



**Istituto di Istruzione Superiore
ITI - ITA - IPA "E. Majorana"**

Via Nestore Mazzei - 87067 Rossano
csis064009@istruzione.it csis064009@pec.istruzione.it, C.F.: 87002040787

Seg. Tel.: 0983/511085; Fax 51110; Pres. Tel.0983/515842



**Classe V A
DIPLOMA TECNICO AGRARIO**

*Indirizzo Agraria e Agroindustria
articolazione Produzione e trasformazione*

DOCUMENTO DI MAGGIO

Prot. n°5829 del 15/05/2018
Approvato dal Consiglio di Classe in data 14/05/2018

**DIRIGENTE
Dr. PINA DE MARTINO**

COORDINATORE:
PROF.SSA MARLATERESA BOLLINI





Istituto di Istruzione Superiore
ITI - ITA - IPA " E. Majorana "
Via Nestore Mazzei - 87067 Rossano
csis064009@istruzione.it csis064009@pec.istruzione.it;
C.F.: 87002040787
Seg: Tel.: 0983/511085; Fax 51110; Pres: Tel.0983/515842



ESAME DI STATO

Anno scolastico 2017/2018

Classe V DIPLOMA TECNICO AGRARIO Indirizzo Agraria e Agroindustria articolazione Produzione e Trasformazione

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Redatto ai sensi del D. P. R. 323/98, art. 5 e dell'O.M. n. 13 del 24/04/2013

Approvato dal Consiglio di Classe in data 14/05/2018

Prot. n°5829 del 15/05/2018

Coordinatore di classe prof.ssa Mariateresa Bollini

Il Dirigente Scolastico
Dr Pina De Martino



FIRMA DEI DOCENTI E DEL DIRIGENTE SCOLASTICO

DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA PER ESTESO
RELIGIONE	CALAROTA ACHIROPITA	<i>Achiropita Calarota</i>
STORIA	PISANI MARIA	<i>Maria Pisan.</i>
ATTIVITÀ ALTERNATIVE I.R.C.		
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	NADIA FALBO	<i>Nadia Falbo</i>
LINGUA INGLESE	PACIFICO MIRELLA	<i>Mirella Pacifico</i>
MATEMATICA	SCAGLIONE SABRINA*	<i>Sabrina Scaglione</i>
ECONOMIA EST. MARK. E LEGISL.	MASTRANGELO GIOVANNI FRANCESCO*	<i>M. Mastangelo</i>
BIOTECNOLOGIE AGRARIE		
PRODUZIONE VEGETALE	BOLLINI MARIATERESA	<i>Mariateresa Bollini</i>
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO		
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	MAMONE CAPRIA ORNELLA*	<i>Ornella Mamone Capria</i>
PRODUZIONE ANIMALE	PISANO CARMINE	<i>Carmine Pisano</i>
SCIENZE MOTORIE	BORRINO MARIA STELLA	<i>Maria Stella Borrino</i>
INSEGNAMENTI TECNICI PRATICI	SICILIA PIO	<i>Pio Sicilia</i>
INSEGNAMENTI TECNICI PRATICI	MARIO ROBERTO	<i>Mario Roberto</i>
INSEGNANTE DI SOSTEGNO	RUGNA GIOVANNA	<i>Gianna Rugna</i>

* COMMISSARI INTERNI

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dr. PINA DE Martino)

Pina De Martino

INDICE

1. **COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA**
2. **ELENCO ALUNNI CON INDICAZIONE DELLA PROVENIENZA E CREDITI SCOLASTICI**
3. **ELENCO CANDIDATI ESTERNI ASSEGNATI ALLA CLASSE**
4. **MISSIONE E VISION DELL'ISTITUTO**
5. **PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO DI STUDI**
6. **PROFILO DEL DIPLOMATO**
7. **PROFILO DELLA CLASSE**
8. **PERCORSO FORMATIVO**
9. **STRUMENTI METODOLOGICI**
10. **SPAZI**
11. **STRUMENTI VERIFICA**
12. **ATTIVITÀ DELLA CLASSE**
 - PARTECIPAZIONE A PROGETTI, ATTIVITÀ , SEMINARI, INCONTRI DI ORIENTAMENTO CURRICULARI (NEL TRIENNIO)
 - PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ DI RESPONSABILITÀ CIVILE (NEL TRIENNIO)
 - ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO
 - UDA PLURIDISCIPLINARE
13. **DATE SIMULAZIONE PROVE MINISTEIALI (I[^], II[^] e III[^] prova e come si svolge il colloquio d'esame)**
14. **MODALITÀ ESEGUITE PER LA SIMULAZIONE TERZA PROVA**
15. **CONSUNTIVO DELLE DISCIPLINE**
16. **ALLEGATI:**
 - GRIGLIE VALUTAZIONE
 - SIMULAZIONE TERZA PROVA
 - GRIGLIE VALUTAZIONE COMPORTAMENTO
 - CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

1-COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE E CONTINUITÀ DIDATTICA

DISCIPLINA	DOCENTE	CONTINUITÀ		
		3°anno	4°anno	5°anno
RELIGIONE	CALAROTA ACHIROPITA	SI	SI	SI
STORIA	PISANI MARIA	SI	SI	SI
ATTIVITÀ ALTERNATIVE I.R.C	PISANI MARIA	NO	SI	SI
LINGUA E LETTERAT. ITALIANA	NADIA FALBO	NO	NO	SI
INGLESE	PACIFICO MIRELLA	NO	NO	SI
MATEMATICA E COMPL. DI MAT.	SCAGLIONE SABRINA	NO	SI	SI
ECONOMIA EST. MARK. E LEGISL.	MASTRANGELO GIOVANNI FRANCESCO	NO	NO	SI
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	MASTRANGELO GIOVANNI FRANCESCO*	NO	NO	SI
PRODUZIONE VEGETALE	BOLLINI MARIATERESA	NO	NO	SI
GESTIONE AMB. E TERRITORIO	BOLLINI MARIATERESA	NO	NO	SI
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	MAMONE CAPRIA ORNELLA	SI	SI	SI
PRODUZIONE ANIMALE	PISANO CARMINE	NO	NO	SI
SCIENZE MOTORIE	BORRINO MARIA STELLA	SI	NO	SI
SOSTEGNO	RUGNA GIOVANNA	SI	SI	SI
INSEGNAMENTI TECNICI PRATICI	SICILIA PIO	NO	SI	SI
INSEGNAMENTI TECNICI PRATICI	MARIO ROBERTO	NO	NO	NO

2 - ELENCO ALUNNI E CREDITO SCOLASTICO

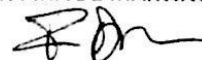
	ALUNNI	PROVENIENZA	CREDITO SCOLASTICO	
			3° ANNO	4 ANNO
1	CALCAGNILE ANTONIO	CLASSE PRECEDENTE	5	5
2	CELESTINO CARMINE	CLASSE PRECEDENTE	5	4
3	CONFORTI FRANCESCa	CLASSE PRECEDENTE	6	7
4	GARGIULLO COSTANZO	CLASSE PRECEDENTE	4	4
5	LIBERO PIETRO DOMENICO	CLASSE PRECEDENTE	5	5
6	LICCIARDI DOMENICO	CLASSE PRECEDENTE	6	6
7	MARINCOLO ISABELLA	CLASSE PRECEDENTE	6	5
8	MISURACA MARGHERITA	CLASSE PRECEDENTE	6	6
9	PANETTIERE FRANCESCO	CLASSE PRECEDENTE	4	4
10	PESCATORE ANDREA	CLASSE PRECEDENTE	4	4
11	PISANI STANISLAO	CLASSE PRECEDENTE	6	6
12	POMETTI DOMENICO	CLASSE PRECEDENTE	5	4
13	RUFFO ANDREA	CLASSE PRECEDENTE	4	4
14	SAPIA FRANCESCO	CLASSE PRECEDENTE	4	4
15	SARDIGNOLO ACHIROPITA	CLASSE PRECEDENTE	6	6
16	SAVELLI NOEMI TERRY	CLASSE PRECEDENTE	7	8
17	URSO GIOVANNI	CLASSE PRECEDENTE	6	6
18	VALENZANO ANTONELLO	CLASSE PRECEDENTE	5	5
19	VALLONEARANCI CATERINA	CLASSE PRECEDENTE	6	6
20	VISCIGLIA FRANCESCA	CLASSE PRECEDENTE	5	6

3- ELENCO CANDIDATI ESTERNI ASSEGNATI ALLA CLASSE

N°	COGNOME	NOME
	Pisani	Antonio

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Dr. PINA DE MARTINO)



4 - MISSIONE E VISIONE DELL'ISTITUTO

Obiettivo dell'Istituto è offrire un'opportunità e una prospettiva di formazione, educazione e istruzione di piena cittadinanza a tutti gli allievi, anche a coloro che si iscrivono senza fiducia, in attesa solo di superare l'età dell'obbligo.

Questo Istituto combatte la dispersione scolastica, piaga del nostro Paese, e crea le migliori condizioni per far continuare gli studi, anche a ragazzi che, pur in condizioni di disagio, nutrono passioni e speranze, a ragazzi più problematici e oppositivi, che più insistentemente e duramente interpellano l'istituzione scolastica, inducendola a riconoscere l'urgenza dei loro bisogni.

In questo quadro, l'Istituto risponde alle esigenze e alle vocazioni del territorio per l'agricoltura di qualità. Tutto questo si traduce in opportunità che la scuola permette di cogliere, formando figure tecniche e professionali in grado di:

- Operare in un'ottica di business-oriented, di marketing, di managerialità per affrontare le sfide dello sviluppo locale basandosi sulla valorizzazione di ciò che questo territorio può esprimere.
- Affinare le tecniche di produzione agricola orientando i processi produttivi in maniera da tutelare la biodiversità e valorizzare l'originalità dei prodotti.
- Gestire tecniche e processi di controllo della produzione e trasformazione dei prodotti in un'ottica di salvaguardia della sicurezza alimentare, del rispetto dell'ambiente per uno sviluppo sostenibile.

5 - PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE A CONCLUSIONE DEL PERCORSO DI STUDI

(Così come definito dal D.P.R. del 15 marzo 2010, n. 88, All. A, che richiama quanto stabilito dal D.P.R. 17 ottobre 2005, n. 226 all.A)

L'identità degli istituti tecnici è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell'Unione europea. Costruita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, tale identità è espressa da un numero limitato di

ampi indirizzi, correlati a settori fondamentali per lo sviluppo economico e produttivo del Paese.

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

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

6- PROFILO DEL DIPLOMATO

(definito dall'istituto in relazione al PECUP, alle peculiarità territoriali e al curriculum della scuola)

Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria:

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

In particolare, è in grado di:

- Collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate
 - Controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico
 - Individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale
 - Intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui
 - Controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza
 - Esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
 - Effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
 - Rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
 - Collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
 - Collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.
- Accanto ai tradizionali ambiti professionali nel settore agricolo, il diplomato trova oggi collocazione anche:
- come tecnico ed esperto negli studi di pianificazione urbana e territoriale;
 - come progettista nelle opere di miglioramento fondiario;
 - come tecnico progettista di interventi di restauro ambientale e paesaggistico;
 - come direttore di parchi e di aree protette;
 - come libero professionista.

Nel nostro indirizzo Produzioni e trasformazioni vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

7 - PROFILO DELLA CLASSE

Composizione della classe al terzo anno

N° alunni	Alunni ammessi alla classe successiva senza sospensione di giudizio	Alunni ammessi alla classe successiva con sospensione di giudizio	Alunni NON ammessi alla classe successiva
20	20	0	0

Composizione della classe al quarto anno

N° alunni	Alunni ammessi alla classe successiva senza sospensione di giudizio	Alunni ammessi alla classe successiva con sospensione di giudizio	Alunni NON ammessi alla classe successiva
20	13	7	0

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE AL QUINTO ANNO

La classe è composta da 20 allievi, di cui 7 ragazze e 13 ragazzi di cui uno non più frequentante dal mese di novembre.

Tutti gli alunni provengono dalla classe quarta. Fa parte del gruppo un allievo diversabile (L.104/92. art.3 c.1).

PROVENIENZA TERRITORIALE

La maggior parte degli alunni risiedono in località più o meno distanti dalla scuola (Corigliano, Mandatoriccio, Cariati, Mirto) affrontando il disagio giornaliero che il pendolarismo comporta.

Tuttavia, la frequenza, nel complesso, può ritenersi sostanzialmente regolare. Abbastanza omogeneo è l'ambiente socio-culturale di provenienza. Alcuni possiedono un'azienda agraria e sono intenzionati a proseguire il lavoro dei genitori; un piccolo gruppo vorrebbe continuare gli studi.

OSSERVAZIONI SULLE DINAMICHE RELAZIONALI

La classe è il frutto di un processo di formazione scolastica continuo, avviato dalla prima classe e proseguito regolarmente nel triennio finale. Sul piano relazionale, il gruppo-classe ha dimostrato un buon affiatamento e sviluppato rapporti positivi tra studenti e insegnanti. La disponibilità verso un dialogo educativo positivo e la prontezza, dimostrata da gran parte degli alunni, ad aderire alle proposte didattico-culturali hanno permesso di rimuovere facilmente alcune criticità.

OSSERVAZIONI GENERALI SUL PERCORSO FORMATIVO

Durante il primo biennio, gli studenti hanno avuto modo di sviluppare le basilari competenze disciplinari e di cittadinanza, attraverso lo studio guidato, la predisposizione di specifiche programmazioni e il coinvolgimento in frequenti uscite didattiche. Durante il triennio gli alunni hanno avuto modo di visitare la realtà lavorativa di aziende agricole italiane, partecipare ad incontri di approfondimento ed arricchimento sulle tematiche e le problematiche del settore produttivo agricolo. Nel quinquennio, l'interesse per le discipline è stato complessivamente apprezzabile, anche se c'è da far rilevare un continuo ricambio di

docenti di indirizzo che ha comportato negli allievi delle carenze ed uno impegno nello studio spesso non soddisfacente

Per l'alunno in situazione di disabilità (L.104/92. art.3 c.1) il Consiglio di classe, fa riferimento alla relazione finale allegata a parte, ma comunque parte integrante del presente documento.

Tale allievo ha seguito una programmazione individualizzata (PEI). Ha sempre fatto parte della medesima classe e nel corso degli anni ha usufruito del sostegno con continuità didattica.

LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI

La classe ha svolto un percorso di crescita soddisfacente, dimostrando però un impegno non uniforme. Alcuni alunni, desiderosi di apprendere, si sono impegnati con assiduità e proficuamente, pervenendo a risultati lusinghieri in tutte le discipline; essi si sono distinti per capacità di analisi, sintesi e spirito critico ed hanno manifestato un'appezzabile sensibilità agli stimoli degli insegnanti. Altri, pur avendo discrete capacità, hanno dato prova di un'applicazione non sempre costante, con esiti modesti rispetto a quelli che l'interesse faceva supporre; qualche alunno, infine, poco motivato, essendo l'impegno talvolta finalizzato alle sole occasioni di verifica, ha raggiunto risultati non del tutto adeguati agli obiettivi prefissati dal C.d.C. In alcuni permangono difficoltà espositive, sia nella produzione scritta che in quella orale.

8- PERCORSO FORMATIVO

Le attività “educativo didattiche” hanno mirato a sviluppare in ciascun allievo le seguenti COMPETENZE

COMPETENZE	Discipline Referenti	Discipline concorrenti
Organizzare attività produttive ecocompatibili	Prod. vegetali	Prod. animali
Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza	Trasformazione dei prodotti	Prod. vegetali Prod. animali GAT
Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate	Econ, Estimo, Leg.e Marketing	Italiano, Storia, Inglese
Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell’ambiente	Prod. vegetali Prod. animali GAT	.Italiano ,Inglese
Identificare ed applicare le metodologie e le tecniche per la gestione per progetti	GAT	Italiano
Analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio	Trasformazione dei prodotti	Italiano. Storia
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricercare approfondimento disciplinare	Tutte le discipline	
Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali	GDT	Prod. vegetali Prod. animali
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Econ, Estimo, Leg.e Marketing	Italiano
Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza	Econ, Estimo, Leg.e Mark.	Matematica
Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale Utilizzare i principali concetti relativi all’economia e all’organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	Econ, Estimo, Leg.e Mark.	Matematica
Utilizzare i principali concetti relativi all’economia e all’organizzazione dei processi produttivi e dei servizi	Econ, Estimo, Leg.e Mark.	Storia Inglese
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Econ, Estimo, Leg.e Mark.	Italiano Inglese

9- STRUMENTI METODOLOGICI

Gli strumenti e le metodologie usate per l’acquisizione delle competenze sono:

Strumenti

- Libri di testo
- Software didattici
- Dispense
- Videoproiettore
- Attività di laboratorio

- Azienda agraria

Metodologia

- Lezione frontale
- Lezione dialogata
- Elaborazione di schemi/mappe concettuali
- Relazioni su ricerche individuali e collettive
- Problem – solving
- Brainstorming
- Cooperative learning
- Alternanza scuola-lavoro

Da rilevare che ci sono stati comunque fattori che hanno ostacolato il raggiungimento delle competenze quali:

- **Un metodo di studio non sempre efficace perché mnemonico o superficiale;**
- **L'alternarsi di alcuni Docenti dal terzo al quinto anno**

10- SPAZI

- Aule
- Serre
- Laboratori multimediali
- Laboratorio di chimica
- Laboratorio aziendale
- Laboratorio meristemico

11- STRUMENTI DI VERIFICA

I Docenti si sono avvalsi dei seguenti strumenti di verifica:

Strumenti per le verifiche scritte	Strumenti per le verifiche orali
produzione di testi: analisi del testo, saggio breve/articolo, tema di argomento storico, tema di ordine generale questionari relazioni prove strutturate esercitazioni pratico-professionali	colloqui su argomenti disciplinari esercizi alla lavagna relazioni orali verifiche orali durante l'attività di laboratorio

Per quel che riguarda i criteri di valutazione, questi hanno tenuto conto:

- Rispetto dei tempi
- Impegno

- Capacità di collaborazione con gli altri
- Chiarezza espositiva
- Capacità organizzativa
- Efficacia del prodotto

Competenze:

- Osservazione degli alunni nelle fasi di lavoro condiviso.
- Contributo individuale allo svolgimento del lavoro (partecipazione)
- Condotta nei rapporti interpersonali interni al gruppo (valutazione delle dinamiche emotive ed interattive)
- Motivazione e impegno
- Autovalutazione di sé, del processo e del prodotto

Le prove orali, scritte e pratiche/grafiche, sono state valutate tenendo conto secondo gli indicatori della tabella sotto riportata

PROVE	INDICATORI DI VALUTAZIONE
Orali	conoscenza dell'argomento; comprensione; applicazione; analisi; sintesi; correttezza e precisione linguistica; elaborazione e/o rielaborazione.
Scritte	Rispondenza tra indicazioni fornite ed effettivo svolgimento comprensione dell'argomento; capacità di sviluppo e di approfondimento; chiarezza espositiva; coerenza argomentativa; correttezza formale e/o precisione linguistica; originalità nella rielaborazione
Pratiche	conoscenza degli strumenti di uso corrente individuazione e utilizzo corretto degli strumenti in relazione alla specificità della prova capacità e/o abilità nell'esecuzione individuazione, rilevazione e registrazione dei risultati interpretazione, valutazione e rielaborazione dei dati

La valutazione finale da parte del C.d.c. ha tenuto conto del grado:

- A) di preparazione in ciascuna disciplina (obiettivi didattici) in relazione al metodo di studio, conoscenza disciplinare, uso e applicazione di tecniche e strumenti, analisi, sintesi, rielaborazione delle conoscenze disciplinari
- B) di conseguimento degli obiettivi educativi con particolare riguardo a: senso di responsabilità, capacità di relazione, regolarità della frequenza, comportamento, impegno, partecipazione, interesse
- C) del livello di competenze formali e informali posseduto e/o raggiunto
- D) del voto di condotta secondo quanto dettato dalla tabella del PTOF (allegato al presente documento)

E) dei crediti scolastici e delle bande di oscillazione approvati in seno al collegio dei docenti del 14 maggio 2018 (allegati al presente documento)

12- ATTIVITÀ DELLA CLASSE (TRIENNIO)

PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI, MANIFESTAZIONI PROGETTI E ATTIVITÀ COERENTI AL PROFILO ED INCONTRI DI ORIENTAMENTO

- Convegno Terra Madre day presso l'ITA di Rossano
- Mercatino Coldiretti "Campagna Amica"
- stage svolti a Barcellona e a Rimini
- progetti TERRE DEL SOLE
- BICI IN FESTE ed ERASMUS PLUS
- Raccolta olive con l'uso di macchine agevolatrici e preservazione biodiversità
- 2^ inchiesta Nazionale sull'alternanza scuola lavoro, presso la sede centrale dell'IIS Majorana
- Convegno presso ARSAC Mirto- Crosia "nuove varietà di clementine
- Visita didattica COAB e Clemi di Corigliano Calabro
- Seminari uso dei biostimolanti presso ARSAC Metaponto
- Seminario Qualità dell'Olio extra vergine d'oliva
- Corso per acquisizione Patentino per utilizzo dei fitofarmaci in agricoltura
- Giornata scientifica
- Giornata orientativa presso l'Università Mediterranea di Reggio Calabria
- Seminario orientamento in uscita presso la sede centrale IIS Majorana
- Azienda Zootecnica Parmigiano Reggiano DOP
- Azienda Prosciutto di Parma
- Azienda Agricola Salvi Vivai
- attiva festa degli alberi e della primavera
- Partecipazione a vari corsi preparatori all'assaggio dell'olio d'oliva indetti da AGEA , Agri Coop
- Attività laboratoriali realizzate dagli studenti: Trasformare il latte in giuncata, succhi di clementine speziate, mosto cotto)
- Azienda Orogel Fresco
- Premio Oscar Green per la leucocarpa
- Partecipazione al convegno " Il Perito Agrario: una risorsa per il territorio "

PARTECIPAZIONE AD ATTIVITÀ DI RESPONSABILITÀ CIVILE

- Partecipazione al Convegno sulla celiachia
- Partecipazione attiva al convegno " L'Agrario di Rossano , il comprensorio della Sibaritide e della Sila Greca

- Partecipazione attiva all'iniziativa "Memorandum sulla tutela del creato e del territorio" indetto da Ricicliart
- Partecipazione al concorso poesia nazionale "Poeta anch'io" e Inserimento della poesia "Poeta della mia terra"
- Questionario indagine adolescenti
- Corso sicurezza luoghi di lavoro
- Partecipazione presso pala eventi manifestazione sportiva "Rossano Day of integrated sport"
- Partecipazione alla giornata promossa dall'AVIS
- Giornata di solidarietà con l'Arcivescovo di Rossano "Mercatino nella solidarietà"
- Visione film "WONDER" presso il cinema San Marco Rossano
- Giornata sulla memoria
- Manifestazione "Amore per la vita"
- Riflessioni e poesie sulla giornata delle donne
- Precetto pasquale presso la sede centrale dell'IIS Majorana
- Giornata sulla legalità
- Gioco con lealtà
- Festa della musica e dell'arte
- Ricordo Aldo Moro Visione del "film Inchiesta"

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

(legge 28 marzo 2003, n.53, art 4, DL del 15 aprile 2005, n.77, dd.PP.RR. nn. 87, 88 e 89 del 2010, D.L. 12 settembre 2013, n. 104, infine, legge 107/2015, nei commi dal 33 al 43 dell'articolo 1)

Nel corso dell'ultimo triennio sono stati proposti agli allievi progetti di alternanza scuola lavoro, che aveva come riferimento la normativa nazionale (legge 107/2015, nei commi dal 33 al 43 dell'articolo 1)

L'alternanza scuola-lavoro si configura, come una modalità didattica capace di far assumere agli studenti adolescenti una responsabilità adulta: entrare in un'azienda e mettere in gioco le proprie capacità ed atteggiamenti nello svolgere una mansione lavorativa.

I percorsi di alternanza che sono stati realizzati hanno avuto l'obiettivo di far acquisire agli allievi conoscenze e competenze di base e di comprendere le dinamiche relazionali all'interno di realtà produttive locali.

Anche l'alunno diversabile ha partecipato alle attività di Alternanza Scuola-Lavoro con progetti personalizzati che sono stati elaborati nell'ambito del piano educativo individualizzato.

Durante lo svolgimento, l'attività di formazione e di orientamento è stata seguita e monitorata da un responsabile aziendale designato dalla struttura ospitante e dai docenti : Pignataro Francesco e Mastrangelo Giovanni Francesco a.s. 2015/2016; Ferrari Scipione, Ornella Mamone Capria a.s. 2016/2017, Mastrangelo Giovanni Francesco a.s. 2017/2018 che, in veste di responsabili didattico-organizzativi, hanno

seguito gli alunni durante tutto il periodo, mantenendo i contatti con le aziende e le famiglie per assicurare la migliore riuscita dell'esperienza di alternanza. Gli alunni sono stati inseriti in aziende del territorio e affiancati da Tutor aziendali. Particolare attenzione è stata posta, da parte dell'Istituto, nell'individuazione delle aziende presso le quali gli allievi hanno realizzato il percorso formativo di stage. I ragazzi sono stati coinvolti già nella fase organizzativa con la ricerca e scelta delle aziende che sono state spesso suggerite da loro stessi e/o dalle loro famiglie, in base al loro comune di residenza e/o in base alle loro inclinazioni, interessi specifici, esperienze pregresse. Gli studenti della classe hanno svolto esperienze di stage nelle classi terza e quarta.

La classe ha partecipato al Progetto di Alternanza Scuola-Lavoro realizzato dall'Istituto (referenti Alternanza Prof.ri Carbone Cataldo, Scaglione Sabrina e Mastrangelo Giovanni Francesco) dall'a.s.2015/2016, 2016/2017 e 2017/2018 per un totale di 400 ore (**comma 33 dell'art.1 della legge 107/2015**) finalizzato a conseguire

- Capacità di decisione
- Capacità di automotivarsi
- Capacità di interpretare dati analitici
- Capacità di descrizione delle tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli
- Valutare gli aspetti morfologici degli animali allevati e le tecniche di allevamento
- Saper individuare le corrette pratiche di concimazione
- Interpretare l'etichetta di un prodotto agricolo trasformato
- Capacità di gestire le attività produttive e trasformative valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti

È utile considerare che gli allievi pur avendo svolto le ore di ASL gli stessi non sono tenuti a relazionare su il lavoro svolto (**d.lgs. n.62 del 13 aprile 2017**, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.112 del 16 maggio 2017, **all'art.26**); in quando le **norme del nuovo esame di Stato**, si applicano a decorrere **dal 1° settembre 2018**.

UDA: L'OLIO D'OLIVA NELLA CULTURA E TRADIZIONE DELLA NOSTRA TERRA

La classe 5^a si è attivata progettando Unità di Apprendimento (Uda) a carattere multidisciplinare, con lo scopo di dar vita a "prodotti tangibili", idonei a sviluppare specifiche competenze obiettivo oggetto di valutazione e certificazione, utilizzando la didattica laboratoriale e la modalità del lavoro per gruppi. Attraverso la didattica per competenze (non abbandonando l'insegnamento tradizionale) si è cercato stimolare negli allievi un metodo di apprendimento attivo, finalizzato alla realizzazione di compiti/attività/prodotti concreti e quindi più facilmente valutabili.

L'UDA realizzata a permesso agli alunni di acquisire le seguenti competenze:

Conosce la pianta dell'ulivo e il suo ciclo di produzione inserito nei ritmi ciclici della natura e delle stagioni. Prendere coscienza della lentezza con cui la natura produce i suoi cambiamenti e i suoi frutti, cercare un'armonia tra noi e la natura attraverso il rispetto e l'accoglienza di questi tempi. Sapere come avviene la

raccolta: valorizzare il lavoro manuale dell'uomo e della donna rispetto all'automazione apprezzando il valore della fatica, della pazienza e della lentezza. Conoscere il frantoio: come si estrae l'olio dalle olive. Osservare il prodotto finito: annusare, gustare, toccare l'olio, imparare a riconoscere le proprie sensazioni attraverso i cinque sensi. Conoscere le proprietà nutrizionali e curative dell'olio EVO (extra vergine di oliva) e suoi vari utilizzi. L'olio nella cultura e nelle tradizioni popolari: conoscere canti e filastrocche, le feste popolari legate al raccolto e i racconti mitologici.

La valutazione si è basata sulla “ prova esperta”, che rappresenta uno strumento di valutazione innovativo, introdotto molto di recente, sulla scia di soluzioni valutative quali i compiti reali” e le “prestazioni autentiche”. Essa risponde alla necessità di disporre di strumenti valutativi coerenti con l’obiettivo di rilevare la capacità di mobilitazione delle risorse degli studenti (conoscenze, abilità, capacità personali) in vista della soluzione di problemi tendenzialmente complessi, ovvero non ripetitivi e presentanti una varietà di possibili soluzioni. Essa è strettamente collegata, quindi, con la novità normativa della certificazione delle competenze che, sulla base delle raccomandazioni europee e sulla scia di numerose esperienze internazionali, punta a migliorare e qualificare le modalità tradizionali di valutazione e di definizione sia dei voti sia della pagella. Franca Da Re la definisce nel seguente modo: “Per prova esperta si intende una prova di verifica che non si limiti a misurare conoscenze e abilità, ma anche le capacità dell’allievo di risolvere problemi, compiere scelte, argomentare, produrre un microprogetto o un manufatto ... in pratica aspetti della competenza.

Il prodotto finale che è stato realizzato è l’olio extra vergine d’oliva della scuola.

13 - DATE SIMULAZIONE PROVE MINISTEIALI

Prova	Data	Disciplina coinvolta	tipologia
I Prova	18/04/2018	Italiano	Fax simile di Tipologie ministeriali
II Prova	23/04/2018	Economiaestimo leg.e Mark	Fax simile di Tipologie ministeriali
III Prova	24/03/2018	1) Lingua Inglese 2) Biotecnologie agrarie 3) Matematica 4) Produzioni Vegetali 5) Trasformazione dei Prodotti	Mista (B+C) come puntualmente specificato nelle copie allegate
	27/04/2018	1) Lingua Inglese 2) Storia 3) Matematica 4) Produzioni Vegetali 5) Trasformazione dei Prodotti	Mista (B+C) come puntualmente specificato nelle copie allegate

Relativamente allo svolgimento del colloquio tutti gli insegnanti della classe ed il docente coordinatore hanno riferito agli studenti tempi, modalità, valutazione.

In dettaglio, si è più volte ripetuto che:

- potrebbe iniziare con un argomento o con la presentazione di ricerche e progetti o di esperienze relative all'ambito professionale, anche in forma multimediale, scelti dal candidato (tempo circa 10/15 minuti);
- proseguirà su argomenti, proposti dalla Commissione al candidato, attinenti le diverse discipline, aventi interesse pluridisciplinare e riferiti ai programmi ed al lavoro didattico dell'ultimo anno di corso (10/15 minuti);
- si concluderà con la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte(5/10 minuti);
- il tempo complessivo di ciascun colloquio (30 /40 minuti) dipenderà dalle fasi suddette, e stabiliti a discrezione della Commissione d'esame.

il colloquio tenderà ad accertare la padronanza della lingua e la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite collegando le varie argomentazioni, nonché di discutere ed approfondire sotto vari profili i diversi argomenti.

Nella valutazione delle prove sono state utilizzate le griglie di correzione e griglie orali allegate al presente documento

14- MODALITÀ SEGUITE PER LA SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

Il Consiglio di Classe, dopo un'attenta analisi delle tipologie previste per la terza prova, tenuto conto della programmazione e del percorso formativo della classe, si è orientato sulla tipologia mista (B/risposta singola- C/risposta multipla). Le due prove della durata di 90 minuti sono articolate in quattro domande per disciplina a risposta multipla e due domande a risposta singola.

Nella prima prova le materie coinvolte sono state: tecnologia delle trasformazioni, Biotecnologie agrarie, Inglese, matematica e produzione vegetale.

Nella seconda simulazione le materie coinvolte sono state: tecnologia delle trasformazioni, Inglese, matematica e produzione vegetale, Storia.

Le prove sono in allegato al presente documento e sono state valutate in base a criteri di valutazione definiti nelle stesse.

15- CONSUNTIVO DELLE ATTIVITA' DISCIPLINARI

Materia: Biotecnologie Agrarie

CLASSE : V

DOCENTE : MASTRANGELO Giovanni Francesco

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: BIOTECNOLOGIE AGRARIE / VOLUME UNICO +ME BOOK + CONTENUTI DIGITALI, SPIGAROLO ROBERTO, POSEIDONIA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 20 alunni (13 maschi e 7 femmine), vi è la presenza di un alunno diversamente abile, che segue una programmazione differenziata (l.104/92. Art.3 c.1).

Essa è composta da gruppi non omogenei per impegno e partecipazione al dialogo educativo.

La classe ha svolto un percorso di crescita soddisfacente della materia, dimostrando però un impegno non uniforme, dovuto a carenze di base dato dall'avicinarsi dei docenti negli anni precedenti. Solo un gruppo di alunni, desiderosi di apprendere, si sono impegnati con assiduità e proficuamente e si sono distinti per capacità di analisi, sintesi e spirito critico ed hanno manifestato un'appezzabile sensibilità agli argomenti estimativi. Altri, pur avendo discrete capacità, hanno dato prova di un'applicazione non sempre costante, con esiti appena sufficienti rispetto a quelli che l'interesse faceva supporre; qualche alunno, infine, poco motivato, essendo l'impegno talvolta finalizzato alle sole occasioni di verifica, ha raggiunto risultati non del tutto adeguati agli obiettivi prefissati in alcuni permangono difficoltà espositive, sia nella produzione scritta che in quella orale.

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLASTICO 2017/2018

Le ore di lezione effettuate fino al 15 maggio sono 70 e si prevede di arrivare a 85

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

Titolo - Insetti, acari, nematodi. Classificazione e struttura	
Competenze	Interpretare l'entità della manifestazione del danno considerando la fase fenologica della coltura e formulare una prognosi.
Obiettivi specifici di apprendimento	Abilità Identificare i parassiti animali dannosi alle colture differenziandone le specifiche attività Conoscenze riconoscere in base alle caratteristiche morfologiche i principali ordini di insetti Classificazione e aspetti fondamentali dei mezzi di lotta per la difesa delle colture dalle avversità; principi della difesa ecocompatibile
Contenuti	Gli artropodi. L'organizzazione del corpo degli artropodi. Gli insetti, aspetti generali, classificazione, apparato boccale masticatore, pungente-succhiatore, succhiatore, lambente-succhiatore. Deposizione delle uova. Gli occhi, le antenne.
Metodologia	Didattica laboratoriale Problem solving Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica	prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe);

	interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); redazione tecniche (individuali e di gruppo).
Valutazione	Riconoscere le funzioni anatomiche degli insetti e i loro danni in campo agrario

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2

Titolo Fitopatogenesi e tecniche di controllo	
Competenze	organizzare attività produttive ecocompatibili; gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; Per effettuare un'analisi delle fitopatie ed individuare l'agente eziologico. Interpretare l'entità della manifestazione del danno considerando la fase fenologica della coltura e formulare una prognosi
Obiettivi specifici di apprendimento	Abilità Saper applicare metodi diagnostici di campo e di laboratorio per identificare le principali fitopatie. Partendo dalla fitopatia, saper identificare l'agente eziologico responsabile della manifestazione e/o danno. Saper formulare ipotesi di controllo dei fitofagi avvalendosi di mezzi biologici e biotecnologici. Saper indicare e descrivere gli aspetti fondamentali dei mezzi di difesa delle piante dalle avversità; illustrare i principi della difesa ecocompatibile. Identificare i parassiti animali dannosi alle colture differenziandone le specifiche attività Conoscenze conoscere i cicli vegetativi di virus, batteri, lieviti, gimnosperme ed angiosperme Classificazione e aspetti fondamentali dei mezzi di lotta per la difesa delle colture dalle avversità; principi della difesa ecocompatibile. Definizione di prodotto fitosanitario e normative di riferimento; classificazione, caratteristiche ed impiego dei prodotti fitosanitari; principali macchine per la distribuzione dei prodotti fitosanitari.
Contenuti	Meccanismi di patogenesi, tecniche di controllo degli agenti fitopatogeni. Sintomatologia e diagnosi delle malattie delle piante. Diagnosi e controllo degli animali fitofagi
Metodologia	Didattica laboratoriale Problem solving Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica	prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe); interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); redazione tecniche (individuali e di gruppo).
Valutazione	Riconoscere in base alle caratteristiche morfologiche i principali

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.3

Titolo Controllo delle avversità e dei patogeni	
Competenze	Organizzare attività produttive ecocompatibili; gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; Per effettuare un'analisi delle fitopatie ed individuare l'agente eziologico. Interpretare l'entità della manifestazione del danno considerando la fase fenologica della coltura e formulare una prognosi
Obiettivi specifici di apprendimento	Abilità Saper formulare ipotesi di controllo dei fitofagi avvalendosi di mezzi biologici e biotecnologici. Saper indicare e descrivere gli aspetti fondamentali dei mezzi di difesa delle piante dalle avversità; illustrare i principi della difesa ecocompatibile. Identificare i parassiti animali dannosi alle colture differenziandone le specifiche attività Conoscenze conoscere i cicli vegetativi di virus, batteri, lieviti, gimnosperme ed angiosperme riconoscere in base alle caratteristiche morfologiche i principali ordini di insetti Classificazione e aspetti fondamentali dei mezzi di lotta per la difesa delle colture dalle avversità; principi della difesa ecocompatibile. Definizione di prodotto fitosanitario e normative di riferimento; classificazione, caratteristiche ed impiego dei prodotti fitosanitari; principali macchine per la distribuzione dei prodotti fitosanitari.
Contenuti	Afide Verde e Bruno, Mosca dell'ulivo, Tignola dell'ulivo, Ozioringo, Cocciniglia cotonosa,
Metodologia	Didattica laboratoriale Problem solving Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica	prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe); interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); redazione tecniche (individuali e di gruppo).
Valutazione	Riconoscere i danni, apportate alle maggiore colture agricole del comprensorio

Materia Trasformazione dei Prodotti

DOCENTE: ORNELLA MAMONE CAPRIA

ITP :ROBERTO MARIO

DISCIPLINA: TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

CLASSE: V ITA

AGRARIA, AGROALIMENTARE , AGROINDUSTRIA articolazione, Produzioni e Trasformazioni

N ° ORE CURRICULARI ANNUALI DELLA DISCIPLINA : n °3 ore settimanali x 33 settimane di lezione :99 ore

N° ORE SVOLTE AD OGGI: 79 ore

LIBRO DI TESTO: Industrie Agroalimentari Giangiorgio D'Ancona - Reda

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione)

La classe durante il triennio si è dimostrata sempre interessata a ciò che le veniva proposto e l'impegno è risultato complessivamente adeguato. Alcuni discenti possiedono un efficace metodo di studio che consente loro di approfondire, di compiere pertinenti collegamenti e di raggiungere buoni risultati; altri invece dimostrano di studiare con una certa superficialità e senza un'auspicata rielaborazione personale. Il clima relazionale instauratosi già da anni con la docente è sempre stato sereno, costruttivo ed impostato sulla reciproca correttezza.

Nella classe un allievo in stato di diversabile (L.104/92. art.3 c.1), non si trova nelle migliori condizioni psicofisiche per affrontare l'esame

CONTENUTI DISCIPLINARI

UdA 1 – Titolo: filiera dell'olio d'oliva

Competenze

- Saper utilizzare la specifica terminologia tecnico- scientifico di settore;
- Pianificare, intervenire e controllare le diverse fasi del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del prodotto, perseguendo un sistema alimentare sostenibile;
- Saper realizzare attività per la valorizzazione dell'olio d'oliva, prodotto tipico del territorio, assicurando qualità, tracciabilità e sicurezza;
- Saper redigere relazioni analitiche adeguate al controllo;
- Poter padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare riferimento alla sicurezza alimentare e ambientale.

Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)

- **Abilità**
- Individuare il momento agronomico migliore e le modalità operative per la raccolta delle olive;
- Determinare ed interpretare le caratteristiche chimico-fisiche delle olive;
- Individuare e descrivere le linee trasformative più adatte alla qualità della produzione;
- Definire le modalità operative ottimali per la realizzazione dei singoli processi;
- Individuare i fattori tecnologici che influenzano la qualità dell'olio;
- Individuare i materiali e le modalità di confezionamento più adatti per l'olio;

<p>Conoscenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborare, redigere ed interpretare le analisi fisico-chimiche più importanti dell'olio; • Creare un'etichetta per un olio extravergine d'oliva • Conoscere la struttura della drupa e il processo di maturazione delle olive • Conoscere gli aspetti tecnici della raccolta delle olive • Conoscere i processi di estrazione (con metodo e discontinuo e continuo a due e tre fasi) e di conservazione dell'olio • Conoscere la composizione chimica e le alterazioni dell'olio • Conoscere la classificazione merceologica dell'olio • Conoscere la metodologia di analisi dell'acidità libera dell'olio, la reazione di Kreis e il significato del panel test • Conoscere le indicazioni in etichetta obbligatorie • Conoscere l'olio DOP Bruzio e IGP Calabria • Conoscere gli aspetti nutrizionali dell'olio d'oliva
<p>Contenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Struttura della drupa e costituenti • Periodo della raccolta e sistemi di raccolta delle olive • Fattori che incidono sulla qualità dell'olio • Fasi di lavorazione • Estrazione per pressione e per centrifugazione • Conservazione e confezionamento • Composizione e proprietà chimiche dell' olio d'oliva • Peso specifico dell'olio d'oliva • Determinazione dell'acidità libera dell'olio • Determinazione della rancidità-reazione di Kreis • Classificazione degli oli di oliva • Effetti benefici sulla salute • Indicazioni in etichetta obbligatorie • L'olio DOP " Bruzio", L'olio IGP Calabria

UdA 2 – Titolo: filiera del latte

<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> •Saper utilizzare la specifica terminologia tecnico-scientifico di settore; •Pianificare, intervenire e controllare le diverse fasi del processo produttivo,dall'ideazione alla realizzazione del latte, perseguendo un sistema alimentare sostenibile; •Saper interpretare ed applicare le tecniche analitiche adeguate relative al controllo della qualità; •Saper realizzare attività per la valorizzazione del latte made in Italy assicurando qualità, tracciabilità e sicurezza; •Saper redigere relazioni tecniche e analitiche adeguate al controllo; •Poter padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza alimentare e ambientale. 	
<p>Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e</p>	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinare ed interpretare le caratteristiche chimico-fisiche del latte • Individuare e descrivere le linee trasformative più adatte alla qualità della produzione

<p>conoscenze)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definire le modalità operative ottimali per la realizzazione dei vari tipi di latte • Individuare e gestire i fattori tecnologici che influenzano la qualità dei prodotti • Interpretare la normativa nazionale e comunitaria sul confezionamento e sull'etichettatura • Elaborare, redigere ed interpretare le più importanti analisi fisico-chimiche del latte
<p>Conoscenze possedute</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la definizione, requisiti di legge e conservazione del latte crudo • Conoscere la composizione fisico-chimica del latte • Conoscere i microrganismi del latte • Conoscere i processi di bonifica del latte crudo per la produzione di latte alimentare • Conoscere la classificazione in base del trattamento termico e al contenuto di grasso • Conoscere le proprietà benefiche del latte • Conoscere il significato del ph , dei saggi chimici esplorativi, della densità, dell'acidità
<p>Contenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione, requisiti di legge e conservazione del latte crudo • Composizione fisico-chimica del latte • Microrganismi del latte • Processi di bonifica del latte crudo per la produzione di latte alimentare • Classificazione in base del trattamento termico e al contenuto di grasso • Proprietà benefiche del latte • Determinazione del ph , dei saggi chimici esplorativi, della densità, dell'acidità del latte.

UdA 3 – Titolo: filiera dello yogurt

<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare la specifica terminologia tecnico-scientifico di settore; • Pianificare, intervenire e controllare le diverse fasi del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del prodotto, perseguendo un sistema alimentare sostenibile; • Saper realizzare attività per la valorizzazione dello yogurt, made in Italy, assicurando qualità racciabilità e sicurezza; • Saper redigere relazioni tecniche e analitiche adeguate al controllo; • Poter padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza alimentare e ambientale. 	
<p>Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e</p>	<p>Abilità</p>

conoscenze)	<ul style="list-style-type: none"> • Determinare le caratteristiche chimico-fisiche dello yogurt • Individuare e descrivere le linee trasformative più adatte alla qualità della produzione • Definire le modalità operative ottimali per la realizzazione dei vari tipi di yogurt • Individuare e gestire i fattori tecnologici che influenzano la qualità del prodotto • Interpretare la normativa nazionale e comunitaria sul confezionamento e sull'etichettatura • Osservare al M.O. i fermenti
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione, requisiti di legge e conservazione dello yogurt • Fermenti lattici • Processo di produzione dello yogurt a coagulo compatto e a coagulo rotto • Osservazione dei fermenti al microscopio ottico • Composizione chimica dello yogurt e proprietà benefiche

Titolo UdA 4 – Titolo: filiera del vino

<p>Competenze acquisite</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare la specifica terminologia tecnico-scientifica di settore; • Pianificare, intervenire e controllare le diverse fasi del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del vino rosso e bianco, perseguendo un sistema alimentare sostenibile; • Saper realizzare attività per la valorizzazione del vino made in Italy assicurando qualità, tracciabilità e sicurezza; • Saper redigere relazioni tecniche e analitiche adeguate al controllo; • Poter padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza alimentare e ambientale. 	
<p>Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)</p>	<p>Abilità acquisite</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pianificare e descrivere le linee trasformative più adatte alla qualità delle produzioni • Definire le modalità operative ottimali per la realizzazione dei singoli processi; • Individuare e gestire i fattori tecnologici che influenzano la qualità dei prodotti • Determinare ed interpretare le caratteristiche chimico-fisiche dell'uva e del vino • Individuare e applicare i protocolli per l'analisi di qualità previsti dalla normativa • Applicare le procedure di riferimento per la valutazione della sicurezza del processo e del prodotto • Interpretare una etichetta ed interpretare la normativa nazionale e comunitaria sul confezionamento e sull'etichettatura. • Elaborare, redigere ed interpretare analisi fisico-chimiche del mosto e del vino. <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere la struttura e la composizione chimica dell'uva • Conoscere gli aspetti della maturazione dell'uva, i punti critici e il momento della vendemmia

	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i vari tipi di mosto • Conoscere i processi e le tecnologie della vinificazione con o senza macerazione • Conoscere l'azione dei lieviti nella fermentazione alcolica • Conoscere le malattie e i difetti del vino • Conoscere le pratiche più importanti per la chiarificazione e stabilizzazione del vino • Conoscere la classificazione dei vini • Conoscere gli aspetti benefici e negativi del vino sull'organismo • Conoscere le analisi chimico-fisiche più importanti da effettuare sul vino
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • I componenti chimici dell'uva e la vendemmia • Dall'uva al mosto • Generalità sull'aspetto microbiologico e biochimico della fermentazione alcolica • Le azioni dell'anidride solforosa sul mosto • Correzioni del mosto • Conduzione della fermentazione con macerazione • Conduzione della fermentazione senza macerazione • Fermentazione malolattica • Generalità sulle operazioni di stabilizzazione • Alterazioni microbiche • Invecchiamento • Classificazione dei vini • Determinare il ph del mosto e del vino • Determinare gli zuccheri nel mosto (con il metodo densimetrico e rifrattometrico) • Determinare l'acidità totale del mosto • Determinare l'acidità totale del vino • Osservare al M.O. la fioretta

Titolo UdA 5 – Titolo: filiera della birra

<p>Competenze a</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper utilizzare la specifica terminologia di settore scientifico- tecnologico; • Pianificare, intervenire e controllare le diverse fasi del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del prodotto, perseguendo un sistema alimentare sostenibile; • Saper interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alla birra • Saper realizzare attività per la valorizzazione della birra, made in Italy, assicurando qualità, tracciabilità e sicurezza; • Saper redigere relazioni tecniche e analitiche adeguate al controllo; • Poter padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza alimentare e ambientale. 	
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità acquisite</p> <ul style="list-style-type: none"> • Determinare ed interpretare le caratteristiche chimico-fisiche della birra • Individuare e descrivere le linee trasformative più adatte alla qualità della produzione

	<ul style="list-style-type: none"> Definire le modalità operative ottimali per la realizzazione della birra Individuare e gestire i fattori tecnologici che influenzano la qualità dei prodotti Elaborare, redigere ed interpretare le proprietà benefiche e negative della birra
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> Conoscere le materie prime per la produzione della birra Conoscere le fasi di produzione Conoscere la classificazione in base al grado saccarometrico Conoscere le proprietà benefiche e negative della birra
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> Definizione, requisiti di legge e conservazione della birra Composizione chimico-fisica della birra Processo di produzione della birra Proprietà benefiche e negative
PER TUTTE LE UDA	
Metodologia	Didattica Breve: approccio soprattutto concettuale. Lezione partecipata con visione video, problem solving, attività laboratoriali, mappe concettuali Azioni di tutoring, flipped classroom
Strumenti	Strumentazione di laboratorio chimico e informatico , libro di testo, video sui processi di lavorazione , dispense, mappe concettuali .
Tipo di verifica: (in itinere/formativa e finale di unità)	Le verifiche sono state: - interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); - relazione di laboratorio individuali; - prove oggettive somministrate contemporaneamente a tutta la classe
Tipologia e criteri di valutazione	Come nel PTOF

Rossano,14/05/2018

I docenti
Prof.Ornella Mamone Capria
ITP: Prof. Roberto Mario

Materia Scienze Motorie

DOCENTE: BORRINO MARIA STELLA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

CLASSE: 5A

N ° ORE CURRICULARI ANNUALI DELLA DISCIPLINA : n °2 ore svolte 50

LIBRO DI TESTO: : A 360 ° Giorgetti Focacci Orazi.

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione)

La classe 5 A è composta da 19 alunni. Le conoscenze competenze e capacità cognitive della classe sono eterogenee, mostrano particolare interesse per la disciplina, la classe infatti, partecipa attivamente, creando un ambiente favorevole e stimolante per l'apprendimento. Significativa la relazione tra pari che rende il gruppo classe stimolante per gli stessi. Buona la comunicazione . Il comportamento è adeguato.

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

Titolo La percezione del sé ed il completamento dello sviluppo funzionale delle capacità motorie e d espressive.	
Competenze	Saprà relazionarsi con il proprio corpo, favorendo la consapevolezza della propria corporeità. Ricerca dell'identità personale, per porsi in modo critico e consapevole di fronte a temi di carattere comportamentale in situazione di vita reale.
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	Abilità <ul style="list-style-type: none">• Saper esprimere attraverso il corpo uno stato interiore;• Saper controllare e gestire le sensazioni e le emozioni in situazioni di vita, eliminando tensioni ed ansia;• Sperimentare nei diversi ambienti la propria corporeità favorendo le relazioni e l'integrazione sociale. Conoscenze <ul style="list-style-type: none">• Conosce la comunicazione corporea, il linguaggio del corpo e l'espressione, la funzione e la struttura del corpo umano.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none">• Il movimento come linguaggio sociale.• Linguaggio espressivo.• Il mimo.• La musica il ritmo. L'apparato locomotore.• Outdoor.
Metodologia	Lezione frontale, didattica laboratoriale, problem solving, cooperative learning, tutoring, didattica meta cognitiva, flip teaching, outdoor training.
Strumenti	libri di testo, strumenti multimediali , esercizi , piccoli attrezzi.
Tipo di verifica: (in itinere/formativa e finale di unità)	Le verifiche formative avverranno tramite: lezioni dialogate, esercitazioni pratiche, brevi questionari. Le verifiche si effettueranno tramite: interrogazioni orali, prove pratiche, test, prove strutturate. Si prevedono di massima tre verifiche pratiche e tre orali per quadrimestre .
Valutazione	Si osserveranno sistematicamente gli allievi, il loro comportamento e i miglioramenti rispetto ai livelli di partenza. La valutazione quadrimestrale, sarà espressa con un voto unico in tutte le classi, sia al primo che al secondo quadrimestre. Pertanto la valutazione

	<p>quadrimestrale e finale, sarà rappresentata dalla media delle verifiche disciplinari teorico/pratiche riguardanti le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite, ma terrà altresì conto dell'impegno, del comportamento, della partecipazione e l'interesse mostrati da ogni allievo durante le lezioni.</p>
--	---

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2

<p>Titolo Salute, benessere, sicurezza e prevenzione.</p>	
<p>Competenze</p>	<p>Saprà adottare comportamenti idonei e prevenire infortuni nelle diverse attività nel rispetto delle proprie e dell'altrui incolumità al fine di perseguire quotidianamente il proprio benessere individuale.</p>
<p>Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)</p>	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper praticare un'attività sportiva in sicurezza e prevenzione riconoscendolo come uno stile di vita sano e attivo. • Sapere i comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute e riconoscere la valenza dello sport come fonte di riequilibrio per risolvere situazioni nuove e di stress. <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i regolamenti e i fondamenti dello sport, la prevenzione di infortuni o traumi durante l'attività fisica, igiene, alimentazione corretta e il benessere psico-fisico dato dall'attività sportiva.
<p>Contenuti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esercizi individuali a coppie e a gruppo sui fondamentali di gioco sportivo. • Norme sulla sicurezza in palestra e nella scuola; • norme igieniche nell'attività sportiva. • Atteggiamenti scorretti, paramorfismi e dismorfismi. Primo soccorso e alimentazione.
<p>Metodologia</p>	<p>Lezione frontale, didattica laboratoriale, problem solving, cooperative learning, tutoring, didattica meta cognitiva, flip teaching, outdoor training.</p>
<p>Strumenti</p>	<p>libri di testo, strumenti multimediali, esercizi, piccoli attrezzi.</p>
<p>Tipo di verifica: (in itinere/formativa e finale di unità)</p>	<p>Le verifiche formative avverranno tramite: lezioni dialogate, esercitazioni pratiche, brevi questionari. Le verifiche si effettueranno tramite: interrogazioni orali, prove pratiche, test, prove strutturate. Si prevedono di massima tre verifiche pratiche e tre orali per quadrimestre.</p>
<p>Valutazione</p>	<p>Si osserveranno sistematicamente gli allievi, il loro comportamento e i miglioramenti rispetto ai livelli di partenza. La valutazione quadrimestrale, sarà espressa con un voto unico in tutte le classi, sia al primo che al secondo quadrimestre. Pertanto la valutazione quadrimestrale e finale, sarà rappresentata dalla media delle verifiche disciplinari teorico/pratiche riguardanti le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite, ma terrà altresì conto</p>

	dell'impegno, del comportamento, della partecipazione e l'interesse mostrati da ogni allievo durante le lezioni.
--	--

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.3

Titolo Lo sport, le regole e il fair play.	
Competenze	Saprà praticare gli sport individuali e di squadra, promuovendo la consuetudine all'attività motoria e sportiva, sperimentando i diversi ruoli e le relative responsabilità, sia nell'arbitraggio che in compiti di giuria, privilegiando la componente educativa e la collaborazione con i compagni.
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper eseguire attività coordinate e sviluppare le capacità condizionali. • Saper eseguire in modo corretto il riscaldamento, lo stretching e strutturare una seduta di allenamento. Riconoscere i propri limiti e le potenzialità, utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza civile. • Utilizzare attrezzi, materiali e strumenti tecnologici in modo corretto e responsabile. <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i regolamenti e i fondamentali di almeno uno sport di squadra e sport individuale. • Conoscere le fasi di una seduta di allenamento e i principi dell'allenamento. • Cenni di anatomia: apparato scheletrico ,articolare muscolare, l'apparato cardiocircolatorio e respiratorio.
Contenuti	Esercizi, individuali, a coppie e a gruppo, sui fondamentali di gioco. Giochi, partite, tornei interni. Esercizi di riscaldamento e stretching. Tennis tavolo, Pallavolo e calcio a 5.
Metodologia	Lezione frontale, didattica laboratoriale, problem solving, cooperative learning, tutoring, didattica meta cognitiva, flip teaching, outdoor training.
Strumenti	libri di testo, strumenti multimediali ,esercizi ,piccoli attrezzi.
Tipo di verifica: (in itinere/formativa e finale di unità)	Le verifiche formative avverranno tramite: lezioni dialogate, esercitazioni pratiche, brevi questionari. Le verifiche si effettueranno tramite: interrogazioni orali, prove pratiche, test, prove strutturate. Si prevedono di massima tre verifiche pratiche e tre orali per quadrimestre .
Valutazione	Si osserveranno sistematicamente gli allievi, il loro comportamento e i miglioramenti rispetto ai livelli di partenza. La valutazione quadrimestrale, sarà espressa con un voto unico in tutte le classi, sia al primo che al secondo quadrimestre. Pertanto la valutazione quadrimestrale e finale, sarà rappresentata dalla media delle verifiche disciplinari teorico/pratiche riguardanti le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite, ma terrà altresì conto dell'impegno, del comportamento, della partecipazione e l'interesse mostrati da ogni allievo durante le lezioni.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.4

Titolo Relazione con l'ambiente naturale e tecnologico.	
Competenze	Saprà attraverso attività, sviluppare il rapporto con la natura stimolando il piacere di vivere esperienze diversificate, sia individuali che nel gruppo, nel rispetto dell'ambiente naturale.
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sapersi relazionare con l'ambiente, orientarsi in contesti diversificati utilizzando l'ambiente naturale come palestra di vita in grado di favorire la ricerca dell'identità personale. • Saper riconoscere nell'ambiente una fonte di sapere e momento di riflessione, strumento di controllo emotivo e percettivo da utilizzare in situazione di vita. <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conosce i benefici dell'attività sportiva in ambienti naturali supportandosi di strumenti tecnologici
Contenuti	Sperimentare in ambienti naturali attività sportive. Outdoor
Metodologia	Lezione frontale, didattica laboratoriale, problem solving, cooperative learning, tutoring, didattica meta cognitiva, flip teaching, outdoor training.
Strumenti	libri di testo, strumenti multimediali, esercizi, piccoli attrezzi.
Tipo di verifica: (in itinere/formativa e finale di unità)	Le verifiche formative avverranno tramite: lezioni dialogate, esercitazioni pratiche, brevi questionari. Le verifiche si effettueranno tramite: interrogazioni orali, prove pratiche, test, prove strutturate. Si prevedono di massima tre verifiche pratiche e tre orali per quadrimestre.
Valutazione	Si osserveranno sistematicamente gli allievi, il loro comportamento e i miglioramenti rispetto ai livelli di partenza. La valutazione quadrimestrale, sarà espressa con un voto unico in tutte le classi, sia al primo che al secondo quadrimestre. Pertanto la valutazione quadrimestrale e finale, sarà rappresentata dalla media delle verifiche disciplinari teorico/pratiche riguardanti le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite, ma terrà altresì conto dell'impegno, del comportamento, della partecipazione e l'interesse mostrati da ogni allievo durante le lezioni

Rossano, 14/05/2018

Il docente
Prof.ssa Mariastella Borrino

Materia : Economia, Estimo E Marketing Legislazione

CLASSE : V

DOCENTE : MASTRANGELO Giovanni Francesco

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLASTICO 2017/2018

Le ore di lezione effettuate fino al 15 maggio sono 73 e si prevede di arrivare a 82

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO: ESTIMO E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI/
VOLUME + PRONTUARIO + EXTRAKIT - BATTINI - EDAGRICOLE**

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 20 alunni (13 maschi e 7 femmine), vi è la presenza di un alunno diversamente abile, che segue una programmazione differenziata (l.104/92. Art.3 c.1),.

Essa è composta da gruppi non omogenei per impegno e partecipazione al dialogo educativo.

La classe ha svolto un percorso di crescita soddisfacente della materia, dimostrando però un impegno non uniforme, dovuto a carenze di base dato dall'avvicinarsi dei docenti negli anni precedenti. Solo un gruppo di alunni, desiderosi di apprendere, si sono impegnati con assiduità e proficuamente e si sono distinti per capacità di analisi, sintesi e spirito critico ed hanno manifestato un'appezzabile sensibilità agli argomenti estimativi. Altri, pur avendo discrete capacità, hanno dato prova di un'applicazione non sempre costante, con esiti appena sufficienti rispetto a quelli che l'interesse faceva supporre; qualche alunno, infine, poco motivato, essendo l'impegno talvolta finalizzato alle sole occasioni di verifica, ha raggiunto risultati non del tutto adeguati agli obiettivi prefissati in alcuni permangono difficoltà espositive, sia nella produzione scritta che in quella orale.

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

Titolo Il Bilancio economico dell'Azienda Agraria	
Competenze	Rilevazione contabile i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
Obiettivi specifici di apprendimento	Abilità Saper fare i calcoli dell'attivo e del passivo di un'azienda Conoscenze Conoscenza dei processi produttivi dell'agricoltura e delle leggi che li governano
Contenuti	Beneficio fondiario L'attivo Il passivo I redditi aziendali La descrizione dell'azienda Prezzi delle materie prime L'imprenditore
Metodologia	Didattica laboratoriale Problem solving Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica	prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la

	classe); interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); redazione tecniche (individuali e di gruppo).
Valutazione	Fare un calcolo di bilancio economico ed approntare una relazione di Perizia per via Sintetica e per via Analitica

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2

Titolo Estimo rurale e immobiliare	
Competenze	Elaborazione stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale; Interpretazione e applicazione delle normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate; Realizzazione attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;
Obiettivi specifici di apprendimento	Abilità Acquisire le metodologie e dei principali procedimenti di stima Nella pratica quotidiana sia nei quesiti estimativi. Capacità di trasferire valori finanziari nel tempo. Capacità di applicare procedure di attualizzazione di capitali. Conoscenze Acquisire conoscenza teorica e pratica dei procedimenti finanziari applicabili sia nella pratica quotidiana sia nei quesiti estimativi. Acquisire conoscenza delle metodologie e dei principali procedimenti di stima
Contenuti	Gli aspetti economici dei beni; il metodo di stima; il metodo e procedimenti di stima, l'attività professionale del perito; Stima dei terreni ad uso agricolo e non agricolo; stima dei fabbricati rurali; Stima degli arboreti da frutto; stima delle scorte aziendali; stima dei danni; stima dei frutti pendenti; miglioramenti fondiari; stima dei boschi;
Metodologia	Didattica laboratoriale Problem solving Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica	prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe); interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); redazione tecniche (individuali e di gruppo).
Valutazione	Fare una stima di un immobile, rurale e applicare i giudizi di miglioramenti.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.3

Titolo Estimo legale e ambientale	
Competenze	Reperire e interpretare la normativa nella stima dei diritti. Elaborare stime di valore dei diritti Interpretazione e applicazione delle normative comunitarie,

	nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate; Motivare le scelte compiute in modo che il giudizio di valore sia ritenuto giusto, equo e pienamente accettabile
Obiettivi specifici di apprendimento	Abilità Acquisire le metodologie e dei principali procedimenti di stima Nella pratica quotidiana sia nei quesiti estimativi. Capacità di trasferire valori finanziari nel tempo. Capacità di applicare procedure di attualizzazione di capitali. Conoscenze Acquisire e conoscere gli aspetti riguardanti gli espropri e i diritti reali di godimento. Conoscere le norme che regolano la successione per causa di morte. Conoscere le caratteristiche e le funzioni dei beni pubblici ed i procedimenti per valutare i beni pubblici. Conoscere i procedimenti di valutazione impatto ambientale.
Contenuti	Espropriazioni per pubblica utilità, diritti reali della cosa altrui, usufrutto, servitù, successioni, Valutazione d'impatto ambientale;
Metodologia	Didattica laboratoriale Problem solving Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica	prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe); interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); redazione tecniche (individuali e di gruppo).
Valutazione	Fare una stima di un immobile, applicando varie situazioni legate all'estimo legale, immobiliare e ambientale.

Rossano, 14.05.2018

Il docente
Prof. Mastrangelo Giovanni Francesco

Materia Lingua e Civiltà Inglese

DOCENTE: Mirella Pacifico

DISCIPLINA: Lingua e Civiltà Inglese

CLASSE: V A ITA

N ° ORE effettuate al 15 maggio 2018 n° 73

LIBRO DI TESTO: "Evergreen" by Ilaria Piccoli – Editrice San Marco

SITUAZIONE DELLA CLASSE

Lo svolgimento delle lezioni è stato piuttosto regolare e integrato nel complesso delle altre attività curricolari, che sono state realizzate utilizzando anche ore di inglese.

La classe ha lavorato con interesse e vivace partecipazione; gli alunni hanno, sin dall'inizio dell'anno scolastico, manifestato volontà di migliorare le proprie competenze di base per raggiungere i risultati di apprendimento previsti.

Sono da rilevare gli sforzi compiuti dagli alunni nell'uso della lingua inglese, sia per interagire nella vita di classe che nelle conversazioni relative agli argomenti di interesse scientifico e professionale affrontati durante l'anno. Sicuramente non è stato semplice far sì che loro superassero la demotivazione, l'inibizione nell'espressione e la paura di sbagliare ma, grazie a un lavoro impostato sulla motivazione e la valorizzazione delle potenzialità di ciascuno, alle metodologie partecipative e alla sinergia tra studenti e docente, si può affermare che evidenti progressi sono da registrare rispetto al livello di partenza. Ovviamente, questi sono differenziati e dipendenti dall'impegno e dalla continuità nell'applicazione.

Lo studio delle tematiche legate al mondo agrario e agroalimentare sono state accompagnate dalla revisione e consolidamento delle principali strutture linguistiche, necessarie per la rielaborazione personale di quanto affrontato.

Lo sviluppo delle capacità critiche si è realizzato anche attraverso la frase di un autore famoso che ciascun alunno, a turno, sceglieva all'inizio di ogni lezione; all'analisi, studio e confronto della massima scelta venivano generalmente dedicati i primi dieci minuti di lezione.

Un forte accento è stato posto nello studio delle funzioni per comunicare in classe.

Non svolto tutto per vari motivi

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Questi i risultati di apprendimento declinati in competenze, abilità e conoscenze.

Competenze

- Interagire in conversazioni su argomenti di interesse scientifico e professionale, relativi alle tematiche studiate;
- Interagire in conversazioni su argomenti di attualità legati ai contenuti delle diverse UDA;
- Esprimere il proprio punto di vista e operare confronti in un'ottica di globalizzazione;
- Produrre, nella forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relativi agli argomenti affrontati utilizzando il lessico specifico del settore

- Interagire nella vita di classe

Abilità

- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con sufficiente spontaneità nell'interazione su argomenti trattati nel corso dell'anno;
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi orali in lingua standard riguardanti tematiche studiate;
- Produrre con sufficiente correttezza, in forma scritta e orale, testi relativi agli argomenti affrontati utilizzando la lingua settoriale;
- Riconoscere gli aspetti culturali della lingua utilizzata nei testi comunicativi;
- Comprendere in modo globale testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali, con uso di listening e web extensions;
- Riconoscere gli aspetti strutturali della lingua utilizzata in testi comunicativi nella forma scritta, orale e multimediale.

Conoscenze

- Lessico e strutture per interagire in classe;
- Lessico e fraseologia relativi agli argomenti scientifici proposti;
- Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali;
- Fattori di coerenza e coesione del discorso;
- Aspetti socio-culturali della lingua inglese e dei Paesi anglofoni
- Consolidamento delle strutture morfosintattiche:
- Formulazione di suggerimenti e ordini
- Parlare di eventi passati, eventi passati che durano nel presente, eventi futuri.

OBIETTIVI MINIMI

- Sostenere, anche in maniera guidata, semplici conversazioni su tematiche legate all'indirizzo di studio;
- Conoscenza dei termini più caratterizzanti la lingua settoriale;
- Sostenere, anche in maniera guidata, semplici conversazioni su fatti di vita quotidiana;
- Interagire in lingua inglese nella vita della classe;

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

Titolo The Beverage Industry	
Contenuti	Topics - Beverage production - Non-alcoholic beverages - Wine - Beer - Weather and environment Civilization -British pubs Communication features -Describing wines -Pub and brewery vocabulary

	<ul style="list-style-type: none"> -How to write a cover letter -The job interview -Survival sentences -Telling the time <p>Grammar</p> <ul style="list-style-type: none"> -L'imperativo -Simple Past -Use of "for" and "since"
--	---

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2

Titolo The Food Industry	
Contenuti	<p>Topics</p> <ul style="list-style-type: none"> - Food manufacturing - Food processing - Dairy products - Olive oil - Food preservation - Packaging and labelling - Storage and transportation - Zero Km food <p>Civilization</p> <ul style="list-style-type: none"> -Eating out <p>Communicative features</p> <ul style="list-style-type: none"> -Writing a curriculum vitae <p>Grammar</p> <ul style="list-style-type: none"> -Express quantities -The future -Use of "Shall"

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.3

Titolo Marketing and diversification Strategies	
Contenuti	<p>Topics</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marketing in agribusiness - Marketing mix - Marketing agritourism services - Diversification strategies <p>Communication features</p> <ul style="list-style-type: none"> -The language of advertising <p>Civilization</p> <ul style="list-style-type: none"> -The birth of modern brands <p>Grammar</p> <ul style="list-style-type: none"> -“If clauses”

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.4

Titolo Botany

Contenuti	<p>Topics</p> <ul style="list-style-type: none"> - A scientific study of plants - Botanical gardens - Horticulture - Greenhouse cultivation <p>Communicative features</p> <ul style="list-style-type: none"> -Telephone language - How to write an e-mail <p>Civilization</p> <ul style="list-style-type: none"> - Botanical gardens <p>Grammar</p> <p>Present Perfect</p>
-----------	---

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.5

Titolo	
Modern and Contemporary Britain	
Contenuti	<p>Topics</p> <ul style="list-style-type: none"> - British Institutions -The Age of Modernism: Period of social, cultural and political ferment -The Modern Age in Literature -George Orwell -Contemporary times -Britain and UE <p>Communicative features</p> <ul style="list-style-type: none"> -The Brexit

STRUMENTI E METODOLOGIA

- **STRUMENTI**

- Libro di testo integrato con appunti
- Audio CD
- Worksheets contenenti esercizi ed altre attività
- LIM
- Strumenti multimediali
- Testi di canzoni
- Schede di riflessione per dedurre la tematica
- Schede di riflessione per dedurre le nozioni e funzioni
- Mappa concettuale
- Schede di autovalutazione

- **METODOLOGIA**

E' stato privilegiato il metodo induttivo, "learner-centred". Lo svolgimento delle lezioni è stato sempre corale con gli alunni protagonisti assoluti della lezione; quest'ultima è stata negoziata in base agli interessi e alle motivazioni dei discenti. Gli argomenti sono stati introdotti dagli stessi allievi con attività "Flipped", o "pair works", conversazioni informali, "brainstorming", rielaborati e approfonditi. La fluency è stato l'aspetto più curato, ciò per incoraggiare lo studente a esprimersi in lingua e renderlo consapevole dell'utilità dell'apprendimento di una lingua. Durante le lezioni è stata, periodicamente, fatta **ricerca-**

azione, per individuare le cause che hanno impedito un apprendimento adeguato ed effettuare un lavoro finalizzato alla soluzione dei problemi emersi.

Queste le tecniche usate:

- Lezione dialogata
- Gruppi di lavoro
- Pair work
- Role play
- Flipped classroom
- Problem solving
- Percorsi di scoperta dell'argomento con schede
- Note taking

VERIFICHE E VALUTAZIONE

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA

- Compiti di realtà per la produzione orale: Rielaborazione personale del topic affrontato, conversazioni, Role play, simulazione di situazioni di vita reale, interviste, e-mail;
- Compiti di realtà per la comprensione e produzione scritta: Lettura di articoli, brani, mappe concettuali, messaggi, e-mail per la comprensione; prendere appunti da un testo scritto, redazione di e-mail, report, istruzioni, messaggi, brevi narrazioni;
- Prove strutturate per la comprensione orale e scritta;
- Prove semistrutturate per la comprensione e produzione scritta.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono stati considerati:

- il livello di partenza;
- la situazione personale;
- il grado di partecipazione all'attività didattica;
- l'impegno nello studio;
- il metodo di studio;
- i progressi rispetto al livello di partenza;
- la capacità di espressione corretta e adeguata al contesto
- il livello delle competenze trasversali (rispetto delle regole, capacità di lavorare in gruppo
- il livello della classe.

Rossano, 14/05/2018

Il docente
Prof.ssa Mirella Pacifico

Materia: Lingua e Letteratura Italiana

CLASSE : 5 A ITA

DOCENTE : FALBO NADIA

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLSTICO 2017/2018 =129/132

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

Di Sacco P., *Le basi della letteratura plus*, voll. 3a - 3b, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori, Milano-Torino 2016

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 20 studenti, 7 femmine e 23 maschi, dei quali uno diversamente abile. Il gruppo si presenta eterogeneo, sia dal punto di vista comportamentale che dal punto di vista del profitto. Nel complesso, il livello cognitivo è discreto, in alcuni casi più che buono. Anche la partecipazione alle lezioni è mediamente buona, per quanto pochi studenti tendano a isolarsi ed essere meno partecipi.

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

Titolo <i>Il secondo Ottocento e lo scenario culturale dell'Italia post-unitaria</i>	
Competenze	<p>Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p>
Obiettivi specifici di apprendimento	<p><u>Abilità</u></p> <p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia alla fine dell'Ottocento in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai</p>

	<p>principali autori della letteratura italiana e di altre letterature</p> <p>Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi</p> <p>Collegare i testi letterari con altri ambiti disciplinari.</p> <p>Produrre relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico</p> <p>Elaborare il proprio <i>curriculum vitae</i> in formato europeo</p> <p><u>Conoscenze</u></p> <p>Elementi e principali movimenti culturali della tradizione letteraria dall'Unità d'Italia con riferimenti alle letterature di altri paesi</p> <p>Autori e testi significativi della tradizione culturale italiana e di altri popoli</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta</p> <p>Social network e new media come fenomeno comunicativo</p> <p>Struttura di un <i>curriculum vitae</i> e modalità di compilazione del CV europeo.</p>
Contenuti	<p>Il metodo di studio; gli strumenti; la storicizzazione di un testo</p> <p>Il secondo Ottocento: il Positivismo e i suoi esiti in Italia e in Europa</p> <p>Naturalismo e Verismo. Verga: vita e opere</p> <p>La scapigliatura</p> <p>Carducci: vita e opere</p>
Metodologia	<p>Lezione partecipata e dialogata</p> <p>Attività laboratoriale</p> <p>Studio assistito</p> <p>Classe capovolta (<i>flipped classroom</i>)</p>
Strumenti	<p>Libri di testo</p> <p>Dispositivi multimediali</p> <p>Utilizzo dello smartphone (enciclopedie on line, lessici, etc.)</p>
Tipo di verifica	<p>Interrogazioni</p> <p>Prove strutturate, prove semistrustrate</p>
Valutazione	<p>Valutazione formativa e sommativa (si rimanda alle griglie di valutazione elaborate dal dipartimento)</p>

Titolo		<i>Il Decadentismo</i>	
Competenze		<p>Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p>	
Obiettivi specifici di apprendimento	di	<u>Abilità</u>	<p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia alla fine dell'Ottocento in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature</p> <p>Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi</p> <p>Collegare i testi letterari con altri ambiti disciplinari.</p> <p>Produrre relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico</p> <hr/> <p><u>Conoscenze</u></p> <p>Elementi e principali caratteristiche del Decadentismo</p> <p>Autori e testi significativi decadenti in Italia e in Europa</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta</p>

Contenuti	Il Decadentismo in Europa e in Italia Giovanni Pascoli: vita e opere Gabriele D'Annunzio: dal decadentismo al superomismo. Vita e opere
Metodologia	Lezione partecipata e dialogata Attività laboratoriale <i>Cooperative learning</i>
Strumenti	Libri di testo Dispositivi multimediali Utilizzo dello smartphone (enciclopedie on line, lessici, etc.)
Tipo di verifica	Interrogazioni Prove strutturate, prove semistrutturate, prove non strutturate
Valutazione	Valutazione formativa e sommativa (si rimanda alle griglie di valutazione elaborate dal dipartimento)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.3

Titolo	<i>Il primo Novecento</i>
Competenze	<p>Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p>
Obiettivi specifici di apprendimento	<p><u>Abilità</u></p> <p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria all'inizio del Novecento in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p>

	<p>Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature</p> <p>Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi</p> <p>Collegare i testi letterari con altri ambiti disciplinari.</p> <p>Produrre relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico</p> <p><u>Conoscenze</u></p> <p>Il contesto storico e la situazione socio-politica in Italia e in Europa all'inizio del XX secolo</p> <p>Generi, autori e testi significativi del periodo storico di riferimento</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta</p>
Contenuti	<p>Il romanzo del primo Novecento in Europa e i principali autori.</p> <p>Italo Svevo: vita e opere</p> <p>Luigi Pirandello: vita e opere</p> <p>Il crepuscolarismo e il futurismo: temi, idee e stili a confronto</p> <p>La poesia di Ungaretti. Vita e opere dell'autore</p>
Metodologia	<p>Lezione partecipata e dialogata</p> <p>Attività laboratoriale</p> <p><i>Cooperative learning</i></p> <p>Classe capovolta (<i>flipped classroom</i>)</p>
Strumenti	<p>Libri di testo</p> <p>Fotocopie fornite dalla docente</p> <p>Dispositivi multimediali</p> <p>Utilizzo dello smartphone (enciclopedie on line, lessici, etc.)</p>
Tipo di verifica	<p>Interrogazioni</p> <p>Prove strutturate, prove semistrutturate, prove non strutturate</p>
Valutazione	<p>Valutazione formativa e sommativa (si rimanda alle griglie di valutazione elaborate dal dipartimento)</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 4

Titolo	<i>Tra le due guerre</i>
Competenze	Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali,

	<p>culturali, scientifici, economici, tecnologici</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p>
<p>Obiettivi specifici di apprendimento</p>	<p><u>Abilità</u></p> <p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria tra la Prima e la Seconda Guerra mondiale in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana e di altre letterature</p> <p>Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi</p> <p>Collegare i testi letterari con altri ambiti disciplinari.</p> <p>Produrre relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico</p> <hr/> <p><u>Conoscenze</u></p> <p>Il contesto storico e la situazione socio-politica in Italia e in Europa tra la Prima e la Seconda Guerra mondiale</p> <p>Generi, autori e testi significativi del periodo storico di riferimento</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta</p>
<p>Contenuti</p>	<p>La fine della Grande guerra e le sue conseguenze</p> <p>Umberto Saba: vita e opere</p>

	Eugenio Montale: vita e opere L'Ermetismo: le principali caratteristiche e i principali autori del movimento
Metodologia	Lezione partecipata e dialogata Attività laboratoriale <i>Cooperative learning</i>
Strumenti	Libri di testo Dispositivi multimediali Utilizzo dello smartphone (enciclopedie on line, lessici, etc.)
Tipo di verifica	Interrogazioni Prove strutturate, prove semistrutturate, prove non strutturate
Valutazione	Valutazione formativa e sommativa (si rimanda alle griglie di valutazione elaborate dal dipartimento)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 5

Titolo	<i>Il secondo Novecento</i>
Competenze	<p>Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici</p> <p>Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p>
Obiettivi specifici di apprendimento	<p><u>Abilità</u></p> <p>Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria dopo la Seconda Guerra mondiale in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</p> <p>Identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai</p>

	<p>principali autori della letteratura italiana e di altre letterature</p> <p>Cogliere, in prospettiva interculturale, gli elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi</p> <p>Collegare i testi letterari con altri ambiti disciplinari.</p> <p>Produrre relazioni, sintesi, commenti ed altri testi di ambito professionale con linguaggio specifico</p> <p><u>Conoscenze</u></p> <p>Il contesto storico e la situazione socio-politica in Italia e in Europa dopo la Seconda Guerra mondiale</p> <p>Generi, autori e testi significativi del periodo storico di riferimento</p> <p>Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta</p>
Contenuti	<p>Il Neorealismo e i principali protagonisti dello scenario culturale e letterario italiano: Cesare Pavese, Italo Calvino, Carlo Emilio Gadda, Pier Paolo Pasolini</p> <p>Accenni alla poesia del Second Novecento: Alda Merini, Giorgio Caproni</p>
Metodologia	<p>Lezione partecipata e dialogata</p> <p>Attività laboratoriale</p> <p><i>Cooperative learning</i></p> <p>Classe capovolta (flipped classroom)</p>
Strumenti	<p>Libri di testo</p> <p>Dispositivi multimediali</p> <p>Utilizzo dello smartphone (enciclopedie on line, lessici, etc.)</p>
Tipo di verifica	<p>Interrogazioni</p> <p>Prove strutturate, prove semistrutturate, prove non strutturate</p>
Valutazione	<p>Valutazione formativa e sommativa (si rimanda alle griglie di valutazione elaborate dal dipartimento)</p>

Rossano,14/05/2018

Il Docente
Prof.ssa Nadia Falbo

MATERIA: Matematica

CLASSE :5 A – Istituto Tecnico Agrario

DOCENTE : Prof.ssa Sabrina SCAGLIONE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: M. Bergamini – A. Trifone – G. Barozzi -
Matematica .verde multimediale - Vol 5- ed. Zanichelli

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLSTICO 2017/2018 al 7 maggio : 66 Ore

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 20 alunni (7 femmine e 13 maschi, di cui uno diversamente abile)

Il comportamento degli alunni, nel complesso, rispetta poco le regole del contratto educativo. E' necessario un controllo costante e abbastanza fermo perché alcuni alunni tendono ad avere una condotta troppo esuberante e vanno periodicamente richiamati. Nelle attività che richiedono un maggior livello di autonomia alcuni mostrano ancora una certa immaturità e un ridotto autocontrollo. Diffusi atteggiamenti inopportuni da parte di qualche alunno sono stati già segnalati: alcuni i manifestano un'eccessiva esuberanza e talvolta disturbano i compagni e ostacola lo svolgimento sereno della lezione;

La partecipazione alle lezioni è sempre vivace e i tempi di attenzione sono troppo limitati: un discreto numero di alunni tende a distrarsi o non riesce a controllare la propria vivacità, chiacchiera o interrompe la lezione con interventi inopportuni. Anche la comunicazione in classe risulta talvolta difficile perché diversi alunni non rispettano il proprio turno nel parlare.

L'impegno individuale è differenziato: alcuni alunni si applicano con continuità, altri invece lavorano in modo incostante o superficiale. La maggioranza dimostra una scarsa propensione all'approfondimento e alla precisione e appare poco dotata di autonomia organizzativa. Ciò si evidenzia anche nelle attività svolte in classe: molti allievi non sanno ancora gestire i tempi di studio ed esercitare con profitto le proprie competenze e tendono a lavorare in modo dispersivo;

Tra i punti di forza di qualche alunno distinguiamo

- Continuità nello studio
- Spiccato interesse per la disciplina
- Metodo di studio autonomo ed indipendente
- Buone capacità di analisi e di sintesi

Tra i punti di debolezza di qualche alunno della classe individuiamo:

- Scarsa applicazione
- Mancanza di interesse per la materia
- Paura dell'insuccesso
- Scarsi interessi culturali
- Difficoltà presentate dalla materia
- Mancanza di metodo di studio
- Ritardi frequenti

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

Titolo LO STUDIO DELLE FUNZIONI	
Competenze	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	Abilità: <ul style="list-style-type: none">• Saper rappresentare graficamente funzioni razionali intere e fratte• Saper determinare il campo di esistenza di funzioni a due variabili

	<ul style="list-style-type: none"> • Saper calcolare le derivate parziali di funzioni a due variabili • Saper determinare i punti di massimo e di minimo di una funzione a due variabili <p>Conoscenze: Conoscere le tecniche per individuare le caratteristiche di una funzione</p>
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • le funzioni crescenti e decrescenti e le derivate • ricerca dei massimi e minimi relativi • ricerca dei massimi e minimi assoluti • concavità e convessità • punti di flesso • i punti fondamentali dello studio di una funzione • riconoscere le caratteristiche di una funzione • studio di funzioni razionali intere e fratte

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2

Titolo GLI INTEGRALI	
Competenze	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper operare integrazioni immediate • Saper operare utilizzando i vari metodi di integrazione <p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisire il concetto di primitiva di una funzione data • Acquisire il concetto di integrale indefinito di una funzione • Acquisire le principali regole di integrazione di una funzione
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • La primitiva di una funzione • L'integrale indefinito • Le proprietà dell'integrale indefinito • gli integrali immediati fondamentali di scomposizione • integrali delle funzioni composte • integrazione delle funzioni razionali fratte : i vari casi • l'integrazione per sostituzione • integrazione per parti

METODI D'INSEGNAMENTO

Lezione frontale, lezione dialogata, problem solving, esercitazioni collettive ed individuali sui temi affrontati nella lezione frontale; esercitazioni in piccoli gruppi o in "coppia d'aiuto". In classe saranno corretti i compiti assegnati a casa che hanno presentato particolari difficoltà o interesse. Si precisa che gli alunni saranno guidati all'uso dei testi e saranno guidati ad organizzare il lavoro in modo autonomo

MEZZI e STRUMENTI

Libro di testo, LIM, Dispense, software didattici vari, materiali reperiti in Internet, video

STRUMENTI DI VERIFICA

Si utilizzeranno le seguenti tipologie di prove:

- Verifiche orali (semplici domande dal posto o interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, interventi alla lavagna, tradizionali interrogazioni);
- Verifiche scritte di tipo misto (prove strutturate o semi-strutturate con questionari e test di vario tipo)

- **Compiti di realtà**

Nella valutazione si terrà conto:

- del metodo di studio, cioè della capacità dello studente di organizzare il proprio lavoro ;
- della partecipazione, intesa come capacità dello studente di relazionarsi con la vita della classe e di contribuire al dialogo educativo;
- dell' impegno, come comportamento dello studente rispetto all'adempimento dei doveri e all'esercizio della volontà;
- della progressione rispetto ai livelli di partenza;
- del profitto, che si valuta sulla base degli obiettivi cognitivi raggiunti dallo studente, e cioè le conoscenze evidenziate, le competenze acquisite e le abilità dimostrate;
- della crescita umana, culturale e professionale della persona nella sua interezza.

Nel processo di valutazione in itinere e finale, per ogni alunno, verranno presi in esame i fattori interagenti:

- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso (valutazione di tempi e qualità del recupero, dello scarto tra conoscenza-competenza-abilità in ingresso ed in uscita),
- i risultati della prova e i lavori prodotti,
- le osservazioni relative alle competenze trasversali,
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate,
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe,
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative.

CONTENUTI DISCIPLINARI DA SVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n. 3

Titolo: L'INTEGRALE DEFINITO E IL PROBLEMA DELLE AREE	
Competenze	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	Abilità: <ul style="list-style-type: none"> • Saper calcolare integrali definiti • Saper calcolare misure di aree di superfici, di volumi
	Conoscenze: <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'utilità del concetto di integrale definito • Individuare il legame esistente fra primitiva ed integrale definito di una funzione • Conoscere l'utilità del concetto di integrale definito
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • area parte di piano • concetto di integrale definito • proprietà • il calcolo dell'integrale definito • teorema fondamentale del calcolo integrale • formula del calcolo dell' integrale definito • aree figure piane • area parte di piano delimitata da due funzioni • volume di un solido di rotazione • applicazioni: volume della sfera

Rossano, 14/05/2018

**Il Docente
Sabrina Scaglione**

MATERIA: PRODUZIONI ANIMALI

CLASSE : V

DOCENTE : PISANO CARMINE

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: PRODUZIONI ANIMALI 2 –A.FALASCHINI-M. T. GARDINI

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLSTICO 2017/2018

ORE EFFETTUATE SINO AL 10 MAGGIO 2018	28
ALTRE ORE PREVISTE SINO ALLA FINE DEL CORSO	8
TOTALE ORE DI LEZIONE EFFETTUATE NELL'ANNO SCOLSTICO 2017/2018	36

PROFILO DELLA CLASSE

Partecipazione al dialogo educativo:	Modesta
Attitudine alla disciplina:	Quasi sufficiente
Interesse per la disciplina:	Discontinuo
Impegno nello studio:	Poco efficace, migliore nell'ultimo periodo
Metodo di studio:	Mnemonico per molti
Profitto finale	Mediamente quasi sufficiente con alcuni studenti più capaci rispetto ad altri.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA

	Competenze
DISCIPLINA	<p><i>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni</i> appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p><i>Padroneggiare</i> il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;</p> <p>Saper indicare la razza bovina più idonea per la realizzazione di un allevamento di animali da latte e da carne in base alla tipologia di allevamento, di detenzione e delle finalità produttive.</p> <p>Saper strutturare, valutare ed interpretare in modo abbastanza adeguato un corretto piano di alimentazione per le bovine da latte.</p> <p>Saper giudicare con sufficiente capacità critica e giudizio motivato, i fabbisogni nutritivi di un animale della specie bovina in produzione zootecnica, in relazione alla razza, all'età, all'attitudine produttiva ed alla capacità digestiva.</p> <p>Abilità raggiunte:</p> <p>Saper definire e caratterizzare i principali fabbisogni nutritivi di un animale della specie bovina in produzione zootecnica, in relazione alla specie, alla razza, all'età, all'attitudine produttiva ed allo stato fisiologico.</p> <p>Saper predisporre un piano di alimentazione per le bovine da latte sufficientemente corretto e bilanciato</p>

	<p>Saper riconoscere le essenziali caratteristiche dei principali alimenti di tipo zootecnico per un loro valido e corretto inserimento in una razione alimentare bilanciata.</p> <p>Saper riconoscere le principali differenze di carattere anatomico e fisiologico che intercorrono fra un animale monogastrico ed uno poligastrico.</p> <p>Saper interpretare e predisporre un PUA aziendale</p>
--	---

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

Titolo ALLEVAMENTI ZOOTECNICI: RISORSE,ENERGIE,AMBIENTE	
Competenze	Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate Organizzare attività produttive ecocompatibili
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità Descrivere i processi di smaltimento dei reflui zootecnici. E di rispetto dell'ambiente.</p> <p>Conoscenze Conoscere la normativa dei nitrati e il corretto consumo dell'acqua.</p>
Contenuti	<p>Uso dell'acqua</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cibo e energia -Biogas -Gestione dei reflui zootecnici -Spargimento dei reflui - Direttiva nitrati - PUA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2

Titolo ALIMENTAZIONE ANIMALE DOMESTICI E FISILOGIA DELLA NUTRIZIONE VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI E METODI DI RAZIONAMENTO	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> -Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza - Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate -Organizzare attività produttive ecocompatibili - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità Descrive l'alimentazione del bestiame, sostanze nutritive, valutazione chimico-nutrizionale degli alimenti. Descrive la fisiologia della nutrizione Descrive la tracciabilità e sicurezza degli alimenti</p> <p>Conoscenze Conosce gli obiettivi della alimentazione e sa valutare gli alimenti ad uso zootecnico Conosce la fisiologia della nutrizione Conosce gli alimenti, la loro origine e composizione</p>
Contenuti	<p>I foraggi verdi: raccolta, conservazione e utilizzazione</p> <p>Radici e tuberi</p>

	<p>Conservazione dei foraggi: fienagione tradizionale e in due tempi - Disidratazione Foraggi insilati: il silomais Prodotti complementari dei foraggi Concentrati di origine vegetale Concentrati di origine animale Proteine di origine animale Sostanze additive Sminuzzamento e trinciatura Tecniche di somministrazione degli alimenti Pascolamento Caratteristiche degli alimenti Classificazione degli alimenti I lipidi I glucidi I protidi Sostanze minerali Le vitamine Anabolismo e catabolismo Ricambio energetico Principi di razionamento animale Razione alimentare Tipi di fabbisogni Requisiti specifici della razione: valutazione chimica, fisiologica e biologica Volume della razione Unità amido Metodo delle unità foraggere Sistema delle unità foraggere francesi (INRA) Valutazione economica degli alimenti Calcolo delle razioni: mantenimento – produzione – accrescimento e latte Apporto in sostanze minerali e vitamine</p>
--	--

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.3

Titolo ALIMENTAZIONE BOVINI, OVICAPRINI E SUINI	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio - Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti - Organizzare attività produttive ecocompatibili
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>Abilità Valutazione degli alimenti e metodi di razionamento.</p> <p>Conoscenze Fabbisogni di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mantenimento; - accrescimento; - produzione; - asciutta.

	Foraggi, loro raccolta e conservazione; Fieni, raccolta e conservazione; Concentrati e integratori
Contenuti	Alimentazione del vitello Alimentazione delle vacche in gestazione e in lattazione Alimentazione delle vacche in asciutta (tecnica della messa in asciutta) La produzione del latte e controllo funzionale Esempi di razioni: manza – vacca in lattazione – vacca in asciutto Produzione della carne Fattori di produzione della carne Tecniche di allevamento Scelta delle razze per la produzione della carne Qualità della carne : età di macellazione – resa al macello e resa in carne Vitello da latte o vitello a carne bianca Vitelloni leggeri Vitelloni Bovini macellati a fine carriera Alimentazione dei riproduttori Produzione del suino leggero Tecnica dell'alimentazione del suino Preparazione delle razioni

METODI D'INSEGNAMENTO

Il metodo di insegnamento è stato misto, deduttivo e induttivo.

Si è cercato di adattare il metodo agli argomenti, al livello di interesse emerso ed al grado di partecipazione degli alunni.

Si cercato, ancora, di fare emergere le capacità e le attitudini manifestate dagli alunni nello svolgimento dei temi di studio.

I diversi argomenti sono stati affrontati con modalità didattiche che permettessero di attivare contemporaneamente osservazioni pratiche, analisi dirette e quindi spiegazioni delle realtà osservate. In particolare la metodologia adottata ha previsto:

- lezione interattiva o di tipo tradizionale a seconda delle opportunità,
- lavoro individuale (analisi di un testo, confronto di informazioni su testi diversi, analisi di uno schema),
- discussione collettiva.

Ogni modulo è stato concluso con verifiche per la rilevazione di: risultati raggiunti, livello di conoscenza, abilità e competenze acquisite.

Particolare attenzione è stata posta nell'evidenziare i collegamenti con le altre materie professionali. I contenuti sono stati suddivisi in "unità di lavoro" per permettere agli alunni di assimilare più facilmente gli argomenti oggetto di studio.

Al fine di raggiungere un accettabile ma completo apprendimento dei contenuti della materia, lo

svolgimento delle lezioni ha privilegiato l'aspetto cognitivo – verbale rispetto alla produzione scritta di esercizi applicativi e questo anche in relazione alle materie scritte previste per l'Esame di Stato.

Per gli alunni DSA la metodologia ha tenuto conto di quanto programmato e definito nel documento

predisposto dal Consiglio di Classe. A tal riguardo le strategie e le metodologie didattiche hanno cercato di sostenere e promuovere un approccio strategico nello studio mediante mediatori didattici (immagini, mappe) per privilegiare l'apprendimento esperienziale e per favorire l'operatività.

MEZZI e STRUMENTI

Audiovisivi, materiale multimediale, strumenti idonei per la potatura e le altre operazioni colturali.

Oltre agli spazi tradizionali di ogni struttura scolastica sono stati utilizzati gli spazi dell'Azienda agraria il laboratorio di informatica ed il laboratorio didattico.

STRUMENTI DI VERIFICA

La Verifica degli apprendimenti riferiti agli obiettivi cognitivi indicati nella lezione si è avvalsa di prove oggettive e/o non formalizzate connesse con le didattiche delle discipline coinvolte. (prove scritte, verifiche orali , test oggettivi come previsti dalla terza prova , prove grafiche , prove di laboratorio , ecc)

Verifica sommativa:

colloqui individuali

test oggettivi come previsti per la terza prova

Verifica formativa:

controllo dei lavori per casa

interventi in classe

discussione collettiva

Docenti
Prof. Carmine Pisano
I.T.P Prof. Roberto Mario

Materia Religione

DOCENTE: CALAROTA ACHIROPITA

DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA

CLASSE: 5° SEZ. A ITA

N ° ORE svolte 29

IL LIBRO DI TESTO: M. CONTADINI, A. MARCUCCINI, A.P. CARDINALI "CONFRONTO 2.0", ED. ELLEDICI VOLUME UNICO..

PROFILO GENERALE DELLE CLASSI:

La classe quinta è formata da 19 alunni, un'alunna non si avvale dell'insegnamento della religione cattolica. Un alunno è diversamente abile è seguito dall'insegnante di sostegno, ben inserito all'interno della classe. Sono alunni, che hanno seguito un percorso didattico sin dal primo anno e hanno un livello, abbastanza positivo, di conoscenze e abilità. Dimostrano interesse e una partecipazione critica e costruttiva all'interno della classe.

Non ci sono elementi di disturbo da condizionare l'andamento didattico.

In questa fase finale di percorso, gli alunni dimostrano più consapevolezza e maggiore criticità verso variegati temi di realtà sociali, politiche, etiche ed economiche.

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

Titolo: ECOLOGIA E RESPONSABILITA' DI FRONTE AL CREATO	
Competenze	<ul style="list-style-type: none">• Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.• Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>CONOSCENZE L'alunno:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Conosce le minacce e le problematiche dello scempio ecologico il futuro della terra.2 Individua il ruolo della tradizione cristiana e delle principali religioni per lo sviluppo di una mentalità ecologica; <p>ABILITA'</p> <p>L'alunno:</p> <ol style="list-style-type: none">1.Riconosce i valori che sono a fondamento della prospettiva cristiana sul problema ecologico;2. Individua le tradizioni delle Grandi Religioni mondiali riguardo all'ambiente e il loro ruolo nello sviluppo di una mentalità ecologica;3.Comprende che il problema della salvaguardia del creato ha un proprio fondamento biblico.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none">- I diversi aspetti della questione ambientale;- Le posizioni della filosofia del 900 sulla questione ambientale;- Ruolo delle tradizioni religiose per lo sviluppo di una mentalità

	<p>ecologica;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le risposte comuni che le Chiese Cristiane danno al problema ecologico; - Principi pedagogici ed ecologici contenuti nel testo Biblico; - L'etica della responsabilità (Jonas); - Gli stili di vita.
Materiali	<ul style="list-style-type: none"> - Schede a cura dell'insegnante. - Slide in PowerPoint sul tema. - La Bibbia: (passi scelti). - Documenti Magisteriali sul tema (selezione di testi). <p>POSSIBILE APPROFONDIMENTO –DVD</p> <p>a scelta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Documentario Credere non Credere 2. - Documentario “Una scomoda verità”.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2

Titolo: MONDIALITA' E GLOBALIZZAZIONE	
Competenze	<p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.</p>
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>CONOSCENZE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscere le questioni più significative connesse con il processo di globalizzazione; 2. Conoscere i soggetti più importanti coinvolti nella gestione di tale processo; 3. Conoscere la posizione della Chiesa sul tema della distribuzione delle risorse del pianeta; 4. Studiare il rapporto della Chiesa con il mondo contemporaneo con riferimento alla globalizzazione e migrazione dei popoli e alle nuove forme di comunicazione. <p>ABILITA'</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati alla globalizzazione e alla multiculturalità.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Rapporto Paesi ricchi-Paesi poveri; - La questione del debito; - I soggetti della globalizzazione (organismi internazionali, multinazionali, movimenti anti-globalizzazione); - Interdipendenza e mondializzazione; - Chiesa e globalizzazione.
Materiali	<ul style="list-style-type: none"> - Schede a cura dell'insegnante. - Selezione di documenti del Magistero. - Cd-Rom multimediale "educazione interculturale. Progetto mondo MI.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.3

Titolo: LA SOCIETA' ATTUALE FRA LAVORO E CONSUMO	
Competenze	<p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria e altrui identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.</p>
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>CONOSCENZE E ABILITA'</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare i principali significati e dimensioni del lavoro dell' uomo; 2. Rilevare le diverse valenze dei lavori in ordine ai parametri (economia, soddisfazione, incidenza etico sociale). 3. Indicare l'interpretazione cristiana del lavoro facendo riferimento ad alcune pericope neo e veterotestamentarie. 4. Identificare le principali istanze che il cristianesimo pone alle ideologie in ordine ai problemi connessi con il lavoro; 5. Conoscere le principali novità del Concilio Vaticano II e le linee di fondo della dottrina sociale della Chiesa
Contenuti	<p>Il lavoro e la società civile;</p> <ul style="list-style-type: none"> - I significati del lavoro (le sue dimensioni); - L' importanza del lavoro nel pensiero del 900; - Il concetto di lavoro come fondamentale dimensione dell'esistenza umana; - Libro di Genesi; - Il lavoro nei principali documenti del magistero della Chiesa. (selezione di testi).
Materiali	<ul style="list-style-type: none"> - Schede a cura dell'insegnante. - Slide in PowerPoint sul tema. - Documenti magisteriali. <p>POSSIBILE APPROFONDIMENTO –DVD a scelta:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metropolis . - Vajont. - Tempi moderni. - Generazione 1000 euro. - In Questo Mondo Libero

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.4

Titolo: MANIPOLAZIONE GENETICA	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla

	<p>propria identità nel confronto con il cristianesimo, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura contemporanea. • Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana nel confronto aperto con altre discipline e tradizioni storico-culturale.
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e conoscenze)	<p>CONOSCENZE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscere le più significative scoperte nell'ambito delle tecnologie applicate al vivente; 2. Conoscere le diverse prospettive etiche che si confrontano (e si scontrano) in questo ambito; 3. Comprendere il significato della prospettiva cristiana a partire dall'orizzonte biblico e gli orientamenti della Chiesa in riferimento alla bioetica. <p>ABILITA'</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> - Il progetto Genoma; - La clonazione; - Gli Ogm; - La manipolazione genetica nella riflessione della Chiesa in riferimento alla prospettiva Biblica.
Materiali	<ul style="list-style-type: none"> - La Clonazione nella normativa Nazionale; - La Bibbia; - Documenti Magisteriali sul tema; (selezione di testi ed in particolare la Donum Vitae). - Slide in PowerPoint sul tema.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.5

Titolo: L'EMBRIONE E' UNO DI NOI?	
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. • Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. • Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana nel confronto aperto ai contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali.
Obiettivi specifici di apprendimento (abilità e	CONOSCENZA

<p>conoscenze)</p>	<p>1. Conoscenza della legislazione italiana sull' interruzione volontaria della gravidanza (legge 194 del 78) e dibattito sulla nuova legge che regola la procreazione assistita (40/04); 2. Riflettere sugli aspetti problematici di queste due leggi; 3. Conoscenza della concezione cristiana della vita e della conseguente posizione della Chiesa sull'aborto; 4. Confronto fra etica cristiana ed etica laica a riguardo della concezione della vita.</p> <p>ABILITA'</p> <p>1. Confronta orientamenti e risposte cristiane alle più profonde questioni della condizione umana. 2. Opera criticamente scelte etico-religiose in riferimento ai valori proposti dal cristianesimo.</p>
<p>Contenuti</p>	<p>-La vita pre-natale; -Legge 194/78; -Legge 40/2004; -La vita umana secondo la Bibbia; -Enciclica "Evangelium Vitae"; -La vita umana nelle principali religioni.</p>
<p>Materiali</p>	<p>- Materiale a cura dell'insegnante. - Slide in PowerPoint sul tema. - Libro di testo</p>

Rossano, 14/05/2018

Il docente
Prof. CALAROTA ACHIROPITA

Materia Gestione Ambiente e Territorio

DOCENTI: BOLLINI MARIATERESA ITP SICILIA PIO

CLASSE: 5° SEZ. A ITA

DISCIPLINA: GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

PROFILO GENERALE DELLE CLASSI:

N ° ORE CURRICULARI ANNUALI svolte fino al 15 maggio : 56 ore;

IL LIBRO DI TESTO: GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO Mondadori education

Presentazione della classe

La classe quinta è formata da 20 alunni, di cui uno diversamente abile, seguito dall'insegnante di sostegno, inserito molto bene all'interno della classe

Dal punto di vista di competenze ed abilità la classe risulta eterogenea infatti vi è un gruppo che presenta un buon livello di base, un altro con un livello sufficiente ed un altro ancora scarso.

Ci sono alcuni elementi di disturbo che rallentano l'andamento didattico

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

Titolo L'ambiente come interazione tra insiemi	
Competenze	Gli allievi sanno identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali
Obiettivi specifici di apprendimento	Abilità <ul style="list-style-type: none">• sanno analizzare gli ecosistemi nei loro aspetti geopedologici fondamentali;• sanno applicare gli strumenti conoscitivi alla descrizione dei più importanti aspetti del dinamismo ambientale; Conoscenze <ul style="list-style-type: none">• Aspetti che caratterizzano i diversi ambienti e i fattori che ne regolano gli equilibri al fine di intervenire correttamente nelle opere in campo civile, industriale, ambientale• Interventi di difesa dell'ambiente e delle biodiversità.
Contenuti	o Le sfere di Maldonado: Biosfera, Geosfera, Sociosfera e Tecnosfera o Biosfera e Geosfera e loro interazioni o Sociosfera e Tecnosfera e loro interazioni o La biodiversità naturale o L'agrobiodiversità
Metodologia	Didattica laboratoriale Problem solving Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica	prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe); interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); redazione di elaborati (individuali e di gruppo).

Valutazione	Riconosce la struttura delle piante e le tecniche genetiche per ottenere produzione qualitative e quantitative in rispetto dell'ambiente
--------------------	--

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2

Il territorio, il paesaggio e le loro rappresentazioni	
Competenze	• Gli alunni sanno organizzare attività produttive ecocompatibili;
Obiettivi specifici di apprendimento	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • sanno individuare le tecniche di prevenzione e in generale per la difesa del suolo; • sanno individuare e quindi scegliere le aree più idonee in relazione ai diversi utilizzi del territorio; <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dei suoli, i loro limiti del territorio nonché i vincoli nell'uso dello stesso; • Tipologie del paesaggio e caratteristiche connesse.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> o Rapporti tra società e territorio o Classificazione del territorio o Le aree antropizzate o Le aree integralmente protette e la loro evoluzione o La rappresentazione cartografica e la sua evoluzione nel tempo o Tipi di carte o Rappresentazione dei rilievi o I diversi tipi di carte tematiche o Il telerilevamento o Analisi di un territorio da un punto di vista della produzione e dei consumi agroalimentari o Valutazione del GAAP (Grado di auto-provvigionamento potenziale) del territorio studiato
Metodologia	Didattica laboratoriale Problem solving Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica:	-prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe); - interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); - redazione di elaborati (individuali e di gruppo).
Valutazione	Riconosce la struttura delle piante. Identifica i rapporti delle piante con l'ambiente

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.3

Titolo Degradato e inquinamento	
Competenze	Gli alunni sanno gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;

Obiettivi specifici di apprendimento	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • sanno ricercare, interpretare e da ultimo utilizzare le varie fonti informative sulle risorse ambientali, sulla loro possibile utilizzazione, per poter prevenire eventuali danni arrecati dall'attività antropica. • sanno rilevare le strutture ambientali e territoriali. • sanno individuare le diverse attitudini territoriali attraverso il ricorso a idonei sistemi di classificazione. • sanno Attivare modalità di collaborazione con Enti e uffici territoriali.. <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cause dei dissesti idrogeologici; • Competenze degli organi amministrativi territoriali. • Interventi di difesa dell'ambiente e delle biodiversità. • Normative ambientali e territoriali. • Interventi a difesa dell'ambiente. • Normativa ambientale e territoriale. • Valutazione d'impatto ambientale.
Contenuti	<p>o La degradazione del terreno e le sue cause</p> <p>o L'erodibilità e i fattori che la favoriscono</p> <p>o Il dissesto idrogeologico e le sue cause</p>
Metodologia	<p>Didattica laboratoriale</p> <p>Problem solving</p> <p>Mastery learning;</p> <p>Cooperative learning;</p> <p>Problem solving</p>
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica:	<p>-prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe);</p> <p>- interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee);</p> <p>- redazione di elaborati (individuali e di gruppo).</p>
Valutazione	Riuscire ad ottenere produzioni conoscendo le tecniche colturali all'avanguardia.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.4

Titolo Normativa sull'ambiente e sul territorio	
Competenze	Gli alunni interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
Obiettivi specifici di apprendimento	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • sanno rilevare le strutture ambientali e territoriali. • sanno individuare le diverse attitudini territoriali attraverso il ricorso a idonei sistemi di classificazione. • sanno Attivare modalità di collaborazione con Enti e uffici territoriali <p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normative ambientali e territoriali. • Normativa ambientale e territoriale. • Valutazione d'impatto ambientale.
Contenuti	Normativa europea nazionale sul Biologico
Metodologia	Didattica laboratoriale Problem solving

	Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica:	- prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe); - interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); - redazione di elaborati (individuali e di gruppo).
Valutazione	Riuscire ad ottenere materiale di propagazione sano

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.5

Titolo Lo sviluppo sostenibile	
Competenze	Gli alunni sanno realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente
Obiettivi specifici di apprendimento	Abilità • sanno interpretare le carte tematiche al fine di comprendere i fattori che condizionano l'ambiente e il paesaggio e di individuare la più corretta utilizzazione dei suoli; Conoscenze • Interventi a difesa dell'ambiente. • Normativa ambientale e territoriale. • Tipologie del paesaggio e caratteristiche connesse. • Valutazione d'impatto ambientale.
Contenuti	o Concetto di sviluppo sostenibile
Metodologia	Didattica laboratoriale Problem solving Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica:	- prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe); - interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); - redazione di elaborati (individuali e di gruppo).
Valutazione	Relazione finale sulle diverse colture

Rossano14/05/2018

Docenti
Prof. Mariateresa Bollini
ITP prof. Pio Sicilia

Materia Produzione Vegetale

DOCENTI: BOLLINI MARIATERESA ITP SICILIA PIO

DISCIPLINA: PRODUZIONE VEGETALE

CLASSE: 5° SEZ. A ITA

N ° ORE CURRICULARI svolte fino al 15 maggio: 116

IL LIBRO DI TESTO: S.Bocchi-R.Spigarolo-S.Ronzomi-F.Galligioni "Produzioni Vegetali" Coltivazioni Arboree" Volume C

PROFILO GENERALE DELLE CLASSI:

La classe quinta è formata da 20 alunni, di cui uno diversamente abile, seguito dall'insegnante di sostegno, inserito molto bene all'interno della classe

Dal punto di vista di competenze ed abilità la classe risulta eterogenea infatti vi è un gruppo che presenta un buon livello di base, un altro con un livello sufficiente ed un altro ancora scarso.

Ci sono alcuni elementi di disturbo che rallentano l'andamento didattico

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.1

Titolo Arboricoltura generale	
Competenze	Gli alunni sanno conoscenze e competenze sull'anatomia, biologia, fisiologia, tecniche di propagazione, delle principali colture arboree
Obiettivi specifici di apprendimento	Abilità sanno riconoscere le basi funzionali ed anatomiche degli organi vegetativi delle colture arboree Conoscenze Conoscenza tecnica delle diverse parti della pianta arborea e loro funzioni. Conoscenza tecnica sui diversi tipi di gemme e fiori. Conoscenze e competenze dei processi biologici e bio-chimici che regolano l'accrescimento e la maturazione dei frutti. Conoscenza tecnica del miglioramento genetico
Contenuti	Apparato radicale e chioma Sviluppo delle gemme, germogli e biologia fiorale Miglioramento genetico
Metodologia	Didattica laboratoriale Problem solving Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica	prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe); interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); redazione di elaborati (individuali e di gruppo).
Valutazione	Riconosce la struttura delle piante e le tecniche genetiche per ottenere produzione qualitative e quantitative in rispetto dell'ambiente

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.2

Propagazione delle colture arboree	
Competenze	Gli alunni hanno conoscenze e competenze delle colture arboree per propagazione gamica, agamica e micropropagazione
Obiettivi specifici di apprendimento	<p>Abilità sanno prelevare il materiale gamico ed agamico per riprodurre la pianta sanno riconoscere il materiale per la micropropagazione</p> <p>Conoscenze Conoscenza tecnica della propagazione gamica ed agamica Conoscenza tecnica della propagazione per micropropagazione</p>
Contenuti	Propagazione gamica Propagazione agamica Micropropagazione
Metodologia	Didattica laboroiale Problem solving Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica:	-prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe); - interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); - redazione di elaborati (individuali e di gruppo).
Valutazione	Riconosce la struttura delle piante. Identifica i rapporti delle piante con l'ambiente

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.3

Titolo Impianto e conduzione di un frutteto	
Competenze	Gli alunni hanno conoscenze e competenze per l'impianto di una coltura da frutto
Obiettivi specifici di apprendimento	<p>Abilità sanno scegliere il terreno idoneo per le diverse tipologie di colture sanno individuare la tecnica di irrigazione più appropriata sanno potare la pianta per adeguare la fase vegetativa a quella produttiva sanno fare opportunamente un buon piano di concimazione</p> <p>Conoscenze Conoscenza tecnica di impianti di frutteti Conoscenza tecnica dei metodi di irrigazione di un frutteto Conoscenza tecnica di concimazione Conoscenza tecnica della potatura di un frutteto Conoscenza tecnica per la raccolta e conservazione dei frutti</p>
Contenuti	Impianto del frutteto e gestione del suolo Irrigazione Nutrizione Potatura Raccolta e conservazione

Metodologia	Didattica laboratoriale Problem solving Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica:	-prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe); - interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); - redazione di elaborati (individuali e di gruppo).
Valutazione	Riuscire ad ottenere produzioni conoscendo le tecniche colturali all'avanguardia.

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.4

Titolo Certificazione del materiale di propagazione	
Competenze	Gli alunni hanno conoscenza dei principali materiali e utilizzazione del materiale di propagazione e normativa vigenti in materia di certificazione
Obiettivi specifici di apprendimento	Abilità sanno scegliere il materiale utilizzato per la propagazione Conoscenze Avere appropriate conoscenze sulla costituzione del materiale di propagazione Conoscenza tecnica di utilizzazione del materia di propagazione Conoscenza tecnica sulle normative vigenti in materia di certificazione
Contenuti	Costituzione del materiale di propagazione Utilizzazione del materiale di propagazione Normative vigenti in materia di certificazione
Metodologia	Didattica laboratoriale Problem solving Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica:	- prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe); - interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); - redazione di elaborati (individuali e di gruppo).
Valutazione	Riuscire ad ottenere materiale di propagazione sano

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n.5

Titolo Parte Speciale Vite – Olivo – Drupacee- pomacee	
Competenze	Hanno competenze nella coltivazione e nelle tecniche colturali della vite, dell'olivo e delle drupacee e pomacee più importanti sul territorio.
Obiettivi specifici di	Abilità

apprendimento	sanno ottenere produzioni dalle colture utilizzando tutte le conoscenze tecniche Conoscenze Conoscenze e competenze nelle tecniche di coltivazione, utilizzazione e trasformazione
Contenuti	Vite Olivo Pesco Melo
Metodologia	Didattica laboratoriale Problem solving Mastery learning; Cooperative learning; Problem solving
Strumenti	Laboratorio multimediale, azienda e aula didattica
Tipo di verifica:	- prove oggettive (somministrate contemporaneamente a tutta la classe); - interrogazioni (individuali, programmate ed estemporanee); - redazione di elaborati (individuali e di gruppo).
Valutazione	Relazione finale sulle diverse colture

Rossano 14/05/2018

Docenti
Prof. Mariateresa Bollini
ITP prof. Pio Sicilia

MATERIA: STORIA

CLASSE: 5 A ITA

ANNO SCOLASTICO: 2017-2018

DOCENTE: PISANI MARIA

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: VITTORIA CALVANI, SPAZIO STORIA – IL NOVECENTO E OGGI – A. MONDADORI SCUOLA.

ORE DI LEZIONE EFFETTUATE FINO AL 15 MAGGIO: N°58

ORE DI LEZIONE DA EFFETTUARE: N°8

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 20 alunni, 13 maschi e 7 femmine, tutti provenienti dalla classe 4° dello scorso anno. Uno degli stessi è diversabile, è seguito da insegnante di sostegno per 18 ore settimanali e segue un PEI. Il gruppo classe si presenta a quanto eterogeneo, sia per il comportamento abbastanza corretto, anche se per qualcuno più facile alla distrazione è stato necessario il richiamo all'attenzione; sia per il profitto. Nel complesso il livello cognitivo, relativamente alla preparazione di base, è ottimo/buono per alcuni; discreto/sufficiente per altri; critico e inferiore alle aspettative e alle capacità per pochi elementi.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELLA DISCIPLINA

DISCIPLINA	COMPETENZE
Storia	<ul style="list-style-type: none">• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

CONTENUTI DISCIPLINARI

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n°1

Titolo: L'età dei nazionalismi	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none">• Correlare la conoscenza storica generale degli inizi del XX secolo agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;• Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del primo Novecento;• Collegare i fatti storici del primo Novecento ai contesti locali e globali;• Approfondire in essi tra il passato e il presente in una prospettiva interdisciplinare;• Applicare un metodo di lavoro laboratoriale che abitui a risolvere problemi concreti.
OBBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<u>ABILITÀ</u> <ul style="list-style-type: none">• Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi e i fenomeni storici;• Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici, economici e sociali e individuarne in essi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali;• Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità;

	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare correnti di pensiero, contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche; • Leggere e interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale; • Utilizzare il lessico specifico; • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie per produrre ricerche su tematiche storiche. <p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La situazione socio-politica in Italia e in Europa all'inizio del XX secolo; • La complessità dei motivi che portarono alla Prima guerra mondiale; • Le diverse fasi e l'esito della guerra in Europa. <p><u>CONTENUTI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Belle époque e società di massa; • Età giolittiana; • Venti di guerra; • Prima guerra mondiale.
METODOLOGIA	Lezione frontale con l'ausilio di mappe e schemi; Lezione partecipata e dialogata; Attività laboratoriale; Studio guidato; Metodo della ricerca e del lavoro di gruppo; Lezione di ripasso e riepilogo – recupero e potenziamento.
STRUMENTI	Libro di testo e strumenti multimediali; Immagini e documenti; Dispositivi di nuova tecnologia (smartphone, L.I.M.)
TIPO DI VERIFICA	Interrogazione; Prove oggettive (strutturate e semistrutturate)
VALUTAZIONE	Formative e sommative (griglie di valutazione elaborate dal dipartimento)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n°2

Titolo: L'età dei totalitarismi	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale del primo dopoguerra agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche nei vari contesti, anche professionali; • Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la Rivoluzione russa, lo stalinismo, il fascismo, il nazismo e la crisi del '29; • Collegare le caratteristiche peculiari dei totalitarismi e della crisi del '29 ai contesti locali e globali; • Approfondire in essi tra il passato e il presente in una prospettiva interdisciplinare; • Conoscere i valori alla base della costituzione e modellare di conseguenza il proprio comportamento, partecipando alla vita civile e sociale.
OBBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<p><u>ABILITÀ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi e i fenomeni storici; • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici, economici e sociali e individuarne in essi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali; • Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità;

	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare correnti di pensiero, contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche; • Leggere e interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale; • Utilizzare il lessico specifico; • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie per produrre ricerche su tematiche storiche. <p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Il nuovo assetto geo-politico dell'Europa post-bellica e i suoi problemi; • I motivi del crollo del regime zarista e la dinamica storica della rivoluzione; • I caratteri dello stalinismo; • Le caratteristiche della politica economica e sociale del fascismo; • Dalla produzione in serie alla sovrapproduzione al new deal; • L'ascesa di Hitler: nazificazione della Germania e politica espansionistica. <p><u>CONTENUTI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Una pace instabile; • La rivoluzione russa e lo stalinismo; • Il fascismo in Italia; • La crisi del '29; • Il nazismo.
METODOLOGIA	Lezione frontale con l'ausilio di mappe e schemi; Lezione partecipata e dialogata; Attività laboratoriale; Studio guidato; Metodo della ricerca e del lavoro di gruppo; Lezione di ripasso e riepilogo – recupero e potenziamento.
STRUMENTI	Libro di testo e strumenti multimediali; Immagini e documenti; Dispositivi di nuova tecnologia (smartphone, L.I.M.)
TIPO DI VERIFICA	Interrogazione; Prove oggettive (strutturate e semistrutturate)
VALUTAZIONE	Formative e sommative (griglie di valutazione elaborate dal dipartimento)

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n°3

Titolo: I giorni della follia	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le connessioni tra la Seconda guerra mondiale e al scienza, l'economia e la tecnologia analizzandone l'evoluzione nei vari contesti, anche professionale; • Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la Seconda guerra mondiale e la Resistenza; • Collegare le dinamiche della guerra ai contesti locali e globali; • Approfondire in essi tra il passato e il presente in una prospettiva interdisciplinare; • Applicare un metodo di lavoro laboratoriale che abitui a risolvere problemi concreti; • Conoscere il valore alla base della costituzione e modelalre di conseguenza il proprio comportamento, partecipando attivamente alla vita civile e sociale.
OBBIETTIVI SPECIFICI	<u>ABILITÀ</u>

DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> • Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi e i fenomeni storici; • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici, economici e sociali e individuarne in essi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali; • Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità; • Analizzare correnti di pensiero, contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche; • Leggere e interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale; • Utilizzare il lessico specifico; • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie per produrre ricerche su tematiche storiche. <p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le cause e le dinamiche politiche ed economiche della Seconda guerra mondiale; • Gli atroci stermini: soluzione finale e foibe; • L'Italia fascista in guerra: difficoltà militare, caduta del fascismo e resistenza; • Il nuovo assetto mondiale e l'Europa divisa in due blocchi. <p><u>CONTENUTI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La Seconda guerra mondiale; • La "Guerra Parallela" dell'Italia e la Resistenza; • Il tramonto dell'Europa.
METODOLOGIA	<p>Lezione frontale con l'ausilio di mappe e schemi; Lezione partecipata e dialogata; Attività laboratoriale; Studio guidato; Metodo della ricerca e del lavoro di gruppo; Lezione di ripasso e riepilogo – recupero e potenziamento; Classe capovolta (flipped classroom).</p>
STRUMENTI	<p>Libro di testo e strumenti multimediali; Immagini e documenti; Dispositivi di nuova tecnologia (smartphone, L.I.M.)</p>
TIPO DI VERIFICA	<p>Interrogazione; Prove oggettive (strutturate e semistrutturate)</p>
VALUTAZIONE	<p>Formative e sommative (griglie di valutazione elaborate dal dipartimento)</p>

UNITÀ DI APPRENDIMENTO n°4

Titolo: l'Italia della ricostruzione	
COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le connessioni tra il miracolo economico e la scienza, l'economia e la tecnologia, analizzandone l'evoluzione nei vari contesti, anche professionali; • Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono il miracolo economico e le stragi del terrorismo • Collegare le caratteristiche politiche ed economiche dell'Italia della seconda metà del Novecento ai contesti locali e globali; • Approfondire in essi tra il passato e il presente in una prospettiva interdisciplinare; • Conoscere i valori alla base della costituzione e modellare di

	<p>conseguenza il proprio comportamento, partecipando attivamente alla vita civile e sociale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare un metodo di lavoro laboratoriale che abitui a risolvere problemi concreti.
OBBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<p><u>ABILITÀ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi e i fenomeni storici; • Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi politici, economici e sociali e individuarne in essi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali; • Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità; • Analizzare correnti di pensiero, contesti, fattori e strumenti che hanno favorito le innovazioni scientifiche e tecnologiche; • Leggere e interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale; • Utilizzare il lessico specifico; • Utilizzare fonti storiche di diverse tipologie per produrre ricerche su tematiche storiche. <p><u>CONOSCENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'Italia dalla ricostruzione al miracolo economico; • Sviluppo del Nord ed emigrazione dal Sud; • La politica Italiana dagli anni Settanta ad oggi. <p><u>CONTENUTI</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'Italia della ricostruzione; • Il miracolo economico; • Gli anni più recenti.
METODOLOGIA	<p>Lezione frontale con l'ausilio di mappe e schemi; Lezione partecipata e dialogata; Attività laboratoriale; Studio guidato; Metodo della ricerca e del lavoro di gruppo; Classe capovolta (flipped classroom); Lezione di ripasso e riepilogo – recupero e potenziamento.</p>
STRUMENTI	<p>Libro di testo e strumenti multimediali; Immagini e documenti; Dispositivi di nuova tecnologia (smartphone, L.I.M.)</p>
TIPO DI VERIFICA	<p>Interrogazione; Prove oggettive (strutturate e semistrutturate)</p>
VALUTAZIONE	<p>Formative e sommative (griglie di valutazione elaborate dal dipartimento)</p>

DATA
14/05/2018

IL DOCENTE
Prof.ssa MARIA PISANI

Materia Alternativa Insegnamento Religione Cattolica

DISCIPLINA: Attività alternativa IRC

DOCENTE: Pisani Maria

CLASSE: 5° A ITA

Ore di lezione effettuate dal 9 Novembre al 15 maggio '18 n°21 (1 ora a settimana), comprese quelle dedicate alle verifiche e quelle utilizzate per attività curriculari ed extracurriculari programmate dall'istituto. Ore di lezione da effettuare n°4.

PROFILO DELL'ALUNNA

L'alunna frequentante la 5° A ITA, che si avvale dell'attività alternativa RC fin dalla prima classe, è stata seguita da me dall'anno scolastico 2016/2017. Serie e responsabile – attenta e motivata, ha lavorato con costanza, evidenziando grande interesse per gli argomenti oggetto di studio. Ottimi i risultati raggiunti.

TITOLO ATTIVITÀ SVOLTA

LA RIFORMA AGRARIA

DISCIPLINA COINVOLTA

STORIA

FINALITÀ

Approfondire la conoscenza del territorio e delle sue trasformazioni.

OBBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO CONSEGUITI

COMPETENZE:

- Conoscere la dimensione geografica in cui si inserisce la Riforma Agraria;
- Individuare la connessione fra la Riforma Agraria e le scienze, l'economia e la tecnologia, analizzandone l'evoluzione nei vari contesti, anche professionali;
- Collegare le caratteristiche politiche ed economiche dell'Italia degli anni '50 al contesto locale, in un costante rimando al territorio;
- Approfondire in essi tra il passato e il presente, in una prospettiva interdisciplinare.

ABILITÀ:

- Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità;
- Analizzare problematiche significative del periodo considerato;
- Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionale;
- Utilizzare un linguaggio storiografico appropriato;
- Leggere ed interpretare gli aspetti della storia locale in relazione alla storia generale;
- Collocare nel tempo e nello spazio gli eventi e i fenomeni storici.

CONOSCENZE:

- Le condizioni economiche e sociali del meridione d'Italia negli anni '50;
- Le leggi che consentirono l'attuazione della riforma agraria al sud e la ricaduta sul settore primario;
- La Riforma Agraria in Calabria.

FASI DI LAVORO

FASE 1: Sintesi sulle modalità di realizzazione;

FASE 2: Attività di ricerca;

FASE 3: Selezione e riordino del materiale;

FASE 4: Produzione power point.

STRUMENTI

Pc, testi e riviste, rete ed internet.

METODOLOGIA

Lezione partecipata, metodologia della ricerca, problem solving.

VERIFICA E VALUTAZIONE

In itinere: per l'accertamento delle conoscenze e competenze: monitoraggio delle fasi di lavoro, rispetto dei termini.

In uscita: valutazione del livello di adeguatezza e chiarezza del lavoro, tenuto conto di: efficacia dell'utilizzo e dell'organizzazione del materiale raccolto; capacità di esporre oralmente il lavoro svolto.

Prodotto finale: power point.

15/05/2018

IL DOCENTE
Pof.ssa Maria Pisani

ALLEGATI

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA VALUTAZIONE 1ª PROVA SCRITTA

CANDIDATO _____

Tip. A - Analisi e commento di un testo letterario o non letterario

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A	Comprensione del testo e analisi delle singole parti	precisa ed esauriente	4
		con qualche imprecisione	3
		con qualche lacuna	2
		incompleta	1
B	Struttura del discorso	coerente/ordinata	3
		poco ordinata e coerente	2
		spesso disordinata e incoerente	1
C	Approfondimenti personali	molto significativi	4
		significativi	3
		abbastanza significativi	2
		poco significativi	1
D	Espressione linguistica	corretta	4
		lievi imprecisioni	3
		alcuni errori	2
		con frequenti errori	1

A ciascun descrittore viene assegnato il punteggio 0 nel caso in cui non si presti ad alcuna misurazione

Tabella di valutazione

Punteggio	Voto	Giudizio
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav. Insuff.
3-2	2	Grav. Insuff
1-0	1	Grav. Insuff

Commissione

Presidente

GRIGLIA VALUTAZIONE 1^ PROVA SCRITTA

CANDIDATO _____

Tip. B - Redazione di saggio breve

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A	Aderenza alla traccia e capacità di utilizzare i documenti	adeguata/pertinente	3
		parziale/generica	2
		superficiale/incompleta	1
B	Individuazione della tesi	evidente	3
		riconoscibile	2
		appena accennata	1
C	Struttura argomentativa ed espressione linguistica	articolata/corretta	4
		coerente/quasi corretta	3
		schematica/con qualche errore	2
		disarticolata/frequenti errori	1
D	Rielaborazione personale e valutazione critica	significativa e ben articolata	5
		significativa	4
		essenziale	3
		modesta	2
		appena accennata	1

A ciascun descrittore viene assegnato il punteggio 0 nel caso in cui non si presti ad alcuna misurazione.

Tabella di valutazione

Punteggio	Voto	Giudizio
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav. Insuff.
3-2	2	Grav. Insuff
1-0	1	Grav. Insuff

Commissione

Presidente

GRIGLIA VALUTAZIONE 1ª PROVA SCRITTA

CANDIDATO _____

Tip. B - Articolo di giornale

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A	Conoscenza dell'argomento trattato e del contesto di riferimento	approfondita/articolata	4
		apprezzabile/discreta	3
		sufficiente/accettabile	2
		lacunosa/parziale	1
B	Uso delle regole giornalistiche(5w) e del linguaggio specifico	preciso/pertinente/efficace	3
		adeguato/abbastanza efficace	2
		superf. o incompleto/poco efficace	1
C	Struttura del discorso	ordinata e coerente	4
		schematica	3
		qualche incongruenza	2
		incoerente	1
D	Espressione linguistica	corretta	4
		qualche imprecisione	3
		alcuni errori	2
		frequenti errori	1

A ciascun descrittore viene assegnato il punteggio 0 nel caso in cui non si presti ad alcuna misurazione.

Tabella di valutazione

Punteggio	Voto	Giudizio
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav. Insuff.
3-2	2	Grav. Insuff
1-0	1	Grav. Insuff

Commissione

Presidente

GRIGLIA VALUTAZIONE 1ª PROVA SCRITTA

CANDIDATO _____

- Tip. C - Tema di argomento storico

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A	Conoscenza degli eventi e dei loro rapporti cronologici di causa-effetto	completa	3
		parziale	2
		scarsa	1
B	Struttura del discorso	corretta	3
		schematica	2
		qualche incongruenza	1
C	Capacità di esprimere giudizi personali e di sostenere una propria tesi argomentativa	valida	5
		molto significativa	4
		significativa	3
		abbastanza significativa	2
		poco significativa	1
D	Espressione linguistica	corretta	4
		lievi imprecisioni	3
		alcuni errori	2
		con frequenti errori	1

A ciascun descrittore viene assegnato il punteggio 0 nel caso in cui non si presti ad alcuna misurazione

Tabella di valutazione

Punteggio	Voto	Giudizio
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav.Insuff.
3-2	2	Grav.Insuff
1-0	1	Grav.Insuff

Commissione

Presidente

GRIGLIA VALUTAZIONE 1ª PROVA SCRITTA

CANDIDATO _____

- Tip. D - Tema di ordine generale

	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A	Pertinenza alla traccia e conoscenza dell'argomento	completa	3
		parziale	2
		scarsa	1
B	Espressione linguistica	corretta	3
		con qualche errore	2
		con frequenti errori	1
C	Struttura del discorso	ordinata	4
		schematica	3
		qualche incongruenza	2
		spesso incoerente	1
D	Rielaborazione personale e approfondimenti critici	Validi	5
		molto significativi	4
		essenziali	3
		poco significativi	2
		accennati	1

A ciascun descrittore viene assegnato il punteggio 0 nel caso in cui non si presti ad alcuna misurazione.

Tabella di valutazione

Punteggio	Voto	Giudizio
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav.Insuff.
3-2	2	Grav.Insuff
1-0	1	Grav.Insuff

Commissione

Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ALUNNI IN SITUAZIONE DI DISABILITÀ

Candidato _____

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
Capacità di mantenere l'attenzione (orientamento al compito)	Significativa-ben articolata	5
	Significativa	4
	Essenziale	3
	Modesta	2
	Appena accennata	1
Capacità di leggere e comprendere un testo con l'uso delle immagini	Significativa-ben articolata	5
	Significativa	4
	Essenziale	3
	Modesta	2
	Appena accennata	1
Comprensione dei quesiti	Significativa-ben articolata	5
	Significativa	4
	Essenziale	3
	Modesta	2
	Appena accennata	1

A ciascun descrittore viene assegnato il punteggio 0 nel caso in cui non si presti ad alcuna misurazione

Tabella di valutazione

PUNTEGGIO	VOTO	GIUDIZIO
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav. Insuff.
3-2	2	Grav. Insuff.
1-0	1	Grav. Insuff.

Commissione

Presidente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA II^ PROVA SCRITTA

CANDIDATO _____

Indicatori	Descrittori	Punteggi attribuiti				Punteggio attribuito
		invalutabile	Basso	Medio	Alto	
Competenze linguistiche e tecniche specifiche	Linguaggio specifico	0	1	2	3	
	Correttezza delle procedure	0	1	2	3	
Conoscenze	Relative all'argomento	0	1	2	3	
	Relative alle procedure	0	1	2	3	
Capacità elaborative, logico-critiche e creative	Analisi, sintesi, deduzione, organicità e coerenza, originalità e creatività	0	1	2	3	
Punteggio totale conseguito						

A ciascun descrittore viene assegnato il punteggio 0 nel caso in cui non si presti ad alcuna misurazione

Tabella di valutazione

PUNTEGGIO	VOTO	GIUDIZIO
15	10	Eccellente
14	9	Ottimo
13	8	Buono
12-11	7	Discreto
10	6	Sufficiente
9-8	5	Mediocre
7-6	4	Insufficiente
5-4	3	Grav. Insuff.
3-2	2	Grav. Insuff.
1-0	1	Grav. Insuff.

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA II^ PROVA SCRITTA

Utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato, ottima conoscenza degli argomenti e piena padronanza delle procedure e degli strumenti; correttezza e originalità delle strategie di risoluzione	15	Eccellente
Utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato, buona conoscenza degli argomenti e padronanza delle procedure e degli strumenti; sostanziale correttezza e delle strategie di risoluzione	13-14	Buono
Utilizzo di un linguaggio tecnico sufficientemente appropriato, globale conoscenza degli argomenti e discreta padronanza delle procedure e degli strumenti; sostanziale correttezza e delle strategie di risoluzione	11-12	Discreto
Utilizzo di un linguaggio tecnico sostanzialmente appropriato, sufficiente conoscenza degli argomenti ed elaborazione quasi corretta delle procedure e degli strumenti; strategie di risoluzione sostanzialmente corrette nonostante alcune imprecisioni	10	Sufficiente
Utilizzo di un linguaggio tecnico non sempre appropriato, conoscenza degli argomenti superficiale e poca padronanza delle procedure e degli strumenti; lievi errori e imprecisioni nelle strategie di risoluzione	8- 9	Quasi sufficiente
Utilizzo di un linguaggio tecnico poco appropriato, scarsa conoscenza degli argomenti e poca padronanza delle procedure e degli strumenti; errori nelle strategie di risoluzione	5 – 7	Insufficiente
Utilizzo di un linguaggio tecnico non appropriato, non conosce molti argomenti e segue procedure errate; numerosi e gravi errori nelle strategie di risoluzione	1 – 4	Gravemente insufficiente
PUNTEGGIO TOTALE...../15		

TABELLA DI CONVERSIONE

VALUTAZIONE IN QUINDICESIMI	VALUTAZIONE IN DECIMI
1 – 5	1 - 3
6	4
7	4.5
8	5
9	5.5
10	6
11	6.5
12	7
13	8
14	9
15	10

COMMISSIONE

PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

CANDIDATO _____

DESCRITTORI	LIVELLO RILEVATO			PUNTEGGIO MASSIMO	PUNTEGGIO OTTENUTO
	BASSO	MEDIO	ALTO		
TRATTAZIONE DEGLI ARGOMENTI SCELTI DAL CANDIDATO	1-2	3-5	6-8	8	
CONOSCENZE E COMPETENZE DISCIPLINARI	1-2	3-5	6-8	8	
CAPACITA' DI COLLEGAMENTO	1	2	3	3	
PROPRIETA' DI LINGUAGGIO	1	2-3	4	4	
EFFICACIA ARGOMENTATIVA	1	2	3	3	
DISCUSSIONE EALBORATI	1	2-3	4	4	

PUNTEGGIO TOTALE IN 30/ESIMI _____

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

ALLEGATI

SIMULAZIONE TERZA PROVA

Del 21/03/2018

E

Del 27/04/2018



**Istituto di Istruzione Superiore
ITI - ITA - IPA “E. Majorana”**

Via Nestore Mazzei - 87067 Rossano

csis064009@istruzione.it csis064009@pec.istruzione.it; C.F.: 87002040787

Seg: Tel.: 0983/511085; Fax 51110; Pres: Tel.0983/515842



**ISTITUTO TECNICO
SETTORE TECNOLOGICO
INDIRIZZO AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
articolazione“PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI”**

SIMULAZIONE TERZA PROVA

CANDIDATO _____

DISCIPLINE COINVOLTE

Biotecnologie Agrarie, Inglese, Produzione vegetale, Matematica, Trasformazione dei prodotti,

TIPOLOGIA DELLA PROVA B + C:

**Quesiti a risposta aperta - n° 2 quesiti per disciplina, 1 punto per quesito esatto.
Max. punti 2 .**

**Quesiti a scelta multipla n° 4 quesiti per disciplina, punti 0,25 per quesito esatto.
Max. punti 1**

DURATA MASSIMA DELLA PROVA: 90 minuti

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana, di calcolatrici non programmabili.

Non è consentito l'uso di manuali tecnici e/o proutuari e altri dispositivi elettronici

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA TIPOLOGIA B

CONOSCENZE - COMPETENZE - CAPACITÀ	Punteggio per quesito
<ul style="list-style-type: none">Argomento non trattato o trattato in modo completamente errato	0
<ul style="list-style-type: none">Argomento trattato in gran parte in modo scorrettoMolto scarsa la conoscenza dei contenuti richiestiScorrettezza grammaticale e sintattica	0,2
<ul style="list-style-type: none">Scarsa conoscenza degli argomenti propostiLimitato utilizzo delle conoscenze e dell'organizzazione dei contenutiLessico e forma espositiva in parte scorretti	0,4
<ul style="list-style-type: none">Sufficiente conoscenza degli argomenti propostiSintesi soddisfacente ed esposizione nel complesso adeguata e priva di errori	0,6
<ul style="list-style-type: none">La trattazione delle conoscenze è completaUtilizzazione dei contenuti con competenzaCorrettezza espressiva nell'analisi e nella sintesi	0,8
<ul style="list-style-type: none">Argomento trattato in modo esauriente con completezza argomentativa e linearità logicaCapacità di utilizzo in modo autonomo ed originale delle conoscenze,Ricchezza e proprietà lessicale.	1

PUNTEGGIO

DISCIPLINE INTERESSATE	QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA				QUESITI A RISPOSTA APERTA		TOTALE
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	1 ^a	2 ^a	
Biotechnologie agrarie							
Inglese							
Produzione vegetale							
Matematica							
Trasformazione dei prodotti							
TOTALE							
Voto in 15 mi							

BIOTECNOLOGIE AGRARIE

1. La classe più evoluta e ricca di specie negli artropodi sono :

- a) i molluschi
- b) i pesci
- c) gli insetti
- d) i parassiti

2. L'apparato boccale succhiatore è tipico dei :

- a) crostacei
- b) ditteri
- c) coleotteri
- d) lepidotteri

3. Il *panonicus citri* è il nome scientifico :

- a) ragnetto rosso
- b) mosca dell'olivo
- c) cotonello o cocciniglia farinosa
- d) della mosca della frutta

4. Quali di questi insetti non trasformano la loro forma (eterometabolia) :

- a) ornitoringo
- b) mosche
- c) afidi
- d) farfalle

5. Descrivi l'apparato boccale masticatore :

6. Che cosa è l'esoscheletro e da cosa è formato ?

INGLESE

7. The purpose of crushing the olives is
- a) Removing leaves
 - b) Centrifugating the pulp
 - c) Facilitating the release of the oil
 - d) Enhancing the free acidity
8. The main ingredients of beer are
- a) Water, hops, yeast and grapes
 - b) Barley, water, hops and yeast
 - c) Milk, barley and yeast
 - d) Barley, water, hops and wine
9. Yeast is added to the grape juice
- a) To start fermentation
 - b) To finish fermentation
 - c) To bottle wine
 - d) To produce grapes
10. Freezing
- a) Enhances microorganism
 - b) Applies heat to food
 - c) Removes the moisture
 - d) Reduces the temperature of foods

11. Write about the UHT method of pasteuration

12. Give information about food labels

PRODUZIONE VEGETALE

13. I principali fattori ambientali che influiscono sulla fotosintesi clorofilliana sono rappresentati da:

- a) qualità e intensità della radiazione luminosa, lunghezza d'onda della luce durata del giorno, concentrazione dell'ossigeno, temperatura;
- b) lunghezza d'onda della luce, intensità della radiazione luminosa, durata del giorno, concentrazione dell'anidride carbonica, disponibilità di acqua, temperatura, stadio di sviluppo della pianta;
- c) stadio di sviluppo della pianta, lunghezza d'onda della luce, intensità della radiazione luminosa, durata del giorno, concentrazione dell'anidride carbonica e dell'ossigeno, temperatura;
- d) clima, caratteristiche del terreno, concentrazione dell'ossigeno, qualità dell'acqua, livello di inquinamento dell'aria

14. L'apomissia, particolare forma di propagazione agamica, può realizzarsi con le seguenti modalità

- a) apogamia, gemmazione;
- b) gemmazione, partenogenesi;
- c) apogamia, partenogenesi;
- d) apogamia, partenogenesi, gemmazione

15. Le piante originatesi da una impollinazione incrociata presentano le seguenti caratteristiche

- a) un buon equilibrio genetico, resistenza alle malattie;
- b) ottime capacità di adattamento a diverse condizioni ambientali, resistenza alle malattie;
- c) un buon equilibrio genetico e fisiologico, ottime capacità di adattamento a diverse condizioni ambientali;
- d) ottime capacità di adattamento a diverse condizioni ambientali, un buon equilibrio genetico, resistenza alle malattie

16. Le auxine, ormoni vegetali presenti nelle piante, svolgono principalmente le seguenti funzioni:

- a) Stimolano la germinazione dei semi e la distensione cellulare, controllano la distensione dei tessuti e la loro differenziazione nei vasi conduttori, inibiscono lo sviluppo delle gemme poste lungo l'asse del fusto;
- b) Stimolano la distensione cellulare, controllano la differenziazione dei tessuti nei vasi conduttori, inibiscono lo sviluppo delle gemme poste lungo l'asse del fusto, stimolano la divisione delle cellule del cambio
- c) Stimolano l'allungamento degli internodi e l'induzione fiorale, stimolano la divisione delle cellule del floema, stimolano la germinazione dei semi e la distensione cellulare;
- d) Stimolano la distensione cellulare, controllano la differenziazione dei tessuti nei vasi conduttori, inibiscono lo sviluppo delle gemme poste lungo l'asse del fusto, stimolano la divisione delle cellule del cambio, stimolano l'allungamento degli internodi e l'induzione fiorale;

17. Non sempre le operazioni di potatura prevedono il taglio: quali sono le tecniche alternative?

18. Descrivi tre indici, fisici e chimici, di maturazione del frutto.

MATEMATICA

19. Il dominio della funzione $y = \frac{x^2+7x+12}{5x-10}$ è dato dall'insieme

A. $R - \{5\}$

$R - \{-2\}$

B. R

$R - \{2\}$

20. Se $y = \left(\frac{2}{3}\right)^x$ allora possiamo dire che:

La funzione è costante

La funzione interseca l'asse y nel punto di coordinate (0;1)

La funzione è crescente

La funzione ha Dominio uguale a $R - \left\{\frac{2}{3}\right\}$

21. La retta $y=k$ è un asintoto orizzontale per la funzione $y=f(x)$ se:

$\lim_{x \rightarrow \infty} f(x) = \infty$

$\lim_{x \rightarrow c} f(x) = k$

$\lim_{x \rightarrow k} f(x) = \infty$

$\lim_{x \rightarrow \infty} f(x) = k$

22. La derivata del quoziente di due funzioni $D\left[\frac{f(x)}{g(x)}\right]$ è uguale a:

$f'(x) \cdot g(x) + f(x) \cdot g'(x)$

$f'(x) + g'(x)$

$f'(x) \cdot g(x) - f(x) \cdot g'(x)$

$$\square \frac{f'(x) \cdot g(x) - f(x) \cdot g'(x)}{[g(x)]^2}$$

23. Calcola la derivata della seguente funzione $f(x) = e^x (5x^3 - 3x^2)$:

24. Determina la primitiva della funzione $f(x) = e^x - 4x^3 + \frac{3}{2}x^2 - \frac{1}{x}$

TRASFORMAZIONE PRODOTTI

25) Il diossido di zolfo , i solfiti e i bisolfiti , nella dose giusta, svolgono azione

- a) antisettica
- b) antimuffa
- c) antifermentativa
- d) antisettica selettiva

26) Per vino-fiore si intende il prodotto che

- a) si ottiene dalla fermentazione tumultuosa
- b) si ottiene dalla fermentazione lenta
- c) si ottiene dopo un periodo di invecchiamento
- d) presenta aromi particolari

27) Il vino bianco si ottiene

- a) allontanando le vinacce
- b) usando solo uve bianche
- c) chiarificando il vino
- d) aggiungendo vini bianchi da taglio

28) La trasformazione del vino in aceto è

- a) una fermentazione
- b) una disidratazione
- c) una riduzione
- d) un'ossidazione

29) Che cosa succede ai principali componenti del mosto durante la fermentazione alcolica e quali prodotti si formano?

30) Come si può ottenere un vino rosato?



Istituto di Istruzione Superiore
ITI - ITA - IPA " E. Majorana "
Via Nestore Mazzei - 87067 Rossano
csis064009@istruzione.it csis064009@pec.istruzione.it; C.F.:
87002040787
Seg: Tel.: 0983/511085; Fax 51110; Pres: Tel.0983/515842



ISTITUTO TECNICO
SETTORE TECNOLOGICO
INDIRIZZO AGRARIA AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
articolazione "PRODUZIONI E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI"

SIMULAZIONE
TERZA PROVA

CANDIDATO _____

DISCIPLINE COINVOLTE

Storia, Inglese, Produzione vegetale, Matematica , Trasformazione dei prodotti,

TIPOLOGIA DELLA PROVA B + C:

Quesiti a risposta aperta - n° 2 quesiti per disciplina, 1 punto per quesito esatto.
Max. punti 2 .

Quesiti a scelta multipla n° 4 quesiti per disciplina, punti 0,25 per quesito esatto.
Max. punti 1

DURATA MASSIMA DELLA PROVA: 90 minuti

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana, di calcolatrici non programmabili.
Non è consentito l'uso di manuali tecnici e/o prontuari e altri dispositivi elettronici

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA TIPOLOGIA B

CONOSCENZE - COMPETENZE - CAPACITÀ	Punteggio per quesito
<ul style="list-style-type: none"> • Argomento non trattato o trattato in modo completamente errato 	0
<ul style="list-style-type: none"> • Argomento trattato in gran parte in modo scorretto • Molto scarsa la conoscenza dei contenuti richiesti • Scorrettezza grammaticale e sintattica 	0,2
<ul style="list-style-type: none"> • Scarsa conoscenza degli argomenti proposti • Limitato utilizzo delle conoscenze e dell'organizzazione dei contenuti • Lessico e forma espositiva in parte scorretti 	0,4
<ul style="list-style-type: none"> • Sufficiente conoscenza degli argomenti proposti • Sintesi soddisfacente ed esposizione nel complesso adeguata e priva di errori 	0,6
<ul style="list-style-type: none"> • La trattazione delle conoscenze è completa • Utilizzazione dei contenuti con competenza • Correttezza espressiva nell'analisi e nella sintesi 	0,8
<ul style="list-style-type: none"> • Argomento trattato in modo esauriente con completezza argomentativa e linearità logica • Capacità di utilizzo in modo autonomo ed originale delle conoscenze, • Ricchezza e proprietà lessicale. 	1

PUNTEGGIO

DISCIPLINE INTERESSATE	QUESITI A RISPOSTA MULTIPLA				QUESITI A RISPOSTA APERTA		TOTALE
	1 ^a	2 ^a	3 ^a	4 ^a	1 ^a	2 ^a	
Storia							
Inglese							
Produzione vegetale							
Matematica							
Trasformazione dei prodotti							
TOTALE							
Voto in 15 mi							

STORIA

- 1) Dove furono sancite le condizioni di pace imposte alla Germania?
 - a) Nella Pace di Losanna
 - b) Nel Trattato di Sèvres
 - c) Nel Trattato di Versailles
 - d) Nel patto di Londra

- 2) Dove scoppiò la Rivoluzione di Febbraio?
 - a) In Belgio
 - b) In Turchia
 - c) In Serbia
 - d) In Russia

- 3) Quale fu uno degli effetti della Battaglia del Grano di Mussolini?
 - a) La completa bonifica dei terreni paludosi italiani
 - b) La creazione di nuovi posti di lavoro nelle industrie
 - c) La distruzione delle colture specializzate
 - d) La trasformazione dell'Italia in paese esportatore di grano

- 4) In che cosa consistette il new Deal?
 - a) In un debole intervento dello stato nell'economia nazionale
 - b) In un forte intervento dello stato nell'economia nazionale
 - c) In un forte intervento dello stato nelle esportazioni
 - d) In un disinteresse dello stato nei confronti dell'economia nazionale

- 5) Riassumi in massimo 5 righe le "Leggi Fascistissime" del 1925-26

- 6) Spiega in massimo 5 righe "I Patti Lateranensi"

INGLESE

- 7) "Zero Km food" refers to
 - a) Food which goes through global chains
 - b) Food without measure
 - c) Food which doesn't go through global chains
 - d) Enhancing the free acidity

8) What's the exact quantity expression?

- a) A loaf of bread
- b) A bar of bread
- c) A tube of bread
- d) A stick of bread

9) Who sells to retailers

- a) Customers
- b) Fields
- c) Warehouses
- d) Wholesalers

10) What's the English for "A che ora ci Vediamo?"

- a) What time do shall we meet?
- b) What's the time shall we meet?
- c) What time shall we meet?
- d) What time shall not we meet?

11) Write about the parts of a European Curriculum vitae

12) Give information about food storage (purposes, distribution, etc.)

PRODUZIONE VEGETALE

13) Le cultivar d' olivo a duplice attitudine sono:

- a) Cv. Da mensa
- b) Cv da olio
- c) Cv da mensa e da olio
- d) Nessuna delle precedenti

14) La mignolatura è:

- a) Il periodo in cui compaiono i fiori
- b) Il periodo di piena fioritura
- c) Il periodo dell'allungamento dell'asse floreale
- d) Il periodo dell'allungamento del germoglio

15) Le cv di arancio vengono classificate in base:

- a) il colore della buccia

- b) il colore il periodo di maturazione
- c) il colore della buccia ed il periodo di maturazione
- d) il colore della polpa ed il periodo di maturazione

16) I frutti degli agrumi sono chiamati:

- a) esperidi
- b) bacche indeiscenti
- c) drupe
- d) nessuna delle precedenti

17) Descrivi la morfologia delle piante degli agrumi

18) Descrivi i principali metodi di propagazione dell'olivo

MATEMATICA

19) Il limite $\lim_{x \rightarrow -\infty} 4^x$ è

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> A. 0 | <input type="checkbox"/> $-\infty$ |
| <input type="checkbox"/> B. $+\infty$ | <input type="checkbox"/> non esiste |

20) La derivata della funzione $f(x) = x^n$ è:

- | | |
|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> x^{n-1} | <input type="checkbox"/> $n x^{n-1}$ |
| <input type="checkbox"/> $n x$ | <input type="checkbox"/> $\frac{n-1}{n x}$ |

21) Soltanto una delle seguenti funzioni corrisponde ai seguenti requisiti:

- a) ha dominio coincidente con tutto \mathbf{R} ;
- c) ha come asintoto orizzontale l'asse x .

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> $y = \frac{x}{x^2 - 1}$ | <input type="checkbox"/> $y = \frac{x^2}{x^2 + 1}$ |
| <input type="checkbox"/> $y = \frac{x^2}{x^2 + 1} - 1$ | <input type="checkbox"/> $y = \frac{x^2}{x^3 + 1}$ |

22) A che cosa è uguale l'integrale indefinito: $\int \left(2\sqrt{x} + \frac{1}{x^2} - 2 \right) dx$?

$\frac{1}{\sqrt{x}} - \frac{1}{x} - 2x + c$

$\frac{1}{\sqrt{x}} - \ln x - 2x + c$

$\frac{4}{3}x\sqrt{x} - \frac{1}{x} - 2c$

$\frac{4}{3}x\sqrt{x} - \frac{1}{x} - 2x + c$

23) **Il Dominio (o Campo di Esistenza) di una funzione $y=f(x)$ è:**

24) **La derivata di una funzione $y=f(x)$ in un punto x_0 interno al suo dominio è:**

TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

25) Che cos'è l'acidità dell'olio? Cosa indica?

- a) esprime la percentuale di acido oleico e indica la qualità dell'olio, nello specifico sottolinea lo stato di salute dell'olio e la sua classificazione commerciale.
- b) esprime la percentuale di acido linoleico e indica la qualità dell'olio, nello specifico sottolinea lo stato di salute dell'olio e la sua classificazione commerciale.
- c) esprime sempre la qualità degli acidi grassi, nello specifico sottolinea lo stato di salute dell'olio e la sua classificazione commerciale.
- d) esprime la percentuale di acido oleico e acido linoleico e indica la qualità dell'olio, nello specifico sottolinea lo stato di salute dell'olio e la sua classificazione commerciale

26) Cosa vuol dire spremitura a freddo? È indice di qualità?

- e) garantisce che la temperatura non superi i 27 gradi centigradi. In questo modo i profumi del frutto vengono preservati a vantaggio della qualità.
- f) garantisce che la temperatura superi i 37 gradi centigradi. In questo modo i profumi del frutto vengono preservati a scapito della quantità.
- g) garantisce che la temperatura non superi i 27 gradi centigradi. In questo modo i profumi del frutto vengono preservati a discapito della qualità
- h) garantisce che la temperatura non superi i - 37 gradi centigradi. In questo modo i profumi del frutto vengono preservati a scapito della quantità

27) Da cosa è dato il colore della birra?

- a) dal malto e dal grado di tostatura.
- b) dal tipo di cereale utilizzato
- c) dal tipo di lievito utilizzato
- d) dal grado alcolico della birra

28) Quali sono le sieroproteine del latte?

- a) Caseina
- b) Caseina, β -lattoglobuline, α -lattoalbumine, Siero-albumine
- c) β -lattoglobulina, α -lattoalbumina, siero-albumina, lattoferrina, immunoglobuline , proteoso peptoni
- d) Solo siero-albumine

29) Per quale motivo si utilizzano i lieviti nella birra?

30) Per legge come viene definito lo yogurt?

ALLEGATI

**CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO
GRIGLIA VALUTAZIONE COMPORTAMENTO**

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

La tabella in vigore per l'attribuzione dei crediti scolastico stabilisce le bande di oscillazione:

Media dei voti	CREDITO SCOLASTICO		
	Primo anno	Secondo anno	Terzo anno
$M=6$	3-4	3-4	4-5
$6 < M \leq 7$	4-5	4-5	5-6
$7 < M \leq 8$	5-6	5-6	6-7
$8 < M \leq 9$	6-7	6-7	7-8
$9 < M \leq 10$	7-8	7-8	8-9

All'interno di ciascuna banda di oscillazione il C.d.C. attribuisce il credito scolastico tenendo conto dei seguenti indicatori:

1. il profitto
2. l'assiduità della frequenza
3. l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività integrative e complementari
4. eventuali crediti formativi
5. interesse e profitto relativi alla religione cattolica o all'attività alternativa¹

Si chiarisce che il riconoscimento di crediti formativi non comporta di per sé l'attribuzione del massimo di banda, ma costituisce soltanto uno dei criteri di attribuzione.

Per frequenza assidua si intende: rare assenze, rari ingressi in ritardo, rare uscite anticipate

Si stabilisce che il limite il cui superamento implica l'attribuzione del minimo di banda (salvo motivata delibera di deroga del Consiglio di classe) è: il 10% del monte ore annuale (d'ora in avanti LSA= limite di superamento delle assenze).

Di seguito sono specificati i criteri operativi:

$M = 6$	Si attribuisce il minimo di banda in caso di superamento del LSA Si attribuisce il massimo di banda in caso di presenza di tutti i requisiti (può mancare il credito formativo)
$6 < M \leq 7$	Si attribuisce il massimo di banda in caso $6,50 \leq M \leq 7$

¹ Solo o in caso di alunni avventatesi dell'I.R.C. o impegnati nell'attività alternativa

	<p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $6,30 \leq M < 6,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $6,00 < M < 6,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti compreso il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p>
$7 < M \leq 8$	<p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,50 \leq M \leq 8$</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,30 \leq M < 7,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo)) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $7,00 < M < 7,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti (compreso il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p>
$8 < M \leq 9$	<p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,50 \leq M \leq 9$</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,30 \leq M < 8,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo)) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $8,00 < M < 8,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti compreso il credito formativo) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</p>
$9 < M \leq 10$	<p>Si attribuisce il massimo di banda in caso di $9,50 \leq M \leq 10$</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $9,30 \leq M < 9,50$, non superamento del LSA e presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo)) e a condizione che l'ammissione alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline</p> <p>Si attribuisce il massimo di banda in caso $9,00 < M < 9,30$, non superamento del LSA e tutti gli altri requisiti (compreso il credito formativo) e a condizione che l'ammissione</p>

	<i>alla classe successiva sia avvenuta senza voto di consiglio in una o più discipline.</i>
--	---

Alunni promossi dopo il superamento dei debiti formativi

Fatto salvo il requisito LSA, si attribuirà il massimo di banda solo in caso di $M \geq 6,75, 7,75, 8,75, 9,75$ e la presenza di tutti gli altri requisiti (può mancare il credito formativo). In caso di promozione dopo superamento dei debiti formativi si richiede anche che l'alunno sia stato promosso senza voto di consiglio.

Griglia di valutazione del comportamento

Voto (/10)	Motivazione
10	<ul style="list-style-type: none">▪ interesse e partecipazione assidua alle lezioni▪ regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche▪ ruolo propositivo all'interno della classe▪ scrupoloso rispetto del regolamento scolastico▪ ottima socializzazione▪ collaborazione con le istituzioni, per il rispetto della legalità
9	<ul style="list-style-type: none">▪ il comportamento è corretto ed educato, rispettoso delle regole, ma talvolta passivo▪ costante adempimento dei doveri scolastici▪ equilibrio nei rapporti interpersonali▪ rispetto costante delle norme disciplinari di istituto▪ la partecipazione alla vita scolastica è finalizzata unicamente a conseguire buoni risultati▪ ruolo positivo e collaborativo nel gruppo classe, ed aiuta i compagni in difficoltà se a lui simpatici
8	<ul style="list-style-type: none">▪ Talvolta è poco puntuale, sia nel giungere in orario a Scuola sia nel rispettare le scadenze del lavoro domestico▪ essenziale attenzione e partecipazione alle attività scolastiche▪ svolgimento dei compiti assegnati▪ osservanza regolare delle norme relative alla vita scolastica▪ Talvolta i distrae e, richiamato, non sempre accetta il rimprovero▪ normale partecipazione al funzionamento del gruppo classe
7	<ul style="list-style-type: none">▪ indispensabile attenzione e partecipazione alle attività scolastiche▪ episodi di mancata applicazione del regolamento scolastico (es. anche se non sanzionati con specifici provvedimenti disciplinari): uscite dall'aula o nei corridoi o fuori dal proprio banco, oppure assenze ingiustificate o frequenti ritardi od uscite anticipate▪ poco interesse per qualche disciplina, talvolta è propositivo, altre volte si estranea o interviene volutamente a sproposito
6	<ul style="list-style-type: none">▪ comportamento poco corretto nel rapporto con insegnanti e compagni▪ frequente disturbo delle lezioni▪ funzione non positiva nel gruppo classe▪ poco interesse per le attività didattiche

	<ul style="list-style-type: none">▪ rispetta poco la puntualità sia nel giungere a scuola in orario sia nell'essere in classe al cambio dell'ora di lezione▪ non accetta i rimproveri dei docenti, volendo avere sempre l'ultima parola▪ ha subito le sanzioni disciplinari dell'ammonizione sia dei docenti sia del DS e di allontanamento dalle lezioni per un periodo non superiore a un giorno▪ casi di recidiva di cui al voto di 7/10
1 ÷ 5	<ul style="list-style-type: none">▪ frequente disturbo delle lezioni▪ poco interesse per le attività didattiche▪ per gravi violazioni dei doveri degli studenti▪ è arrogante e presuntuoso tanto con i compagni quanto con i docenti▪ non sopporta le regole di comportamento, che viola in continuazione ed è refrattario a qualsiasi richiamo al senso di responsabilità▪ episodi di bullismo▪ danneggiamenti alla struttura scolastica▪ fatti che turbano il regolare andamento della scuola▪ oltraggio ed offese al corpo docente, non docente, alla religione ed alle istituzioni;▪ atti di violenza o per reati che offendono la dignità ed il rispetto della persona umana▪ interruzione di pubblico servizio▪ casi di persistente recidività, di cui al voto di 6/10 <p>NB: Inoltre, l'insufficienza in condotta, dovrà essere motivata con un giudizio e verbalizzata in sede di scrutinio intermedio e finale.</p> <p>Le funzioni di cui sopra possono essere pronunciate anche per mancanze commesse fuori della scuola, purché per fatti connessi alla vita scolastica.</p>

