	complessivamente ordinato, progressione chiara	non sempre ordinato	disordinato, progressione a tratti poco coerente
Pt.				
Punteggio da attribuire	10	9-8	7-6	<=5
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	presenti	nel complesso presenti	parzialmente presenti	scarse
Pt.				
PUNTEGGIO PARTE SPEC.				
PUNTEGGIO TOTALE				

N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e di quella specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento). Successivamente lo stesso va convertito secondo la tabella 2 dell'allegato C al OM n. 65/2022.

2) GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

INDICATORI			PUNTEGGIO MAX (per ogni indicatore)	PUNTEGGIO ASSEGNATO
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei Fondanti oggetto della prova e caratterizzante l'indirizzo di studi.	Conoscenze confuse e imprecise	1	4	
	Conoscenze sufficiente-mente complete	2		
	Conoscenze complete ma non approfondite	3		
	Conoscenze complete e approfondite	4		
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	Scarsa padronanza	1-3	6	
	Sufficiente padronanza	4		
	Buona padronanza	5		
	Ottima padronanza	6		
Completezza nello svolgimento della traccia. Coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici e/o tecnico grafici prodotti.	Svolgimento incompleto	1	6	
	Svolgimento sufficientemente completo	2-3		
	Svolgimento completo e coerente nei risultati	4		
	Svolgimento eccellente nella correttezza dei risultati e nell'elaborazione grafica	5-6		
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi tecnici specifici.	Scarsa capacità di argomentare.	1	4	
	Sufficiente capacità di argomentare e collegare	2		
	Buona capacità di argomentare	3		
	Ottima capacità di argomentare, collegare e sintetizzare	4		
TOTALE			20	

N.B. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e di quella specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento). Successivamente lo stesso va convertito secondo la tabella 3 dell'allegato C al OM n. 65/2022.

3) GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,5-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-3,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	4-4,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	5-6	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	6,50-7	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-3,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	4-4,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	5-5,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	6	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-3,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	4-4,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	5-5,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	6	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2-2,50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2-2,50	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	3	
Punteggio totale della prova				

-
- 4) Si allegano al presente documento:
- a. Programma e relazioni delle singole discipline
 - ~~b. Scheda di sintesi delle ore di PCTO svolta da ciascun alunno~~
- 5) Non sono presenti certificazioni relative alla partecipazione studentesca ai sensi del d.p.r. n. 249/2008

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. B AGRARIA

Materia: LETTERATURA ITALIANA

Docente: Prof. Giovanni Bruno

A.S. 2021/2022

<p>Contenuti</p>	<p>L'ETÀ POSTUNITARIA</p> <ul style="list-style-type: none">○ La scapigliatura○ Giosuè Carducci○ Scrittori europei nell'età del naturalismo○ Giovanni Verga <p>IL DECADENTISMO</p> <ul style="list-style-type: none">○ Baudelaire e i poeti simbolisti○ Gabriele d'Annunzio○ Giovanni Pascoli <p>IL PRIMO NOVECENTO</p> <ul style="list-style-type: none">○ La stagione delle avanguardie○ Italo Svevo○ Luigi Pirandello <p>TRA LE DUE GUERRE</p> <ul style="list-style-type: none">○ Umberto Saba○ Giuseppe Ungaretti○ L'Ermetismo○ Eugenio Montale <p>DAL DOPOGUERRA AI GIORNI NOSTRI</p> <ul style="list-style-type: none">○ Pier Paolo Pasolini○ Italo Calvino
<p>Metodi-Mezzi</p>	<p>METODOLOGIA E STRUMENTI PER LA DIDATTICA</p> <ul style="list-style-type: none">– Lezione frontale durante la quale saranno sollecitate le richieste di chiarimento e gli interventi degli allievi con verifica immediata della comprensione della lezione svolta.– Lettura, sintesi, analisi e commento guidato di testi letterari.– Sollecitazioni volte a creare opinioni personali sulle tematiche trattate.– Invito a creare inferenze partendo dalle informazioni e dai dati posseduti.– Brain storming.– Schemi e sottolineatura del manuale in adozione.– Uso di sussidi audiovisivi.– Fotocopie. <p>METODOLOGIA E STRUMENTI PER LA DDI</p> <ul style="list-style-type: none">– Le attività in DDI sono state svolte utilizzando la piattaforma G-Suite con lezione sincrona tramite collegamento con Google Meet.– Lezione asincrona con lo studio di video o audio prodotti

	<p>dall'insegnante o l'analisi di materiali didattici multimediali selezionanti dall'insegnante.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Condivisione di slide, powerpoint e dispense prodotte dall'insegnante o da lui selezionate e raccolte. - Problem solving, brain storming o analisi di casi di studio analizzati in videoconferenza tramite Google Meet. - Utilizzo degli strumenti informatici e dei software adeguati. <p>MEZZI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo in adozione, dizionario di lingua italiana, documenti, appunti redatti dagli alunni durante le lezioni, materiale multimediale, materiale di approfondimento fornito dalla docente, ricerche in rete.
<p>Spazi e Tempi</p>	<p>SPAZI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spazio fisico: aula. - Spazi digitali: Registro elettronico e G-Suite Google. <p>TEMPI</p> <p>I tempi indicati nel piano di lavoro non sono stati rispettati puntualmente a causa delle condizioni imposte dall'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2. L'attività didattica tuttavia è continuata attraverso l'utilizzo della piattaforma G-Suite a cui insegnanti e docenti erano già avvezzi e che ha funzionato sin dai primi giorni di scuola nella modalità DDI.</p>
<p>Criteri e Strumenti di Valutazione</p>	<p>Descrittori: espressione, esposizione, conoscenze, analisi, sintesi, approfondimento. Prove orali: colloquio orale ed esposizione del proprio pensiero.</p> <p>Prove scritte: prove strutturate e semistrutturate, analisi dei testi letterari e non letterari, simulazione delle tipologie della prima prova degli Esami di Stato.</p> <p>Valutazione: media delle prove di verifica scritte e orali, partecipazione attiva, precisione e puntualità, costanza nell'impegno, approfondimento critico.</p> <p>Per la valutazione si è fatto riferimento alle griglie approvate dal Collegio dei Docenti e inserite nel PTOF dell'Istituto.</p>

Obiettivi Acquisiti.	<p>OBIETTIVI ACQUISITI. Gli studenti sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none">- Approcciare alla comprensione del concetto di storia letteraria, con particolare riferimento alla Commedia dantesca, e all'acquisizione degli strumenti concettuali di base per la periodizzazione della storia letteraria.- Leggere testi letterari, cogliendone i temi fondamentali.- Distinguere le principali caratteristiche dei generi letterari.- Contestualizzare le tematiche dei brani letti.- Effettuare un'analisi contenutistica e formale di testi, nel quadro della loro evoluzione storica e culturale.- Argomentare oralmente e per iscritto in modo chiaro, coerente e formalmente corretto un concetto o un'opinione.
-----------------------------	---

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. B AGRARIA

Materia: STORIA ED EDUCAZIONE CIVICA

Docente: Prof. Giovanni Bruno

A.S. 2021/2022

Contenuti	<p>LA BELLE ÉPOQUE E LA GRANDE GUERRA</p> <ul style="list-style-type: none">○ La società di massa○ L'età giolittiana○ Venti di guerra○ La prima guerra mondiale <p>IL PRIMO NOVECENTO: LA GRANDE GUERRA E LA RIVOLUZIONE RUSSA</p> <ul style="list-style-type: none">○ L'inizio del XX secolo○ L'"inutile strage": La Prima Guerra Mondiale○ La rivoluzione sovietica <p>IL PRIMO DOPOGUERRA: CRISI ECONOMICA E STATI TOTALITARI</p> <ul style="list-style-type: none">○ L'Italia sotto il fascismo○ L'età dei totalitarismo <p>LA GUERRA MONDIALE E LA GUERRA FREDDA, DUE CONFLITTI CHE DIVIDONO IL MONDO</p> <ul style="list-style-type: none">○ La Seconda Guerra Mondiale○ La Guerra fredda <p>L'ITALIA DEL DOPOGUERRA: DALLA COSTITUENTE AL SESSANTOTTO</p> <ul style="list-style-type: none">○ L'Italia della Costituente○ Dal centrismo al centrosinistra <p>IN LOTTA PER LA DEMOCRAZIA: LA DECOLONIZZAZIONE E IL "MONDO BIPOLARE"</p> <ul style="list-style-type: none">○ Terzo Mondo e decolonizzazione (accenni)○ Un mondo diviso (accenni) <p>FRA XX E XXI SECOLO: IL MONDO DELLA GLOBALIZZAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none">○ Il mondo unipolare (accenni)○ Il passaggio dal XX al XXI secolo (accenni)
Metodi-Mezzi	<p>METODOLOGIA E STRUMENTI PER LA DIDATTICA</p> <ul style="list-style-type: none">– Lezioni frontali animate dalle richieste di chiarimento e gli interventi degli allievi con verifica immediata della comprensione della lezione svolta.– Sollecitazione a creare inferenze con le informazioni e i dati posseduti.– Suggerimenti e domande finalizzate alla costituzione di un'opinione personale sufficientemente fondata sui fatti storici.– Rimandi continui all'attualità e alle dinamiche storiche che hanno contribuito a creare le culture e le società moderne.– Guida all'apprendimento, alla scoperta, alla comprensione attraverso la presentazione del periodo storico e dei fenomeni socioeconomici e

	<p>culturali ad esso connessi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Offerta di informazioni e analisi critica dei dati. - Problem solving. - Brain storming. - Schemi e sottolineatura del manuale in adozione. - Uso di sussidi audiovisivi. - Fotocopie. <p>METODOLOGIA E STRUMENTI PER LA DDI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le attività in DDI sono state svolte utilizzando la piattaforma G-Suite con lezione sincrona tramite collegamento con Google Meet. - Lezione asincrona con lo studio di video o audio prodotti dall'insegnante o l'analisi di materiali didattici multimediali selezionanti dall'insegnante. - Condivisione di slide, powerpoint e dispense prodotte dall'insegnante o da lui selezionate e raccolte. - Problem solving, brain storming o analisi di casi di studio analizzati in videoconferenza tramite Google Meet. - Utilizzo degli strumenti informatici e dei software adeguati. <p>MEZZI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo in adozione, dizionario di lingua italiana, documenti, appunti redatti dagli alunni durante le lezioni, materiale multimediale, materiale di approfondimento fornito dalla docente, ricerche in rete.
<p>Spazi e Tempi</p>	<p>SPAZI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spazio fisico: aula. - Spazi digitali: Registro elettronico e G-Suite Google. <p>TEMPI</p> <p>I tempi indicati nel piano di lavoro non sono stati rispettati puntualmente a causa delle condizioni imposte dall'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2. L'attività didattica tuttavia è continuata attraverso l'utilizzo della piattaforma G-Suite a cui insegnanti e docenti erano già avvezzi e che ha funzionato sin dai primi giorni di scuola nella modalità DDI.</p>
<p>Criteria e Strumenti Di Valutazione</p>	<p>Descrittori: espressione, esposizione, conoscenze, analisi, sintesi, approfondimento, inferenze, contestualizzazione delle informazioni. Prove orali: colloquio orale ed esposizione del proprio pensiero.</p> <p>Prove scritte: prove strutturate e semistrutturate, su supporto cartaceo o digitali e caricate sulla piattaforma Google Classroom..</p> <p>Valutazione: media delle prove di verifica scritte e orali, partecipazione attiva, precisione e puntualità, costanza nell'impegno, approfondimento critico.</p> <p>Per la valutazione si è fatto riferimento alle griglie approvate dal Collegio dei</p>

	Docenti e inserite nel PTOF dell'Istituto.
Obiettivi Acquisiti.	<p>OBIETTIVI ACQUISITI.</p> <p>Gli studenti sono in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Riconoscere, comprendere e valutare le più importanti relazioni tra dati, concetti e fenomeni storici studiati. – Collocare fatti e processi in successione logica e cronologica, cogliendo i rapporti di causalità tra i fatti storici studiati. – Individuare e descrivere analogie e differenze, continuità e rotture tra i fenomeni storici studiati. – Esporre concetti e termini storici in rapporto agli specifici contesti storico-culturali. – Classificare e organizzare dati, leggere e strutturare tabelle, grafici, cronologie, e utilizzare tavole sinottiche e atlanti. – Utilizzare concetti e lessico appropriati e significativi.

PROGRAMMA E RELAZIONE
ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. Ba

Materia: MATEMATICA

Docente: CICCIMARRA CATERINA

A.S. 2021/2022

Contenuti

- Richiami di algebra: equazioni di primo e di secondo grado; disequazioni di primo e di secondo grado intere e frazionarie; equazioni e disequazioni irrazionali
- funzioni reali di variabile reale: definizione, dominio e segno
- limiti di una funzione: concetto intuitivo di limite finito e infinito
- le forme di indecisione di un limite
- punti di discontinuità di una funzione
- gli asintoti di una funzione: verticali, orizzontali, obliqui
- il grafico probabile di una funzione
- concetto di derivata di una funzione
- continuità e derivabilità
- derivate fondamentali e teoremi sul calcolo delle derivate
- ricerca dei massimi e minimi di una funzione in base al suo segno
- ricerca dei punti di flesso
- studio di una funzione reale, algebrica, logaritmica ed esponenziale

Metodi

- Analisi attenta della situazione di partenza in base alla quale sono state evidenziati livelli di partenza molto differenti tra gli alunni dell'indirizzo di telecomunicazione e le alunne dell'indirizzo moda. Al fine di migliorare l'apprendimento dei due gruppi, il gruppo di telecomunicazione è stato supportato da lezioni di potenziamento svolte dalla prof.ssa Ciccimarra Caterina.
- Lezioni frontali
- Lezioni guidate
- Problem-solving
- Assegnazione e correzione di specifiche esercitazioni individuali, chiarendo gli obiettivi.

Mezzi

Libro di testo in adozione - Fotocopie - Sintesi e mappe concettuali

Spazi e Tempi

- Aula
- Tempi indicati nel piano di lavoro individuale

Criteri e Strumenti di Valutazione

Per la verifica dell'apprendimento si è tenuto conto di prove orali e scritte e di alcune prove strutturate privilegiando quesiti a risposta singola. Sono stati considerati i seguenti parametri di valutazione:

	<ul style="list-style-type: none"> · conoscenza e comprensione dei contenuti · applicazione dei contenuti · completezza e chiarezza espositiva <p>Per la valutazione complessiva si è tenuto conto delle verifiche, della progressione rispetto ai livelli di partenza, dell'impegno e degli interventi spontanei.</p>
Obiettivi	<p>La classe presenta un numero ristretto di alunni che ha evidenziato un impegno costante nell'apprendimento della materia raggiungendo buoni risultati, un secondo gruppo presenta una preparazione sufficiente, ed infine ci sono alunni che hanno manifestato impegno discontinuo e difficoltà a comprendere e ad analizzare le conoscenze. A causa della situazione iniziale della classe, all'inizio e nel corso dell'anno scolastico, sono state dedicate alcune lezioni di riepilogo ed approfondimento relative ad argomenti degli anni precedenti. Questo, assieme alla situazione generale della classe, ha portato ad una rimodulazione del programma rispetto a quello programmato.</p>

PROGRAMMA E RELAZIONE
 ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. B
 AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA-
 articolazione PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Materia	Lingua e cultura Inglese	Docente	Angela Marvulli		a.s. 2021/2022
---------	--------------------------	---------	-----------------	--	----------------

Contenuti

OIL AND WINE

- Olive oil: drops of gold
- Growing grapes
- From grapes to wine: wine making
- White and red wine
- Brewing beer

PRODUCTS OF ANIMAL ORIGINS

- Milk: the most complete food at any age
- From milk to butter
- From milk to cheese
- The king of all cheeses: Parmigiano Reggiano
- The meat we eat
- Pork: the most widely eaten and processed meat

LIVESTOCK ON THE FARM

- Ruminants and their digestive system
- The free-stabling, the fixed-stabling and the semi-wild methods
- Poultry

EAT BETTER TO LIVE LONGER

- Optimum diet for optimum health: the food pyramid
- Fruit and vegetables in a healthy diet
- Carbohydrates: a source of energy
- The nutritional properties of legumes
- Getting in tune with the seasons
- What is organic food
- Food safety and quality control: the HACCP system
- GMOs: advantages and disadvantages

THE EUROPEAN UNION

- A brief history
- The main European institutions and their tasks

Mezzi

E' stato utilizzato il libro di testo di microlingua 'Global Farming' di G. Barbieri, M. Po, E. Sartori, C. Taylor, ed. Rizzoli, materiale tratto da altri testi tecnici e distribuzione facilitata di materiale digitale tramite la piattaforma Classroom, al fine di ampliare ed approfondire gli argomenti trattati e potenziare il lessico specifico.

Spazi e Tempi

Aula scolastica.

	Tre ore settimanali. Il programma è stato svolto in classe con andamento ripetitivo per favorire l'acquisizione dei contenuti.
Criteri e Strumenti di Valutazione	<p>La valutazione ha assunto valenza formativa, ponendosi come strumento per la continua regolazione della programmazione, cioè per introdurre per tempo quelle modifiche o integrazioni che risultassero opportune.</p> <p>Per la valutazione dell'alunno si è tenuto conto della conoscenza dei contenuti, della correttezza linguistica, della ricchezza del linguaggio tecnico, dell'eventuale rielaborazione personale.</p> <p>Il giudizio sull'alunno è stato formulato non solo in base ai numeri delle prove scritte e orali, ma anche a fattori di tipo soggettivo, quali il contributo personale alla realizzazione delle attività previste, la partecipazione al dialogo educativo e la crescita individuale delle competenze.</p>
Obiettivi	La maggior parte degli studenti è in grado di comprendere testi non complessi riuscendo ad individuare ed isolare informazioni richieste. Solo un esiguo numero di alunni è in grado di rielaborare con parole proprie il contenuto degli argomenti svolti durante l'anno.

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V sez.

Materia: Religione

Docente: LANGIULLI M. RAFFAELLA

a. s. 2021/22

<u>CONTENUTI</u>	<ul style="list-style-type: none">• Come ragionare in morale. la genesi delle norme morali. la morale biblico-cristiana.• La morale dell'alleanza .cultura secolare versus etica cristiana .i cristiani e la carità.• L'etica della solidarietà .quanto vale la vita umana? la Bibbia e il dono della vita.• Scienza e fede. aborto. procreazione assistita . eutanasia. donazione degli organi. ED.CIVICA• L'etica ecologica• I genocidi nella storia
<u>METODI</u>	<ul style="list-style-type: none">• Lavoro a gruppi e ricerca attiva• Lettura del libro di testo schematizzazione di contenuti• Discussione guidata in classe• Visione e analisi di film• Lettura di documenti giuridici e magisteriali.• Visita a siti internet dedicati alla tutela dell'ambiente
<u>MEZZI - SPAZI E TEMPI</u>	<ul style="list-style-type: none">• Libro di testo• Bibbia, Talmud, Corano• Film e documentari• Schemi dei contenuti• Esperienze di fede (testi scritti) delle grandi religioni giornali e settimanali• Lettura di immagini artistiche• Immagini artistiche Aule scolastiche-intero anno scolastico
<u>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u>	Le verifiche saranno effettuate per mezzo di dialoghi guidati, interventi e test. La valutazione terrà conto della situazione di partenza dell'alunno e riguarderà il conseguimento degli obiettivi professionali della conoscenza, delle abilità e delle competenze acquisite.
<u>OBIETTIVI</u>	I VALORI DEL CRISTIANESIMO <ul style="list-style-type: none">• conoscere le principali tendenze etiche che sono alla base della cultura occidentale.• comprendere la differenza esistente tra morale naturale e morale confessionale.• individuare il concetto di carità e conoscere in sintesi l'evoluzione storica del rapporto tra cristiani e mondo della povertà. ETICA DELLA VITA <ul style="list-style-type: none">• conoscere i criteri di valutazione etica nell'ambito della bioetica.• definire sacralità e valore della vita.• conoscere e definire le posizioni etiche rispetto ai temi: aborto, della procreazione assistita, delle biotecnologie, dell'eutanasia e della donazione degli organi.• conoscere le interpretazioni del rapporto uomo-natura.• conoscere il contributo alla riflessione offerto dalla chiesa e dalle religioni.

IL DOCENTE

Prof.ssa LANGIULLI RAFFAELLA

Disciplina: Docente:	Scienze Motorie Prof. Francesco CARLUCCI
METODI:	Metodo globale in un ottica di libertà e creatività; Metodo analitico per fini strettamente tecnici e specifici; Metodo misto in situazioni di gioco; Metodo della scoperta guidata nelle esercitazioni teoriche.
MEZZI:	Piccoli attrezzi: palloni di vario genere, racchette da badminton, tappetini, canestri, rete da pallavolo, tennis tavolo e badminton. Grandi attrezzi: spalliera svedese Strumenti informatici: computer, LIM, smartphone, tablet, video proiettore. DAD: avvalendomi sia del registro elettronico Spaggiari , utilizzando la sezione “Didattica” per inoltrare/presentare vari materiali/attività, sia alcuni software presenti nel pacchetto di Google Suite per proporre video lezioni.
SPAZI E TEMPI	Palestra, aula fitness, sala video. Tempi indicati nel piano di lavoro individuale.
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	Sistematicamente sono stati verificati gli incrementi delle capacità psicofisiche degli alunni. Sono state proposte al termine di ogni unità di lavoro prove di verifica sugli obiettivi programmati attraverso esercitazioni individuali e collettive. Pertanto la valutazione è stata attuata in modo da rilevare non solo le abilità e capacità acquisite rispetto all’inizio dell’anno, ma anche il grado di autonomia raggiunto, l’impegno, interesse e partecipazione evidenziati. Nella fase di DAD si è tenuto conto: - della visualizzazione del registro (<i>Spaggiari/ Classroom</i>) per le comunicazioni, i compiti assegnati e il materiale inviato, - della partecipazione alle video lezioni sincrone e asincrone, - dello svolge in modo accurato, completo, autonomo e nei tempi prestabiliti i compiti assegnati, - del rispetto delle scadenze e/o segnalazione al docente di eventuali difficoltà - il rispetto della privacy del gruppo classe e dell’ambiente

<p>OBIETTIVI</p>	<p>Concordemente con gli obiettivi fissati nella programmazione, la scolaresca ha raggiunto a livelli diversificati le seguenti:</p> <p>COMPETENZE: consapevolezza della propria corporeità intesa come conoscenza, padronanza e rispetto del proprio corpo, valori sociali dello sport e buona preparazione motoria, atteggiamento positivo verso uno stile di vita vivo e attivo, implicazioni e benefici derivanti dalla pratica di varie attività fisiche svolte in diversi ambienti;</p> <p>CONOSCENZE: fondamentali e regolamenti della pallavolo, basket, badminton, coordinamento avanzato degli schemi motori di base, miglioramento delle capacità condizionali (forza, velocità, potenza), controllo generale del corpo in situazioni variabili con il mantenimento e il recupero dell'equilibrio, nozioni sul sistema muscolare, apparato cardio-circolatorio, sistema nervoso, nozioni di pronto soccorso e corretta alimentazione, lo sport nel periodo fascista, Olimpiadi di Berlino.</p> <p>ABILITA': realizzazione di movimenti più complessi; capacità di valutare le proprie prestazioni confrontandole con le tabelle di riferimento; svolgere attività di diversa durata ed intensità, distinguendo le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica motoria e sportiva; osservare ed interpretare i fenomeni legati al mondo sportivo ed alla attività fisica</p>
<p>CONTENUTI</p>	<p>Test di ingresso (per rilevare abilità e capacità); esercizi di tecnica dei fondamentali di pallavolo, basket, calcio a 5, badminton; tennis tavolo, esercizi di tonificazione e di potenziamento delle capacità condizionali; esercizi per un miglioramento della coordinazione dinamica e dell'equilibrio; nozioni di pronto soccorso; nozioni sull'apparato locomotore: ossa, muscoli e tendini, articolazioni, sistema nervoso, apparato respiratorio e cardio-circolatorio, apparato digerente e la digestione, sistema endocrino, infortuni e primo soccorso, nozioni per una corretta alimentazione, lo sport nel periodo fascista, Olimpiadi di Berlino.</p>
<p>LIBRI DI TESTO/SUSSIDI DIDATTICI</p>	<p>“Energia Pura – Wellness/Fairplay” Editore: Juvenilia. Autori: Rampa Alberto / Savetti Maria Cristina. Power point personalizzati.</p>

PROGRAMMA E RELAZIONE
ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. B agraria

Materia Biotecnologie agrarie	Docente Angela Campanelli ITP Luigi Di Noia	a.s. 2021/2022
Contenuti	<p>Gli studenti sono stati guidati nel corso dell'anno scolastico 2021-22 nella rilevazione degli aspetti specifici di alterazione delle colture agrarie, provocate da funghi e batteri, individuandone gli aspetti epidemiologici.</p> <p>Sono altresì state affrontate le problematiche fitosanitarie legate alle infestazioni di insetti e le relative strategie di controllo biologico e chimico.</p> <p>È stato affrontato il ruolo delle moderne biotecnologie e del loro impiego nelle produzioni vegetali, nelle industrie di trasformazione agroalimentare e nel risanamento ambientale.</p>	
Metodi	<p>Durante le attività in aula il docente ha realizzato:</p> <ul style="list-style-type: none"> - lezioni frontali; - lavori di gruppo attraverso la metodologia di insegnamento del <i>cooperative learning</i>; - analisi di casi di studio, ricerche e approfondimenti per gli studenti, episodi di apprendimento situato (EAS); - discussione guidata; - attività di lettura e comprensione di testi. <p>In caso di didattica a distanza è stata utilizzata la piattaforma <i>Google Suite for Education</i> con la possibilità di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tenere lezioni multimediali più interattive grazie alla piattaforma Meet; - realizzare classi virtuali <i>Classroom</i> per la condivisione dei contenuti didattici a distanza (presentazioni <i>Power Point</i> realizzate dagli studenti, link per video di approfondimento, ricerche, compiti etc); - utilizzare software per la verifica degli apprendimenti come Google Moduli; - consentire una comunicazione continua docente-alunni, facilitando la condivisione del sapere secondo la strategia didattica del <i>social learning</i>. <p>Sono state realizzate visite didattiche in aziende di settore per rafforzare lo sviluppo di competenze professionalizzanti con attività in situazione presso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. la cooperativa Contado, frantoio e mandorlificio di Toritto (Ba); 2. la cooperativa Clemj, azienda di lavorazione di clementine di Palagiano (Ta); 3. Masseria Fruttirossi di Castellaneta (Ta), azienda frutticola di produzione e lavorazione di melagrane con innovative biotecnologie di trasformazione e conservazione dei succhi di frutta; 4. Tersan Puglia, azienda di compostaggio di Modugno (Ba) con visita al 	

	nuovo impianto di produzione di biometano a partire dai FORSU.
Mezzi	<p>Durante le attività di didattica in presenza (DIP) o digitale integrata (DDI) sono stati utilizzati i seguenti sussidi didattici:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Video lezione <i>in streaming</i> ✓ Video inerenti alle realtà aziendali, o agrotecniche utilizzate ✓ Testo nella versione digitale ✓ Materiali prodotti dal docente (report, presentazioni ppt) ✓ Materiali disponibili in rete ✓ Compiti assegnati da registro elettronico o da APP di <i>G-Suite Education</i>
Spazi e Tempi	<p>PARTE 1: I FUNGHI (settembre – ottobre)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Le biotecnologie verdi, gialle e bianche 2) Caratteristiche e organizzazione dei funghi 3) Nutrizione e riproduzione dei funghi 4) Le micorrize: endomicorrize/ectomicorrize 5) Le tecniche di biocontrollo <p>PARTE 2: I BATTERI (novembre)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) La struttura dei batteri 2) La colorazione di Gram 3) Nutrizione e riproduzione dei batteri 4) Batteri e patogenicità 5) Le applicazioni industriali dei batteri <p>PARTE 3: ENTOMOLOGIA AGRARIA (dicembre-gennaio)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Organizzazione del corpo degli artropodi 2) Gli apparati boccali 3) Percezione degli stimoli luminosi/ambientali 4) I ferormoni 5) La metamorfosi completa/incompleta 6) Studio delle caratteristiche morfologiche di Rincoti, Coleotteri, Ditteri, Lepidotteri ed Imenotteri. 6) Gli insetti sociali – Cenni di apicoltura <p>PARTE 4: MECCANISMI DI PATOGENESI (febbraio – marzo)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) La fitopatogenesi e i meccanismi di resistenza delle piante ai patogeni 2) Interventi di difesa con mezzi agronomici, fisici, chimici 3) Impatto ambientale delle tecniche di difesa fitoiatrica 4) Lotta biologica e convenzionale 5) Uso corretto dei Prodotti Fitosanitari <p>PARTE 5: DIAGNOSI E CONTROLLO DELLE AVVERSITÀ E DEI FITOPATOGENI – (aprile – maggio)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) I sintomi delle malattie 2) Diagnosi e controllo degli agenti fitopatogeni 3) Parte speciale: <i>Prays oleae, Saissetia oleae, Bactrocera oleae</i>

	<p>4) Diagnosi e controllo delle malattie crittogamiche PARTE 6: Parte speciale di biotecnologie agrarie (argomenti da affrontare dopo il 15 maggio) Gli impianti a biogas per la valorizzazione dei sottoprodotti di origine agricola - cenni</p>
<p>Criteri e Strumenti di Valutazione</p>	<p>L'andamento del percorso formativo di ciascun alunno è stato monitorato costantemente per permettere di organizzare interventi di recupero e di potenziamento, e per individuare le strategie più efficaci per migliorare il processo di apprendimento.</p> <p>Nel corso dell'anno la verifica degli obiettivi prefissati è stata fatta attraverso verifiche formative e sommative.</p> <p>Le prime sono state attuate mediante il controllo delle attività assegnate e brevi domande per valutare il grado di preparazione degli allievi.</p> <p>Le verifiche sommative erano tese ad accertare le effettive conoscenze acquisite, i processi di apprendimento, i ritmi e gli stili di apprendimento, il grado di maturazione del senso critico acquisito.</p> <p>Esse sono state effettuate attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verifiche orali: interrogazioni brevi e dialogate con la classe su parti significative del programma per controllare competenze, capacità espositive, memoria e rigore logico; - verifiche scritte: realizzazione di prove esperte o di elaborati multimediali, trattazioni sintetiche di argomenti con indicazioni del numero massimo di righe da compilare, prove oggettive con domande strutturate, quesiti a risposta multipla, prove di completamento, di scelta vero/falso. <p>Tutte le verifiche hanno avuto lo scopo di accertare le conoscenze generali e specifiche della disciplina, le competenze intese anche come possesso di abilità di carattere applicativo e le capacità elaborative acquisite.</p> <p>Sono state previste 2 verifiche scritte e almeno una valutazione orale per entrambi i quadrimestri.</p> <p>Per quanto riguarda le modalità di recupero sono avvenute <i>in itinere</i>, nell'ambito del normale orario didattico.</p> <p>È stato considerato come obiettivo minimo disciplinare il raggiungimento di un livello sufficiente di conoscenza, comprensione, capacità applicativa e competenze di analisi, sintesi e collegamento in ciascuna unità didattica prevista dalla presente programmazione, tenendo in considerazione le griglie di valutazione previste sia per la DIP che per la DDI.</p>

Obiettivi	<p>Gli obiettivi formativi prefissati a inizio anno scolastico sono stati parzialmente raggiunti. Il docente titolare della disciplina è sulla classe dal corrente anno scolastico; non conoscendo adeguatamente i ritmi e gli stili di apprendimento degli studenti del gruppo classe è stato necessario rimodulare la progettazione didattica di inizio anno, eliminando alcuni contenuti per rendere situato l'apprendimento dei concetti più importanti.</p> <p>Gli studenti hanno evidenziato una relazione positiva con il docente, ma scarso impegno nelle attività di studio a casa; è stato necessario lavorare molto in aula con la realizzazione di mappe concettuali esemplificative, parcellizzazione dei contenuti, esempi pratici, immagini per rendere la presentazione dei contenuti più accessibili e favorire la motivazione allo studio con obiettivi di abilità/competenze più facilmente raggiungibili.</p>

PROGRAMMA E RELAZIONE
ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. B

Materia: Estimo, economia, marketing e legislazione

Docente: Prof. Francesco Calderoni

A.S. 2021/2022

Contenuti

Estimo generale – Stima dei fondi rustici – Stima delle aree edificabili – Successioni ereditarie – Espropriazioni per causa di pubblica utilità – Il catasto – Stima dei frutti pendenti e anticipazioni colturali – (IVS) Standard Internazionali di valutazione. Stima degli arboreti. Le servitù prediali.

Metodi

Lezioni frontali - Discussione guidata – Problem solving – Ricerca guidata – Esercitazioni pratiche

Mezzi

Libri di testo – Appunti/Fotocopie – Contenuti digitali dei libri di testo – Articoli - Video – G suite – classroom - meet

Spazi e Tempi

Ore svolte n. 99 (n. 3 ore settimanali di cui n. 1 ora di compresenza)

Spazi
 Spazio fisico: aula.
 Spazi digitali: Registro elettronico e G-Suite Google.

Tempi
 I tempi indicati nel piano di lavoro non sono stati rispettati puntualmente a causa delle condizioni imposte dall'emergenza sanitaria da SARS-CoV-2. L'attività didattica è stata condotta in modalità mista attraverso l'utilizzo della piattaforma G-Suite a cui insegnanti e docenti erano già avvezzi e che ha funzionato sin dai primi giorni di scuola nella modalità DDI.

Criteri e Strumenti di Valutazione

Descrittori: espressione, esposizione, conoscenze, analisi, sintesi, approfondimento. Prove orali: colloquio orale ed esposizione del proprio pensiero.

Prove scritte: prove strutturate e semistrutturate,

Valutazione: media delle prove di verifica scritte e orali, partecipazione attiva, precisione e puntualità, costanza nell'impegno, approfondimento critico.

	Per la valutazione si è fatto riferimento alle griglie approvate dal Collegio dei Docenti e inserite nel PTOF dell'Istituto.
Obiettivi	Individuare le strategie appropriate per la stima degli immobili Individuare, descrivere ed analizzare i beni oggetto di stima. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto estimativo. Conoscere le principali strategie di marketing

PROGRAMMA E RELAZIONE		
ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. B agro		
Materia: Gestione dell'Ambiente e del Territorio	Docenti: Lombardi Vito Nicola Dinoia Luigi Pier Bruno	a.s. 2021/2022
Contenuti	<p>CARATTERISTICHE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO Concetto di ambiente; concetto di territorio e concetto di paesaggio. BIODIVERSITA' NATURALE E AGROBIODIVERSITA' la biodiversità, perché conservare la biodiversità, principali minacce alla biodiversità, come conservare la biodiversità, convenzioni internazionali e direttive comunitarie; l'agrobiodiversità, agrosistema dell'azienda agricola. LA RAPPRESENTAZIONE DEL PAESAGGIO Le carte geografiche e le coordinate geografiche; le scale; la classificazione delle carte; la rappresentazione dei rilievi e il calcolo della pendenza; Le carte tematiche e loro classificazione. LE PATOLOGIE DEL PAESAGGIO La degradazione del suolo; l'erosione idrica del suolo; la perdita dei suoli in Italia e nel mondo e l'erodibilità del suolo; le perturbazioni atmosferiche e il dissesto idrogeologico, le frane e le alluvioni; La degradazione da inquinamento: l'inquinamento dell'aria, i fattori che determinano l'inquinamento atmosferico, effetto serra e buco dell'ozono; l'inquinamento dell'acqua, l'eutrofizzazione, l'inquinamento del suolo, il problema dei rifiuti. STRUMENTI DI PREVENZIONE E TERAPIA La prevenzione del dissesto idrogeologico, la funzione protettiva del bosco, le principali modalità di lotta all'erosione idrica, interventi sul terreno e interventi di sistemazione idraulico agraria e forestale. GLI STRUMENTI PER LA GESTIONE DEL TERRITORIO Ingegneria naturalistica: settori e tecniche di intervento, scelta dei materiali, esempi di applicazione.</p>	
Metodi	<p>Oltre alla lezione frontale, varie discussioni in aula hanno permesso di approfondire molte delle tematiche trattate. Si è fatto uso, oltre al libro di testo, dei sussidi didattici, di lezioni in power-point e di video dei principali argomenti trattati. Durante l'anno ci sono stati vari momenti di approfondimento, con esercitazioni in aula.</p>	
Mezzi	<p>Lezioni frontali, libro di testo, appunti di approfondimento di specifiche tematiche, LIM.</p>	
Spazi e Tempi	<p>Aula. Registro elettronico e G-Suite Google.</p>	
Criteri e Strumenti di Valutazione	<p>La valutazione è stata espressa in decimi secondo la griglia indicata nel POF relativa ai criteri generali di corrispondenza fra voti decimali e livelli. I parametri che hanno influito sulla valutazione generale sono stati i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza degli argomenti teorici • Padronanza ed uso del linguaggio tecnico • Abilità applicative e pratiche dei contenuti acquisiti • Contributo all'attività didattica: partecipazione e continuità nello studio • Capacità logiche e di sintesi 	

Obiettivi	<p>L'obiettivo è stato quello di far acquisire agli allievi conoscenze specifiche riguardanti gli aspetti tecnico-pratico e professionali della materia.</p> <p>Lo studente ha acquisito:</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>una adeguata proprietà di linguaggio mediante l'uso di termini tecnici appropriati;</i>• <i>la consapevolezza della fragilità degli equilibri ambientali, climatici e fisici esistenti nel nostro pianeta;</i>• <i>una buona conoscenza nell'individuare interventi di difesa dell'ambiente e della biodiversità</i>• <i>una adeguata capacità di individuare ed interpretare le normative ambientali e territoriali</i>
------------------	--

PROGRAMMA E RELAZIONE

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. B AGRARIA

Materia PRODUZIONI ANIMALI	Docente: prof. AGOSTINACCHIO Antonio prof. BARTOLOMEO Mario	a.s. 2021/2022
----------------------------	---	----------------

- UDA 1 Alimentazione animale e fisiologia della nutrizione
UDA 2 Valutazione degli alimenti e metodi di razionamento
UDA 3 Normativa sul Benessere Animale e sulla sicurezza negli ambienti di lavoro

Definizione ed ambiti di studio delle Scienze della Alimentazione

- Nutrizione ed alimentazione
- I principi nutritivi
- Acqua
- Zuccheri
- Grassi
- Proteine
- Vitamine e minerali

Contenuti

Tecniche di allevamento e principi di razionamento dei bovini da latte e da carne

- Strutture zootecniche: stabulazione libera, stabulazione fissa, allevamento brado e semibrado, cenni sull'allevamento Biologico

I fabbisogni Nutritivi

- Energia: dall'energia lorda all'energia netta (metabolismo dei Carboidrati e dei Lipidi)
- Fabbisogni proteici: energia lorda, energia digeribile, energia netta
- Calcolo della Relazione nutritiva
- Metabolismo nei Ruminanti e nei Monogastrici
- Calcolo dei fabbisogni: Mantenimento, Produzione (accrescimento, lattazione, gravidanza)

Razione e Razionamento

- Importanza della Fibra nell'alimentazione degli erbivori

	<ul style="list-style-type: none"> - Sostanza secca ed ingestione - Gli alimenti per il bestiame: <ul style="list-style-type: none"> - Foraggio: erbaio, fieno, insilato, fasciato - Concentrati e Sottoprodotti industriali - Calcolo della Razione - Esempi di razionamento nelle bovine da latte e da carne - Colostramento, Allattamento, Svezzamento, razionamento nella Manza, nella Giovenca, nella Bovina da Latte, nella fase di Asciutta, nei Bovini da Carne: <p>Il Benessere Animale negli allevamenti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Principi di Etologia ed Etogramma di Base - Valutazione del Benessere Animale: legislazione - Benessere e Sicurezza nelle aziende zootecniche - Cenni di Zootecnia Biologica
<p>Metodi</p>	<p>Oltre alla lezione frontale, varie discussioni in aula hanno permesso di approfondire molte delle tematiche trattate fino al periodo in cui l'attività frontale è stata interrotta. Cionondimeno è continuata una assidua e proficua interazione mediante le attività online, video lezioni e lezioni in remoto tramite, tutorial e canali delle reti istituzionali quali Istituto Zooprofilattico Sperimentale, INAIL ed Associazioni di Professionisti che si occupano a vario titolo di salute, igiene e benessere animale, alimentazione e sicurezza sul lavoro. Si è fatto uso dei sussidi didattici, di lezioni in powerpoint e di pubblicazioni dei principali argomenti trattati. Purtroppo durante l'anno, sono venute meno tutte quelle attività sul campo che avrebbero permesso ai ragazzi una verifica diretta di quanto studiato ed approfondito, solo parzialmente compensate da visite virtuali nelle più diverse tipologie aziendali diffuse sul territorio nazionale ed internazionale.</p>
<p>Mezzi</p>	<p>Testo adottato: Produzioni animali: Allevamento, alimentazione, igiene e salute di Balasini (Autore), Veggetti (Autore), Falaschini (Autore), Tesio (Autore) – RCS</p>
<p>Spazi e Tempi</p>	<p>Spazi: Aula didattica, serra e frutteto presenti presso l'ITTT Nervi-Galilei Laboratori didattici presso aziende frutticole Seminari, conferenze, uscite didattiche Tempi: intero anno scolastico</p>
<p>Criteria e Strumenti di Valutazione</p>	

	<p>La valutazione è stata espressa in decimi secondo la griglia indicata nel POF relativa ai criteri generali di corrispondenza fra voti decimali e livelli ed alla griglia di valutazione approvata nel collegio docenti del 25 maggio.</p> <p>I parametri che hanno influito sulla valutazione generale sono stati i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Conoscenza degli argomenti teorici ○ Padronanza ed uso del linguaggio tecnico ○ Abilità applicative e pratiche dei contenuti acquisiti ○ Contributo all'attività didattica: partecipazione e continuità nello studio e nelle attività di DAD ○ Capacità logiche e di sintesi <p>Verifiche</p> <p>Le prove di verifica hanno mirato a valutare le capacità generali dello studente, le attitudini specifiche per la disciplina, la partecipazione al dialogo educativo ed il profitto. Le verifiche sono state effettuate mediante interrogazioni, discussioni guidate e prove scritte di vario genere (risoluzioni di problemi, esercitazioni singole e di gruppo, quesiti a risposta multipla, relazioni).</p>
<p>Obiettivi</p>	<p>Obiettivi raggiunti:</p> <p>L'obiettivo è stato quello di far acquisire agli allievi conoscenze specifiche riguardanti gli aspetti tecnico-pratico e professionali della materia.</p> <p>Lo studente ha acquisito:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ la visione del valore della zootecnia, ed in particolare delle Scienze dell'alimentazione, della normativa del settore per quanto riguarda il benessere animale e la sicurezza negli ambienti di lavoro quale componente culturale per la lettura ed interpretazione della realtà; ○ una adeguata proprietà di linguaggio mediante l'uso di termini tecnici appropriati; ○ una buona conoscenza nell'individuare i fabbisogni nutritivi e gli alimenti per il bestiame in relazione alle situazioni ambientali e mercantili; ○ una adeguata capacità di organizzare interventi adeguati per la gestione di una azienda zootecnica per quel che riguarda il benessere animale e la sicurezza negli ambienti di lavoro. <p>Contenuti:</p> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • valutare l'alimentazione del bestiame, le sostanze nutritive, le proprietà chimico-

nutrizionali degli alimenti.

- Organizzare interventi adeguati per la gestione di un allevamento
- Approfondire le normative sul benessere animale e sulla sicurezza negli ambienti di lavoro

Conoscenze

- Conosce gli obiettivi della alimentazione e sa valutare gli alimenti ad uso zootecnico
- Conosce la fisiologia della nutrizione
- Conosce gli alimenti, la loro origine e composizione
- Conosce la normativa di settore sul Benessere Animale e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro

Competenze

- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza
- Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate

PROGRAMMA E RELAZIONE

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. 5A AGRARIA

Materia: PRODUZIONI VEGETALI

Docente: DIPALO FRANCESCO

a.s. 2021/2022

Contenuti

UD 1 MORFOLOGIA E FISIOLOGIA DELLE COLTURE ARBOREE

- 1.1 Sistema radicale;
- 1.2 Parte aerea;
- 1.3 Gemme e germogli;
- 1.4 Fioritura e fecondazione;
- 1.5 Accrescimento e maturazione dei frutti.

UD 2 PROPAGAZIONE E IMPIANTO

- 2.1 Metodi di propagazione delle piante da frutto;
- 2.2 Impianto del frutteto.

UD 3 TECNICHE COLTURALI PROPAGAZIONE E IMPIANTO

- 3.1 Gestione del terreno;
- 3.2 Gestione del bilancio idrico;
- 3.3 Gestione del bilancio nutrizionale.

UD 4 POTATURA E RACCOLTA

- 4.1 Aspetti generali;
- 4.2 Potatura di allevamento;
- 4.3 Potatura di produzione;
- 4.4 Raccolta.

UD 5 COLTURE ARBOREE

5.1 L'olivo:

- Importanza economica e diffusione,
- fisiologia e fenomenologia del ciclo produttivo,
- esigenze ambientali e pedoclimatiche,
- principali cultivar (coratina, ogliarola barese, ogliarola salentina),
- principali forme di allevamento (vaso, globo e monocono),
- tecnica colturale, concimazione e irrigazione,
- principali avversità.

5.2 La vite:

- Importanza economica e diffusione,
- fisiologia e fenomenologia del ciclo produttivo,
- esigenze ambientali e pedoclimatiche,
- principali cultivar,
- tecnica colturale,
- principali forme di allevamento (alberello, cordone speronato, guyot e tendone),

	<ul style="list-style-type: none"> • concimazione e irrigazione, • principali avversità. <p>5.3 Il mandorlo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Importanza economica e diffusione, • Morfologie e fisiologia del mandorlo, • esigenze ambientali e pedoclimatiche, • principali cultivar, • tecnica colturale, • principali forme di allevamento, • concimazione e irrigazione, • principali avversità.
Metodi	<ul style="list-style-type: none"> – Lezione partecipata – Didattica Laboratoriale – Problem solving – Studio di caso – Cooperative Learning – Breinstorming
Mezzi	<p>Testo adottato: Rolando Valli / Claudio Corradi “Coltivazioni arboree” “Corso di Produzioni Vegetali” Vol. C ed. Edagricole scolastico</p> <p>Oltre alla lezione frontale, varie discussioni in aula hanno permesso di approfondire molte delle tematiche trattate.</p> <p>Durante l’anno ci sono stati vari momenti di approfondimento, con esercitazioni in campo, visite guidate e convegni su temi di agricoltura.</p>
Spazi e Tempi	<p>Spazi: Aula didattica, serra e frutteto presenti presso l’ITT Nervi-Galilei Laboratori didattici presso aziende frutticole</p> <p>Tempi: intero anno scolastico</p>
Criteri e Strumenti di Valutazione	<p>La valutazione è stata espressa in decimi secondo la griglia indicata nel POF relativa ai criteri generali di corrispondenza fra voti decimali e livelli.</p> <p>I parametri che hanno influito sulla valutazione generale sono stati i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza degli argomenti teorici • Padronanza ed uso del linguaggio tecnico • Abilità applicative e pratiche dei contenuti acquisiti • Contributo all’attività didattica: partecipazione e continuità nello studio

	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità logiche e di sintesi • Abilità e partecipazione allo svolgimento delle esercitazioni pratiche <p>Le prove di verifica hanno mirato a valutare le capacità generali dello studente, le attitudini specifiche per la disciplina, la partecipazione al dialogo educativo ed il profitto. Le verifiche sono state effettuate mediante interrogazioni frontali, discussioni guidate e prove scritte di vario genere (risoluzioni di problemi, esercitazioni singole e di gruppo, quesiti a risposta aperta e multipla).</p>
Obiettivi	<p>L'obiettivo del corso è stato quello di far acquisire agli allievi conoscenze specifiche riguardanti gli aspetti tecnico-pratico e professionali della materia.</p> <p>Lo studente ha acquisito:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ la visione del valore delle Scienze Agrarie, ed in particolare delle coltivazioni arboree, quale componente culturale per la lettura ed interpretazione della realtà; ➤ una adeguata proprietà di linguaggio mediante l'uso di termini tecnici appropriati; ➤ la consapevolezza della fragilità degli equilibri ambientali, climatici e fisici esistenti nel nostro pianeta; ➤ una buona conoscenza nell'individuare specie e cultivar in relazione alle situazioni ambientali e mercantili; ➤ una adeguata capacità di organizzare interventi adeguati per la gestione del suolo e degli impianti di specie arboree di interesse economico.

PROGRAMMA E RELAZIONE

ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V SEZ. AGRARIA

Materia: Trasformazione dei Prodotti	Docente: Nicola OSTUNI Docente: Luigi DI NOIA	a.s. 2021/2022
--------------------------------------	--	----------------

Contenuti

INDUSTRIA ENOLOGICA
Vinificazione
Uva
Preparazione del mosto
Ruolo del diossido di zolfo
Vinificazione in rosso
Vinificazione in bianco
Invecchiamento e imbottigliamento
Composizione chimica, cure e correzioni del vino
Composizione del vino
Pratiche per migliorare la qualità del vino
Chiarificazione e stabilizzazione del vino
Difetti e malattie del vino
Difetti del vino
Alterazioni di natura chimico-fisica ed enzimatica
Malattie del vino
Classificazione dei vini
Criteri di classificazione
Vini speciali
Spumanti naturali
Aceto
Preparazione dell'aceto
INDUSTRIA BIRRARIA
Materie prime della birra
Birrificazione
Caratteristiche della birra
Classificazione della birra
Difetti della birra
INDUSTRIA OLEARIA
Olio di Oliva
Composizione della drupa
Raccolta delle olive
Lavorazione delle olive
Estrazione dell'olio
Olio, sansa e acqua di vegetazione
Rettifica e composizione chimica dell'olio
Rettifica degli oli
Composizione dell'olio di oliva
Difetti dell'olio di oliva
Classificazione e confezionamento
Classificazione degli oli
Confezionamento
Etichettatura
INDUSTRIA MOLITORIA
Frumento e sfarinati

	<p>Frumento Struttura della cariosside Composizione della cariosside Lavorazione del frumento Mietitura, trebbiatura e processo molitorio Farine di frumento e semole Pane Ingredienti : farina, acqua e lievito Panificazione Prodotti da forno Tipi di pane Pasta alimentare Classificazione Pastificazione</p> <p>ATTIVITA' DI LABORATORIO Vino Determinazione degli zuccheri del mosto attraverso l'utilizzo del mostimetro di Babo Determinazione dell'acidità fissa del vino e del mosto Determinazione del grado alcolico attraverso il procedimento con l'ebullimetro di Malligand Determinazione dell'acidità dell'aceto Olio Determinazione dell'acidità di un campione di olio Determinazione attraverso il procedimento analitico del numero dei perossidi Latte Determinazione dell'acidità del latte Determinazione della densità del latte attraverso l'utilizzo del lattodensimetro</p>
Metodi	<p>Le lezioni sono state condotte privilegiando e stimolando la partecipazione attiva degli allievi, espressa attraverso osservazioni e interventi sui contenuti. Il metodo della lezione partecipata ha costituito uno strumento didattico molto efficace contribuendo a rendere gli alunni protagonisti consapevoli dell'apprendimento.</p>
Mezzi	<p>E' stato adottato il libro di testo, consultazione di riviste tecniche specializzate, visione in classe di video esplicativi.</p>
Spazi e Tempi	<p>Aula, laboratorio di chimica, visita ad aziende di trasformazione dei prodotti agricoli.</p>
Criteri e Strumenti di Valutazione	<p>Sono state effettuate verifiche orali periodiche e verifiche scritte in classe.</p>
Obiettivi	<p>Conoscere e saper descrivere dal punto di vista chimico-fisico la composizione, il tipo di processo biochimico che avviene nella trasformazione dell'alimento, i vari passaggi, le macchine e le strumentazioni utilizzate, i metodi di conservazione e le principali alterazioni che possono riguardare i seguenti alimenti: vino, olio, latte, farine, prodotti da forno e paste alimentari.</p>