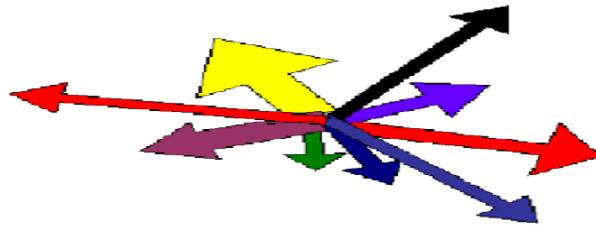


DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE



**AGRARIA, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA**

CLASSE V BAG

Anno scolastico 2022 / 2023

Sommario

FINALITÀ' DELL'ISTITUTO

PROFILO PROFESSIONALE

QUADRO ORARIO TRIENNIO

PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI

OBIETTIVI DIDATTICI

OBIETTIVI COGNITIVI SPECIFICI DELL'AREA DI INDIRIZZO

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI DIDATTICI E COGNITIVI

STRATEGIE MESSE IN ATTO PER IL SUPPORTO ED IL RECUPERO

ARGOMENTI MULTIDISCIPLINARI

INSEGNAMENTO EDUCAZIONE CIVICA

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

METODOLOGIA CLIL

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

PDP – PEI

VERIFICA E VALUTAZIONE

AREE DISCIPLINARI

CONSIGLIO DI CLASSE

DOCUMENTO FINALE DOCENTE

DOCUMENTI/ SPUNTI PER IL COLLOQUIO

GRIGLIA PROVA ORALE (All. A n°45 del 9/03/2023)

FINALITÀ DELL'ISTITUTO

Il nostro istituto, negli ultimi anni, è riuscito ad ampliare sensibilmente la propria offerta formativa, sia mediante l'apertura di nuovi e interessanti indirizzi sia mostrando una crescente e vivace attenzione al territorio e alle caratteristiche locali. La sfida di oggi, la nostra la sfida, è nell'impegno di formare persone consapevoli e competenti, in grado di mettersi in gioco nei diversi campi professionali coniugando le competenze tecniche con l'esigenza di tutela dell'ambiente e di un'economia sostenibile.

PROFILO PROFESSIONALE

L'Istituto Tecnico Agraria, Agroalimentare e Agroindustria ha lo scopo di fornire un profilo professionale generale e specifico, per cui si prefigge le seguenti mete educative:

- educare la persona e il cittadino, con riferimento ai principi della Costituzione e delle leggi dello Stato, al senso della convivenza e della partecipazione attiva e responsabile alla vita della società;
- fornire competenze professionali intese come acquisizione di conoscenze tecniche, metodologiche ed operative tali da permettere un proficuo inserimento nel mondo del lavoro o la continuazione degli studi in un'ottica di costante autoaggiornamento.

OBIETTIVO DELL'AREA DI ISTRUZIONE GENERALE - L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita grazie al rafforzamento ed allo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, asse matematico, asse scientifico-tecnologico, asse storico-sociale.

OBIETTIVO DELL'AREA DI INDIRIZZO - L'area di indirizzo ha 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.

Il diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- interviene in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali ed a quelli idrogeologici e paesaggistici. In particolare è in grado di:
- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni

indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;

- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
- controllare con metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e conservazione;
- interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone a rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Articolazione Produzioni e Trasformazioni – Approfondisce le seguenti problematiche:

- organizzazione delle produzioni animali e vegetali;
- trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti;
- utilizzazione delle biotecnologie.

QUADRO ORARIO TRIENNIO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

DISCIPLINE	III [^]	IV [^]	V [^]
RELIGIONE	1	1	1
LINGUA E LETTERE ITALIANE	4	4	4
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	1	1	
PRODUZIONI ANIMALI	3*	3*	2*
PRODUZIONI VEGETALI	5*	4*	4*
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	2*	3*	3*
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	3*	2*	3*
GENIO RURALE	3*	2*	
BIOTECNOLOGIE AGRARIE		2*	3*
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO			2*

TOTALE ORE	32	32	32
-------------------	-----------	-----------	-----------

*Parte delle ore in compresenza con Insegnante Tecnico Pratico

PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

● *OSSERVAZIONI SULLA COMPOSIZIONE*

La classe è attualmente composta da 20 alunni, di cui 14 maschi e 6 femmine; 5 alunni presentano disturbi specifici di apprendimento, mentre due alunni necessitano di bisogni educativi speciali.

Gli alunni per la maggior parte provengono da paesi limitrofi a Monza.

● *DINAMICHE RELAZIONALI*

Gli alunni hanno creato e accresciuto nel tempo buone dinamiche relazionali nonostante nella classe siano ravvisabili piccoli gruppi, anche con gli alunni ripetenti. Sei studenti hanno condiviso un'esperienza extrascolastica come l'Erasmus, che ha contribuito a rafforzare i legami interni creando un clima gradevole e complice. Al quinto anno la maggior parte della classe ha partecipato ad un viaggio d'istruzione. L'interazione tra la componente femminile e maschile è corretta, equilibrata, senza prevaricazioni di sorta.

● *OSSERVAZIONI GENERALI SUL PERCORSO FORMATIVO*

Il triennio è, purtroppo, stato caratterizzato dalla discontinuità didattica in alcune discipline; infatti, negli anni si sono succeduti docenti diversi nelle seguenti discipline: Produzione Vegetali, Economia, Produzioni Animali, Gestione ambiente e territorio, italiano e Storia.

Anche la composizione della classe è cambiata nel corso dei 5 anni: 3 studenti sono subentrati al secondo anno, uno studente si è inserito al terzo anno, due studenti al quarto anno. Infine, quest'anno è subentrato un alunno ripetente.

Metà classe ha mostrato nel corso degli anni, un miglioramento significativo, grazie all'impegno e alla costanza nello studio. Per la restante metà invece permangono molte fragilità, sia emotive che scolastiche, che si ripercuotono sul profitto. Le difficoltà maggiori riguardano: lo scarso studio ed impegno domestico, le numerose assenze, il frequente ricorso ad entrate ed uscite anticipate, la mancanza di un metodo di studio adeguato ed efficace e la scarsa capacità di approfondire e interiorizzare le nozioni, che quindi risultano nel complesso imprecise e superficiali.

● *PARTICOLARI PROBLEMATICHE RISCONTRATE*

La principale problematica riscontrata durante l'anno scolastico dal consiglio di classe è per lo più di natura comportamentale. Diverse, infatti, sono state le note disciplinari e i richiami per i ritardi al rientro dell'intervallo. Numerose sono state le assenze in corrispondenza di verifiche scritte e/o orali programmate. Il comportamento immaturo di alcuni studenti ha spesso penalizzato la restante parte della classe studiosa e diligente.

● *OSSERVAZIONI SUL METODO DI STUDIO*

Per alcuni l'impegno a casa è limitato soprattutto, al momento delle verifiche scritte e orali. Alcuni studenti presentano una buona propensione all'approfondimento, mentre altri manifestano poco interesse e un non adeguato impegno nello studio domestico.

● *LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI*

I livelli generali raggiunti sono in parte sufficienti e discreti, adeguati al percorso di studio e all'impegno profuso nelle diverse discipline. Una studentessa ha conseguito una certificazione in lingua inglese di livello B2

OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI

- Promuovere lo sviluppo dei processi cognitivi e l'impegno preparatorio alla vita sociale;
- Sviluppare la capacità di riflettere in modo sempre più autonomo e di esercitare un maturo; senso critico rispetto alle più rilevanti espressioni del pensiero umano, dall'antichità ai nostri giorni;
- Incentivare gli alunni ad autopromuovere la propria crescita umana, culturale e professionale, in modo da esercitare a pieno titolo i propri diritti e doveri di cittadini, operare responsabilmente a livelli adeguati alle competenze possedute;
- Aiutare gli alunni ad elaborare le proprie scelte valoriali proiettandole nel futuro;
- Comprendere la realtà criticamente, sviluppando la capacità di scelta nell'interpretarla;
- Educare alla formazione dei valori sociali di giustizia, pace, tolleranza, solidarietà umana contro ogni forma di intolleranza e violenza.

OBIETTIVI DIDATTICI

- Consolidamento del metodo di studio (riorganizzare gli appunti, schematizzare, utilizzare le conoscenze acquisite);
- Acquisizione dei concetti fondamentali delle singole discipline;
- Consolidamento delle capacità espressive;
- Capacità di utilizzare e produrre documentazione conseguentemente allo sviluppo delle capacità di analisi e sintesi;
- Capacità di costruire modelli;
- Capacità di esprimere valutazioni consapevoli.

OBIETTIVI COGNITIVI SPECIFICI DELL'AREA DI INDIRIZZO

COMPETENZE ACQUISITE A VARI LIVELLI

A conclusione del percorso di studi il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI DIDATTICI E COGNITIVI

- Promuovere la produzione di schemi logici che rappresentino in modo sintetico e organico gli argomenti trattati;
- Favorire lo sviluppo della capacità espositiva mediante l'utilizzo delle terminologie specifiche delle varie discipline;
- Proporre lo sviluppo e l'approfondimento di argomenti su temi specifici riguardanti le singole discipline e/o aree disciplinari anche mediante ricerca di testi appropriati e stesura di testi scritti;
- Proporre, nell'ambito della risoluzione di semplici casi professionali:
 - progettazione di percorsi
 - individuazione di modelli
 - raccolta di dati
 - interpretazione di documenti
 - formulazione di ipotesi risolutive
 - organizzazione del lavoro in rapporto ai tempi
- Promuovere l'attività laboratoriale
- Integrare l'attività didattica con esperienze che avvicinano gli alunni al mondo del lavoro e della ricerca favorendo lo sviluppo delle competenze (stage, incontri con esperti, mostre, laboratori, ecc.)

STRATEGIE MESSE IN ATTO PER IL SUPPORTO ED IL RECUPERO

- Interventi pomeridiani in caso di necessità
- Help pomeridiano
- Recupero in itinere a fine modulo su conoscenze ed abilità non acquisite

ARGOMENTI MULTIDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha lavorato con gli studenti su tematiche multidisciplinari, a titolo di esempio si citano alcuni dei temi affrontati.

TEMATICHE MULTIDISCIPLINARI		
ARGOMENTO	DISCIPLINE COINVOLTE	ATTIVITÀ SVOLTA
la vite e l'industria enologica	produz. Vegetali, trasformazione dei prodotti, biotecnologie, inglese e produz. animali (promuovere l'uso dei tannini nell'alimentazione dei ruminanti allo scopo di ridurre la produzione di gas di eruttazione)	lezione e discussione in classe
l'olivo e l'industria olearia	produz. Vegetali, trasformazione dei prodotti, biotecnologie, inglese e produz.	lezione e discussione in classe

	animali (l'uso dei sottoprodotti derivanti dall'estrazione dell'olio per uso zootecnico)	
l'industria lattiero casearia	<p>produz. animali (la sintesi del latte, la curva di lattazione e i cambi alimentari in virtù della curva, eventuali dismetabolie da erronea gestione)</p> <p>trasf. dei prodotti, biotecnologie, inglese</p>	lezione e discussione in classe
inquinamento e problematiche ambientali	<p>produz. Vegetali, trasformazione dei prodotti, biotecnologie, inglese, produz. animali (i gas di eruttazione, la fisiologia della loro produzione e strategie alimentari per diminuirne la produzione) gestione ambiente e territorio, scienze motorie (sport in ambiente naturale e sostenibilità)</p>	lezione e discussione in classe
politiche ed azioni dell'unione europea con particolare riferimento al settore agroalimentare	<p>economia, estimo, marketing e legislazione</p> <p>storia, inglese, ed. civica</p>	lezione e discussione in classe
i conflitti armati e le loro conseguenze sociali	<p>Storia, letteratura, ed. civica, scienze motorie (olimpiadi '36 -'60 -'68 -'72)</p>	lezione e discussione in classe
marketing e propaganda	<p>Storia, letteratura, transf. dei prodotti, economia e marketing</p>	lezione e discussione in classe
multifunzionalità dell'agricoltura: funzione di produzione doppia del settore agricolo e valore economico dei servizi ecosistemici	<p>economia, estimo, marketing e legislazione, gestione ambiente e territorio</p>	lezione e discussione in classe
leve del marketing territoriale	<p>economia, estimo, marketing e legislazione, gestione ambiente e territorio</p>	lezione e discussione in classe
alimentazione	<p>scienze motorie (principi nutritivi e piramide alimentare)</p>	lezione e discussione in classe

INSEGNAMENTO EDUCAZIONE CIVICA

a.s.2022-23

In relazione all'insegnamento dell'educazione civica (L. 20 agosto 2019 n.92) ed in coerenza con le linee guida approvate nel collegio docenti, sono state declinate le seguenti aree:

- a) COSTITUZIONE
- b) SVILUPPO SOSTENIBILE (Agenda 2030)
- c) CITTADINANZA DIGITALE

Docente coordinatore dell'insegnamento educazione civica: Prof. Monguzzi Daniele

L'insegnamento è stato gestito da più docenti del consiglio di classe che, anche in relazione alle specificità della propria disciplina e delle competenze personali hanno affrontato i temi esposti nella seguente tabella;

DOCENTE	TEMA AFFRONTATO	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	NUM. ORE
Pisapia Sara	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione di precisione e aspetti igienico sanitari - Antibiotico – resistenza; - dismetabolie - uso dei sottoprodotti nelle razioni alimentari; 	<ul style="list-style-type: none"> - Problematiche relative alle conseguenze di un utilizzo non corretto e improprio degli antibiotici; - il rispetto per gli animali e i beni comuni in relazione al tema dello sviluppo sostenibile (azioni dell'agenda 2030); - promuovere l'uso dei sottoprodotti in zootecnia in un'ottica di un'economia circolare; - strategie per rendere un'azienda zootecnica sostenibile 	5 ore
Patanè Giacomo	Tolleranza e pensiero unico nella società attuale; cittadinanza consapevole	Aspetti connessi con l'inclusività e l'accettazione dell'altro, rispetto degli esseri viventi	6 ore
Puglisi Giuseppe	"Rebuild green medicine through genetic engineering" di Linda Avesani "L'illusione del cibo naturale" di Dario Bressanini	Le Biotecnologie sostenibili: riflessione e discussione sulle opportunità attuali e future delle applicazioni biotecnologiche.	3 ore
Zagnoli Cecilia	Agenda 2030 <ul style="list-style-type: none"> - Obiettivi 7(affordable and clean Energy) 11 (sustainable cities and communities). Green economy, blue economy, circular economy, linear economy. 	Promuovere la partecipazione alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri	4 ore

	- Obiettivo 16 (peace, Justice and strong institutions) testimonianza di Fausta Finzi deportata a Ravensbruck e di Yehudith Kleinman	Conoscere eventi storici e testimoniare esperienze per combattere pregiudizi, razzismo e stereotipi	2 ore
Ciano Linda	Debate: Gli OGM, Prodotti chimici di sintesi in agricoltura, Carne coltivata e farina di grillo		7 ore
Cataldi Giuseppe	Sviluppo sostenibile	Il prezioso e delicato ruolo delle api nell'ecosistema; analisi della attuale situazione e consapevolezza dei rischi nella società odierna	4 ore
Pachino Giuseppe	L'alimentazione del domani, novità dall'Unione Europea: farina di grillo, carne sintetica e nutri-score	Lavori di gruppo con la metodologia Cooperative Learning sulle opportunità e minacce per consumatori e produttori dei nuovi indirizzi europei	4 ore
Monguzzi Daniele	Doping e dipendenze; sport in ambiente naturale e inclusione	Lezione frontale e debate su casi noti nel mondo dello sport; visione doc."Free solo" lezione frontale e debate; arrampicata sportiva e disabilità intellettuale-relazionale	5 ore

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

La finalità è quella di avvicinare gli studenti alla realtà del lavoro, utilizzando contesti tecnico professionali come risorse integrative del processo di apprendimento, far acquisire loro competenze spendibili nel mondo del lavoro, favorire vocazioni personali, educare alla cultura del lavoro e a comportamenti professionali responsabili ed etici, come strumento ai fini orientativi una volta concluso il percorso di studi.

Il nostro Istituto ha raggiunto negli anni importanti obiettivi riuscendo ad offrire ad un numero sempre crescente di alunni l'opportunità di vivere questa esperienza fortemente formativa. Tutto ciò ha permesso anche di tessere una rete importante di relazioni con le imprese locali, che ha consentito ai ragazzi di acquisire consapevolezza delle opportunità concrete offerte dal territorio.

Il Consiglio di Classe sintetizza i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento del triennio.

ATTIVITA'	INDIRIZZO	CLASSI COINVOLTE
------------------	------------------	-------------------------

Visita allevamento di Angus in regime Bio presso Cascina Casone, Valera Fratta (LO)	Agrario	Quinte
Visita allevamento vacche da latte presso Fattoria Cascina Canova, Valera Fratta (LO)	Agrario	Quinte
Visita azienda vitivinicola "Tenuta Castello Bonomi" in Franciacorta - Coccaglio (BS)	Agrario	Quinte
Visita Cooperativa Agricola "Possidenti Oliveti" - Limone sul Garda (BS)	Agrario	Quinte
visita guidata presso oleificio cooperativo Possidenti	Agrario	Quinte
Visita allevamento di Bufale e caseificio presso fattoria "Torre Lupara" - Pastorano (CE)	Agrario	Quinte
"PCTOrientando", tenuto dai formatori dell'Associazione Brianza Solidale	Agrario	Quinte
Incontro di presentazioni delle peculiarità della libera professione a cura del Collegio dei Periti Agrari di Milano	Agrario	Quinte

METODOLOGIA CLIL

Il Consiglio di classe ha effettuato le seguenti attività in lingua INGLESE nelle discipline non linguistiche: *EPPO (European and Mediterranean Plant Protection Organization) and EPPO Global Database*

DISCIPLINA COINVOLTA	ARGOMENTO TRATTATO
PRODUZIONI ANIMALI	<ul style="list-style-type: none"> • Webinar "Sustainable Animal Nutrition" • Metabolic diseases
TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI	<ul style="list-style-type: none"> • The journey of milk • Seed oil processing
PRODUZIONI VEGETALI	<ul style="list-style-type: none"> • Plant hormones • Giberellin hormone, ethylene hormone, hormones and yield alternation
ECONOMIA ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • IVS - International Valuation Standards (Standard Internazionali di Valutazione)

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Durante il corrente anno scolastico la classe ha svolto le seguenti attività:

TIPOLOGIA	TIPOLOGIA OGGETTO	Modalità (a distanza/in presenza)	DURATA
Visite guidate	<ul style="list-style-type: none"> -Visita in azienda vitivinicola -Visita oleificio - Visita in azienda zootecnica - Visita guidata al Vittoriale 	In presenza	12 ore
Viaggi di istruzione	NAPOLI-SORRENTO-CASERTA	In presenza	Dal 12/04 al 15/04
Approfondimenti tematici e sociali – incontri con esperti	<ul style="list-style-type: none"> - “sulla riva del fiume”. Fausta Finzi e le amiche deportate a Ravensbruck. (promo del documentario di J.Razza) -spettacolo teatrale sulla Shoah - incontro con Don Alberto:E' tempo di essere felici -Fondazione Avis e ADMO 	In presenza	<p>27/04/23</p> <p>22/04/23</p>
Orientamento (altre attività)	Incontro con ITS fondazione Minoprio e con Periti Agrari (programmato in data 30/05)	In presenza	

PDP – PEI

Il Consiglio di classe, nella logica di una didattica inclusiva, e nel rispetto della normativa, ha predisposto percorsi formativi individualizzati, attraverso la redazione di PDP – PEI in cui risultano esplicitati anche gli strumenti compensativi e le misure dispensative adottate.

Per la classe sono stati predisposti n°7 PDP (e nessun PEI) disponibili per la consultazione in segreteria didattica, in ottemperanza alle Normative sulla Privacy.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche consistenti in prove di diverso tipo (prove scritte, orali, test, questionari etc. sono state valutate tenendo conto del livello di partenza, delle conoscenze ed abilità acquisite, delle capacità espositive, di analisi e sintesi, di rielaborazione personale.

I criteri di valutazione generali utilizzati sono quelli del PTOF e per il dettaglio delle tipologie si rimanda al documento finale redatto dal singolo docente.

AREE DISCIPLINARI

Come da delibera del Consiglio di classe la suddivisione delle aree disciplinari è:

area disciplinare linguistico - letteraria	Italiano, Storia, Inglese, Educazione Civica
area disciplinare scientifico - tecnologica	Matematica - Produzioni vegetali - Produzioni animali- Trasformazione dei Prodotti - Biotecnologie Agrarie - Economia, Estimo, Marketing e Legislazione - Gestione Ambiente e Territorio - Scienze Motorie.

CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatori Pachino - Pisapia

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Religione	Cannavacciuolo Francesco	
Lingua e lettere italiane	Ciano Linda	
Storia, cittadinanza e costituzione	Ciano Linda	
Lingua inglese	Zagnoli Maria Cecilia	
Matematica	Rapisarda Antonella Cristina	
Scienze motorie e sportive	Monguzzi Daniele	
Produzioni animali	Pisapia Sara	
Produzioni vegetali	Cataldi Giuseppe	
Trasformazione dei prodotti	Patanè Giacomo	
Economia, estimo, marketing e legislazione	Pachino Giuseppe	
Biotechnologie agrarie	Puglisi Giuseppe	
Gestione dell'ambiente e del territorio	Sicuriello Carmelo	
ITP Gest. ambiente e territorio	Toma Mauro	
ITP Economia, estimo, marketing e legislazione; Produzioni vegetali	Gramegna Gianclaudio	
ITP Prod. Animali; Trasf. Prodotti; Biotechnologie agrarie	Adamo Carmelinda	

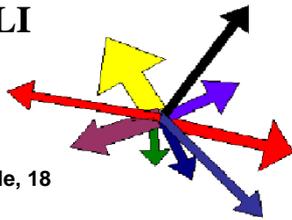
Monza, 15/05/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

DOCUMENTO FINALE DOCENTI

ISTITUTO
MAPELLI

Via Parmenide, 18
MONZA



DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE: **5BAG**

DOCENTE: **Francesco Cannavacciuolo**

DISCIPLINA: **RELIGIONE**

LIBRO DI TESTO: Capaci di sognare - Maglioli - Sei

Monza, 15 maggio 2023

Firma docente **Francesco Cannavacciuolo**

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe si è dimostrata partecipe alle attività didattiche e agli argomenti specifici trattati, instaurando un buon rapporto con il docente.

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale					x
Lezione partecipata					x
Problem solving					x
Metodo induttivo				x	
Lavori di gruppo					x
Discussione guidata				x	
Simulazione	x				
Altro	x				
Video -lezione	x				
Video lezione- preregistrata	x				
Discussione guidata dopo video lezione pre-registrata	x				
Video-lezione partecipata	x				
Altro (da specificare)	x				

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

.....
.....
.....

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione	x				
Domande di sondaggio					x
Correzione appunti		x			
Produzione di schemi nei lavori di gruppo		x			
Esercitazione in classe/casa e correzione				x	
Altro (specificare)					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata	x				
Correzione esercitazioni svolte a casa	x				
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato	x				
Esercitazioni in video-lezione	x				
Argomentazioni di debate	x				
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni					x
Test				x	
Riassunti					x

Relazioni					x
Saggi scritti ecc.					x
Esercizi a casa	x				
Questionari	x				
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi	x				
Verifiche in livestreaming a tempo	x				
Compiti				x	
Compiti a quiz	x				
Relazioni personali di approfondimento					x
Lavori di gruppo on -line	x				
Produzioni di mappe concettuali	x				
Argomentazioni di debate	x				
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica	x				
Laboratorio fisica	x				
Laboratorio chimica	x				
Palestra	x				
Aula lingue	x				
Area esterna (serra, orto)	x				
Altro (specificare)	x				

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo					x
fotocopie					x
Giornali e riviste			x		
LIM			x		
CD e DVD			x		
Altro (specificare)					
libri di testo					x
Mappe concettuali					
Slides di sintesi	x				
Lezioni Video pre-registrate	x				
Video-filmati					x
Utilizzo piattaforme didattica-on line					x
Materiale didattico presente in rete					x
Lezioni audio-registrate	x				

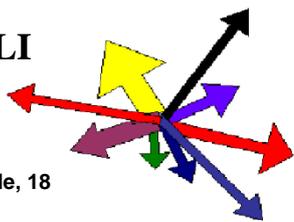
**SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento
Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio**

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI		OBIETTIVI REALIZZATI
LA SESSUALITA'		LINGUAGGI DEL CORPO
LA VERGINITA'		IL CORPO E' UN DONO
IL MATRIMONIO		ACCOGLIERE L'ALTRO
LIBERTA' COSCENZA		LIBERI DI SCEGLIERE IL BENE
RESPONSABILITA'		TUTTE LE AZIONI HANNO DELLE CONSEGUENZE
PECCATO		COMPIERE IL MALE NON RENDE FELICI
L'ABORTO		LA VITA E' VITA SEMPRE
L'EUTANASIA		LA VITA E' DONO
LA DIVERSITA' COME RICCHEZZA		SIAMO UNICI E IRRIPETIBILI
LA GERARCHIA DELLA CHIESA		ORGANIZZAZIONE COMPLESSA
L'ORDINE		MINISTERO AL SERVIZIO DEI CRISTIANI
RUOLO DEI CRISTIANI NEL MONDO		SALE, LUCE, LIEVITO

PROGRAMMA SVOLTO

- 1- Il concetto di persona: la globalizzazione; l'autonomia; l'individualismo; vivere ed esistere.
- 2- L'Amore: il segreto per essere felici; L'inno alla carità di San Paolo; Benigni: video: affrettiamoci ad amare; Nek: Song: Se non ami.
- 3- Conoscere se stessi: chi sono?; cosa cerco?; sono felice?.
- 4- La libertà: un valore indispensabile; la libertà di scegliere; la guida della ragione; i limiti della libertà; limitazioni a vantaggio della libertà; scegliere il bene.
- 5- Gli orientamenti sessuali; la morale sessuale; l'etica.
- 6- Visione del film: "Liberi di scegliere" - Marco Lo Bianco è un giudice dei minori. Lavora a Reggio Calabria e ha un sogno: strappare i ragazzi alla 'ndrangheta. Con una scelta che non ha precedenti, dispone l'allontanamento di un ragazzo dalla famiglia.
- 7- I bisogni spirituali e materiali.
- 8- Il tempo: oggettivo o soggettivo? le posizioni scientifiche e filosofiche.
- 9- Scienza e fede: il pensiero dello scienziato Antonino Zichichi, premio Nobel per la Fisica.
- 10-La Shoah: visione del film: "Mi ricordo Anna Frank".
- 11-La felicità: come ricercarla? Il pensiero di Don Alberto Ravagnani.
- 12-La Pasqua: la nascita della Chiesa; le sue funzioni; gli errori commessi nella storia; la rinascita: il Concilio Vaticano II.
- 13-Dixit: attività sulla consapevolezza di sé.
- 14-Dixit: attività sulla consapevolezza dell'altro.
- 15-Dixit: attività sulla consapevolezza dell'Altro (trascendenza).

ISTITUTO
MAPELLI



Via Parmenide, 18
MONZA

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5[^] BAG

DOCENTE: Pisapia Sara
DOCENTE ITP: Adamo Linda

DISCIPLINA: Produzioni Animali

LIBRO DI TESTO:

Produzioni animali, zootecnica di Franco Tesio, Franca Cagliero

Monza, 15 maggio 2023

Firme
DOCENTE: **Sara Pisapia**
DOCENTE ITP: **Carmelinda Adamo**

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe 5^a BAG per quanto riguarda lo studio e l'apprendimento della disciplina di Produzione animali, quest' anno e negli anni precedenti, è stata penalizzata per la discontinuità didattica. Una parte degli alunni ha mostrato un interesse crescente, partecipando in maniera attiva alle lezioni, in un clima collaborativo, con risvolti positivi riscontrati in termini di profitto. L'altra parte degli studenti, nonostante la partecipazione attiva alle attività didattiche, ha mostrato diverse fragilità e scarso studio domestico, che hanno determinato livelli di apprendimento non sempre soddisfacenti.

Si può affermare, tuttavia, che la classe ha conseguito, nel suo insieme, un adeguato grado di conoscenza della disciplina con un livello eterogeneo, dipeso dal diverso livello di base posseduto nella disciplina e dal diverso impegno profuso, ma complessivamente soddisfacente. Si segnala che lo svolgimento della programmazione ha subito ritardi e/o variazioni per partecipazione della classe a un numero elevato di progetti ed attività. Inoltre ripetute e strategiche assenze da parte di un gruppo di alunni, in concomitanza con verifiche scritte e interrogazioni programmate, hanno comportato la perdita di ore per attività di recupero.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- **Comunicare:** utilizzare il lessico di base e quello specifico di ogni disciplina
- **Progettare:** utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici
- **Individuare collegamenti e relazioni:** individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari
- **Acquisire ed interpretare le informazioni:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale					X
Lezione partecipata					X
Problem solving				X	
Metodo induttivo	X				
Lavori di gruppo			X		
Discussione guidata	X				
Simulazione	X				
Altro	X				
Video -lezione	X				
Video lezione- preregistrata	X				
Discussione guidata dopo video lezione pre-registrata	X				
Video-lezione partecipata	X				
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza:

- Recupero in itinere

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione					
Domande di sondaggio					
Correzione appunti					
Produzione di schemi nei lavori di gruppo			X		
Esercitazione in classe/casa e correzione			X		
Altro (specificare)					

Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata					
Correzione esercitazioni svolte a casa					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato					
Esercitazioni in video-lezione					
Argomentazioni di debate					
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni			X		
Test			X		
Riassunti					
Relazioni					
Saggi scritti ecc.					
Esercizi a casa					
Questionari					
Domande semi-strutturate ed esercizi di completamento					x
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi					
Verifiche in livestreaming a tempo					
Compiti					
Compiti a quiz			X		
Relazioni personali di approfondimento					
Lavori di gruppo on -line					
Produzioni di mappe concettuali					
Argomentazioni di debate					
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica					
Laboratorio fisica					
Laboratorio chimica	x				
Palestra					
Aula lingue					
Area esterna (serra, orto)					
Altro (specificare)					

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo				X	
fotocopie	X				
Giornali e riviste	X				
LIM					X
CD e DVD					
Altro (specificare)					

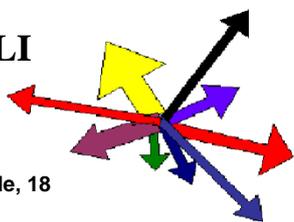
libri di testo					X
Mappe concettuali			X		
Slides di sintesi				X	
Lezioni Video pre-registrate					
Video-filmati			X		
Utilizzo piattaforme didattica-on line					
Materiale didattico presente in rete					
Lezioni audio-registrate					

**SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento
Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio**

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI		OBIETTIVI REALIZZATI
<ul style="list-style-type: none"> ● Anatomia dell'apparato digerente e fisiologia della digestione ● Fisiologia della digestione nei monogastrici e poligastrici ● Definizione di digestione e metabolismo ● Digestione della cellulosa e dell'amido, dei lipidi, delle proteine, utilizzazione dell'azoto proteico e non proteico 		<p>Conoscere le peculiarità e le caratteristiche digestive dei bovini e dei monogastrici; L'allievo sa descrivere schematicamente i processi meccanici e chimici che avvengono durante la digestione ruminale e gastroenterica a carico di zuccheri, lipidi e proteine, vitamine e sali minerali</p>
<p>I PRINCIPI NUTRITIVI: carboidrati, lipidi, proteine, sali minerali , vitamine e fibra alimentare</p>		<p>l'allievo sa descrivere le principali caratteristiche chimiche e funzioni dei singoli elementi. sa inoltre le principali manifestazioni da carenze o da eccessi di vitamine e minerali</p>
<p>GLI ALIMENTI ZOOTECNICI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● classificazione degli alimenti zootecnici ● cenni sui vari metodi di conservazione degli alimenti(differenza tra fieni, freschi, insilati, paglia) ● insilati e fieni di graminacee e leguminose ● i mangimi: cereali, leguminose ● i sottoprodotti e il loro utilizzo nell'ottica di un'economia circolare (ed. civica) ● valutazione di tipo organolettico, chimico e principali valori nutritivi(metodiche analitiche principali e strumenti di laboratorio) 		<p>l'allievo sa descrivere i vari tipi di foraggi e mangimi e sa indicarne le principali caratteristiche, tecniche di conservazione e utilizzi più idonei nei diversi contesti produttivi</p>
<p>I fabbisogni in relazione alla specie, età, sesso, stadio fisiologico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabbisogni di gestazione - Fabbisogni di accrescimento - Fabbisogni di produzione latte 		<p>L'allievo conosce la definizione di fabbisogno, è in grado di individuare fabbisogni specifici in relazione alla specie, età, e stato produttivo e sa applicare le formule relative</p>

<p>Ed. Civica: le principali dismetabolie da errori alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> - steatosi epatica - acidosi - chetosi - dislocazione abomasale 		<p>L'allievo riconosce l'importanza di una corretta alimentazione per prevenire le principali patologie e al fine di tutelare il benessere animale</p>
<p>L'alimentazione e gestione del vitello</p>		<p>L'allievo conosce le varie tecniche di svezzamento</p>
<p>L'alimentazione e gestione della manza da riproduzione e della vacca da latte</p>		<p>L'allievo conosce le varie tecniche della rimonta e di riproduzione e produzione del latte per una produttività ottimale</p>
<p>Ed. Civica: l'alimentazione di precisione</p>		<p>L'allievo riconosce l'importanza e i vantaggi dell'uso della tecnologia per migliorare gli aspetti produttivi, garantendo una corretta alimentazione e tutelando il benessere animale</p>
<p>Ed. Civica: aspetti ecologici delle malattie animali, salute igiene</p>		<p>L'allievo conosce le differenze fra le varie malattie e i principali metodi di prevenzione</p>
<p>Ed. Civica; benessere animale</p>		<p>L'allievo conosce gli indicatori del benessere animale per prevenire le malattie e aumentare la redditività dell'azienda</p>
<p>CLIL : partecipazione ad un seminario in diretta sulla zootecnia sostenibile organizzato dall'Unimi di Veterinaria, in cui si è parlato di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'uso dei tannini per ridurre i gas di eruttazione, - l'uso delle farine di insetti in zootecnia - modalità per ridurre le micotossicosi 		
<p>CLIL: principali dismetabolie della vacca da latte</p>		
<p>Uscita didattica in un allevamento biologico di bovini da carne che segue il disciplinare grassfed</p>		

Uscita didattica in un allevamento di bovine da latte con sala mungitura robotizzata , ad impronta sostenibile(pannelli fotovoltaici e impianto biogas)		
---	--	--



ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5BAG

DOCENTE PUGLISI GIUSEPPE

DISCIPLINA BIOTECNOLOGIE AGRARIE

LIBRO DI TESTO

BIOTECNOLOGIE AGRARIE-Roberto Spigarolo, Federico Caligiore,
Massimo Crippa, Stefano Gomasasca, Carlo Modonesi- Poseidonia Scuola

Monza, 15 maggio 2023

Firma docente

Giuseppe Puglisi

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

Lo sviluppo ed il potenziamento delle competenze di base e disciplinari sono stati perseguiti in relazione, rispettivamente, agli obiettivi corrispondenti definiti nella programmazione generale del Consiglio di Classe e in quella del Dipartimento disciplinare.

In particolare, per gli alunni che hanno mostrato carenze di base di un certo rilievo, sono state operate azioni di stimolo e previsti interventi di recupero personalizzato (ulteriori spiegazioni ed esercitazioni individuali).

Nel complesso, gli alunni hanno mostrato una sufficiente disponibilità al dialogo didattico-educativo conseguendo accettabili risultati di apprendimento e di crescita personale con particolare riguardo ad una migliorata consapevolezza di sé e ad una sufficiente maturazione nella sfera emotivo-relazionale.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

Gli obiettivi perseguiti sono stati i seguenti:

- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità;
- applicare le normative che disciplinano i processi di settore, con particolare riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e gestione dell'ambiente e del territorio;
- organizzare tipologie produttive compatibili sotto il profilo dell'efficienza tecnico-economica e della sostenibilità;
- individuare modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità nel settore frutticolo-viticolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali.
- definire modalità per la descrizione degli assetti ambientali e la individuazione di indici di criticità;
- individuare indicatori specifici per il rilevamento e monitoraggio delle situazioni ambientali.

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale			X		
Lezione partecipata			X		
Problem solving			X		
Metodo induttivo			X		
Lavori di gruppo			X		
Discussione guidata			X		
Simulazione			X		
Altro					
Video -lezione					
Video lezione- preregistrata					
Discussione guidata dopo video lezione pre-registrata					
Video-lezione partecipata					
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

sono state svolte in itinere con interventi individualizzati e personalizzati, con l'assegnazione di compiti e studio individuale, con esemplificazioni e/o approfondimenti e concettualizzazioni mediante schede, schemi e mappe.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione					
Domande di sondaggio			X		
Correzione appunti					

Produzione di schemi nei lavori di gruppo			X		
Esercitazione in classe/casa e correzione			X		
Altro (specificare)					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata					
Correzione esercitazioni svolte a casa			X		
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato					
Esercitazioni in video-lezione					
Argomentazioni di debate					
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni			X		
Test					
Riassunti					
Relazioni			X		
Saggi scritti ecc.					
Esercizi a casa					
Questionari			X		
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi					
Verifiche in livestreaming a tempo					
Compiti			X		
Compiti a quiz					
Relazioni personali di approfondimento					
Lavori di gruppo on -line					
Produzioni di mappe concettuali					
Argomentazioni di debate					
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica					
Laboratorio fisica					
Laboratorio chimica	X				
Palestra					
Aula lingue					
Area esterna (serra, orto)			X		
Altro (specificare)					

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo					
fotocopie			X		
Giornali e riviste					

LIM			X		
CD e DVD			X		
Altro (specificare)					
libri di testo			X		
Mappe concettuali					
Slides di sintesi			X		
Lezioni Video pre-registrate					
Video-filmati			X		
Utilizzo piattaforme didattica-on line					
Materiale didattico presente in rete			X		
Lezioni audio-registrate					

SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento

Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio

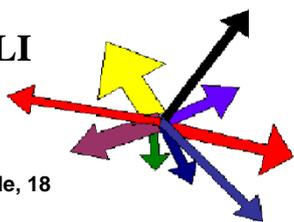
AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
<ul style="list-style-type: none"> • Le piante e le avversità: cause (fattori ambientali e fattori biotici), fisiopatie, agente eziologico, agenti di malattia, agenti di danno, meccanismi di difesa delle piante, condizioni determinanti l'instaurarsi di una malattia. • Cenni di Fitopatogenesi, epidemiologia; cause alla base delle malattie delle piante; condizioni determinanti un'epidemia; virulenza del patogeno; materiale di inoculo (modalità di conservazione, di diffusione e trasmissione). 	<p>Comprendere le differenze tra le tecniche di controllo.</p> <p>Comprendere i meccanismi della patogenesi e le condizioni determinanti una malattia, la tipologia di danni, i metodi e i mezzi di controllo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Metodi di controllo delle avversità delle piante: profilassi, terapia, induzione della resistenza. Mezzi di controllo legislativi e agronomici: metodo adottato, obiettivo, strategia, criteri d'intervento, bersaglio, tipologie d'intervento. • Mezzi di controllo fisici e meccanici e genetici: metodo adottato, obiettivo, strategia, criteri d'intervento, bersaglio, tipologie d'intervento. • Mezzi di controllo chimici: metodo adottato, obiettivo, strategia, criteri d'intervento, bersaglio, tipologie d'intervento. • Mezzi biologici e biotecnologici. Impiego dei prodotti fitosanitari: norme generali di impiego. 	<p>Comprendere le corrette modalità di impiego dei PF.</p> <p>Comprendere l'evoluzione delle strategie di lotta/controllo delle avversità biotiche.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti fitosanitari: norme generali di impiego (pericoli e pittogrammi; PF di copertura, citotropici, translaminari, sistemici). • Caratteristiche degli agrofarmaci (o PF): composizione (sostanza attiva, coformulanti); formulazione; informazioni di carattere tecnico. • Caratteristiche degli agrofarmaci: scheda di sicurezza. Tossicità di una sostanza attiva. Norme pratiche per l'uso degli agrofarmaci e uso dei DPI. 	<p>Comprendere l'utilità d'impiego di alcuni microrganismi.</p>

<p>registro dei trattamenti fitosanitari o “Quaderno di campagna”.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distribuzione ed efficacia dell'agrofarmaco; riduzione della deriva; miscibilità e sinergismo. • Fitotossicità, intervallo di sicurezza, tempo di rientro, residuo massimo ammissibile, registrazione e revoca di un agrofarmaco, Direttiva europea 128/2009 e Piano di Azione Nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, Regolamento comunitario 1272/2008 (CLP), Cooperazione internazionale per prevenire l'introduzione di organismi dannosi. 	<p>Conoscere e saper applicare le normative e i disciplinari.</p> <p>Saper riconoscere la sintomatologia e formulare una diagnosi applicando la procedura di diagnostica differenziale.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Diagnosi e controllo delle avversità dei fitopatogeni: sintomatologia e diagnosi delle malattie delle piante. • Sintomatologia delle principali avversità delle piante. • Diagnosi e controllo delle avversità e dei fitopatogeni: quadri sintomatologici delle malattie delle piante. • Animali fitofagi, insetti che succhiano la linfa (gli afidi: caratteristiche, danni e strategie di controllo) • Diagnosi e controllo degli animali fitofagi: insetti che si nutrono di linfa • Esempio di controllo biologico: VESPA SAMURAI VS CIMICE ASIATICA https://www.youtube.com/watch?v=Xfj5TpTFdY • Diagnosi e controllo degli animali fitofagi: insetti che rodono e che minano foglie e germogli e che attaccano i fiori ed i frutti, caratteristiche e strategie di controllo. Studiare sino a p.269. • Diagnosi e controllo degli animali fitofagi: insetti carpofagi e antofici, che scavano gallerie nei fusti e nei rami, che attaccano organi sotterranei e il colletto, caratteristiche e strategie di controllo. VERME DEL MELO – trattamenti biologici - guida con consigli dal professionista https://www.youtube.com/watch?v=2No5drOgEFk • Diagnosi e controllo degli animali fitofagi: insetti che provocano la formazione di galle. Diagnosi e controllo delle malattie crittogamiche. Agrimag Oidio della vite (<i>Uncinula necator</i>) https://www.youtube.com/watch?v=0jIHGZXi5A4 • Diagnosi e controllo delle malattie crittogamiche: le peronosspore. <ol style="list-style-type: none"> 1) Peronospora della vite, cause e sintomi https://www.youtube.com/watch?v=Sx5mGNF0KG0 2) Peronospora della vite, metodi di difesa https://www.youtube.com/watch?v=8DhDPQrzjrQ 3) See how Potato Late Blight develops https://www.youtube.com/watch?v=xvvHUHpfQbw 4) See how Potato Late Blight develops https://www.youtube.com/watch?v=xvvHU • Diagnosi e controllo delle malattie crittogamiche: le ruggini e i carboni 	<p>Saper riconoscere i principali ordini di insetti fitofagi.</p> <p>Saper riconoscere la sintomatologia delle principali avversità biotiche della vite, i danni, la difesa e le modalità di intervento.</p> <p>Saper individuare ed utilizzare i dati forniti dai bollettini fitopatologici.</p> <p>Conoscere gli aspetti essenziali del settore vivaistico e dell'importanza della micropropagazione in vitro.</p> <p>Sapere applicare le conoscenze e le abilità apprese nella disciplina.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Funghi che provocano lo sviluppo di marciumi, esempio botrite della vite • Malattie crittogamiche, funghi che provocano lo sviluppo di necrosi e cancri, esempio ticchiolatura del melo • Funghi che provocano malattie vascolari (tracheomicosi). Batteriosi • Diagnosi e controllo delle virosi e delle avversità abiotiche • Diagnosi e controllo delle avversità abiotiche, carenze nutrizionali e danni da inquinanti fitotossici. • Piano di controllo integrato di un'avversità biotica della vite da vino 	
<ul style="list-style-type: none"> • Diversità e miglioramento genetico https://www.youtube.com/watch?v=K79lqEw4GBQ 	
<ul style="list-style-type: none"> • Semplice protocollo per l'attività di micropropagazione da svolgere in laboratorio. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Biotecnologie per le bioplastiche 	
<ul style="list-style-type: none"> • Applicazioni biotecnologiche agroalimentari: introduzione ai processi biotecnologici. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Nuove tecniche biotecnologiche: visione e commento dei seguenti video: 1) CRISPR-Cas, il kit "taglia e cuci" per modificare il genoma Carla Portulano TEDxCesena - 2) È importante discutere insieme di CRISPR Anna Cereseto TEDxVareseSalon. 	

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
<p><u>Esercitazioni e attività di laboratorio</u></p> <p>Norme di sicurezza e di prevenzione degli infortuni e comportamento da tenere in laboratorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lettura etichette di fitofarmaci: (pericoli e pittogrammi) - Osservazione e riconoscimento di alcune delle fitopatologie più comuni (peronospora, conchiglia, muffe, lieviti, ecc) con stereo-microscopio o microscopio - Estrazione del DNA da cellule umane tramite tecniche di laboratorio virtuale - Osservazione al microscopio o stereo-microscopio di drupe di olivo colpite da rogna (<i>Pseudomonas savastanoi</i>) e mosca dell'olivo (<i>Bactrocera oleae</i>) 	<p>Lavorando in laboratorio gli studenti hanno avuto modo di abituarsi al corretto svolgimento delle operazioni manuali da compiere nel corso di un procedimento analitico, ed hanno potuto migliorare le loro capacità di analisi critica dei risultati ottenuti in funzione delle conoscenze teoriche apprese.</p> <p>NB. Le esercitazioni di laboratorio sono state proposte coerentemente col programma teorico e sono state svolte sia in laboratorio che in aula col supporto di video e pc per laboratori virtuali.</p>

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Visione di un video e spiegazione di un semplice protocollo per l'attività di micropropagazione da svolgere un laboratorio
- Esercitazione in aula sul riconoscimento delle avversità biotiche
- Visione video sulla preparazione di una bioplastica, aspetti teorici e prova sperimentale
- Esercitazione in aula sul piano di controllo integrato di un'avversità biotica della vite da vino
- Campionamento nel giardino dell'Istituto scolastico e rilevazione dati per la determinazione dell'indice di biodiversità biologica e vegetale e dell'indice di uguaglianza
- Identificazione delle specie vegetali mediante Google Lens | |
|---|--|



ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5BAG

DOCENTE: Antonella Cristina Rapisarda

DISCIPLINA: MATEMATICA

LIBRO DI TESTO: M. Bergamini, G. Barozzi, A. Trifone
Matematica.verde con TUTOR – Volume 4 – Seconda edizione
Zanichelli

Monza, 15 maggio 2023

Firma docente Antonella Cristina Rapisarda

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe, nel corso dell'anno scolastico, è sempre stata eterogenea per impegno e partecipazione. Un gruppo di studenti si è sempre distinto per una partecipazione costruttiva, un impegno costante e un atteggiamento maturo nel processo di apprendimento; un altro gruppo, invece, ha evidenziato scarso interesse e impegno non adeguato ma limitato solo al momento delle verifiche.

Il comportamento non sempre corretto ed adeguato al contesto scolastico di questo gruppo di studenti ha spesso inficiato la buona riuscita della didattica, penalizzando i ragazzi studiosi e desiderosi di apprendere. Dal punto di vista didattico si sono rilevati livelli di preparazione eterogenei: una piccola percentuale della classe non ha raggiunto pienamente gli obiettivi prefissati, la maggior parte della classe conosce gli argomenti in modo sufficiente ma non approfondito, solo alcuni elementi hanno raggiunto gli obiettivi in modo soddisfacente.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

1. Sviluppare le capacità intuitive, logiche, critiche e di astrazione
2. Saper correlare situazioni concrete a formulazioni astratte e viceversa
3. Consolidare e potenziare il pensiero logico-analitico nella comprensione di problemi, nella loro rappresentazione e formalizzazione in procedure risolutive
4. Saper consultare testi matematici e utilizzare il linguaggio specifico della disciplina
5. Comprendere i concetti trasversali della disciplina, applicando le conoscenze acquisite in situazioni differenti.

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale		X			
Lezione partecipata					X
Problem solving			X		
Metodo induttivo		X			
Lavori di gruppo	X				
Discussione guidata	X				
Simulazione	X				
Altro	X				
Video -lezione	X				
Video lezione- preregistrata	X				
Discussione guidata dopo video lezione pre-registrata	X				
Video-lezione partecipata	X				
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

Recupero in itinere

Possibilità di partecipare agli sportelli help pomeridiani

Esercizi di consolidamento al termine di ogni UD

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione	X				
Domande di sondaggio	X				
Correzione appunti					
Produzione di schemi nei lavori di gruppo	X				
Esercitazione in classe/casa e correzione					X
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata					
Correzione esercitazioni svolte a casa					X
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato					
Esercitazioni in video-lezione	X				
Argomentazioni di debate	X				
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni					X
Test				X	
Riassunti	X				
Relazioni	X				
Saggi scritti ecc.	X				
Esercizi a casa			X		
Questionari	X				
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi	X				
Verifiche in livestreaming a tempo	X				
Compiti	X				X
Compiti a quiz	X				
Relazioni personali di approfondimento	X				
Lavori di gruppo on - line	X				
Produzioni di mappe concettuali	X				
Argomentazioni di debate	X				
Altro (da specificare)					

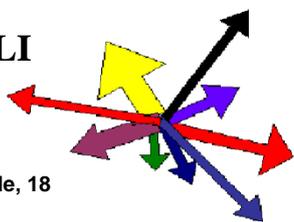
SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica	X				
Laboratorio fisica	X				
Laboratorio chimica	X				
Palestra	X				
Aula lingue	X				
Area esterna (serra, orto)	X				
Aula					X

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo	X				
fotocopie	X				
Giornali e riviste	X				
LIM					X
CD e DVD	X				
Altro (specificare)					
libri di testo					X
Mappe concettuali		X			
Slides di sintesi		X			
Lezioni Video pre-registrate	X				
Video-filmati	X				
Utilizzo piattaforme didattica-on line		X			
Materiale didattico presente in rete	X				
Lezioni audio-registrate	X				

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
Premesse all'analisi infinitesimale	Riconoscere i diversi tipi di intorni. Determinare i domini di funzioni algebriche e trascendenti. Determinare il segno e gli zeri di una funzione Saper verificare un limite tramite grafico Saper stabilire se una funzione ammette asintoto
Calcolo di limiti e funzioni continue	Calcolo dei limiti di una funzione, anche in presenza di forme indeterminate, mediante l'uso di regole specifiche per lo scioglimento, dei principali limiti notevoli o della gerarchia degli infiniti. Individuare e classificare le discontinuità di una funzione
Derivate	Calcolare derivate fondamentali Calcolare le derivate delle funzioni composte
Rappresentazione grafica di una funzione	Studiare l'andamento di una funzione nel suo dominio Determinare l'equazione degli asintoti verticale, orizzontale ed obliquo di una funzione Studiare la monotonia di una funzione e determinare eventuali punti di massimo e minimo con la derivata prima Rappresentare nel piano cartesiano il grafico di una funzione



ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE : 5BAG

DOCENTI : Prof. Giacomo Patane' - Carmelinda Adamo

DISCIPLINA : Trasformazione dei Prodotti

LIBRO DI TESTO: Trasformazioni e produzioni agroalimentari -
Antolini, Cappelli, Fabbri, Vannucchi - Editore : Zanichelli

Monza, 15 maggio 2023

Firma docenti:

Giacomo Patane'
Carmelinda Adamo

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE :

La classe, nel complesso, ha seguito con discreta partecipazione e con discreto profitto il percorso didattico-educativo proposto dal docente, anche se non in tutti i casi sempre è stata data la giusta continuità allo studio a casa.

Si segnala comunque una forte disomogeneità nell'impegno nello studio e nel profitto raggiunto da parte dei vari studenti; alcuni di loro hanno mostrato una lodevole costanza ed impegno, mentre diversi altri hanno avuto un atteggiamento passivo e distaccato ed hanno provato a lavorare solo in corrispondenza di interrogazioni e verifiche.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA:

Capacità di analisi di un processo operativo sulla base dei principi chimico-fisici che ne stanno alla base; capacità di cogliere nessi e collegamenti tra argomenti simili in ambiti differenti; capacità di esprimere il proprio pensiero in maniera corretta, oralmente e per iscritto; capacità di sintesi di un processo complesso e di analisi del particolare.

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale					X
Lezione partecipata				X	
Problem solving				X	
Metodo induttivo				X	
Lavori di gruppo	X				
Discussione guidata				X	
Simulazione			X		
Altro	X				
Video lezione	X				
Video lezione preregistrata	X				
Discussione guidata dopo video lezione preregistrata	X				
Video lezione partecipata	X				
Altro (da specificare)	X				

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

E' stato svolto il previsto percorso di recupero in itinere, all'inizio del secondo pentamestre, sugli argomenti del primo trimestre; sono stati discussi con gli studenti gli esiti delle verifiche scritte e di alcune verifiche orali allo scopo di dare allo studente la possibilità di acquisire consapevolezza su eventuali errori commessi o di indirizzarlo per un miglioramento del lavoro da svolgere.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione	X				
Domande di sondaggio					X
Correzione appunti		X			
Produzione di schemi nei lavori di gruppo	X				
Esercitazione in classe/casa e correzione					X
Altro (specificare)	X				
Feedback sulle domande poste dal docente in video conferenza dopo la video lezione registrata	X				
Correzione esercitazioni svolte a casa	X				
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato	X				
Esercitazioni in video-lezione	X				
Argomentazioni di debate	X				
Altro (da specificare)	X				

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni					X
Test	X				
Riassunti	X				
Relazioni	X				
Verifiche scritte.					X
Esercizi a casa	X				
Questionari	X				
Altro (specificare)	X				
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi	X				
Verifiche in livestreaming a tempo	X				
Compiti	X				
Compiti a quiz	X				
Relazioni personali di approfondimento	X				
Lavori di gruppo online	X				
Produzioni di mappe concettuali	X				
Argomentazioni di debate	X				
Altro (da specificare)	X				

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica	X				
Laboratorio fisica	X				
Laboratorio chimica					X
Palestra	X				
Aula lingue	X				
Caseificio didattico			X		
Aula					X

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo	X				
Fotocopie	X				
Giornali e riviste	X				
LIM					X
CD e DVD	X				
Altro (specificare)	X				
Libri di testo					X
Mappe concettuali				X	
Slides di sintesi	X				
Lezioni Video pre registrate	X				
Video-filmati	X				
Utilizzo piattaforme didattica online	X				
Materiale didattico presente in rete		X			
Lezioni audio-registrate	X				

Aree tematiche articolate per argomenti	Obiettivi realizzati
<p><u>INDUSTRIA OLEARIA</u></p> <p><u>Gli oli di oliva</u></p> <p><u>Fasi pretrasformazione</u> Cenni su produzione e consumo dell'olio di oliva in Europa e nel mondo. Metodi di raccolta delle olive.</p> <p><u>Fasi di trasformazione</u> Organizzazione del frantoio, sistemi di lavorazione delle olive a ciclo discontinuo ed a ciclo continuo. Composizione chimica e caratteristiche dei lipidi e degli acidi grassi dell'olio di oliva. Classificazione merceologica degli oli di oliva (vergini, raffinati, di sansa). Marchi di qualità dell'olio, oli biologici. Processi di raffinazione dell'olio. Indicatori di qualità dell'olio di oliva. Modalità di conservazione dell'olio. Alterazioni dei grassi (irrancidimento idrolitico e formazione di perossidi).</p> <p><u>Gli oli di semi</u> Generalità sulle caratteristiche dei semi oleari. Tecnologia di estrazione dell'olio dai semi. Oli da frittura e punto di fumo. Differenze principali tra la composizione chimica tipica degli oli di semi e quella degli oli di oliva.</p> <p><u>La Margarina</u> Generalità sul prodotto e legislazione relativa. Composizione e classificazione delle margarine. Processi produttivi della margarina.</p> <p><u>INDUSTRIA VITIVINICOLA</u></p> <p><u>Il vino</u></p> <p><u>Fasi pretrasformazione</u> Cenni sulla produzione e consumo di vino in Italia ed in Europa. Cenni botanici e fisiologici sulla vite e sulle fasi di maturazione dell'acino. Struttura e composizione chimica dell'acino. La vendemmia e le tipologie di raccolta delle uve e di conferimento alla cantina.</p> <p><u>Processi di trasformazione</u> Ammostamento delle uve: composizione del mosto, ammostamento nella vinificazione in rosso ed in bianco. Microrganismi del mosto (lieviti, batteri e muffe). L'uso e le funzioni dell'anidride solforosa in enologia. La correzione del contenuto zuccherino dei mosti: processi di concentrazione del mosto, taglio dei mosti e processi di arricchimento.</p>	<p>Gli obiettivi realizzati sono comuni alle varie aree tematiche costituenti il programma trattato e possono essere riassunti come riportato di seguito.</p> <p>Oltre all'obiettivo più ovvio, cioè la specifica acquisizione di conoscenze relativamente agli argomenti trattati, un obiettivo di primaria importanza è stato quello di far acquisire allo studente un metodo di studio razionale e formalmente corretto e di stimolarlo ad un approccio critico nell'analisi e nella rielaborazione degli argomenti proposti.</p> <p>In particolare, lo studio della disciplina nei suoi aspetti più legati alle conoscenze scientifiche (chimica organica e metabolismo) ha sviluppato nello studente un approccio logico-deduttivo nell'analisi dei processi chimici alla base dei processi tecnici e delle evidenze sperimentali di laboratorio; di contro, lo studio della disciplina relativo ai dettagli tecnici di produzione dei vari alimenti ha sviluppato nello studente la capacità di gestire e rielaborare una grande quantità di informazioni e di organizzarle in un contesto coerente ed esaustivo</p>

Il ruolo dei lieviti nella fermentazione alcolica: ceppi utilizzati, metodi e dosi di utilizzo dei lieviti secchi attivi, problemi di fermentazione dei mosti.
 Il processo di fermentazione alcolica . Formazione di alcoli superiori ed esteri.
 La fermentazione malolattica.
 Vinificazione in rosso: tipologie di vasche utilizzate, formazione del cappello di vinacce e problematiche correlate, metodi di rimontaggio e vinificatore Ganimede.
 Vinificazione in bianco: processi di illimpidimento statici e dinamici e coadiuvanti utilizzati.
 Fermentazione con macerazione carbonica.
 Vinificazione in rosato con il metodo del salasso.
 Stabilizzazione ed affinamento dei vini: collaggio, travaso dei vini, filtrazioni frontali e tangenziali, stabilizzazione tartarica.
 Affinamento dei vini rossi nei fusti. Invecchiamento dei vini (ossidativo e riduttivo).
 Principali alterazioni biochimiche dei vini (spunto lattico, fioretta, casse ferrica e casse rameica).
 Classificazione dei vini e marchi di qualità del vino.

Gli spumanti
 Caratteristiche generali degli spumanti. Metodi di produzione (Champenoise e Charmat).

Gli aceti
 Caratteristiche chimiche degli aceti, processi di acetificazione (su trucioli, a fermentazione sommersa, in continuo).

INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA

Il latte

Fasi pretrasformazione

Cenni sul mercato lattiero-caseario in Italia ed in Europa.

La produzione del latte: attività di secrezione della mammella, operazioni di mungitura e refrigerazione. La mastite e problemi correlati.

Le componenti del latte: origine dei principali componenti, fattori interni ed esterni che influiscono sulla composizione del latte.

Composizione chimica del latte. Glucidi e processi di alterazione del lattosio, lipidi e caratteristiche dei grassi del latte, sostanze proteiche (sieroproteine, struttura e composizione della caseina), sali minerali, enzimi, vitamine.

Focus sulla chimica delle caseine: processo di elettroforesi per la separazione di una miscela di caseine o di proteine in generale.

Processi di lavorazione del latte

Trasporto e conferimento del latte crudo alla centrale del latte.

Pretrattamenti del latte crudo (filtrazione, battofugazione, standardizzazione del tenore di grasso, omogeneizzazione, microfiltrazione).

Trattamenti termici del latte: pastorizzazione,

trattamento UHT e sterilizzazione (modalità operative, strumenti utilizzati, parametri analitici di controllo processo, effetti sulla sicurezza e sulle qualità nutrizionali del latte).

Classificazione merceologica del latte .

Microflora del latte (batteri, fermenti lattici omo ed eterofermentanti , batteri coliformi e butirrici, muffe e lieviti).

Condizioni ambientali di sviluppo microbico.

Agenti della coagulazione: il caglio e l'inseminamento del latte (lattoinnesti e lattofermenti).

Il formaggio

Generalità sui formaggi dal punto di vista normativo.

Classificazione dei formaggi in funzione del contenuto di grasso, della consistenza della pasta, della cottura della cagliata e del tempo di maturazione.

Principali fasi tecnologiche della produzione dei formaggi e caratteristiche operative e chimiche di ciascuna fase.

Passaggi caratteristici per la produzione di un formaggio a pasta molle, di un formaggio erborinato, di un formaggio a pasta semidura, di un formaggio a pasta dura e di un formaggio a pasta filata.

La ricotta

Composizione e modalità di produzione.

I lattii fermentati

Generalità sui prodotti. Lo yogurt come esempio di latte fermentato acido: yogurt a coagulo intero ed a coagulo rotto, yogurt da bere.

Il burro

Generalità sul prodotto. Legislazione e composizione del burro. Caratteristiche e produzione della crema da affioramento, da centrifugazione e per il consumo diretto.

Il processo di burrificazione nel suo schema generale; la burrificazione discontinua e continua. Principali difetti ed alterazioni del burro.

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
<p><u>Esercitazioni e attività di laboratorio</u></p> <p>Norme di sicurezza e di prevenzione degli infortuni e comportamento da tenere in laboratorio.</p> <ul style="list-style-type: none">- Conducibilità delle soluzioni elettrolitiche- Titolazione pHmetrica- Titolazione dell'aceto commerciale	<p>Lavorando in laboratorio gli studenti hanno avuto modo di abituarsi al corretto svolgimento delle operazioni manuali da compiere nel corso di un procedimento analitico, ed hanno potuto migliorare le loro capacità di analisi critica dei risultati ottenuti in funzione delle conoscenze teoriche apprese.</p>

- Preparazione acetato di isoamile

- Determinazione dell'indice crioscopico di soluzioni saline

Industria enologica

Analisi del mosto

- Preparazione di un mosto tramite pigiatura e successiva aggiunta di lieviti per l'avvio della fermentazione

- Determinazione del grado zuccherino in Babo/Brix con densimetro e rifrattometro (metodi fisici)

- Determinazione del pH

Analisi del vino

- Determinazione del grado alcolico di un vino con metodi ufficiali e non ufficiali (Gibertini e picnometria)

- Determinazione dell'acidità volatile

- Determinazione del limite di gessatura

Industria lattiero-casearia

- Determinazione del pH

- Determinazione dell'indice crioscopico

- Determinazione dell'acidità titolabile

- Determinazione della densità del latte

- Determinazione della densità del siero

- Determinazione volumetrica della % di lattosio

- Preparazione di un formaggio primosale

- Preparazione di mozzarelle

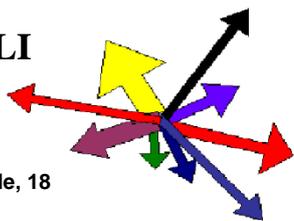
- Determinazione delle proteine col metodo di Kjeldahl

Industria olearia

- Determinare l'acidità titolabile degli olii

NB. Le esercitazioni di laboratorio sono state proposte coerentemente col programma teorico e sono state svolte tenendo in considerazione l'effettiva disponibilità dei laboratori di chimica, di agraria e del caseificio, utilizzati anche da altre classi dell'istituto.

ISTITUTO
MAPELLI



Via Parmenide, 18
MONZA

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5°BAG

DOCENTE: prof. Giuseppe Pachino
ITP: Gianclaudio Gramegna

DISCIPLINA:
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

LIBRO DI TESTO:
NUOVO CORSO DI ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
Per Istituti Tecnici Indirizzo Agraria, Agroalimentare, Agroindustria
Hoepli edizioni

Monza, 15 maggio 2023

Firma docente
Giuseppe Pachino
Gianclaudio Gramegna

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe è piuttosto eterogenea per impegno e partecipazione. In generale, tutti gli alunni hanno mostrato interesse per la disciplina, con particolare riferimento a taluni argomenti trattati. Tuttavia, solo una parte studiando con costanza ha raggiunto risultati soddisfacenti. In particolare si evidenzia l'impegno di alcuni studenti per continuità di attenzione e studio, riportando un profitto più che soddisfacente. Un'altra parte della classe non sempre è stata costante, ha manifestato difficoltà di apprendimento, poca concentrazione e in taluni casi fragilità emotive.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- **Comunicare:** comprendere messaggi di genere e complessità diversi nelle varie forme comunicative; utilizzare il lessico di base e tecnico. Esprimere giudizi adeguatamente motivati.
- **Progettare:** utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici. Effettuare scelte e prendere decisioni ricercando ed assumendo le opportune informazioni.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** organizzare il proprio sapere in modo interdisciplinare applicandolo ai diversi contesti individuando collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari
- **Acquisire ed interpretare le informazioni:** Elaborare dati ed analizzare situazioni ed esperienze in modo efficace per favorire processi decisionali.

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale			X		
Lezione partecipata					X
Problem solving				X	
Metodo induttivo		X			
Lavori di gruppo		X			
Discussione guidata					X

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

Per gli alunni che hanno presentato delle carenze sono stati dedicati alcuni sportelli Help e momenti di recupero in itinere con ulteriori spiegazioni delle parti non assimilate.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Domande di sondaggio					X
Correzione appunti			X		
Produzione di schemi nei lavori di gruppo	X				
Esercitazione in classe/casa e correzione			X		

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni					X
Relazioni	X				
Esercizi a casa		X			
Questionari					X
Compiti					X
Compiti a quiz				X	
Produzioni di mappe concettuali			X		

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Aula					X

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

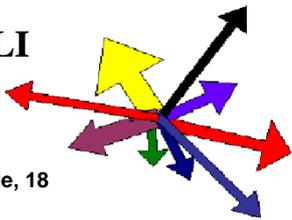
	1	2	3	4	5
Altri libri di testo				X	
fotocopie			X		
Giornali e riviste					
LIM					X
CD e DVD					
Altro (specificare)					
libri di testo			X		
Mappe concettuali				X	

**SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento
Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio**

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI		OBIETTIVI REALIZZATI
<p>MATEMATICA FINANZIARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - INTERESSE SEMPLICE - INTERESSE COMPOSTO - ANNUALITA' <ul style="list-style-type: none"> • Reintegrazione • Ammortamento - PERIODICITA' 		<ul style="list-style-type: none"> • Padronanza delle formule finanziarie e corretta applicazione in campo estimativo ed economico-agrario
<p>ESTIMO GENERALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRINCIPI DELL'ESTIMO - GIUDIZI DI STIMA - ASPETTI ECONOMICI DELLA STIMA - METODI DI STIMA 		<ul style="list-style-type: none"> • Essere in grado individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi nonché di applicare i principi estimativi • Saper utilizzare i termini del linguaggio economico-estimativo • Giungere al valore ordinario del bene oggetto di stima • Distinguere il significato di comodi/scomodi e aggiunte/detrazioni • Calcolare il valore reale del bene oggetto di stima

<p>ESTIMO RURALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - STIMA DEI FONDI RUSTICI - STIMA DEI FABBRICATI RURALI - STIMA DELLE SCORTE AZIENDALI - STIMA DEI FRUTTI PENDENTI E DELLE ANTICIPAZIONI CULTURALI 		<ul style="list-style-type: none"> ● Elaborare stime di valore in campo agrario ● Rilevare e descrivere gli elementi di un fondo rustico ● Applicare i procedimenti sintetici e analitici alla stima dei fondi rustici ● Applicare i procedimenti alla stima degli altri beni presenti all'interno dei fondi rustici
<p>ESTIMO CATASTALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - CATASTO DEI TERRENI - CATASTO DEI FABBRICATI 		<ul style="list-style-type: none"> ● Essere in grado di classificare gli immobili ● Saper determinare le tariffe d'estimo ● Saper consultare i documenti catastali ● Saper conservare il catasto
<p>STANDARD INTERNAZIONALI DI VALUTAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRINCIPI DI STIMA SECONDO IVS - MCA – MARKET COMPARISON APPROACH - INCOME APPROACH - COST APPROACH 		<ul style="list-style-type: none"> ● Elaborare stime di valore applicando gli IVS con particolare riferimento ai fabbricati
<p>ESTIMO LEGALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - SERVITU' - GESTIONE DEL RISCHIO IN AGRICOLTURA: STIMA DEI DANNI - SUCCESSIONI EREDITARIE - ESPROPRIAZIONI 		<ul style="list-style-type: none"> ● Essere in grado di elaborare stime sulla base della normativa vigente con particolare riferimento a: <ul style="list-style-type: none"> - Servitù prediali - Servitù da acquedotto, gasdotto e metanodotto ● Saper distinguere i diversi tipi di successione ereditaria ● Essere in grado di stimare quota di legittima e quota disponibile nel caso di successione testamentaria nonché di verificare eventuale lesione di legittima ● Saper determinare le quote di diritto e quote di fatto in caso di successione ● Saper stimare premio e indennizzo assicurativo ● Essere in grado di stimare il giusto indennizzo in caso di esproprio per pubblica utilità

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
<ul style="list-style-type: none"> ● Esercitazioni sulle Relazioni di Stima; ● Attività del perito; ● Esercitazione stima sintetica; ● Esercitazione stima dei fabbricati rurali; ● Esercitazioni frutti pendenti ed anticipazioni colturali; ● Consultazione catasto fabbricati - Esercitazione pratica; ● Stima dell'indennizzo servitù prediali ● Stima dell'indennizzo assicurativo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gli studenti hanno evidenziato una relazione positiva con il docente e sufficiente impegno nelle attività di studio a casa; si è lavorato molto in laboratorio con esempi pratici per rendere la presentazione delle attività laboratoriali più accessibili e favorire quindi la motivazione allo studio; ● Individuazione delle 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 azioni di approccio alla consultazione del catasto.



ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE: 5° BAG

DOCENTE: CARMELO SICURIELLO

DISCIPLINA: GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

LIBRO DI TESTO: TITOLO : GESTIONE AMBIENTALE TERRITORIALE
AUTORE : M.N. FORGIARINI ET AL.
EDITORE : REDA

Monza, 15 maggio 2023

Firma docente: ***Carmelo Sicuriello***
Firma docente ITP: ***Mauro Toma***

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe e' attenta durante la didattica frontale, poco attenta durante la didattica alla lim. Alcuni sono orientati a conseguire buoni voti , altri molto distratti e superficiali. Molto irrispettosi per gli orari di lezione, si assentano facilmente.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- 1- UTILIZZARE LINGUAGGIO TECNICO E APPROPRIATO
- 2- RICERCARE ED INTERPRETARE LE INFORMAZIONI E I DATI
- 3- EFFETTUARE SCELTE E PRENDERE DECISIONI
- 4- RIELABORARE IL PROPRIO SAPERE INTERDISCIPLINARE APPLICANDOLO AI VARI CONTESTI

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale					X
Lezione partecipata					X
Problem solving				X	
Metodo induttivo					X
Lavori di gruppo			X		
Discussione guidata					X
Simulazione		X			
Altro		X			
Video -lezione			X		
Video lezione- preregistrata	X				
Discussione guidata dopo video lezione pre-registrata	X				
Video-lezione partecipata					X
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

Dato che nessun alunno aveva insufficienze, non e' stata svolta nessuna attivita' di recupero svolta.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione	X				
Domande di sondaggio					X
Correzione appunti				X	
Produzione di schemi nei lavori di gruppo	X				
Esercitazione in classe/casa e correzione					X
Altro (specificare)	X				
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata	X				
Correzione esercitazioni svolte a casa					X
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato					X
Esercitazioni in video-lezione	X				
Argomentazioni di debate	X				
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni					X
Test	X				
Riassunti					X
Relazioni	X				
Saggi scritti ecc.	X				
Esercizi a casa	X				
Questionari					X
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi	X				
Verifiche in livestreaming a tempo	X				
Compiti					X
Compiti a quiz					X
Relazioni personali di approfondimento	X				
Lavori di gruppo on -line	X				
Produzioni di mappe concettuali					X
Argomentazioni di debate	X				
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica	X				
Laboratorio fisica	X				
Laboratorio chimica	X				
Palestra	X				
Aula lingue	X				
Area esterna (serra, orto)		X			
Altro (specificare)					

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo	X				
fotocopie	X				
Giornali e riviste	X				
LIM					X
CD e DVD	X				
Altro (specificare)					
libri di testo					X
Mappe concettuali					X
Slides di sintesi	X				
Lezioni Video pre-registrate	X				
Video-filmati					X
Utilizzo piattaforme didattica-on line	X				
Materiale didattico presente in rete					X
Lezioni audio-registrate	X				

**SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento
Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio**

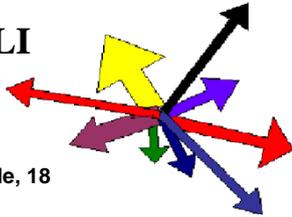
AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI		OBIETTIVI REALIZZATI
<u>AMBIENTE</u> : caratteristiche dell'ambiente, impronta ecologica, sviluppo sostenibile, agricoltura sostenibile, agricoltura multifunzionale		ESSERE IN GREADO DI DISTINGUERE AMBIENTE, TERRITORIO E PAESAGGIO
<u>TERRITORIO</u> : aspetti e caratteristiche del territorio, valutazione, pianificazione e assetto territoriale. parchi e riserve naturali		ESSERE IN GRADO DI INDIVIDUARE CAUSE E CONSEGUENE DI EVENTI INQUINANTI,SVILUPPANDO ATTEGGIAMENTI ECOCOMPATIBILI
<u>PAESAGGIO</u> : evoluzione, classificazione, ecologia e studio del paesaggio. verde pubblico urbano		PROGETTARE AREE VERDI
<u>INQUINAMENTO</u> : inquinamento dei comparti ambientali, gestione dei rifiuti, indicatori ecologici, sostenibilita' agenda 2030		SAPER INDIVIDUARE LE IDONEE MODALITA' DI GESTIONE DEI RIFIUTI NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA VIGENTE
<u>PIANIFICAZIONE TERRITORIALE E STRUMENTI DI VALUTAZIONE</u> : governo e programmazione del territorio. strumenti di valutazione ambientale (VIA, VIS). piani e strumenti di analisi. pianificazione territoriale e forestale.		SAPER INDIVIDUARE GLI STRUMENTI DI PIANIFICAZIONE TERRITORIALE
<u>SISTEMI AGRICOLI E PROMOZIONE DEL TERRITORIO</u> : agricoltura e territori, sistemi agricoli nazionali, marketing, sviluppo del territorio rurale.		ESSERE IN GRADO DI PROPORRE SEMPLICI SOLUZIONI PER LA CORRETTA ED OCULATA GESTIONE DELLE RISORSE AMBIENTALI
<u>AREE MONTANE E BOSCHIVE</u> : agroforestazione e agricoltura montana, legislazione e pratiche agricole. bosco, aspetti ambientali, selvicoltura e impianto		ESSERE IN GRADO DI RICONOSCERE IL RUOLO DELLA SELVICOLTURA E DELL'INGEGNERIA NATURALITICA

<p><u>PROBLEMATICHE E TECNICHE DI DIFESA DEL TERRITORIO:</u> dissesto idrogeologico, incendi boschivi, rischio sismico, recupero di aree degradate e marginali, ingegneria naturalistica</p>		<p>ESSERE IN GRADO DI VALUTARE L'IMPRONTA IDRICA DELLE PRODUZIONI AGRICOLE</p>
<p><u>CONSORZI E PIANI DI BONIFICA:</u> acqua e agricoltura, impronta idrica, irrigazione in agricoltura, attività di bonifica</p>		<p>ESSERE IN GRADO DI PROPORRE ACCORGIMENTI PER GARANTIRE UN GIUSTO EQUILIBRIO TRA AMBIENTE E SISTEMA AGROALIMENTARE DI QUALITÀ</p>
<p><u>PUBBLICA AMMINISTRAZIONE E SISTEMA AGRICOLO:</u> stato e pubblica amministrazione, organi amministrativi territoriali, figure giuridiche in agricoltura</p>		<p>ESSERE IN GRADO DI APPLICARE GLI STRUMENTI DI PIANIFICAZIONE TERRITORIALE E DI VALUTAZIONE AMBIENTALE</p>

**SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO ALLA CONSEGNA DEL DOCUMENTO
IL PROGRAMMA FINALE SARÀ CONSEGNATO ALLO SCRUTINIO**

<p align="center">AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI</p>		<p align="center">OBIETTIVI REALIZZATI</p>
<p>Utilizzo del drone nel rilevamento del paesaggio (generalità)</p>		
<p>Componentistica del drone con riferimento alle sue parti costitutive</p>		
<p>Utilizzo dei comandi del drone</p>		
<p>Principi del volo, concetti di Portanza e Resistenza</p>		
<p>Accenni di Meteorologia e cambiamenti climatici</p>		
<p>Fotogrammetria di terreni agricoli con relative esercitazioni pratiche</p>		
<p>Fotogrammetria con drone dotato di camera multispettrale</p>		

ISTITUTO
MAPELLI



Via Parmenide, 18
MONZA

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

**CLASSE QUINTA B
AGRARIA, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA**

DOCENTE CIANO LINDA

DISCIPLINA STORIA

**LIBRO DI TESTO: "DALLE STORIE ALLA STORIA"
AUTORI: SERGIO LUZZATTO
EDITORE: ZANICHELLI**

Firma docente

Linda Ciano

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe, piuttosto eterogenea al suo interno, ha mostrato, sin dall'inizio dell'anno scolastico, due atteggiamenti abbastanza dualistici nell'attitudine allo studio delle discipline letterarie e consistenti lacune pregresse. Una parte di essa ha rilevato un carenza ed occasionale studio domestico ed un approccio allo studio non consolidato che hanno reso, soprattutto nella prima parte dell'anno, talvolta complessi l'articolazione dei saperi e l'apprendimento delle conoscenze. L'altra parte, al contrario, si è mostrata, in maniera pressoché costante, interessata agli input e alle richieste della docente, Nonostante quanto evidenziato, dal punto di vista disciplinare, i ragazzi hanno mantenuto un dialogo culturale ed educativo basato su stima e rispetto nei confronti dell'insegnante.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- ✓ Sviluppo ed articolazione del pensiero critico, anche tramite la metodologia del "debate"
- ✓ Capacità di analisi di eventi storici e contemporanei secondo il paradigma della compresenza di fattori sociali, economici, politici e culturali
- ✓ Sensibilizzazione di tematiche sociali, come il razzismo, l'omofobia, la xenofobia, le intolleranze religiose e di opinione

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale			X		
Lezione partecipata			X		
Problem solving					
Metodo induttivo		X			
Lavori di gruppo		X			
Discussione guidata			X		
Simulazione		X			
Altro				X	
Video -lezione					X
Video lezione- preregistrata					
Discussione guidata dopo video lezione pre- registrata				X	
Video-lezione partecipata			X		
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

- ✓ Recupero in itinere
- ✓ Help pomeridiani

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione					
Domande di sondaggio					
Correzione appunti					
Produzione di schemi nei lavori di gruppo					
Esercitazione in classe/casa e correzione					
Altro (specificare)					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata				X	
Correzione esercitazioni svolte a casa					X
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato					X
Esercitazioni in video-lezione					X
Argomentazioni di debate				X	
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni					X
Test					
Riassunti					
Relazioni				X	
Saggi scritti ecc.					
Esercizi a casa					
Questionari		X			
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi			X		
Verifiche in livestreaming a tempo				X	
Compiti				X	
Compiti a quiz				X	
Relazioni personali di approfondimento					
Lavori di gruppo on - line					
Produzioni di mappe concettuali		X			
Argomentazioni di debate			X		
Altro (da specificare)					

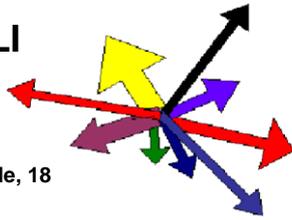
SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica					
Laboratorio fisica					
Laboratorio chimica					
Palestra					
Aula lingue					

Area esterna (serra, orto)					
Altro (specificare)					

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo		X			
fotocopie					
Giornali e riviste					X
LIM					
CD e DVD					
Altro (specificare)					
libri di testo	X				
Mappe concettuali		X			
Slides di sintesi					
Lezioni Video pre-registrate					X
Video-filmati					X
Utilizzo piattaforme didattiche-on line					
Materiale didattico presente in rete	X				
Lezioni audio-registrate					X



**SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento
il programma finale sarà consegnato allo scrutinio**

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI		OBIETTIVI REALIZZATI
<p>L'ITALIA DOPO L'UNIFICAZIONE: TERRA DI CONTRADDIZIONI E CONFLITTI</p> <p>GLI ANNI DELLA DESTRA STORICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Terza guerra di indipendenza e l'annessione del Veneto - Il programma politico - La "questione romana" <p>GLI ANNI DELLA SINISTRA STORICA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il programma politico - Crispi, Zanardelli, Giolitti: la politica coloniale - La nascita della Triplice Alleanza <p>LA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La fede nel progresso - Taylorismo e fordismo - L'industrializzazione in Italia: le "Italie" divise - L'avvento della società di massa <p>IL SOCIALISMO DI MARX</p> <p>IMPERIALISMO E COLONIALISMO</p> <p>L'ITALIA GIOLITTIANA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il programma politico: innovazioni e riforme - La settimana rossa <p>L'EUROPA ALLA VIGILIA DEL PRIMO CONFLITTO MONDIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - La corsa agli armamenti - L'Europa contrapposta: <i>Triplice Alleanza e Triplice Intesa</i> - Le tensioni all'interno della <i>Triplice Alleanza</i> - L'Impero russo: la "domenica di sangue" - La Francia dell'<i>affaire Dreyfus</i> 		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere, comprendere e valutare le più importanti relazioni tra dati, concetti e fenomeni; ✓ individuare e descrivere analogie e differenze, continuità e rottura fra fenomeni; ✓ esporre, adoperando concetti e termini storici in rapporto agli specifici contesti storico-culturali; ✓ osservare le dinamiche storiche attraverso le fonti; ✓ osservare le dinamiche storiche attraverso il paradigma della complessità economica, politica, sociale, culturale; ✓ saper interpretare gli eventi storici in chiave diacronica e sincronica e riconoscerne l'evoluzione nel tempo fino alla contemporaneità; ✓ saper usare il gergo specialistico.

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Lo scoppio
- Le cause
- Il primo anno di guerra: l'Italia divisa tra interventisti e neutralisti
- La partecipazione dell'Italia a fianco dell'Intesa
- Il 1917: l'anno di svolta
- La conferenza di Versailles
- L'Italia e la "vittoria mutilata": l'impresa fiumana

LA RIVOLUZIONE RUSSA

- La rivoluzione di febbraio
- La rivoluzione d'ottobre
- Lenin e la delicata situazione interna
- La nascita del Partito comunista
- La morte di Lenin
- L'ascesa di Stalin
- La nascita dell'URSS

IL DOPOGUERRA IN EUROPA

- La Germania e il *diktat*
- Le tensioni con le potenze europee
- L'intervento economico degli Stati Uniti
- Gli *accordi di Locarno* e il *Patto di Parigi*: una pace fragile e temporanea
- Il biennio rosso

IL DOPOGUERRA IN ITALIA

- Il proliferare dei partiti di massa
- La nascita dei *Fasci di combattimento*
- Il fascismo agrario
- La lotta tra fascisti e socialisti
- *L'atto di pacificazione*

L'ETÀ DEI TOTALITARISMI

- L'avvento del fascismo: la marcia su Roma
- L'ascesa di Hitler e l'instaurarsi della dittatura nazista

L'ITALIA FASCISTA

- La *riforma scolastica Gentile*
- Il delitto Matteotti, la *secessione dell'Aventino*, il discorso del 3 gennaio 1925
- Le "leggi fascistissime"
- La dittatura "a viso aperto"
- L'organizzazione della vita politica e sociale: il "totalitarismo imperfetto"

- L'economia negli anni del fascismo: la *battaglia del grano* e la *quota novanta*
- La politica coloniale
- Le leggi razziali

LA CRISI DEL '29

- La situazione statunitense negli anni Venti
- Il crollo della borsa di Wall Street
- Le ripercussioni in Europa
- Roosevelt e il "New Deal": dal liberismo di Smith alle teorie di Keynes

LA GUERRA CIVILE DI SPAGNA

- La situazione antecedente allo scoppio
- Il dualismo antitetico tra Fronte Nazionale e Fronte Popolare
- Gli aiuti internazionali
- L'epilogo
- L'inizio della dittatura franchista
- La situazione in Portogallo (cenni)
- La guerra spagnola come "anteprima" della seconda guerra mondiale (uso dell'aviazione sulle città, dualismo ideologico, massacri e violenze)

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

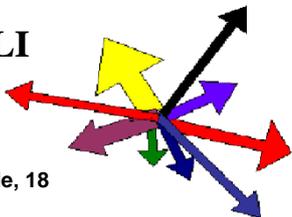
- Le cause e lo scoppio
- Le nuove tecniche e tecnologie belliche
- La "non belligeranza" dell'Italia
- Le conquiste, le alleanze, lo scontro ideologico
- L'intervento degli Stati Uniti
- La caduta di Mussolini e l'armistizio dell'8 settembre
- La Repubblica di Salò, il CLN, la Resistenza
- La fine di Mussolini
- Il crollo del nazismo
- La bomba atomica sul Giappone
- La fine del conflitto
- L'oscura pagina della *Shoah*
- I trattati di pace

IL MONDO BIPOLARE FINO ALL'ATTUALE GUERRA RUSSIA-UCRAINA: CENNI

IL MIRACOLO ECONOMICO: CENNI

L'ITALIA REPUBBLICANA: CENNI

ISTITUTO
MAPELLI



Via Parmenide, 18
MONZA

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

**CLASSE QUINTA B
AGRARIA, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA**

DOCENTE CIANO LINDA

DISCIPLINA LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

**LIBRO DI TESTO: "LETTERATURA PLURALE"
AUTORI: PIETRO CATALDI, ELENA ANGIOLONI, SARA PANICHI
EDITORE: PALUMBO**

FIRMA DOCENTE

Linda Ciano

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe, piuttosto eterogenea al suo interno, ha mostrato, sin dall'inizio dell'anno scolastico, due atteggiamenti abbastanza dualistici nell'attitudine allo studio delle discipline letterarie e consistenti lacune pregresse. Una parte di essa ha rilevato un carente ed occasionale studio domestico ed un approccio allo studio non consolidato che hanno reso, soprattutto nella prima parte dell'anno, talvolta complessi l'articolazione dei saperi e l'apprendimento delle conoscenze. L'altra parte, al contrario, si è mostrata, in maniera pressoché costante, interessata agli input e alle richieste della docente, Nonostante quanto evidenziato, dal punto di vista disciplinare, i ragazzi hanno mantenuto un dialogo culturale ed educativo basato su stima e rispetto nei confronti dell'insegnante.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- ✓ Sviluppo ed articolazione del pensiero critico, anche tramite la metodologia del "debate"
- ✓ Capacità di analisi di eventi storici e contemporanei secondo il paradigma della compresenza di fattori sociali, economici, politici e culturali
- ✓ Sensibilizzazione di tematiche sociali, come il razzismo, l'omofobia, la xenofobia, le intolleranze religiose e di opinione

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale			X		
Lezione partecipata			X		
Problem solving					
Metodo induttivo		X			
Lavori di gruppo		X			
Discussione guidata			X		
Simulazione		X			
Altro				X	
Video -lezione					X
Video lezione- preregistrata					
Discussione guidata dopo video lezione pre- registrata				X	
Video-lezione partecipata			X		
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

- ✓ Recupero in itinere
- ✓ Help pomeridiani

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione					
Domande di sondaggio					
Correzione appunti					
Produzione di schemi nei lavori di gruppo					
Esercitazione in classe/casa e correzione					
Altro (specificare)					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata				X	
Correzione esercitazioni svolte a casa					X

Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato					X
Esercitazioni in video-lezione					X
Argomentazioni di debate				X	
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni					X
Test					
Riassunti					
Relazioni				X	
Saggi scritti ecc.			X		
Esercizi a casa					
Questionari		X			
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi			X		
Verifiche in livestreaming a tempo				X	
Compiti				X	
Compiti a quiz				X	
Relazioni personali di approfondimento					
Lavori di gruppo on -line					
Produzioni di mappe concettuali		X			
Argomentazioni di debate			X		
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica					
Laboratorio fisica					
Laboratorio chimica					
Palestra					
Aula lingue					
Area esterna (serra, orto)					
Altro (specificare)					

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo		X			
fotocopie					
Giornali e riviste					X
LIM					
CD e DVD					
Altro (specificare)					
libri di testo	X				
Mappe concettuali		X			
Slides di sintesi					
Lezioni Video pre-registrate					X
Video-filmati					X
Utilizzo piattaforme didattica-on line					
Materiale didattico presente in rete	X				
Lezioni audio-registrate					X

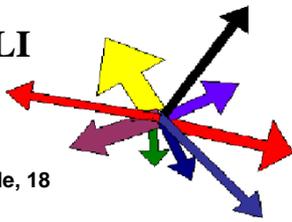
SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento il programma finale sarà consegnato allo scrutinio

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
<p>ILLUMINISMO – NEOCLASSICISMO – ROMANTICISMO: CARATTERI PECULIARI (RIPASSO)</p> <p>✓ GIACOMO LEOPARDI (RIPASSO) La vita La poetica: il poeta-filosofo, la visione del mondo oltre l'esegesi pessimistica Le opere: <i>Alla luna, Il sabato del villaggio, L'infinito, Canto notturno di un pastore errante dell'Asia</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscenza delle principali correnti storico-culturali del XVIII e XIX secolo ✓ Conoscenza dei principali autori del panorama storico-letterario del XVIII e XIX secolo ✓ Capacità di riconoscere le caratteristiche stilistiche e i temi essenziali delle opere di riferimento ✓ Capacità di analizzare un testo letterario alla luce dei fattori che ne promossero la produzione ✓ Capacità di affinare le caratteristiche di riflessione e introspezione personali partendo da quanto suggerito dall'ascolto attento e dall'analisi dei testi studiati
<p>L'ETÀ DEL REALISMO</p> <p>IL NATURALISMO FRANCESE</p> <p>✓ ÉMILE ZOLA La vita La poetica: il documento scientifico – impersonalità e voce narrante – la funzione della letteratura Le opere: Il ciclo dei <i>Rougon-Macquart (L'assommoir, cenni a Nanà e Germinal)</i></p> <p>IL VERISMO ITALIANO</p> <p>✓ GIOVANNI VERGA La vita La poetica: dal Romanticismo alla svolta verista (artificio della regressione e dello straniamento, uso di un italiano "regionalizzato") – confronto con Zola Le opere: <i>Storia di una capinera</i> Il ciclo dei <i>vinti: I Malavoglia, Mastro-don Gesualdo</i> Lettura delle novelle: <i>Rosso Malpelo, La lupa</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscenza delle principali correnti storico-culturali del XIX e inizio XX secolo ✓ Conoscenza dei principali autori del panorama storico-letterario del XIX e inizio XX secolo ✓ Capacità di riconoscere le caratteristiche stilistiche e i temi essenziali delle opere di riferimento ✓ Capacità di analizzare un testo letterario alla luce dei fattori che ne promossero la produzione ✓ Capacità di affinare le caratteristiche di riflessione e introspezione personale partendo da quanto suggerito dall'ascolto attento e dall'analisi dei testi studiati
<p>IL DECADENTISMO</p> <p>Il tramonto della poesia "tradizionale" L'origine del termine Cenni a <i>Corrispondenze</i> di Charles Baudelaire <i>L'albatro</i> di Charles Baudelaire <i>Il viaggio</i> (estratto) La ricerca dell'autenticità attraverso l'irrazionale La simbologia Le figure retoriche più ricorrenti Eroi ed anti-eroi decadenti</p> <p>IL DECADENTISMO EUROPEO</p> <p>✓ OSCAR WILDE L'estetismo e <i>Il ritratto di Dorian Gray</i></p> <p>IL DECADENTISMO ITALIANO</p> <p>✓ GABRIELE D'ANNUNZIO La vita La poetica: l'estetismo, la fase di transizione, il superomismo</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscenza delle principali correnti storico-culturali del XX secolo ✓ Conoscenza dei principali autori del panorama storico-letterario XX secolo ✓ Capacità di riconoscere le caratteristiche stilistiche e i temi essenziali delle opere di riferimento ✓ Capacità di analizzare un testo letterario alla luce dei fattori che ne promossero la produzione ✓ Capacità di affinare le caratteristiche di riflessione e introspezione personale partendo da quanto suggerito dall'ascolto attento e dall'analisi dei testi studiati

<p>Le opere: Da <i>Alcyone</i>, analisi de <i>La pioggia nel pineto</i> I romanzi: il <i>Piacere</i> (cenni)</p> <p>✓ GIOVANNI PASCOLI La vita La poetica: i temi (il “fanciullino”, la morte, la sessualità, il “nido”) e le soluzioni formali Le opere: da <i>Myricae</i>, <i>X Agosto</i>, <i>L'assiuolo</i>, <i>Temporale</i>, <i>Il lampo</i>, <i>Il tuono</i> <i>Approfondimento: La struttura “a croce” del “X Agosto” secondo il critico Angelo Marchese</i> dai <i>Canti di Castelvecchio</i>, <i>Il gelsomino notturno</i> <i>Dai primi poemetti “Digitale purpurea”</i></p> <p>LUIGI PIRANDELLO La vita La poetica: la “maschera”, la “trappola”, il relativismo conoscitivo, l'umorismo e il “sentimento del contrario” Le opere: le novelle: confronto con le novelle verghiane; lettura di <i>Ciàula scopre la luna</i>, <i>Il treno ha fischiato</i>, <i>La giara</i> I romanzi: <i>Il fu Mattia Pascal</i>, <i>Uno, nessuno e centomila</i> Il teatro: <i>Sei personaggi in cerca d'autore</i> (cenni)</p> <p>ITALO SVEVO La vita La poetica e le influenze della cultura mitteleuropea Le opere: i romanzi <i>Una vita</i>, <i>Senilità</i> e <i>La coscienza di Zeno</i> verghiane; lettura di due estratti de <i>La coscienza di Zeno</i>: “L'ultima sigaretta” e “Lo schiaffo del padre”.</p>	
<p>L'ERMETISMO ✓ GIUSEPPE UNGARETTI <i>San Martino del Carso</i> <i>Veglia</i> <i>Soldati</i></p> <p>IL FUTURISMO Le parole chiave del Futurismo La dissacrazione del passato e della Letteratura tradizionale Il verso libero e le parole in libertà Il Futurismo nelle altre “arti”</p> <p>✓ FILIPPO TOMMASO MARINETTI: il <i>Manifesto del Futurismo</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscenza delle principali correnti storico-culturali del XX secolo ✓ Conoscenza dei principali autori del panorama storico-letterario del XIX e inizio XX secolo ✓ Capacità di riconoscere le caratteristiche stilistiche e i temi essenziali delle opere di riferimento ✓ Capacità di analizzare un testo letterario alla luce dei fattori che ne promossero la produzione ✓ Capacità di affinare le caratteristiche di riflessione e introspezione personale partendo da quanto suggerito dall'ascolto attento e dall'analisi dei testi studiati
<p>LABORATORIO SULLE TIPOLOGIE (A – B – C) DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO (NELLA PRIMA PARTE DELL'ANNO SCOLASTICO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacità di comprensione, analisi e sviluppo delle tracce della prima prova dell'Esame di Stato
<p>LABORATORIO DI LETTURA Lettura integrale di un romanzo a scelta tra <i>Malavoglia</i> di Giovanni Verga e <i>L'assommoir</i> di Émile Zola</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sensibilizzazione alla pratica della lettura ✓ Capacità di contestualizzare gli eventi storici e gli autori letterari studiati alla luce di elementi specialistici e peculiari.

Lettura integrale di *Tossici. L'arma segreta del Reich* di Norman Ohler

- ✓ Approfondimento delle conoscenze acquisite.
- ✓ Implementazione del linguaggio specialistico, sia storico che letterario.



ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5 BAG

DOCENTE M.CECILIA ZAGNOLI

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE

LIBRI DI TESTO:

1. Claudia Gualandri, *Farming the future*, Trinity Whitebridge
2. M. Spiazzi M.Tavella M. Layton, *Performer B2 updated*, Zanichelli

Monza, 15 maggio 2023

Firma docente *Maria Cecilia Zagnoli*

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

Sono docente della classe dal primo anno, ma la composizione del gruppo è cambiata nel corso degli anni. Gli studenti iscritti al corrente anno scolastico sono 20 : 14 maschi e 6 femmine.

Il gruppo classe risulta diversificato nelle conoscenze, abilità acquisite, partecipazione e frequenza. Alcuni studenti hanno raggiunto una più che soddisfacente conoscenza degli argomenti proposti, accompagnata da una discreta competenza comunicativa in Ls: hanno sempre frequentato con regolarità e cercato di avere una partecipazione attiva alle lezioni. Solo una studentessa ha conseguito la certificazione Cambridge B2. Molti studenti hanno invece avuto un approccio poco costante e metodico verso la disciplina e per tali motivi, i risultati, seppur sufficienti o parzialmente sufficienti, a seconda dei casi, evidenziano qualche difficoltà nella comprensione ed analisi dei testi scritti ed una esposizione orale degli argomenti poco scorrevole e generalmente mnemonica.

Un numero esiguo di studenti ha dimostrato uno scarso interesse verso la disciplina, accompagnato da diffuse e generalizzate lacune in lingua.

I rapporti con una parte degli studenti sono stati cordiali e generalmente collaborativi.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- Rafforzare le abilità espressive e comunicative attraverso l'uso del linguaggio specifico della materia.
- Sviluppare la consapevolezza dell'importanza dello studio del passato per la comprensione del presente.
- Favorire la formazione di un atteggiamento di tolleranza, rispetto e pluralismo.
- Potenziare le capacità di analisi, sintesi, confronto e giudizio.
- Sviluppare l'attitudine ad operare collegamenti tra le diverse aree disciplinari

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale				X	
Lezione partecipata				X	
Problem solving				X	
Metodo induttivo			X		
Lavori di gruppo		X			
Discussione guidata				X	
Simulazione					
Altro					
Video -lezione					
Video lezione- preregistrata					
Discussione guidata dopo video lezione pre-registrata					
Video-lezione partecipata					
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L'ANNO

Le attività di recupero linguistico sono state svolte con metodo (ogni qualvolta si presentasse la necessità e sempre dopo ogni verifica scritta) e costanza (per tutto il periodo scolastico). Gli studenti hanno avuto momenti individuali o collegiali di correzione/chiarimento sulle strutture linguistiche e sulle funzioni comunicative della lingua inglese. Gli argomenti professionali e culturali proposti sono sempre stati ripassati all'inizio della lezione successiva e comunque prima di un argomento nuovo o di una verifica. Le verifiche sia scritte che orali sono state concordate e fissate in anticipo per permettere agli studenti uno

studio più consapevole ed organizzato. Le numerose assenze alle lezioni da parte di alcuni ed anche la consegna degli schemi/mappe solo in prossimità delle verifiche e non come strumento di studio non hanno facilitato il recupero delle strutture linguistiche.

La scuola ha inoltre offerto corsi in preparazione alle certificazioni Cambridge English, validi supporti e momenti di recupero e di approfondimento linguistico.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione	X				
Domande di sondaggio				X	
Correzione appunti	X				
Produzione di schemi nei lavori di gruppo	X				
Esercitazione in classe/casa e correzione				X	
Altro (specificare)					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata					
Correzione esercitazioni svolte a casa				X	
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato					
Esercitazioni in video-lezione					
Argomentazioni di debate					
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni				X	
Test				X	
Riassunti	X				
Relazioni	X				
Saggi scritti ecc.	X			X	
Esercizi a casa					
Questionari				X	
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi					
Verifiche in livestreaming a tempo					
Compiti					
Compiti a quiz					
Relazioni personali di approfondimento			X		
Lavori di gruppo on -line					
Produzioni di mappe concettuali					
Argomentazioni di debate					
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica					
Laboratorio fisica					

Laboratorio chimica					
Palestra					
Aula lingue					
Area esterna (serra, orto)					
Altro aula dotata di lim					x

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo			X		
fotocopie		X			
Giornali e riviste					
LIM					X
CD e DVD					
Altro (specificare)					
libri di testo					X
Mappe concettuali					
Slides di sintesi					
Lezioni Video pre-registrate					
Video-filmati				X	
Utilizzo piattaforme didattica-on line					
Materiale didattico presente in rete				X	
Lezioni audio-registrate					

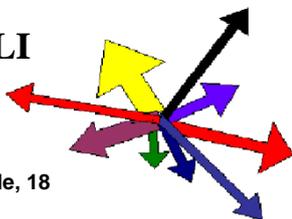
SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento
Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI		OBIETTIVI REALIZZATI
HEALTHY EATING		
From farm to fork		Conoscere il processo di produzione del formaggio, dell'olio e del vino. Usare un lessico specifico nella produzione scritta ed orale. Rielaborare le informazioni e fare collegamenti con altre discipline.
* an example of food processing:olive oil extraction		
* milk and dairy products		
* cheese making		
* food preservation		
* HACCP		
Approfondimenti:		
* Italian olives		
* olive oil production		
* olive tree disease : xylella		
* plant-based drinks		
* British cheeses: Cheddar, Stilton, Stinking bishop.		
WHERE DOES THE FOOD WE EAT COME FROM ?		
Herbaceous crops		Conoscere alcune piante per la produzione dell'olio e del vino. Saper usare il lessico specifico e rielaborare le informazioni apprese in modo critico.

* oil crops		
* sunflower		
Viticulture		
* grapes		
* grapes and wines		
* grapes cultivation practices: pruning and harvesting.		
* pests and diseases		
* the winemaking process		
WINEMAKING		
* types of bottles		Conversare su aspetti multidisciplinari legati al mondo dell'enologia. Promuovere la cultura del vino e del bere consapevole.
* wine labels		
* fortified wines		
* wine tasting		
* table wines		
* IGT wines		
TECHNOLOGY IN AGRICULTURE		
Renewable energy in agriculture		Conversare su aspetti multidisciplinari legati al mondo delle fonti di energia rinnovabili. Saper descrivere i principali aspetti positivi e negativi dell'energia eolica, solare e delle biomasse.
* types of renewable energy		
* solar energy		
* wind energy		
* energy from agriculture		
* biofuels		
THE FARM		
The farm in the EU		Conoscere le politiche agricole e la storia della UE.
* the Cap		

FIRST CERTIFICATE AND INVALSI		
* Readings: unit 5 global issues, unit 9 saving our planet		Acquisire le strutture morfosintattiche della lingua e le competenze linguistico-comunicative afferenti almeno al livello B2 del quadro comune di riferimento per le lingue.
* readings and use of English (multiple matching, multiple-choice cloze, multiple-choice questions, open cloze, gapped text)		
* word formation: abstract nouns, nouns, adjectives, verbs, base words)		
* key word transformations		
* listening: BBC news, videos from the internet, audio book.		
Grammar: conditionals (0,1,2,3), I wish/if only, reported speech, say vs tell.		
INTERNATIONAL REMEMBRANCE DAY		
* "all my mothers" the story of Yehudith Kleinman (video)		Affrontare il tema della violazione dei diritti umani ed i relativi crimini. Sottolineare l'importanza della testimonianza. Descrivere eventi storici ed esperienze di persone per meglio comprendere il presente.
CIVIC EDUCATION		
* agenda 2030: goal 7 affordable and clean energy, goal 11 sustainable cities and communities		Promuovere la partecipazione alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.
* green economy and blue economy: definitions		
* linear economy vs circular economy		
* "sulla riva del fiume". Fausta Finzi e le amiche deportate a Ravensbruck. (promo del documentario di J.Razza).		Conoscere eventi storici e testimoniare esperienze per combattere pregiudizi, razzismo e stereotipi.

ISTITUTO
MAPELLI



Via Parmenide, 18
MONZA

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5^ABAG

DOCENTI **prof. Giuseppe Cataldi**
ITP **prof. Gianclaudio Gramegna**

DISCIPLINA: **PRODUZIONI VEGETALI**

LIBRO DI TESTO:

L. Damiani, U. Ferrari, V. Tedeschini, G. D'Arco
PRODUZIONI VEGETALI – vol. B ARBOREE – Reda Edizioni

Monza, 15 maggio 2023

Docente: Giuseppe Cataldi
Docente ITP: Gianclaudio Gramegna

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe, sin dall'inizio dell'anno scolastico, ha mostrato due differenti livelli di interesse al percorso didattico proposto. Un gruppo di studenti ha dimostrato costante e continuativo impegno e partecipazione alla didattica, con adeguato impegno nello studio e positivo coinvolgimento nella disciplina; un secondo gruppo, invece, ha mostrato un atteggiamento superficiale ed a tratti poco consoni al contesto formativo, compiendo generalmente in modo superficiale le attività di studio ed approfondimento della disciplina, per lo più esclusivamente in vista delle verifiche.

Nel complesso, per la maggior parte degli alunni, il livello di conoscenze e competenze raggiunte risulta essere adeguato.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- Utilizzare un linguaggio tecnico appropriato;
- Ricercare ed interpretare in modo corretto le informazioni ed i dati
- Effettuare scelte e prendere decisioni;
- Rielaborare il proprio sapere in modo interdisciplinare applicandolo ai diversi contesti.

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale				X	
Lezione partecipata				X	
Problem solving			X		
Metodo induttivo			X		
Lavori di gruppo		X			
Discussione guidata				X	
Simulazione					X
Altro					
Video -lezione	X				
Video lezione preregistrata					
Discussione guidata dopo video lezione preregistrata					
Video-lezione partecipata	X				
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA

DURANTE L' ANNO:

A sostegno delle carenze emerse nel trimestre sono stati dedicati momenti di recupero *in itinere* preliminari alla verifica scritta svolta a fine gennaio 2023 e le verifiche orali svolte nel corso di febbraio 2023.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione					
Domande di sondaggio				X	
Correzione appunti					
Produzione di schemi nei lavori di gruppo					
Esercitazione in classe/casa e correzione		X			
Altro (specificare)					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata					
Correzione esercitazioni svolte a casa					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato					
Esercitazioni in video-lezione		X			
Argomentazioni di debate					
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni				X	
Test					
Riassunti					
Relazioni					
Saggi scritti ecc.					
Esercizi a casa					

Questionari					
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi					
Verifiche in livestreaming a tempo					
Compiti			X		
Compiti a quiz			X		
Relazioni personali di approfondimento				X	
Lavori di gruppo on -line					
Produzioni di mappe concettuali			X		
Argomentazioni di debate		X			
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica					
Laboratorio fisica					
Laboratorio chimica					
Palestra					
Aula lingue					
Aula				X	
Area esterna (serra, orto, frutteto)				X	
Altro					

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo				X	
fotocopie					
Giornali e riviste				X	
LIM				X	

CD e DVD					
Altro (specificare)					
libri di testo				X	
Mappe concettuali				X	
Slides di sintesi				X	
Lezioni Video pre-registrate					
Video-filmati				X	
Utilizzo piattaforme didattica-on line					
Materiale didattico presente in rete				X	
Lezioni audio-registrate					

SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento

Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio

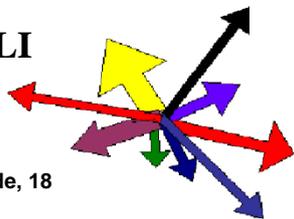
AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
Morfologia e fisiologia <ul style="list-style-type: none">● Sistema radicale● Parte aerea● Impollinazione, fertilità e sterilità● Accrescimento, maturazione e post-raccolta dei frutti● Ormoni vegetali● Dormienza gemme e ripresa vegetativa● Differenziazione delle gemme	<ul style="list-style-type: none">● Saper individuare i caratteri morfologici, biologici, produttivi delle colture arbustive ed arboree● Conoscere i meccanismi fisiologici alla base dei principali processi fisiologici
Vivaismo frutticolo Propagazione dei fruttiferi <ul style="list-style-type: none">● Talee, margotta e propaggine● Innesto e tipi di innesto● Scopi e funzioni dell'innesto● Periodo in cui eseguire l'innesto● Forzatura degli innesti● Micropropagazione	<ul style="list-style-type: none">● Saper riconoscere i requisiti ottimali per il materiale vivaistico● Saper individuare la modalità di propagazione idonea alla specie e alle necessità dell'ambiente di coltivazione● Saper individuare i corretti portainnesti per le principali specie frutticole● Saper eseguire alcune tipologie di innesto
Impianto del frutteto <ul style="list-style-type: none">● Campionamento del terreno● Preparazione del terreno● Materiale da impiantare● Modalità di impianto	<ul style="list-style-type: none">● Saper riconoscere i requisiti ottimali di un terreno pronto ad ospitare un impianto frutticolo● Saper individuare specie e cultivar da coltivare in relazione alle previsioni culturali, ambientali e mercantili
Potatura <ul style="list-style-type: none">● Finalità● Tecnica di potatura● Tipologie di potatura● Forme di allevamento	<ul style="list-style-type: none">● Saper scegliere l'idonea tecnica di potatura in relazione alla specie, cultivar e ambiente di coltivazione
Gestione ordinaria del frutteto <ul style="list-style-type: none">● Lavorazioni del terreno● Concimazione● Irrigazione● Gestione infestanti● Potatura di produzione	<ul style="list-style-type: none">● Saper effettuare scelte in merito alla idonea gestione del suolo in relazione all'ambiente di coltivazione● Saper effettuare scelte riguardo all'idonea tecnica irrigua● Saper impostare un idoneo piano di concimazione● Saper eseguire la potatura di produzione

**Colture arboree parte speciale:
Vite, Olivo.**

- Importanza economica e diffusione
- Morfologia
- Fisiologia
- Esigenze pedoclimatiche
- Propagazione
- Scelta del portinnesto, dei sistemi di allevamento e delle varietà
- Operazioni di impianto
- Tecnica colturale
- Raccolta e meccanizzazione
- Utilizzazione

- Saper riconoscere le specie frutticole, la tipologia di impianti, i sistemi e forme di allevamento, le tecniche colturali.
- Saper organizzare interventi adeguati per la gestione del suolo.
- Saper individuare e scegliere le cultivar idonee all'ambiente ed alle esigenze di mercato
- Saper organizzare gli interventi di difesa.
- Saper definire la qualità dei prodotti e adottare criteri di valutazione.

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
<ul style="list-style-type: none"> ● Corretto utilizzo dei dispositivi di protezione personale nelle fasi delle esercitazioni all'esterno; ● Corretto utilizzo di attrezzatura per la manutenzione e cura delle piante; ● Assegnazione di lavori manutentivi da svolgere in modo autonomo, in maniera corretta dal punto tecnico, applicando le basilari regole di sicurezza nel lavoro in ambito agrario, in ambito ornamentale ed in serra; ● Potatura dei fruttiferi e delle viti: esercitazioni pratiche; ● I miglioramenti delle culture: Esercizi e applicazioni sugli innesti: <ul style="list-style-type: none"> ○ Scopo degli innesti; ○ Esercitazioni e applicazioni sull'Innesto a corona; ○ Esercitazioni e applicazioni sull'Innesto a gemma; ○ Esercitazioni e applicazioni sull'Innesto a spacco; ○ Esercitazioni e applicazioni sull'innesto a Triangolo. ● Esercitazioni in orto – Concimazione – Stesura telo pacciamante – Rimozione infestanti - Trapianto 	<ul style="list-style-type: none"> ● Gli studenti hanno evidenziato una relazione positiva con il docente e sufficiente impegno nelle attività di studio a casa; si è lavorato molto in laboratorio con esempi pratici per rendere la presentazione delle attività laboratoriali più accessibili e favorire quindi la motivazione allo studio; ● L'obiettivo del corso è stato quello di far acquisire agli allievi conoscenze specifiche riguardanti gli aspetti tecnico-pratico e professionali della materia. ● Lo studente ha acquisito: <ul style="list-style-type: none"> - la visione del valore delle Scienze Agrarie, ed in particolare delle coltivazioni arboree; - una adeguata proprietà di linguaggio mediante l'uso di termini tecnici appropriati; - una buona conoscenza nell'individuare specie e cultivar in relazione alle situazioni ambientali;



ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5[^] BAG

DOCENTE : Monguzzi Daniele

DISCIPLINA: Scienze motorie

Monza, 15 maggio 2023

Firma docente: ***Daniele Monguzzi***

RELAZIONE SULLA CLASSE

Gli obiettivi attesi dalla programmazione di classe sono da considerarsi raggiunti, i traguardi delle competenze attese di base e disciplinari sono stati raggiunti.

La classe, nel corso dell'anno scolastico, si è dimostrata eterogenea per impegno e partecipazione. Una parte degli alunni ha mostrato un buon interesse, partecipando attivamente alle lezioni, in un clima propositivo. L'altra parte degli studenti, nonostante la partecipazione alle attività, ha mostrato diverse fragilità e un livello di maturità più basso. Il comportamento non sempre adeguato al contesto scolastico di quest'ultimo gruppo di studenti ha rallentato la didattica penalizzando gli alunni più volenterosi e disposti ad apprendere. Nel complesso gli alunni si sono dimostrati disposti al dialogo educativo e didattico.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- Socializzare in situazioni diverse rispetto al gruppo classe
- Acquisire la capacità di vivere la propria corporeità in termini di dignità e di rispetto
- Rispettare le regole sociali e quelle sportive
- Avere competenze in chiave di cittadinanza
- Collaborare con i compagni
- Rispettare gli altri, le attrezzature e gli ambienti

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale		x			
Lezione partecipata				x	
Problem solving			x		
Metodo induttivo					
Lavori di gruppo				x	
Discussione guidata		x			
Simulazione	x				
Interrogazioni			x		
Video -lezione					
Video lezione- preregistrata					
Discussione guidata dopo video lezione pre-registrata					
Video-lezione partecipata					
Altro Verifiche scritte					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO

In itinere.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione					
Domande di sondaggio			x		
Correzione appunti	x				
Produzione di schemi nei lavori di gruppo		x			
Esercitazione in classe/casa e correzione					
Esercitazioni in videolezione					
Argomentazioni di debate	x				

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni		x			
Test					

Riassunti					
Relazioni					
Saggi scritti ecc.					
Esercizi a casa					
Questionari					
Altro (presentazioni power point)			x		
Compiti					
Compiti a quiz					
Relazioni personali di approfondimento			x		
Produzioni di mappe concettuali			x		
Argomentazioni di debate					
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica					
Laboratorio fisica					
Laboratorio chimica					
Palestra					x
Aula lingue					
Area esterna (pista)					x
Altro (aula)			x		

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo					
fotocopie					
Giornali e riviste					
LIM		x			
CD e DVD					
Altro (specificare)					
libri di testo			x		
Mappe concettuali			x		
Slides di sintesi			x		
Lezioni Video pre-registrate					
Video-filmati		x			
Utilizzo piattaforme didattiche- on line			x		
Materiale didattico presente in rete					
Lezioni audio-registrate					

SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
<p><u>Giochi a campo fisso</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Tennis tavolo ● Calcetto 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza teorica del regolamento e degli aspetti fondamentali dei singoli giochi ● Ripresa dei fondamentali tecnici principali attraverso esercitazioni analitiche ● Applicazione dei fondamentali tecnici in situazione dinamiche di confronto con l'avversario fino ad arrivare alla partita ● Capacità di gestione di un torneo
<p><u>Atletica leggera</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● La corsa ● La corsa veloce ● I salti in estensione e in elevazione 	<ul style="list-style-type: none"> ● Cenni di teoria dell'allenamento ● Cenni di biomeccanica del movimento ● Applicazione dei fondamentali tecnici in situazione dinamiche ● Progressioni didattiche
<p><u>Salute e benessere</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● L'alimentazione ● Sani stili di vita ● Doping e dipendenze 	<ul style="list-style-type: none"> ● Metabolismo basale e fabbisogno calorico giornaliero ● I macronutrienti, i micronutrienti, le vitamine ● L'importanza dell'acqua e della biodiversità ● Piramide alimentare e dieta equilibrata ● Le sostanze dopanti e la WADA ● Fisiologia dell'esercizio in relazione al miglioramento della performance e al doping ● Fisiologia degli adattamenti all'altura
<p><u>Giochi sportivi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Calcio a 5 ● Basket ● Baseball ● Pallavolo 	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscenza teorica del regolamento e degli aspetti fondamentali dei singoli giochi ● Ripresa dei fondamentali tecnici principali attraverso esercitazioni analitiche ● Applicazione dei fondamentali tecnici in situazione dinamiche di confronto con l'avversario fino ad arrivare alla partita
<p><u>Percorsi multidisciplinari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le Olimpiadi ● Sport in ambiente naturale 	<ul style="list-style-type: none"> ● Le olimpiadi: cenni storici e olimpiadi moderne ● Sport e totalitarismi ● Le olimpiadi dell'era moderna, le più influenti ● Adattamenti fisiologici all'ambiente naturale: altura, caldo, freddo e variazioni di superfici ● Sport in ambiente naturale e sostenibilità ● Impatto ambientale del settore sportivo ● Sport sostenibile

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE: 5° BAG

DOCENTE: CARMELO SICURIELLO

DISCIPLINA: ALTERNATIVA I.R.C.
EDUCAZIONE ALIMENTARE

LIBRO DI TESTO: DIAPOSITIVE E APPUNTI FORNITI AGLI STUDENTI

Monza, 15 maggio 2023

Firma docente: ***Carmelo Sicuriello***

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe e' attenta durante la didattica frontale, partecipa alle domande e interattiva. Gli alunni si sono dimostrati coinvolti negli argomenti trattati, hanno conseguito le interrogazioni con facilità e in tempi brevi

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- 1- Utilizzare linguaggio tecnico e appropriato
- 2- Ricercare ed interpretare le informazioni e i dati
- 3- Effettuare scelte e prendere decisioni
- 4- Rielaborare il proprio sapere interdisciplinare applicandolo ai vari contesti

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale					X
Lezione partecipata					X
Problem solving				X	
Metodo induttivo					X
Lavori di gruppo			X		
Discussione guidata					X
Simulazione	X				
Altro					
Video -lezione					
Video lezione- preregistrata	X				
Discussione guidata dopo video lezione pre-registrata	X				
Video-lezione partecipata					X
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

Dato che nessun alunno aveva insufficienze, non e' stata svolta nessuna attivita' di recupero svolta.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione	X				
Domande di sondaggio					X
Correzione appunti	X				
Produzione di schemi nei lavori di gruppo				X	
Esercitazione in classe/casa e correzione					X
Altro (specificare)	X				
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata	X				
Correzione esercitazioni svolte a casa	X				
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato	X				
Esercitazioni in video-lezione	X				
Argomentazioni di debate	X				
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni					X
Test	X				
Riassunti					X
Relazioni	X				
Saggi scritti ecc.	X				
Esercizi a casa	X				
Questionari					X
Altro (specificare)					

Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi	X				
Verifiche in livestreaming a tempo	X				
Compiti	X				
Compiti a quiz	X				
Relazioni personali di approfondimento	X				
Lavori di gruppo on-line	X				
Produzioni di mappe concettuali					X
Argomentazioni di debate	X				
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica	X				
Laboratorio fisica	X				
Laboratorio chimica	X				
Palestra	X				
Aula lingue	X				
Area esterna (serra, orto)	X				
Altro (specificare)					X Aula religione alternativa

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo	X				
fotocopie	X				
Giornali e riviste	X				
LIM					X
CD e DVD	X				
Altro (specificare)					
libri di testo	X				
Mappe concettuali					X
Slides di sintesi				X	
Lezioni Video pre-registrate	X				
Video-filmati	X				
Utilizzo piattaforme didattica-on line	X				
Materiale didattico presente in rete					X
Lezioni audio-registrate	X				

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE: differenza principale tra nutrizione e alimentazione in generale	ESSERE IN GREADO DI DISTINGUERE LA DIFFERENZA TRA ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE UMANA

MACRONUTRIENTI: elencazione dei macronutrienti e caratteristiche principali	ESSERE IN GRADO DI DISTINGUERE I MACRONUTRIENTI NEGLI ALIMENTI
MACRONUTRIENTI: I CARBOIDRATI: caratteristiche principali dei carboidrati a una, due e Più unità. I polioli e gli edulcoranti. I monosaccaridi, disaccaridi e polisaccaridi. L'amido. Carenze ed eccessi dei carboidrati sull'organismo umano. Il diabete e l'insulina . Alimentari principali contenuti carboidrati semplici e complessi. Le Fibre solubili e insolubili	CAPIRE QUALI SONO I CARBOIDRATI PRINCIPALI NEGLI ALIMENTI, QUALI SONO I DANNI CAUSATI DA UN ECCESSO E QUALI SONO I DANNI CAUSATI DALLE CARENZE. CAPIRE LA DIFFERENZA TRA CARBOIDRATI SEMPLICI E COMPLESSI. IDENTIFICAZIONE DELLE FIBRE ALIMENTARI NEGLI ALIMENTI
MACRONUTRIENTI: I LIPIDI : caratteristiche principali dei lipidi. Classificazione dei lipidi. Differenze tra Grassi saturi, insaturi e polinsaturi. Carenze ed eccessi dei grassi. Alimenti contenenti la maggior parte dei Lipidi. Patologie connesse all'abuso di grassi : l'arteriosclerosi .	SAPER RICONOSCERE I GRASSI BUONI DA QUELLI CATTIVI NEGLI ALIMENTI. CAPIRE LA DIFFERENZA TRA ACIDI GRASSI E TRIGLICERIDI. CAPIRE IL CONCETTO DI COLESTEROLO E DI GRASSI POLINSATURI.
MACRONUTRIENTI : LE PROTEINE. Classificazione delle proteine e funzioni biologiche. Gli amminoacidi. Alimenti contenenti le principali proteine. Carenza ed eccessi delle proteine: la sarcopenia.	SAPER INDIVIDUARE GLI AMMINOACIDI ESSENZIALI NEGLI ALIMENTI, CAPIRE LE CARENZE PROTEINE E IL PROFILO NUTRIZIONALE DI UN ALIMENTO ATTRAVERSO LA COMPOSIZIONE PROTEICA
MICRONUTRIENTI: I SALI MINERALI. Classificazione dei minerali. Principali Minerali nell'alimentazione umana. Carenze ed eccessi. Alimenti contenenti i principali minerali.	ESSERE IN GRADO DI IDENTIFICARE I SALI MINERALI NEGLI ALIMENTI, CONOSCERE I PRINCIPALI SALI MINERALI, LE CARENZE ANNESSE

<p>MICRONUTRIENTI: LE VITAMINE.</p> <p>Classificazione delle vitamine : idrosolubili e liposolubili. Principali Vitamine nell'alimentazione umana. Carenze ed eccessi. Alimenti contenenti le principali vitamine.</p>	<p>ESSERE IN GRADO DI RICONOSCERE IL RUOLO DELLE VITAMINE, GLI ALIMENTI CONTENENTI LE VITAMINE IDROSOLUBILI E LE VITAMINE LIPOSOLUBILI. CONOSCERE LE PRINCIPALI CARENZE VITAMINICHE E LE CONSEGUENZE NEL CORPO UMANO.</p>
--	---

DOCUMENTI/SPUNTI PER IL COLLOQUIO

- Olimpiadi (storia, sport in ambienti naturali, sostenibilità)
- Doping(dipendenze, decadentismo, storia)







Bio
logico

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI

Dichiarazione Nutrizionale	PER 100 ML		PER 13 ML	
	PER 100 ML	PER 13 ML	PER 100 ML	PER 13 ML
ENERGIA	824 kcal 3389 kJ	107 kcal 441 kJ	ACIDI GRASSI POLINSATURI	8,0 g 1,1 g
GRASSI	91,6 g	11,9 g	CARBOIDRATI (DI CUI ZUCCHERI)	0 g 0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	14,0 g	1,8 g	PROTEINE	0 g 0 g
ACIDI GRASSI MONOSATURI	69,6 g	9 g	FIBRE	0 g 0 g
			SALE	0 g 0 g

I VALORI NUTRIZIONALI DICHIARATI SONO VALORI MEDI RILEVATI IN BASE AI CALCOLI SUI DATI GENERALMENTE RINVIATI E ACCETTATI.
QUESTA CONFEZIONE CONTIENE CIRCA 76 PORZIONI DA 13 ML.

CONSERVAZIONE: Conservare al riparo della luce e da fonti di calore. Richiudere sempre il contenitore dopo l'uso

MISCELA DI OLI DI OLIVA ORIGINARI DELL'UNIONE EUROPEA
Da consumarsi preferibilmente entro il:



CONFEZIONATO
N. 1.294



REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004
AGRICOLTURA UE



AG. 0524

CONFEZIONATO NEL RISPETTO DEI VALORI QAS FARCHIONI
Per maggiori informazioni
www.farchioni.com
Servizio clienti:
farchioni@farchioni.com
Numero Verde
800-210722

FARCHIONI OLI S.p.A.
Gano dell'Umbria - Via Bruno Buozzi, 10 - 06030 (PG) ITALIA
stabilimento di Via Madonna del Puglia, 1 - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)





8 007153 001917

1Le



GRIGLIE PROVE SCRITTE

La simulazione della prima prova scritta è stata svolta mercoledì 03 maggio u.s. La simulazione ha rispettato le indicazioni ministeriali contenute nell'Ordinanza n. 65 del 14 marzo 2022. Le tracce di Tipologia A, B, C sono state preparate di concerto da tutti i docenti di Lettere dell'Istituto interessati e con il coordinamento del Dipartimento disciplinare.

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato,	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato .	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale e, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	10-9 completo	8-7 quasi completo	6 sufficiente con qualche imprecisione	5-4 parziale o molto limitato	3-1 scarso/assente		10
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi snodi tematici e stilistici	10-9 comprensione completa degli snodi tematici e stilistici e degli aspetti formali	8-7 buona comprensione e del testo	6 comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	5-4 comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso generale del testo	3-1 comprensione molto scarsa /assente.		10
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e	5 completa e approfondita a tutti i livelli richiesti	4 completa.	3 parziale.	2 carente rispetto alle richieste	1 scarsa o gravemente carente		5

retorica (se richiesta)							
Interpretazione corretta e articolata del testo	15-14 ampia e approfondita.	13-11 corretta, pertinente, precisa	10-8 complessivamente corretta e pertinente.	7-5 limitata, frammentaria.	4-1 errata.		15
					Totale		100
					/5		20

Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							
Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	10-9 puntuale e completa	8-7 individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni	6 individuazione e corretta ma parziale di tesi e argomentazioni	5-4 individuazione imprecisa di tesi e argomentazioni	3-1 errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo		10
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	20-17 argomentazione e coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed efficace	16-14 argomentazione sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi complessivamente adeguato	13-11 argomentazione non sempre completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato	10-8 argomentazione superficiale e/o incompleta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	7-1 argomentazione lacunosa o assente, con gravi incoerenze nell'uso dei connettivi		20
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	10-9 numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale,	8-7 pertinenti e utilizzati in modo sempre appropriato	6 pertinenti ma limitati	5-4 talvolta inappropriati	3-1 scarsi		10
					Totale		100
					/5		20

Tipologia C- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

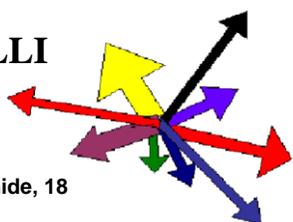
INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	15-14 coerente e completa, rispetto di tutte le consegne	13-11 coerente e adeguata, rispetto quasi completo delle consegne	10-8 non sempre completa, rispetto delle consegne appena sufficiente	7-5 superficiale, rispetto delle consegne non sufficiente	4-1 lacunosa o assente, gravi carenze nel rispetto delle consegne		15
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15-14 esposizione perfettamente ordinata e lineare	13-11 esposizione complessivamente ordinata e lineare	10-8 esposizione sufficientemente e ordinata e lineare,	7-5 esposizione poco congruente e parzialmente ordinata	4- esposizione disorganica e incongruente		15
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10-9 conoscenza ampia e precisa, numerosi riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale	8-7 conoscenza adeguata, riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo appropriato	6 conoscenze e riferimenti culturali essenziali	5-4 conoscenze e riferimenti culturali non significativi	3-1 conoscenze frammentarie, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		10
					Totale		100
					/5		20

GRIGLIA SIMULAZIONE SECONDA PROVA

La simulazione della seconda prova scritta è stata svolta venerdì 20 /04/23. Si allega la griglia di valutazione

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	
COMPLETEZZA nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	Traccia svolta in modo completo e corretto	3-4	
	Traccia svolta in modo non del tutto completo con qualche errore, ma sufficiente	2	
	Traccia svolta in modo incompleto e/o con molti errori	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Padronanza delle conoscenze completa	4-5	
	Padronanza delle conoscenze quasi completa, ma sufficiente	2-3	
	Padronanza delle conoscenze incompleta	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Padronanza delle competenze completa ed elaborazione delle soluzioni corrette	7-8	
	Padronanza delle competenze quasi completa e/o elaborazione delle soluzioni non del tutto corrette	5-6	
	Padronanza delle competenze incompleta e/o elaborazione delle soluzioni non corrette	3-4	
	Padronanza delle competenze nulla e/o elaborazione delle soluzioni errate	1-2	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico	3	
	Sufficiente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con sufficiente utilizzo del linguaggio specifico	2	
	Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con insufficiente utilizzo del linguaggio specifico	1	
PUNTEGGIO IN VENTESIMI		/20	

GRIGLIA PROVA ORALE
(all. Ord. Minn°45 del 9/03/2023)



Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				