



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Il Tagliamento"

Con sezioni associate

**I.T.Ag - I.T.I.S. - I.P.S.C. - I.T.E.T.
33097 - Spilimbergo (PN)**



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(Regolamento, art. 5)

Anno scolastico 2018/19
Classe 5CP

INDIRIZZO:
AGRARIA
PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
IL TAGLIAMENTO**
con sez. ass. I.T.Ag.-I.T.I.-I.P.S.C.-I.T.E.T.
Via degli Alpini 1 - 33097 - SPILIMBERGO (PN)



UNI EN ISO 9001:2015



C.M. PNIS00400G - C.F. 90000290933 | Tel. 0427 40392 - Fax 0427 40898 | pnis00400g@pec.istruzione.it | pnis00400g@istruzione.it | www.isspilimbergo.gov.it

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

CLASSE 5CP

Coordinatore prof. Livio Gnucchi

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

1976 – Nasce l'Istituto Tecnico Agrario, quale sezione staccata dell'ITAg di Conegliano. Nel 1980 l'Istituto di Spilimbergo diventa autonomo e nel 1982 si trasferisce nella nuova sede in Via degli Alpini. L'edificio di moderna concezione è dono degli Stati Uniti d'America alla popolazione di Spilimbergo. Nel 1994 è stato avviato l'indirizzo agro-industriale che affianca quello ordinario.

Nell'anno scolastico 2010/11, con la riforma, l'indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria integra competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, di trasformazione e valorizzazione del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente e alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

L'Istituto offre due articolazioni:

- **Produzioni e Trasformazioni**, per l'approfondimento delle problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.
- **Gestione dell'ambiente e del territorio** approfondisce le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale e le tematiche collegate all'estimo e al genio rurale.

1995 – L'Agrario e l'Istituto Professionale per i Servizi Commerciali si uniscono in una direzione e amministrazione comuni.

1997 – Anche l'Istituto Tecnico Industriale si collega ai due Istituti Superiori spilimberghesi costituendo così un unico Istituto Superiore di Spilimbergo del distretto scolastico di Maniago e Spilimbergo.

Fondamentale è l'interazione con la realtà imprenditoriale: l'Istituto di Spilimbergo garantisce momenti di formazione e contatti diretti con il mondo del lavoro sia durante il corso di studi, sia successivamente, favorendo l'inserimento occupazionale dopo il diploma.

2000 – Con Decreto ministeriale il Polo di Spilimbergo diventa Istituto d'Istruzione Superiore con sezioni associate ITAg – ITI – IPSC.

2013 – A seguito di un sondaggio tra tutte le componenti dell'Istituto e dopo l'approvazione del Collegio docenti e Consiglio d'Istituto, la Scuola, con Decreto prot. n. 10313/U dell'Ufficio territoriale V - USR del Friuli Venezia Giulia, viene intitolata al grande fiume alpino "Il Tagliamento".

2017 – Viene attivato il corso Tecnico turistico.

Al territorio vengono offerte quattro diverse specializzazioni relative ai settori:

- AGRICOLTURA
- INDUSTRIA
- TURISMO
- SERVIZI COMMERCIALI

L'Istituto dispone di biblioteca multimediale e i documenti sono visibili sull'OPAC territoriale.

I locali della biblioteca sono dotati di postazioni Internet e di auletta multimediale. Inoltre gli studenti possono disporre di aula di informatica, laboratorio di chimica, laboratorio di scienze, laboratorio di topografia e meccanica, di fisica e di lingue, laboratorio di zootecnia, laboratorio di agronomia, azienda agraria con cantina e serre.

L'azienda agraria, annessa all'Istituto è fattoria didattica e sociale con Decreto del Direttore Generale ERSA n. 31 del 07.03.2016. Per questo, dal 19 novembre 2018 è stata anche istituita un'Unità Educativa Territoriale che ospita regolarmente, dal lunedì al venerdì, mattina e pomeriggio, quattro adulti con



disabilità cognitive e fisiche con i loro educatori. Il numero di utenti massimo che potranno essere ospitati è di dieci. Sono inoltre attivate due borse di lavoro con il servizio SIL di Pordenone.

Visto il tipo di utenza, la prossimità alla Zona di Interesse Comunitario ZSC - greto del Tagliamento e al centro storico di Spilimbergo, l'Azienda è convertita al biologico ed è iscritta all'Elenco regionale degli operatori dell'agricoltura biologica del FVG, sezione Produttori al numero 9661 M, con decreto n. 614 di data 23.12.2016 (Periodo di conversione di tre anni per frutteto e vigneto e di due per il seminativo).

Il metodo biologico garantisce, infatti, una maggiore sostenibilità a livello sociale, ecologico ed economico, è più salubre per i tecnici che operano in Azienda e per i docenti e gli studenti che svolgono le attività didattiche.

PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Il nuovo ordinamento, introdotto dalle norme di riordino degli istituti tecnici individua, per il settore tecnologico, l'indirizzo **Agraria, Agroalimentare e Agroindustria**; nell'ambito di questo indirizzo sono previste due articolazioni:

- **Produzioni e Trasformazioni**
- **Gestione dell'ambiente e del territorio.**

Come indicato dalla riforma, il profilo in uscita dell'indirizzo in **Agraria, Agroalimentare e Agroindustria** prevede competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, di trasformazione e di valorizzazione del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente, oltre alla capacità di intervenire in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali, a quelli idrogeologici e paesaggistici.

Nell'articolazione **Produzioni e Trasformazioni** vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, nonché all'utilizzazione delle biotecnologie.

Nell'articolazione **Gestione dell'ambiente e del territorio** vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

A conclusione del percorso quinquennale dell'indirizzo **Agraria, Agroalimentare e Agroindustria** vengono conseguite le competenze di seguito specificate:

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

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

In particolare, nell'articolazione **Produzioni e Trasformazioni** si prevede che il diplomato sia in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi eco-sostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti, attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire il corretto smaltimento e la riutilizzazione 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
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali



- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico e organolettico
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali, facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Per quanto riguarda l'articolazione **Gestione dell'ambiente e del territorio** si prevede che il diplomato sia in grado di:

- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale
- 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
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi.

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5CP ha seguito gli insegnamenti dell'articolazione produzioni e trasformazioni. È composta da 21 allievi tra essi non sono presenti allievi con PEI o PDP.

Il comportamento è generalmente positivo, anche se solo una parte interagisce e collabora con i docenti. I più motivati partecipano con interesse alle lezioni arricchendole e proponendo spunti di dialogo formativo e responsabile, altri invece risultano legati ad interessi settoriali e finiscono per essere partecipativi solo sporadicamente e nelle discipline che prediligono.

Una discreta parte degli allievi sa organizzare in modo autonomo il proprio apprendimento e riesce ad elaborare una strategia progettuale per portare avanti le proprie attività di studio; tuttavia la maggior parte di essi, pur dimostrando un certo impegno, organizza lo studio in maniera discontinua e solo su precise sollecitazioni degli insegnanti.

Nella sfera della comunicazione, la classe ha raggiunto un buon grado di comprensione dei testi scritti e sa produrre elaborati complessivamente logici e ben strutturati; è comunque necessario segnalare che un certo numero di alunni dimostra di possedere ancora difficoltà di carattere sintattico, ortografico e lessicale. Nella comunicazione orale la maggior parte della classe sa produrre messaggi sufficientemente chiari.

Per quanto concerne il rendimento va segnalato il profitto positivo in tutte le discipline di alcuni allievi che hanno dato prova di avere acquisito una buona preparazione complessiva. Questi ultimi allievi hanno pure evidenziato attenzione al dialogo formativo e un buon spirito critico.

Il rapporto con gli insegnanti è generalmente positivo e improntato a una sostanziale correttezza. Nei rapporti tra gli allievi non emergono comportamenti negativi e la classe risulta unita e collaborativa.

PROGRAMMAZIONE COLLEGIALE

Obiettivi educativi e didattici comuni

- rafforzare la consapevolezza del proprio percorso formativo, finalizzato al raggiungimento di autonomia e senso di responsabilità
- potenziare la capacità di organizzazione autonoma dello studio, nella produzione orale e scritta e nelle attività pratiche
- migliorare la capacità di analisi e sintesi
- saper raccordare le nuove acquisizioni con le conoscenze pregresse
- saper riconoscere e utilizzare diversi registri linguistici in rapporto alle varie situazioni comunicative
- saper utilizzare in modo corretto e appropriato i linguaggi specifici delle varie discipline

Metodi e tecniche di insegnamento

Sono sempre esplicitati gli obiettivi e le finalità di ogni attività didattica che è stata accompagnata dal controllo sistematico dei risultati, finalizzato alla verifica sia formativa che sommativa.

Sono state attuate tutte le forme possibili di flessibilità, per:

- stimolare un approccio problematico
- potenziare l'abilità di prendere appunti e consultare dizionari e repertori
- rafforzare la capacità di usare schemi e scalette
- saper utilizzare in modo appropriato i libri di testo
- favorire l'autovalutazione



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
IL TAGLIAMENTO**
con sez. ass. I.T.Ag.-I.T.I.-I.P.S.C.-I.T.E.T.
Via degli Alpini 1 - 33097 - SPILIMBERGO (PN)



UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

C.M. PNIS00400G - C.F. 90000290933 | Tel. 0427 40392 - Fax 0427 40898 | pnis00400g@pec.istruzione.it | pnis00400g@istruzione.it | www.isspilimbergo.gov.it

Mezzi

Oltre alla strumentazione ordinaria (libri di testo, fotocopie, etc.) si è fatto uso di materiale reperito nella biblioteca dell'Istituto o in quelle del territorio, di audiovisivi, di materiale multimediale raccolto anche in Internet.

Spazi

Aula; aula magna; laboratori; biblioteca dell'Istituto

Criteri di valutazione

Si rinvia al Piano Triennale dell'Offerta Formativa dell'Istituto.

Strumenti di valutazione

- prove scritte: simulazioni di prima e seconda prova; questionari a risposta breve e/o multipla, relazioni tecniche
- prove orali: interrogazioni su singoli argomenti o su parti ampie di programma; esercizi alla lavagna; esposizione di approfondimenti individuali o di gruppo, discussioni guidate.
- prove pratiche



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
IL TAGLIAMENTO**
con sez. ass. I.T.Ag.-I.T.I.-I.P.S.C.-I.T.E.T.
Via degli Alpini 1 - 33097 - SPILIMBERGO (PN)



UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

C.M. PNIS00400G - C.F. 90000290933 | Tel. 0427 40392 - Fax 0427 40898 | pnis00400g@pec.istruzione.it | pnis00400g@istruzione.it | www.isspilimbergo.gov.it

ALLEGATI

Al presente documento vengono allegati:

- Tematiche di carattere multidisciplinare individuate dal Consiglio di classe da cui ricavare materiali da
- utilizzare per la simulazione del colloquio.
- Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"
- Esperienze svolte nell'ambito dei "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"
- "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" - ore svolte da ciascun alunno
- Composizione del Consiglio di classe
- Piano di lavoro effettivamente svolto per ciascuna disciplina
- Proposta di griglia di correzione di prima, seconda prova e colloquio orale
- Curriculum dello studente (PCTO)



UNI EN ISO 9001:2015

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
IL TAGLIAMENTO
con sez. ass. I.T.Ag.-I.T.I.-I.P.S.C.-I.T.E.T.
Via degli Alpini 1 - 33097 - SPILIMBERGO (PN)

C.M. PNIS00400G - C.F. 90000290933 | Tel. 0427 40392 - Fax 0427 40898 | pnis00400g@pec.istruzione.it | pnis00400g@istruzione.it | www.isspilimbergo.gov.it

Tematiche di carattere multidisciplinare

AMBITO	Tematica generale
Ambito umanistico	I poeti della letteratura italiana e inglese del Novecento e la guerra
	La letteratura italiana del Novecento e la psicanalisi
	I totalitarismi europei del Novecento tra storia e letteratura
	Problemi sociali tra Ottocento e Novecento
	La crisi nei dopoguerra in Europa
	Il Novecento come periodo di sperimentalismo culturale
Ambito tecnico-scientifico	Impianto di una coltura arborea (aspetti tecnici ed economici)
	La gestione del suolo di una coltura arborea (aspetti tecnici ed economici)
	Le cure colturali di una coltura arborea (aspetti tecnici ed economici)
	Le avversità di una coltura arborea (aspetti tecnici ed economici)
	Produzione integrata e biologica di una coltura arborea (aspetti tecnici ed economici)
	La vinificazione (aspetti tecnici ed economici), wine making
	Le produzioni lattiero casearie (aspetti tecnici ed economici), cheese making
	La tipicizzazione dei prodotti (vino, latte, mele)
The adversities of crops, pests	



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
IL TAGLIAMENTO**
con sez. ass. I.T.Ag.-I.T.I.-I.P.S.C.-I.T.E.T.
Via degli Alpini 1 - 33097 - SPILIMBERGO (PN)



UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

C.M. PNIS00400G - C.F. 90000290933 | Tel. 0427 40392 - Fax 0427 40898 | pnis00400g@pec.istruzione.it | pnis00400g@istruzione.it | www.isspilimbergo.gov.it

Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"	
Tematica	Interventi e attività
Tutela dei diritti inviolabili dell'uomo	Attività di approfondimento sulla Dichiarazione dei Diritti dell'Uomo dell'Organizzazione delle Nazioni Unite e sulla sua attualità (2 ore); incontro con l'Unione Italiana Ciechi sui diritti delle persone diversamente abili.
La memoria della Shoah e dell'internamento	Attività di approfondimento - in occasione della Giornata della Memoria - sulla storia del sistema concentrazionario nazista e visita al campo di sterminio di Dachau (2 ore - visita guidata a Dachau).
Il ricordo delle vittime delle foibe e degli esuli istriano dalmati	Attività di inquadramento storico del fenomeno delle foibe e dell'esodo istriano-dalmata; testimonianza di un esule istriano dalmata (2 ore).
La Resistenza italiana e la Costituzione Italiana	Attività di inquadramento storico sulla Resistenza e incontro con i partigiani della Associazione Nazionale Partigiani d'Italia (2 ore); incontro con l'arma dei Carabinieri sul tema della legalità e delle funzioni di polizia.
L'Unione Europea e i giovani	Lettura di un testo a scelta tratto da "EU and ME", dedicato agli studenti delle scuole superiori
Il paesaggio, un bene da tutelare	Attività volte alla sensibilizzazione, alla tutela e alla valorizzazione del territorio, del paesaggio, delle risorse naturali e dell'ambiente: visita al parco di San Floriano di Polcenigo; incontro con il Corpo Forestale Regionale sugli ambienti naturali del Pordenonese; incontro di educazione ambientale sul corretto conferimento e smaltimento dei rifiuti.
L'ambiente, un bene da tutelare	Pratiche rispettose dell'ambiente nell'ambito della produzione e della difesa delle colture arboree.



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
IL TAGLIAMENTO**
con sez. ass. I.T.Ag.-I.T.I.-I.P.S.C.-I.T.E.T.
Via degli Alpini 1 - 33097 - SPILIMBERGO (PN)



UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

C.M. PNIS00400G - C.F. 90000290933 | Tel. 0427 40392 - Fax 0427 40898 | pnis00400g@pec.istruzione.it | pnis00400g@istruzione.it | www.isspilimbergo.gov.it

Esperienze svolte nell'ambito dei Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, proposte da ciascuno studente nell'ambito del colloquio ai sensi dell'art.19 dell'OM 205 dell'11.03.2019

OMISSIS



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
IL TAGLIAMENTO**
con sez. ass. I.T.Ag.-I.T.I.-I.P.S.C.-I.T.E.T.
Via degli Alpini 1 - 33097 - SPILIMBERGO (PN)



UNI EN ISO 9001:2015



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

C.M. PNIS00400G - C.F. 90000290933 | Tel. 0427 40392 - Fax 0427 40898 | pnis00400g@pec.istruzione.it | pnis00400g@istruzione.it | www.isspilimbergo.gov.it

L'Istituto organizza percorsi di orientamento per lo sviluppo di competenze trasversali e specifiche funzionali alla costruzione del PECUP.

Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento - ore svolte da ciascun alunno/a

OMISSIS



Composizione del Consiglio di classe

Docente	Disciplina/e	Continuità didattica		
		III anno	IV anno	V anno
Bonanni Marco	ITP Produzioni vegetali			
Bozzer Maurizio	Storia	X	X	X
Bratti Luigi Pio	ITP Biotecnologie agrarie			
Cusan Barbara	Matematica	X	X	X
De Stefano Raoul	Produzioni vegetali	X	X	X
Di Pasqua Caterina	Produzioni animali			X
Donolo Gian Pietro	Biotecnologie agrarie	*	X	X
Gnucci Livio	Italiano	X	X	X
Luongo Rosa	ITP Trasformazione dei prodotti			
Marchesin Marino	Religione	X	X	X
Marinig Elio	ITP Economia, estimo, marketing e legislazione. Gestione dell'ambiente			
Modotti Valentino	Trasformazione dei prodotti	X	X	X
Russo Ingrid	Economia, estimo, marketing e legislazione. Gestione dell'ambiente			X
Serena Mauro	Scienze motorie	X	X	X
Someda De Marco Angela	Produzioni animali	X	X	**
Zuliani Cristiana	Lingua inglese		X	X

* Insegnamento non previsto per quell'anno, (Gestione dell'ambiente e del territorio è insegnamento previsto solo per il quinto anno)

** Assente per malattia e sostituita dalla prof.ssa Caterina Di Pasqua

Relazioni Finali

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

INSEGNANTE: prof. Gnucci Livio
MATERIA: Lingua e letteratura italiana
CLASSE: 5CP

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *COMPETENZE E CONOSCENZE*

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A cura del Coordinatore di Classe.

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Lettura di articoli di giornale e brevi saggi utili al conseguimento della competenza. Colloqui strutturati con gli allievi, in modo da mobilitare competenze comunicative. Incontro con gli operatori dell'Agenzia Eurodesk di Spilimbergo, per conoscere opportunità di mobilità internazionale e acquisire informazioni sui programmi dell'Unione Europea rivolti ai giovani.
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	La classe ha affrontato un percorso didattico volto alla produzione del testo scritto. Ci si è soffermati soprattutto sulla analisi e l'interpretazione di testi scritti, scrittura di testi argomentativi, nonché di testi espositivi-argomentativi su temi di attualità.
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	La classe ha affrontato un percorso sulla storia della letteratura italiana tra la fine dell'Ottocento e il Novecento: è stato richiesto agli allievi di interpretare i testi, contestualizzandoli storicamente e inserendoli nell'ambito dei movimenti culturali cui appartengono. Con laboratori di lettura, svolti nel corso del triennio, si è cercato di far comprendere alla classe come la fruizione del libro sia uno strumento per la strutturazione della personalità e per lo sviluppo del senso critico.

CONOSCENZE

Nel corso dell'anno scolastico gli alunni hanno gradualmente acquisito le seguenti conoscenze:

1. conoscere gli aspetti sociali, culturali, politici e linguistici del periodo storico esaminato
2. conoscere i modelli culturali caratterizzanti l'epoca presa in esame
3. conoscere le caratteristiche salienti delle diverse scuole poetiche esaminate
4. conoscere la biografia degli autori esaminati, nonché i tempi ed i luoghi della loro produzione letteraria
5. conoscere l'argomento e il messaggio dei testi esaminati
6. conoscere il linguaggio, lo stile e la metrica dei testi esaminati

ABILITÀ

Nel corso dell'anno scolastico si è cercato di far conseguire agli alunni le seguenti abilità:

1. istituire collegamenti e confronti fra i testi esaminati
2. rielaborare i contenuti in maniera motivata
3. orientarsi in modo consapevole nei diversi periodi storico-letterari affrontati
4. contestualizzare le opere in ambito storico letterario
5. produrre messaggi orali aderenti ad un tema (con particolare riguardo a quelli affrontati in classe), dando un ordine logico al discorso e usando un lessico vario ed adeguato
6. produrre testi scritti aderenti ad un tema (con particolare riguardo a quelli affrontati in classe), dando organicità al discorso, usando un lessico vario ed appropriato, impiegando correttamente le strutture morfosintattiche della lingua italiana.

CONTENUTI TRATTATI

La classe ha affrontato un percorso didattico volto alla produzione del testo scritto. Ci si è soffermati soprattutto sulla analisi e l'interpretazione di testi scritti, sulla scrittura di testi argomentativi, nonché di testi espositivi-argomentativi su temi di attualità. L'attività didattica ha permesso di affrontare una serie di temi di cultura generale e di attualità, che hanno preso spunto sia da questioni legate all'educazione alla cittadinanza, che a tematiche legate al pubblico dibattito.

La cultura di fine Ottocento. Comte e il Positivismo.

Dal Realismo al Naturalismo: Flaubert: *Madame Bovary*. Zola: il ciclo dei Rougon-Macquart e il romanzo sperimentale. Il Verismo in Italia e le differenze con il Naturalismo.

Giovanni Verga. La vita e le opere. *Nedda* e l'adesione al Verismo. Il ciclo dei "Vinti". La poetica: impersonalità ed eclissi dell'autore. La tecnica narrativa: il discorso indiretto libero. Lettura commento ed analisi di: "*Rosso Malpelo*". Lettura, commento ed analisi di: "*La Lupa*".

"*I Malavoglia*". Le vicende del romanzo. Il progetto letterario e la poetica. L'ideologia di Verga e il sistema dei personaggi. Lettura, commento ed analisi dell'inizio dei *Malavoglia* (pp.203-204).

Il Decadentismo: J. Huysmans: "*A rebours*". O. Wilde "*Il ritratto di Dorian Gray*"

Il Simbolismo. C. Baudelaire; "*I fiori del male*". Lettura, commento e analisi di: "*L'albatro*". Gli eredi di Baudelaire: Verlaine, Rimbaud e Mallarmè. Lettura, analisi e commento di: "*Vocali*".

G. Pascoli. La vita. La poetica del "fanciullino". *Myricae*; il titolo, i temi, forme metriche, lingua e stile. Lettura, commento e analisi di: "*Lavandare*"; "*X agosto*"; "*L'assiuolo*"

G. D'Annunzio. La vita. L'ideologia e la poetica. Il panismo estetizzante del superuomo. Lettura commento e analisi di: "*La pioggia nel pineto*". "*Il piacere*", ovvero l'estetizzazione della vita. Lettura, commento e analisi di T 9 "*Andrea Sperelli*" (pp. 372-373).

Il Futurismo e F. T. Marinetti. Lettura, analisi e commento di S 6: *Il primo manifesto del Futurismo* (pp. 421-422). Lettura e commento di "*Bombardamento*" (fotocopie)

La narrativa in lingua inglese. Joyce: il "flusso di coscienza" e il romanzo "*Ulisse*". Lettura, commento e analisi del monologo della signora Bloom (pp.472-474).

L. Pirandello. La vita. Il relativismo filosofico e la poetica dell'umorismo. Lettura, commento e analisi di T 1. La differenza tra umorismo e comicità: l'esempio della vecchia imbellettata. Il romanzo "*Il fu Mattia Pascal*"; la composizione, la vicenda, i personaggi; lettura, commento e analisi di T 1, "L'ultima pagina del romanzo: Pascal porta i fiori alla propria tomba (pp.616-617). Il romanzo: "*Uno, nessuno e centomila*"; Il contrasto vita forma; lettura, analisi e commento di T 4 "La vita non conclude" (pp. 549-550).

I. Svevo. La vita e la situazione culturale triestina. Il romanzo "*La coscienza di Zeno*": redazione, pubblicazione e titolo. L'organizzazione del racconto e il tempo misto. Lettura, commento e analisi di T 1 "La Prefazione del dottor S" (pag. 667); Il Preambolo; il fumo; la morte del padre e il T. 2 Lo schiaffo del padre; il matrimonio di Zeno; la moglie e l'amante; Guido l'antagonista; la psicoanalisi e la conclusione del romanzo, lettura commento e analisi di T 4 "La vita è una malattia".

G. Ungaretti: la vita, la formazione, la poetica. "*L'allegria*": Composizione, struttura e temi. Lettura, commento e analisi di: "*Il porto sepolto*" (fotocopie); "*Veglia*"; "*I fiumi*"; "*San Martino del Carso*".

L' Ermetismo e Salvatore Quasimodo. Lettura, commento e analisi di: "*Ed è subito sera*"; "*Alle fronde dei salici*".

U. Saba. La vita e la formazione. La poetica. I temi del Canzoniere. Lettura, commento e analisi di: "*Città vecchia*"; "*Teatro degli artigianelli*"; "*Goal*" (pag. 153).

E. Montale. La vita e le opere e le varie fasi della produzione poetica. "*Ossi di seppia*"; Lettura, analisi e commento dei seguenti componimenti: "*Non chiederci la parola*"; "*Meriggiare pallido e assorto*"; "*Spesso il male di vivere ho incontrato*". La svolta di *Satura* e lettura e commento di "*Ho sceso dandoti il braccio, almeno un milione di scale*".

Il Neorealismo. Il bisogno dell'impegno. "Il Politecnico" di Vittorini. Narrativa di guerra, e Resistenza. Il filone meridionalista e la vita del popolo. Nel corso dell'anno la classe ha partecipato ad una uscita didattica al campo di concentramento di Dachau, perciò sono stati letti alcuni passi del romanzo di Primo Levi, *"Se questo è un uomo"*, più in particolare T 1: l'inizio di *Se questo è un uomo* pp. 389-390. Il cinema del Neorealismo. Visione, analisi e commento del film di V. De Sica *"Ladri di biciclette"*. Visione, analisi e commento dei film di R. Rossellini: *"Roma città aperta"*.

METODI

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici

- illustrare l'argomento partendo dalla lettura e dall'interpretazione del testo in adozione, di documenti, fonti, dati statistici, contributi di altri manuali o libri originali, ecc.
- illustrare l'argomento a spirale, partendo, quando possibile, dal contesto reale, per passare via via alla costruzione di modelli astratti
- inquadrare i problemi e le linee argomentative in un articolato contesto storico, culturale, sociale, scientifico, tecnologico, realizzando –quando possibile– dei collegamenti interdisciplinari
- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina, facendo riferimento a diversi approcci scientifici e metodologici
- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati
- alternare la lezione frontale ad attività laboratoriali, pratiche, a lavori di gruppo, visite di istruzione, analisi e interpretazioni proposte dagli allievi
- alternare la lezione frontale a esercitazioni individuali e di gruppo, sia in classe che in laboratorio, dopo aver fornito un numero sufficiente di esempi applicativi del contenuto teorico, per automatizzare e potenziare le tecniche di calcolo
- richiamare a ogni lezione l'argomento precedentemente trattato per offrire agli allievi una visione il più possibile unitaria della disciplina e per valutare il feed-back
- usare strumenti che fanno perno su più canali sensoriali nella trasmissione del sapere

STRUMENTI

Libri di testo, materiale audio visivo e multimediale, lettura e analisi di fonti, materiale laboratoriale, Internet.

VERIFICHE

La verifica - intesa come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate – ha previsto, oltre a elaborati e relazioni scritte, anche questionari a risposte aperte e/o chiuse e interrogazioni orali.

Le verifiche si sono svolte periodicamente e sono state effettuate al termine di un ciclo di lezioni omogenee per argomento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche formative sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:
orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
stabilire relazioni logiche

sviluppare, in modo autonomo o guidato, collegamenti interdisciplinari, creando legami tra fenomeni e concetti diversi afferenti ai vari insegnamenti e individuando analogie e differenze, elementi di coerenza e incoerenza, rapporti di causa ed effetto

comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia

consultare, leggere e interpretare documenti, fonti, dati statistici, ecc.

esprimere un'opinione personale e/o proporre un punto di vista personale.

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

misurare competenze, conoscenze e abilità cognitive

verificare l'impegno (continuità nello studio domestico)

osservare la partecipazione e l'attenzione (in classe)

analizzare l'organicità del metodo di studio

valutare il progresso nell'apprendimento degli obiettivi didattici trasversali e degli obiettivi educativi

fissati dal Consiglio di classe, in particolare rispetto ai livelli di partenza.

Testo di riferimento

TITOLO: *Le parole e le cose* voll. 3a e 3b

AUTORI: Luperini, Cataldi, Marchiani, Marchese

EDITORE: Palumbo editore

L'Insegnante
Livio Gnucci

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

INSEGNANTE: prof. Bozzer Maurizio
MATERIA: Storia
CLASSE: 5CP

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *COMPETENZE E CONOSCENZE*

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A cura del Coordinatore di Classe

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	Libro di testo
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	Libro di testo

CONOSCENZE

1. conoscere alcuni eventi storici
2. stabilire relazioni logiche tra fatti storici
3. conoscere e comprendere alcuni elementi delle diverse istituzioni della vita sociale, civile e politica dei periodi storici affrontati
4. comprendere ed utilizzare i linguaggi specifici della materia

ABILITÀ

1. conoscere e ricordare fatti e fenomeni
2. collocare fatti e fenomeni nello spazio e nel tempo
3. cogliere le caratteristiche significative di un'epoca storica
4. saper confrontare fatti storici e contesti storici individuando rapporti di interdipendenza
5. stabilire relazioni temporali tra diversi fatti storici
6. conoscere gli aspetti e l'organizzazione della vita sociale ed istituzionale di un'epoca

CONTENUTI TRATTATI

- UNITÀ 1 –LA SOCIETÀ DI MASSA
Che cos'è la società di massa. Il dibattito politico e sociale. Il nuovo contesto culturale.
- UNITÀ 2 - LE ILLUSIONI DELLA "BELLE ÉPOQUE"
Nazionalismo e militarismo. Il dilagare del razzismo. L'invenzione del complotto ebraico. L'affare Dreyfus. Il sogno sionista. Potere e seduzione delle masse. Il risveglio dei nazionalismi nell'impero asburgico. Verso la prima guerra mondiale.
- UNITÀ 3 - L'ETÀ GIOLITTIANA

I caratteri generali dell'età giolittiana. Il doppio volto di Giolitti e l'emigrazione italiana. Tra successi e sconfitte. La cultura italiana.

- **UNITÀ 4 - LA PRIMA GUERRA MONDIALE**
Cause e inizio della guerra. L'Italia in guerra. La Grande guerra. L'inferno delle trincee. La tecnologia al servizio della guerra. Il fronte interno e la mobilitazione totale. Il genocidio degli Armeni. Dalla svolta del 1917 alla conclusione del conflitto. I trattati di pace.
- **UNITÀ 5 - LA RIVOLUZIONE RUSSA**
L'Impero russo nel XIX secolo. Tre rivoluzioni. La nascita dell'URSS. Lo scontro tra Stalin e Trockij. L'URSS di Stalin. L'arcipelago gulag.
- **UNITÀ 6 - IL PRIMO DOPOGUERRA**
I problemi del dopoguerra. Il disagio sociale. Il biennio rosso. Dittature, democrazie e nazionalismi. Le colonie e i movimenti indipendentisti.
- **UNITÀ 7 - L' ITALIA TRA LE DUE GUERRE: IL FASCISMO**
La crisi del dopoguerra. Il biennio rosso in Italia. La conquista del potere. L'Italia antifascista.
- **UNITÀ 8 - LA CRISI DEL 1929 (cenni)**
- **UNITÀ 9 - LA GERMANIA TRA LE DUE GUERRE: IL NAZISMO**
La Repubblica di Weimar. Dalla crisi economica alla stabilità. La fine della Repubblica di Weimar. Il Nazismo. Il Terzo Reich.
- **UNITÀ 10 - IL MONDO VERSO LA GUERRA**
Crisi e tensioni in Europa. La guerra civile in Spagna. La vigilia della guerra mondiale.
- **UNITÀ 11 - LA SECONDA GUERRA MONDIALE**
1939-40: la "guerra lampo". 1941: la guerra mondiale. Il dominio nazista in Europa. I campi della morte: la persecuzione degli ebrei. 1942-43: la svolta. 1944-45: la vittoria degli Alleati. Dalla guerra totale ai progetti di pace. La guerra e la Resistenza in Italia dal 1943 al 1945.
- **UNITÀ 15 - L'ITALIA REPUBBLICANA: DALLA RICOSTRUZIONE AGLI ANNI DI PIOMBO**
L'urgenza della ricostruzione. Dalla monarchia alla repubblica. La corsa per Trieste. Il Centrisimo. Il "miracolo economico". Il Concilio Vaticano II. Dal centro-sinistra all'"autunno caldo". Gli anni di piombo.

METODI

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici:

- illustrare l'argomento partendo dalla lettura e dall'interpretazione del testo in adozione, di documenti, fonti, dati statistici, contributi di altri manuali o libri originali, ecc.
- illustrare l'argomento a spirale, partendo, quando possibile, dal contesto reale, per passare via via alla costruzione di modelli astratti
- inquadrare i problemi e le linee argomentative in un articolato contesto storico, culturale, sociale, scientifico, tecnologico, realizzando –quando possibile– dei collegamenti interdisciplinari
- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina, facendo riferimento a diversi approcci scientifici e metodologici
- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati
- alternare la lezione frontale ad attività laboratoriali, pratiche, a lavori di gruppo, visite di istruzione, analisi e interpretazioni proposte dagli allievi
- alternare la lezione frontale a esercitazioni individuali e di gruppo, sia in classe che in laboratorio, dopo aver fornito un numero sufficiente di esempi applicativi del contenuto teorico, per automatizzare e potenziare le tecniche di calcolo
- richiamare a ogni lezione l'argomento precedentemente trattato per offrire agli allievi una visione il più possibile unitaria della disciplina e per valutare il feed-back
- usare strumenti che fanno perno su più canali sensoriali nella trasmissione del sapere

STRUMENTI

Libri di testo, scalette di lavoro guidato, materiale audio visivo e multimediale (documenti storici musicali e video), lettura e analisi di fonti, documenti, riviste specializzate, materiale laboratoriale, Internet.

VERIFICHE

La verifica - intesa come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate - ha

previsto, oltre a elaborati e relazioni scritte, anche questionari a risposte aperte e/o chiuse e interrogazioni orali.

Le verifiche si sono svolte periodicamente e sono state effettuate al termine di un ciclo di lezioni omogenee per argomento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche formative sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. sviluppare, in modo autonomo o guidato, collegamenti interdisciplinari, creando legami tra fenomeni e concetti diversi afferenti ai vari insegnamenti e individuando analogie e differenze, elementi di coerenza e incoerenza, rapporti di causa ed effetto
4. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia
5. consultare, leggere e interpretare documenti, fonti, dati statistici, ecc.
6. esprimere un'opinione personale e/o proporre un punto di vista personale.

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

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

Testo di riferimento

TITOLO: Millennium 3 – Il Novecento e l'inizio del XXI secolo

AUTORI: Gianni Gentile; Luigi Ronga; Anna Rossi

EDITORE: Editrice La Scuola

L'Insegnante
Maurizio Bozzer

CONSIGLIRELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Via degli Alpini, 1 ☎ - 0427.40392 Fax 0427.40898

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
ANNO SCOLASTICO 2018-2019

INSEGNANTE: prof.ssa Zuliani Cristiana
MATERIA: Lingua inglese
CLASSE: 5CP

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A cura del Coordinatore di Classe.

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *COMPETENZE E CONOSCENZE*

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)	<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo • Video relativi a vari argomenti/ problematiche e di varia tipologia • Siti dedicati ai contenuti tecnici o specialistici • Siti e risorse online per esercizi grammaticali e per la comprensione graduata all'ascolto e alla lettura • Siti dedicati alla preparazione della prova Invalsi • Testi in preparazione alla prova Invalsi con esercizi di livello progressivo per testare Listening e Reading comprehension • Dizionari online (WordReference, Cambridge, Oxford) • sito Natural Reader
Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • EU & me (lettura di un argomento a scelta dello studente) • Video riguardante la Brexit
Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo per rielaborazione e presentazione Ppt di un argomento di general English
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	<ul style="list-style-type: none"> • Traccia guidata report per esposizione Ppt
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Video: Work and Employment • Materiale online e lessico specifico • Materiale online autentico

CONOSCENZE

- Organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.
- Modalità di produzione di testi comunicativi relativamente complessi, scritti e orali, anche con l'ausilio di strumenti multimediali e per la fruizione in rete.
- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.
- Strategie di comprensione di testi relativamente complessi riguardanti argomenti socio-culturali, in particolare il settore di indirizzo.
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali.
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.
- Aspetti socio-culturali della lingua inglese e del linguaggio settoriale.
- Aspetti socio-culturali dei Paesi anglofoni, riferiti in particolare al settore d'indirizzo.
- Modalità e problemi basilari della traduzione di testi tecnici.

ABILITÀ

- Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione anche con madrelingua, su argomenti generali, di studio e di lavoro.
- Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.
- Comprendere idee principali e dettagli in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro.
- Comprendere idee principali, dettagli e punto di vista in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, di civiltà, di studio e di lavoro.
- Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.
- Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.
- Produrre, nella forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi, su esperienze, processi e situazioni relative al settore di indirizzo.
- Utilizzare il lessico di settore.
- Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.

Gli allievi possiedono livelli differenziati, con alcune fragilità.

CONTENUTI TRATTATI

Parte generale (dal libro di testo Cult B2 e da varie fonti multimediali)

Attività di revisione e rinforzo di grammatica e funzioni trattate negli anni precedenti, con particolare attenzione ai tempi verbali, ai passivi e causativi, alla struttura della frase, alle caratteristiche principali dell'inglese tecnico, anche noun strings (purpose, meaning, decodification).

Sono state ribadite alcune indicazioni per l'uso dei dizionari online, di siti grammaticali e del sito Natural Reader. Sono state offerte occasioni di speaking e indicazioni per l'esposizione orale; sono stati forniti spunti di discussione su alcuni argomenti personali, di attualità e professionali, ai fini dell'espressione del sé, della propria esperienza e delle conoscenze.

Regolarmente sono stati fatti riferimenti finalizzati al recupero e al potenziamento.

Da materiale online (siti Invalsi, Invalsi.net, MyZanichelli...) sono inoltre state effettuate esercitazioni di comprensione scritta e orale finalizzate alla prova Invalsi.

Parte specifica

Modulo: Work and employment (da varie fonti) (fotocopie)

Looking for a job; the job advertisements (purpose and vocabulary); reading and understanding job advertisements (key information and acronyms); talking about job interviews; being interviewed for a job and behaving at a job interview; types of works and contracts; jobs in agriculture

(examples: <https://www.adzuna.com.au/mycareerad/jobs/agricultural-pilot> e <https://jobs.theguardian.com/job/6802545/head-gardener/?LinkSource=PremiumListing>).

Per lo sviluppo di tale modulo, dal sito British Council/ Learn English, sono stati proposti brevi video in lingua inglese che simulano la ricerca e la selezione di personale specializzato. Tali video sono stati visionati, commentati e studiati sia per la trama, che per il lessico e le regole specifiche riguardanti il processo della domanda e offerta di lavoro. <https://learnenglish.britishcouncil.org/youre-hired>

Modulo: War Poetry (1914 – 1918)

In collegamento con la disciplina Storia e in occasione del ricordo della Prima Guerra Mondiale sono stati proposti e trattati i seguenti testi poetici, al fine di promuovere nello studente la consapevolezza di vite vissute e di condizioni umane tragiche. Perciò non ci si è concentrati sull'analisi letteraria dell'opera, quanto piuttosto sul tono generale del poema, sul messaggio comunicato e sull'impatto emotivo che esso può suscitare nel lettore.

dal sito warpoetry.co.uk

- Rupert Brooke '*The Soldier*';
- Siegfried Sassoon '*Suicide in the Trenches*';
- Wilfred Owen '*Dulce et Decorum est*';

Ad integrazione, sono state trattati i seguenti aspetti: life in the trenches: construction and design of trenches, daily routine, misery in the mud; shell shock; 'trench foot'; PTSD, ... (fotocopia)

Per introdurre l'argomento sono stati proposti i seguenti video da YouTube:

- lettura di 'The Soldier' (Prince Harry on Remembrance Day)

<https://www.youtube.com/watch?v=s389MS-WBws>

- recitazione animata di 'Dulce et Decorum est'... <https://www.youtube.com/watch?v=SgQhH67oPgY>

Inoltre, al fine di comprendere il significato e l'origine del papavero rosso come Symbol of Remembrance (what it is; when and why it is worn; Remembrance Day) è stata citata la poesia '*In Flanders Fields*', di John McCrae.

Modulo: The Brexit issue (what it is and basic vocabulary) (fotocopia: Is Brexit the way out?);

the Brexit backstop (what it is and why it is important) (video: <https://www.youtube.com/watch?v=IWw5pMsFvhg>); the Brexit jargon (<https://www.bbc.com/news/uk-43470987>);

The British Parliament: dal sito ufficiale: the two Chambers, Lords and MPs, the State Opening of Parliament (video: https://www.youtube.com/watch?v=Xk_pi_nq838).

Lettura di un testo a scelta da EU & Me.

Dal libro di testo AA.VV. *Modern Farming*, Rizzoli Languages si riportano, per ogni unità, i titoli dei testi studiati e relative pagine:

Unit 12 – Vegetables and Fruit

Pome fruits (p. 188)

Grapes (p. 192)

Unit 13 – Eat better to live longer

Food safety and quality control: the HACCP system (p. 216)

Unit 14 – Managing plant problems

The adversities of crops (p. 224)

Unit 15 – Pests and weeds

Pests, a threat to the life of plants (p. 240, solo introduzione)

Unit 17 – Processing food

The food industry; Methods of processing; Trends in modern food processing (p. 266-267)

The best methods for preserving fruit and vegetables (p. 269)

Processing organic food (p. 271)

Unit 18 – Olive and wine: pride of Italian production

Growing grapes; Phases in growing a vineyard (p. 279)

Unit 19 – Products of animal origin

Milk: the most complete food at any age; Milk products; Liquid milk (p. 300)

From milk to cheese (p. 308)

The king of all cheeses: Parmigiano Reggiano (p. 312)

The meat we eat (p. 316)

What is organic meat? (p. 318)

Da materiale online sono stati trattati i seguenti argomenti:

Stages of the wine making process; How wine is made

<http://laurelgray.com/5-stages-wine-making-process/>

<https://winefolly.com/review/how-wine-is-made-in-pictures/>

Making sparkling wine (solo traditional and tank method) <https://winefolly.com/review/how-sparkling-wine-is-made/>

The vineyard (fotocopia)

Sono stati infine rivisti i punti principali e il lessico sulla questione ambientale attraverso la lettura del testo: 'Loss of biodiversity' (Cult B2, p. 228-229) e l'accenno alla recente Conferenza delle Parti sul Clima del 2018 (COP 24).

Altre attività:

quattro allieve hanno assistito alla rappresentazione teatrale in lingua inglese "Romeo and Juliet".

METODI

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici:

- illustrare l'argomento partendo dalla lettura e dall'interpretazione del testo in adozione, di documenti, fonti, dati statistici, contributi di altri manuali o libri originali, ecc.
- illustrare l'argomento a spirale, partendo, quando possibile, dal contesto reale, per passare via via alla costruzione di modelli astratti
- inquadrare i problemi e le linee argomentative in un articolato contesto storico, culturale, sociale, scientifico, tecnologico, realizzando –quando possibile– dei collegamenti interdisciplinari
- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina, facendo riferimento a diversi approcci scientifici e metodologici
- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati
- alternare la lezione frontale ad attività laboratoriali, pratiche, a lavori di gruppo, visite di istruzione, analisi e interpretazioni proposte dagli allievi
- alternare la lezione frontale a esercitazioni individuali, sia in classe che in laboratorio
- richiamare a ogni lezione l'argomento precedentemente trattato per offrire agli allievi una visione il più possibile unitaria della disciplina e per valutare il feed-back
- usare strumenti che fanno perno su più canali sensoriali nella trasmissione del sapere

Le attività di sostegno e/o di recupero sono state realizzate nei modi e nei tempi deliberati dal Collegio docenti e dal Consiglio di Classe, sia in itinere che con complessive quattro ore di sportello pomeridiano. I contenuti di tali interventi si sono sviluppati in relazione alle difficoltà incontrate dagli allievi e sono stati finalizzati all'acquisizione di un migliore metodo di studio e di una maggiore chiarezza espositiva, scritta e/o orale.

STRUMENTI

Libri di testo, scalette di lavoro guidato, materiale audiovisivo e multimediale (*file audio*, v. *Contenuti*), lettura e analisi di fonti, documenti, Internet.

VERIFICHE

La verifica - intesa come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate - ha previsto, oltre a brevi elaborati su traccia più o meno guidata, anche questionari a risposte aperte e/o chiuse, esercizi grammaticali di varia tipologia: scelta multipla, trasformazione, completamento,...; brevi traduzioni, esercizi sul lessico; interrogazioni orali ed esposizioni.

Le verifiche si sono svolte periodicamente e sono state effettuate al termine di un ciclo di lezioni omogenee per argomento.

CONSIGLIO RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Via degli Alpini, 1 ☎ - 0427.40392 Fax 0427.40898

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche formative sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. sviluppare, in modo autonomo o guidato, collegamenti interdisciplinari, creando legami tra fenomeni e concetti diversi afferenti ai vari insegnamenti e individuando analogie e differenze, elementi di
4. coerenza e incoerenza, rapporti di causa ed effetto
5. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia
6. consultare, leggere e interpretare documenti, fonti, dati statistici, ecc.
7. esprimere un'opinione personale e/o proporre un punto di vista personale.

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

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

Testi di riferimento

TITOLO: New Keys and Strategies for Modern Farming

AUTORI: AA.VV.

EDITORE: Rizzoli Languages

TITOLO: Cult B2

AUTORI: AA.VV.

EDITORE: Dea Scuola

L'Insegnante
Cristiana Zuliani

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

INSEGNANTE: prof.ssa Cusan Barbara
MATERIA: Matematica
CLASSE: 5CP

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE
A cura del Coordinatore di Classe

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *COMPETENZE E CONOSCENZE*

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	Libro di testo.
Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	Libro di testo.
Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati	Libro di testo.
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	Libro di testo.
Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento	Libro di testo.

CONOSCENZE

Analisi matematica

- Proprietà locali e globali delle funzioni.
- Integrale indefinito e definito.
- Teoremi del calcolo integrale.
- Il calcolo integrale nella determinazione delle aree e volumi.

Probabilità

- Probabilità condizionata, probabilità totale e formula di Bayes.
- Distribuzioni continue di probabilità: la distribuzione gaussiana e la normale standard.

ABILITÀ

Analisi matematica

- Rappresentare in un piano cartesiano le funzioni elementari (funzione lineare, quadratica, potenza, esponenziale, logaritmica e funzioni goniometriche).
- Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico.
- Dedurre graficamente le proprietà di una funzione.
- Calcolare integrali immediati di funzioni elementari.
- Calcolare integrali utilizzando le tecniche per parti e per sostituzione.
- Risolvere semplici problemi sul calcolo delle aree e volumi.

Probabilità

- Utilizzare i teoremi del calcolo della probabilità nella risoluzione di semplici problemi.
- Saper calcolare media, varianza e deviazione standard di alcune variabili aleatorie continue.

CONTENUTI

Analisi matematica

La derivata: richiami sul concetto di derivata; richiami sul significato geometrico di derivata; richiami sulle regole di derivazione delle funzioni elementari; derivata di una funzione composta; teorema di de L'Hopital; classificazione e studio dei punti di non derivabilità.

Teoremi sulle funzioni derivabili: crescita e decrescenza; massimo e minimo relativo e assoluto; punto stazionario; teorema di Rolle; teorema di Lagrange; criterio di monotonia delle funzioni derivabili; criterio per l'analisi dei punti stazionari; funzioni concave e convesse (cenni); punti di flesso.

Studio di funzione: studio di funzioni algebriche (interi, fratte, irrazionali); studio di funzioni trascendenti (esponenziali, logaritmiche, goniometriche); grafici di funzioni definite a tratti.

Integrali indefiniti: concetto di primitiva di una funzione; calcolo di integrale indefinito di funzioni elementari; integrazione per sostituzione; integrazione per parti (con dimostrazione).

Integrale definito: concetto di integrale definito e le sue proprietà; primo teorema fondamentale del calcolo integrale; applicazioni geometriche degli integrali definiti al calcolo delle aree e volumi; integrali impropri (cenni).

Probabilità

Calcolo delle probabilità: concetto di probabilità; evento certo ed evento impossibile; evento contrario, evento unione ed evento intersezione; teoremi del calcolo delle probabilità; probabilità condizionata; eventi indipendenti; formula del prodotto; teorema della probabilità totale; teorema di Bayes.

Distribuzioni continue di probabilità: media e varianza di una variabile aleatoria continua; la distribuzione normale e la normale standard.

METODI

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici:

- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina, facendo riferimento a diversi approcci metodologici
- alternare la lezione frontale a esercitazioni individuali e di gruppo, dopo aver fornito un numero sufficiente di esempi applicativi del contenuto teorico, per automatizzare e potenziare le tecniche di calcolo
- richiamare a ogni lezione l'argomento precedentemente trattato per offrire agli allievi una visione il più possibile unitaria della disciplina e per valutare il feed-back
- simulare prove di verifica come preparazione al compito scritto

Le attività di recupero sono state realizzate nei modi e nei tempi deliberati dal Collegio Docenti e dal Consiglio di Classe. I contenuti di tali interventi si sono sviluppati in relazione alle difficoltà incontrate dagli allievi e sono stati finalizzati all'acquisizione di un migliore metodo di studio e di una maggiore chiarezza espositiva, scritta e/o orale.

STRUMENTI

Libro di testo, appunti e scalette di lavoro guidato.

VERIFICHE

La verifica - intesa come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate - ha

previsto, oltre a elaborati scritti, anche interrogazioni orali. Le verifiche si sono svolte periodicamente e sono state effettuate al termine di un ciclo di lezioni omogenee per argomento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche formative sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. sviluppare, in modo autonomo o guidato, collegamenti interdisciplinari, creando legami tra fenomeni e concetti diversi afferenti ai vari insegnamenti e individuando analogie e differenze, elementi di coerenza e incoerenza, rapporti di causa ed effetto
4. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia
5. consultare, leggere e interpretare documenti, fonti, dati statistici, ecc.
6. esprimere un'opinione personale e/o proporre un punto di vista personale.

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

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

Testi di riferimento

TITOLO:	NUOVA MATEMATICA A COLORI Edizione Verde VOL.4 e VOL.5
AUTORI:	Leonardo Sasso
EDITORE:	PETRINI

L'Insegnante
Prof.ssa **BARBARA CUSAN**

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

INSEGNANTE: prof. Donolo Gian Pietro
MATERIA: Biotecnologie agrarie
CLASSE: 5CP

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *COMPETENZE E CONOSCENZE*

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A cura del Coordinatore di Classe

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
Organizzare attività produttive ecocompatibili	Appunti di lezione costruiti con materiale ricavato dal libro di testo e da altre fonti (es. sito ERSA FVG - Lotta guidata e integrata in Regione – Disciplinare di Produzione integrata FVG 2019, agraria.org...), osservazioni in campo e in laboratorio, partecipazione a conferenze (la cimice marmorata, la cascola anomala delle olive).
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	Utilizzo reti informatiche per approfondimenti e aggiornamenti relativi a difesa di vite e melo. Utilizzo di internet per reperire immagini e altri materiali di supporto ai contenuti teorici (es sintomi malattie o danni da insetto).

CONOSCENZE

- Azione patogena degli organismi vegetali e animali
- Biotecnologie innovative
- Processi biotecnologici nel trattamento dei rifiuti organici e nella produzione di biocombustibili

ABILITÀ

- Rilevare gli aspetti specifici di alterazione e malattie delle colture agrarie individuandone gli aspetti epidemiologici
- Interpretare il ruolo delle moderne biotecnologie e del loro impiego in abito agrario

CONTENUTI TRATTATI

Entomologia generale

Morfologia, Anatomia, fisiologia e classificazione degli Insetti (cenni).

Biotecnologie e problematiche ambientali

Microrganismi e biodegradazione

Il trattamento dei rifiuti

Produzione di biocombustibili

Produzione di biofertilizzanti

Produzione di bioagrofarmaci

Strategie di lotta ai parassiti.

I mezzi di lotta (legislativi, agronomici, fisici e meccanici, genetici, chimici, biologici e biotecnologici)

Norme generali e impiego dei prodotti fitosanitari.

Caratteristiche degli agrofarmaci.

Norme pratiche per l'uso degli agrofarmaci.

Lotta guidata e lotta integrata.

Il Disciplinare di Produzione Integrata.

Difesa colture arboree.

Avversità della vite

Peronospora, oidio, muffa grigia, flavescenza dorata, mal dell'esca, escoriosi, black-rot, cicalina gialla, cicalina verde, scafoideo, tignola, tignoletta, ragnetto rosso.

Avversità del melo

Ticchiolatura, oidio, cancro delle pomacee, alternaria, afidi (afide grigio, afide verde, afide laniero, afide, galligeno), lepidotteri carpofagi (carpocapsa), lepidotteri ricamatori (Pandemis, Archips, Argyrotaenia, Adoxophies), lepidotteri minatori (cemiostoma, litocollete, nepticula), lepidotteri xilofagi (rodilegno rosso, rodilegno giallo, sesia), lepidotteri defogliatori (iponomeuta), cocciniglia di San José, antonomo, ragnetto rosso, cimice asiatica.

Avversità del pesco

Bolla, oidio, cancri e disseccamenti rameali, monilie, corineo, afide verde, afide sigaraio, cocciniglia di S. José, cocciniglia bianca, cidia, anarsia.

Cenni sulle avversità di: olivo, actinidia.

La classe ha anche partecipato ad alcune attività svoltesi presso il nostro Istituto:

- Corso per il conseguimento del patentino per l'acquisto e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari.
- Partecipazione ad un incontro informativo sulla cimice marmorata tenuto dai tecnici dell'ERSA.
- Partecipazione ad un incontro informativo sulla cascola anomala delle olive tenuto dai tecnici dell'Associazione friulana olivicoltori.

METODI

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici

- illustrare l'argomento partendo dalla lettura e dall'interpretazione del testo in adozione, di documenti, fonti, dati statistici, contributi di altri manuali o libri originali, ecc.
- illustrare l'argomento a spirale, partendo, quando possibile, dal contesto reale, per passare via via alla costruzione di modelli astratti
- inquadrare i problemi e le linee argomentative in un articolato contesto scientifico, tecnologico, realizzando –quando possibile– dei collegamenti interdisciplinari
- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina, facendo riferimento a diversi approcci scientifici e metodologici
- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati
- alternare la lezione frontale ad attività laboratoriali, pratiche, a lavori di gruppo, visite di istruzione, analisi e interpretazioni proposte dagli allievi
- richiamare a ogni lezione l'argomento precedentemente trattato per offrire agli allievi una visione il più possibile unitaria della disciplina e per valutare il feed-back

Le attività di sostegno e/o di recupero sono state realizzate tutte in itinere.

STRUMENTI

Libro di testo, scalette di lavoro guidato, materiale laboratoriale, Internet.

VERIFICHE

La verifica - intesa come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate - ha previsto, oltre a elaborati e relazioni scritte, anche questionari a risposte aperte e/o chiuse e interrogazioni orali.

Le verifiche si sono svolte periodicamente e sono state effettuate al termine di un ciclo di lezioni omogenee per argomento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche formative sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. sviluppare, in modo autonomo o guidato, collegamenti interdisciplinari, creando legami tra fenomeni e concetti diversi afferenti ai vari insegnamenti e individuando analogie e differenze, elementi di coerenza e incoerenza, rapporti di causa ed effetto

4. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia
5. consultare, leggere e interpretare documenti, fonti, dati statistici, ecc.
6. esprimere un'opinione personale e/o proporre un punto di vista personale.

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

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

Testo di riferimento

TITOLO: Biotecnologie agrarie
AUTORI: A. Dellachà, M.N. Forgiarini, G. Oliviero
EDITORE: REDA

Gli insegnanti
Gian Pietro Donolo
Luigi Bratti (ITP)

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

INSEGNANTE: prof.ssa Russo Ingrid
MATERIA: Economia, estimo, marketing e legislazione
CLASSE: 5CP

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *COMPETENZE E CONOSCENZE*

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A cura del Coordinatore di Classe

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
Organizzare attività produttive ecocompatibili	Attività riguardanti la difesa della biodiversità e l'agricoltura sostenibile svolta presso il Parco di S. Floriano. Gestione delle erbacee di un frutteto alternative alle molecole di sintesi (convegno a Pordenone).
Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza	Libri di testo
Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali, regionali relative alle attività agricole integrate	Libri di testo
Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agro-alimentari collegati alle caratteristiche territoriali nonché della qualità dell'ambiente	Libri di testo
Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale	Elaborazione al PC di una stima sintetica di un fondo rustico. Elaborazione al PC di una stima analitica di un fondo rustico a seminativo. Elaborazione al PC di una stima analitica di un'azienda agraria gravata da mutuo ipotecario.
Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi dei servizi	Libri di testo
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Libri di testo

CONOSCENZE

- Mercato, valori e redditività.
- Procedimenti di valutazione.
- Metodologie di stima di fondi ad ordinamento annuo e ad ordinamento poliennale.
- Stime con procedimenti condizionati; stime di diritti e servizi Standard internazionali di valutazione.
- Metodologie di analisi costi-benefici e valutazione di beni ambientali.
- Caratteristiche dei mercati dei prodotti agrari.
- Forme di integrazione.
- Tecniche di ricerche di marketing.
- Bench marking.
- Normativa nazionale sulle imprese agricole.
- Aspetti generali della qualità.
- Politiche agrarie comunitarie.

ABILITÀ

- Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi.
- Identificare i metodi più adatti per la commercializzazione dei singoli prodotti agro-alimentari.
- Individuare le modalità per l'applicazione delle norme nelle varie fasi delle filiere produttive.
- Individuare le norme nazionali e comunitarie inerenti il settore.

CONTENUTI TRATTATI

ESTIMO GENERALE

- Finalità della disciplina e campi d'azione.
- Gli aspetti economici dei beni: valore di mercato, valore di costo (costruzione e ricostruzione), valore complementare, valore di surrogazione, valore di trasformazione e di capitalizzazione.
- Caratteristiche intrinseche ed estrinseche di un bene.
- Il metodo di stima. I procedimenti di stima: sintetico e analitico o per capitalizzazione dei redditi.

ESTIMO RURALE

- Stima dei fondi rustici con il procedimento sintetico e analitico.
- Stima di un arboreto e i quesiti richiesti: stima della terra nuda, stima del soprassuolo e calcolo del valore di un arboreto in un anno intermedio del ciclo produttivo con il metodo dei redditi passati, dei redditi futuri e con il metodo del ciclo fittizio o artificiale.
- Differenza tra frutti pendenti e anticipazioni colturali e la loro stima con le formule classiche.
- Stima delle scorte: generalità. Stima del bestiame e delle macchine.
- Stima dei fabbricati rurali: generalità, descrizione e determinazione del valore di mercato, valore di costo e valore di trasformazione.

ESTIMO LEGALE

- Definizione di danno. Differenza tra danno emergente e lucro cessante. La polizza assicurativa. Stima dei danni causati da un incendio ai fabbricati.
- Stima dell'indennità nelle espropriazioni per pubblica utilità: definizione di espropriazione e la sua normativa "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di espropriazione per pubblica utilità". Sintesi dell'iter espropriativo. Calcolo dell'indennità di esproprio di un'area agricola in base alla sentenza della Corte costituzionale n.181 del 10 giugno 2011 e alla sentenza della Corte dei conti n.29 del 21 marzo 2012.
- Stima delle servitù prediali: definizione di servitù e criteri generali di determinazione dell'indennità per la servitù coattiva di passaggio, servitù di acquedotto e scarico coattivo, servitù per infrastrutture lineari energetiche (elettrdotto).
- Stima relativa al diritto di usufrutto: definizione di usufrutto e quesiti estimativi inerenti all'usufrutto: stima del diritto di usufrutto e stima della nuda proprietà.
- Stime per successione ereditaria: definizione di successione. Tipi di successione: legittima, testamentaria e necessaria. La comunione e la divisione ereditaria. Fasi della divisione ereditaria: stima dell'asse ereditario, formazione delle quote di diritto, formazione e assegnazione delle quote di fatto.

ESTIMO CATASTALE

Definizione e scopi del catasto. Le caratteristiche del catasto italiano.

Il catasto terreni e le sue fasi di realizzazione: formazione, pubblicazione, attivazione e conservazione. La voltura catastale. La visura catastale.

ESTIMO AMBIENTALE.

Le valutazioni d' impatto ambientale: VIA, VAS e AIA.

METODI

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici illustrare l'argomento a spirale, partendo, quando possibile, dal contesto reale, per passare via via alla costruzione di modelli astratti.

- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati
- alternare la lezione frontale ad attività laboratoriali, pratiche, a lavori di gruppo, visite di istruzione, analisi e interpretazioni proposte dagli allievi
- alternare la lezione frontale a esercitazioni individuali e di gruppo, sia in classe che in laboratorio, dopo aver fornito un numero sufficiente di esempi applicativi del contenuto teorico, per automatizzare e potenziare le tecniche di calcolo
- richiamare a ogni lezione l'argomento precedentemente trattato per offrire agli allievi una visione il più possibile unitaria della disciplina e per valutare il feed-back
- usare strumenti che fanno perno su più canali sensoriali nella trasmissione del sapere

STRUMENTI

Libri di testo, scalette di lavoro guidato, Internet.

VERIFICHE

La verifica - intesa come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate – ha previsto, oltre a elaborati e relazioni scritte, interrogazioni orali.

Le verifiche si sono svolte periodicamente e sono state effettuate al termine di un ciclo di lezioni omogenee per argomento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche formative sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. sviluppare, in modo autonomo o guidato, collegamenti interdisciplinari, creando legami tra fenomeni e concetti diversi afferenti ai vari insegnamenti e individuando analogie e differenze, elementi di coerenza e incoerenza, rapporti di causa ed effetto
4. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia
5. consultare, leggere e interpretare documenti, fonti, dati statistici, ecc.
6. esprimere un'opinione personale e/o proporre un punto di vista personale.

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

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

Testo di riferimento

TITOLO: Corso di economia, estimo, marketing e legislazione

AUTORI: Stefano Amicabile

EDITORE: Hoepli

L'Insegnante
Ingrid Russo

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

INSEGNANTE: prof.ssa Russo Ingrid
MATERIA: Gestione dell'ambiente e del territorio
CLASSE: 5CP

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *COMPETENZE E CONOSCENZE*

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A cura del Coordinatore di Classe

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
Organizzare attività produttive ecocompatibili	Libri di testo
Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza	Libri di testo
Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali, regionali relative alle attività agricole integrate	Libri di testo
Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agro-alimentari collegati alle caratteristiche territoriali nonché della qualità dell'ambiente	Libri di testo
Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali	Attività di rilievo presso la scarpata dell'Istituto per la redazione di una relazione tecnica di riqualifica. Attività di riconoscimento di piante arboree presenti nell'Istituto.

CONOSCENZE

- Attitudini e classificazioni dei territori.
- Competenze degli organi amministrativi territoriali.
- Interventi a difesa dell'ambiente.
- Normativa ambientale e territoriale.
- Tipologie del paesaggio e caratteristiche connesse.
- Valutazione d'impatto ambientale.

ABILITÀ

- Rilevare le strutture ambientali e territoriali.
- Individuare le diverse attitudini territoriali attraverso il ricorso a idonei sistemi di classificazione.
- Individuare interventi di difesa dell'ambiente e delle biodiversità.

- Individuare ed interpretare le normative ambientali e territoriali.
- Attivare modalità di collaborazione con Enti e uffici territoriali

CONTENUTI TRATTATI

Il territorio e l'ambiente: definizioni. Classificazione dell'ambiente

Il paesaggio: definizione e classificazione. I Paesaggi del Friuli Venezia Giulia. Riconoscimento di alcune specie arboree che fanno parte del nostro paesaggio.

Classificazione del territorio. Le aree antropizzate.

Le opere di urbanizzazione e la loro classificazione.

Il parco e la riserva. La protezione delle aree

L'attitudine di un territorio: il terroir vitivinicolo e dell'olio

Le minacce dell'ambiente e del territorio: il dissesto idrogeologico, le sue cause e modalità d'intervento.

L'ingegneria naturalistica.

L'acqua: la sua conservazione e l'impronta idrica.

La fitodepurazione.

Le valutazioni d'impatto ambientale: VIA, VAS e AIA.

La gestione dei reflui zootecnici.

L'agricoltura conservativa.

Il PSR del Friuli Venezia Giulia.

METODI

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici.

- inquadrare i problemi e le linee argomentative in un articolato contesto storico, culturale, sociale, scientifico, tecnologico, realizzando –quando possibile– dei collegamenti interdisciplinari
- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina, facendo riferimento a diversi approcci scientifici e metodologici
- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati
- alternare la lezione frontale ad attività laboratoriali, pratiche, a lavori di gruppo, visite di istruzione, analisi e interpretazioni proposte dagli allievi
- richiamare a ogni lezione l'argomento precedentemente trattato per offrire agli allievi una visione il più possibile unitaria della disciplina e per valutare il feed-back
- usare strumenti che fanno perno su più canali sensoriali nella trasmissione del sapere

STRUMENTI

Scalette di lavoro guidato, libri di testo e Internet.

VERIFICHE

La verifica - intesa come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate – ha previsto interrogazioni orali.

Le verifiche si sono svolte periodicamente e sono state effettuate al termine di un ciclo di lezioni omogenee per argomento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche formative sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. sviluppare, in modo autonomo o guidato, collegamenti interdisciplinari, creando legami tra fenomeni e concetti diversi afferenti ai vari insegnamenti e individuando analogie e differenze, elementi di coerenza e incoerenza, rapporti di causa ed effetto
4. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia
5. consultare, leggere e interpretare documenti, fonti, dati statistici, ecc.
6. esprimere un'opinione personale e/o proporre un punto di vista personale.

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

1. misurare competenze, conoscenze e abilità cognitive
2. verificare l'impegno (continuità nello studio domestico)

CONSIGLI
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Via degli Alpini, 1 ☎ - 0427.40392 Fax 0427.40898

3. osservare la partecipazione e l'attenzione (in classe)
4. analizzare l'organicità del metodo di studio
5. valutare il progresso nell'apprendimento degli obiettivi didattici trasversali e degli obiettivi educativi fissati dal Consiglio di classe, in particolare rispetto ai livelli di partenza.

**L'Insegnante
Ingrid Russo**

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

INSEGNANTE: prof.ssa Di Pasqua Caterina

MATERIA: Produzioni animali

CLASSE: 5CP

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A cura del Coordinatore di Classe

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
Organizzare attività produttive ecocompatibili	Dispense digitali fornite dagli insegnanti, materiale audio visivo e multimediale
Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza	Dispense digitali fornite dagli insegnanti, materiale audio visivo e multimediale
Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali, regionali relative alle attività agricole integrate	Dispense digitali fornite dagli insegnanti, materiale audio visivo e multimediale
Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agro-alimentari collegati alle caratteristiche territoriali	Dispense digitali fornite dagli insegnanti, materiale audio visivo e multimediale
Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti	Dispense digitali fornite dagli insegnanti, materiale audio visivo e multimediale
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	Dispense digitali fornite dagli insegnanti, materiale audio visivo e multimediale

CONOSCENZE

- Aspetti dell'alimentazione animale.
- Fisiologia della nutrizione.
- Criteri e metodi di valutazione degli alimenti.
- Metodi di razionamento.
- Applicazione di procedimenti biotecnologici.
- Meccanizzazione degli allevamenti.
- Aspetti ecologici delle infezioni animali.

ABILITÀ

- Rilevare i caratteri degli alimenti per ragioni equilibrate.
- Definire razioni alimentari in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici.
- Individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali.

CONTENUTI TRATTATI

Allevamento suinicolo e relativa filiera. Marchi di tutela. Tipologie di allevamento. Generalità sulla tecnica di allevamento delle differenti categorie: stabulazione, alimentazione, microclima. Miglioramento genetico ANAS: selezione e incrocio. Principali patologie e metodi di profilassi. Carni suine: macellazione e insaccati.

Allevamento avicolo. Tecnica di produzione del pollo da carne, della gallina ovaiole e dell'uovo da consumo. Valutazione sensoriale delle uova. Tecnica di produzione del tacchino da carne.

Visita allo stabilimento "Uova Pascolo" (Nogaredo di Corno).

METODI

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici:

- illustrare l'argomento partendo dalle dispense digitali fornite, con l'utilizzo di documenti, di riviste specializzate, fonti, dati statistici, contributi di altri manuali o ricerche in Internet, materiale audio-visivo ecc.
- illustrare l'argomento a spirale, partendo, quando possibile, ad inquadrare i problemi e le linee argomentative in un articolato contesto storico, culturale, sociale, scientifico, tecnologico, realizzando –quando possibile– dei collegamenti interdisciplinari
- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina, facendo riferimento a diversi approcci scientifici e metodologici
- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati
- alternare la lezione frontale ad attività laboratoriali, pratiche, a lavori di gruppo, visite di istruzione, analisi e interpretazioni proposte dagli allievi
- alternare la lezione frontale a esercitazioni individuali e di gruppo, sia in classe che in laboratorio, dopo aver fornito un numero sufficiente di esempi applicativi del contenuto teorico, per automatizzare e potenziare le tecniche di calcolo
- richiamare a ogni lezione l'argomento precedentemente trattato per offrire agli allievi una visione il più possibile unitaria della disciplina e per valutare il feed-back
- usare strumenti che fanno perno su più canali sensoriali nella trasmissione del sapere
- simulare prove di verifica come preparazione al compito scritto

STRUMENTI

Dispense digitali, scalette di lavoro guidato, materiale audio visivo e multimediale, lettura e analisi di fonti, documenti, riviste specializzate, materiale laboratoriale, Internet.

VERIFICHE

La verifica - intesa come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate – ha previsto, oltre a elaborati e relazioni scritte, anche questionari a risposte aperte e/o chiuse e interrogazioni orali.

Le verifiche si sono svolte periodicamente e sono state effettuate al termine di un ciclo di lezioni omogenee per argomento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche formative sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. sviluppare, in modo autonomo o guidato, collegamenti interdisciplinari, creando legami tra fenomeni e concetti diversi afferenti ai vari insegnamenti e individuando analogie e differenze, elementi di coerenza e incoerenza, rapporti di causa ed effetto
4. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia
5. consultare, leggere e interpretare documenti, fonti, dati statistici, ecc.

6. esprimere un'opinione personale e/o proporre un punto di vista personale.
7. sviluppare capacità di ricerca, documentazione, rielaborazione.

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

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

Testo di riferimento: non adottato
Dispense digitali fornite dagli insegnanti.

L'Insegnante
CATERINA DI PASQUA

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

INSEGNANTE: Raoul De Stefano

MATERIA: Produzioni vegetali

CLASSE: 5CP

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *COMPETENZE E CONOSCENZE*

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A cura del Coordinatore di Classe

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
Organizzare attività produttive ecocompatibili	Appunti e Libro di testo Conferenza "La vite ed i cambiamenti climatici" tenuta dal prof. Franco Meggio dell'Università di Padova e dal dott. Enzo Corazzina autori del libro di Viticoltura presentato.
Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza	Appunti, Libro di testo, problemi di realtà ipotetici (come simulazione di seconda prova) ed effettivi (come esercitazioni in azienda) Esperienza presso la linea di conservazione, confezionamento e commercializzazione della Friul Kiwi
Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali, regionali relative alle attività agricole integrate	Utilizzo del web per ricercare Disciplinari di produzione integrata applicati in Regione
Identificare e applicare le metodologie e le tecniche per la gestione per progetti	Appunti e Libro di testo sugli studi preliminari finalizzati all'impianto di un arboreto, alla realizzazione di un piano di concimazione, alla scelta della modalità di irrigazione e di gestione del suolo in diverse condizioni pedo-climatiche
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	Appunti e libro di testo su Sostenibilità sociale, ecologica ed economica delle attività agricole. Richiami sulla sicurezza dei luoghi di lavoro e nella applicazione delle tecniche colturali, come premessa ad ogni esercitazione pratica in azienda
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Costruzione di uno schema per la stesura di una relazione tecnica che preveda la descrizione del contesto territoriale in cui si va ad operare e la descrizione delle varie tecniche colturali da applicare per ottenere un prodotto sostenibile e di qualità.

Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali	Utilizzo del web per approfondimenti e aggiornamenti relativi ai contesti ambientali ed alle attività agricole e di trasformazione presenti sul territorio.
---	---

CONOSCENZE

1. Conosce gli elementi biologici che stanno alla base delle pratiche agronomiche
2. Conosce le più attuali tecniche agronomiche colturali relative alle colture erbacee di maggiore interesse agrario economico in relazione alle nuove disposizioni della UE
3. Sa identificare i fattori che influenzano la produttività e i momenti di intervento
4. Sa descrivere con proprietà di linguaggio e precisione tecnica le pratiche agronomiche, i motivi che ispirano e le finalità che intendono raggiungere
5. Lo studente sa dare ai vari fattori che entrano in gioco nella gestione di un terreno agricolo il loro peso relativo

ABILITA'

1. Capacità di programmazione del lavoro personale e di studio autonomo
2. Capacità di rielaborazione le conoscenze apprese in una situazione nuova
3. Capacità di socializzare le conoscenze personali

Sa coordinare le nozioni e le esperienze nelle varie realtà per realizzare interventi agronomici nell'ambito delle diverse situazioni

CONTENUTI TRATTATI

I° Quadrimestre

Arboricoltura generale:

- Radici
- Fusto
- Chioma
- Cicli di piante
- Accrescimento frutto, maturazione, conservazione
- Propagazione piante
- Fitoregolatori

Impianto dell'arboreto:

- Scelte
- Gestione
- Tecniche colturali

II° Quadrimestre

Arboricoltura speciale:

- Vite
- Melo
- Kiwi

Esercitazioni pratiche

Problema: struttura biologica fruttiferi

- Visione di struttura pianta da frutto
- Riconoscimento tipo di rami e di gemme

Problema: impianto dell'arboreto

- Rilievo nei frutteti aziendali dei sestri di impianto
- Palificazione
- Impianto di irrigazione
- Impianto antigrandine
- Esercitazioni di progettazione di impianto di frutteto

Problema: potatura di fruttiferi

- Potatura invernale di allevamento e di produzione di melo, di vite e nel frumento aziendale; osservazione di forme di allevamento in volume ed appiattite

METODI

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici

- illustrare l'argomento partendo dalla lettura e dall'interpretazione del testo in adozione, di documenti, fonti, dati statistici, contributi di altri manuali o libri originali, ecc.
- inquadrare i problemi e le linee argomentative in un articolato contesto storico, culturale, sociale, scientifico, tecnologico, realizzando –quando possibile– dei collegamenti interdisciplinari
- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina, facendo riferimento a diversi approcci scientifici e metodologici
- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati
- alternare la lezione frontale ad attività laboratoriali, pratiche, a lavori di gruppo, visite di istruzione, analisi e interpretazioni proposte dagli allievi
- alternare la lezione frontale a esercitazioni individuali e di gruppo, sia in classe che in laboratorio, dopo aver fornito un numero sufficiente di esempi applicativi del contenuto teorico, per automatizzare e potenziare le tecniche di calcolo
- richiamare a ogni lezione l'argomento precedentemente trattato per offrire agli allievi una visione il più possibile unitaria della disciplina e per valutare il feed-back
- usare strumenti che fanno perno su più canali sensoriali nella trasmissione del sapere
- simulare prove di verifica come preparazione al compito scritto

STRUMENTI

Libri di testo, scalette di lavoro guidato, materiale audio visivo e multimediale, lettura e analisi di fonti, documenti, riviste specializzate, materiale laboratoriale, Internet.

VERIFICHE

La verifica - intesa come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate - ha previsto, oltre a elaborati e relazioni scritte, anche questionari a risposte aperte e/o chiuse e interrogazioni orali.

Le verifiche si sono svolte periodicamente e sono state effettuate al termine di un ciclo di lezioni omogenee per argomento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche formative sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. sviluppare, in modo autonomo o guidato, collegamenti interdisciplinari, creando legami tra fenomeni e concetti diversi afferenti ai vari insegnamenti e individuando analogie e differenze, elementi di coerenza e incoerenza, rapporti di causa ed effetto
4. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia
5. consultare, leggere e interpretare documenti, fonti, dati statistici, ecc.
6. esprimere un'opinione personale e/o proporre un punto di vista personale.

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

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

Testo di riferimento

TITOLO: Produzioni vegetali

AUTORI: S. Bocchi, R. Spingarolo, S. Ronzoni, F. Caligione

EDITORE: Poseidonia

L'Insegnante

Raoul De Stefano

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

INSEGNANTE: MODOTTI VALENTINO

MATERIA: Trasformazione dei prodotti

CLASSE: 5 C P

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *COMPETENZE E CONOSCENZE*

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A cura del Coordinatore di Classe

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza	L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE G.Menaccia W.Roncalli
Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate	Libro di testo
Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente	Libro di testo
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Libro di testo
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	Libro di testo

Conoscenze

- Tecnologie speciali per l'enologia e il caseificio.
- Aspetti microbiologici ed enzimatici dei processi.
- Aspetti tecnologici relativi all'organizzazione dei cicli trasformativi.
- Criteri per la definizione di trasparenza, rintracciabilità, tracciabilità.
- Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.

Principi e tecnologie per il trattamento dei reflui agroalimentari.

Abilità

- Individuare le linee trasformative più adatte alla qualità delle produzioni e ai livelli tecnici realizzabili.
- Definire le modalità operative per la realizzazione dei singoli processi.
- Prevedere sistemi di manutenzione ordinaria nel corso dei processi.
- Individuare criteri e sistemi per il trattamento dei reflui.
- Individuare le normative relative alle attività produttive del settore agroalimentare.

Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive di settore.

CONTENUTI TRATTATI

L'INDUSTRIA ENOLOGICA

La vite e l'uva: ciclo annuale della vite e le fasi di maturazione dell'uva

L'uva: struttura e composizione.

Il mosto

Composizione del mosto: i glucidi, gli acidi organici, i composti fenolici, le sostanze azotate, gli enzimi del mosto, gli aromi.

Analisi di laboratorio

Grado zuccherino per via densimetrica e rifrattometrica, pH, acidità totale o titolabile, calcolo del TAV potenziale a partire dal grado zuccherino espresso in Babo

Correzioni del mosto

Correzione del grado zuccherino con MCR (regola della croce) correzione dell'acidità

L'anidride solforosa

La solfitazione dei mosti, le forme chimiche dell'anidride solforosa, azioni e proprietà dell'anidride solforosa, effetti negativi dell'anidride solforosa.

I microrganismi del mosto

I lieviti, classificazione e caratteristiche, utilizzo di ceppi selezionati di lieviti, fattori che influenzano lo sviluppo e l'attività fermentativa dei lieviti.

I processi fermentativi

Respirazione aerobica e fermentazione, la glicolisi, influenza dei fattori chimico fisici sulla fermentazione, la fermentazione malo lattica.

Le tecniche di vinificazione

Vinificazione in rosso, vinificazione in bianco, vinificazione con macerazione carbonica.

Le precipitazioni e le alterazioni del vino

I colloidi, casse proteica, casse ferrica, casse rameica, casse ossidasica

I trattamenti stabilizzanti del vino

Stabilizzazione provocata, trattamenti di chiarificazione, la demetallizzazione.

Alterazioni, difetti e malattie del vino

I difetti, le malattie

Maturazione e invecchiamento

Invecchiamento dei rossi

Vini con denominazione geografica

Vini spumanti naturali

Reflui e sottoprodotti dell'industria enologica.

Analisi di laboratorio Determinazione del grado alcolico con metodo ebullioscopico.

Determinazione del grado alcolico per densimetria previa distillazione. Determinazione dell'acidità volatile. Determinazione dell'estratto secco per via densimetrica. Determinazione dell'anidride solforosa libera e totale

L'INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA

Caratteristiche generali del latte

Componenti organici e inorganici del latte: glucidi, lipidi, sostanze azotate. elementi minerali.

I microrganismi: batteri lattici, batteri proprionici, microrganismi dannosi.

Il latte alimentare Omogeneizzazione Trattamenti termici di risanamento: HTST UHT

Crema e burro

Estrazione della crema: crema di affioramento crema di centrifuga Il burro: burrificazione discontinua. Difetti del burro

Il formaggio

Le sostanze coagulanti. Le colture batteriche.

Le fasi della coagulazione: formazione della cagliata. Trattamenti della cagliata. Stagionatura

Difetti ed alterazioni: gonfiore precoce e gonfiore tardivo.

Crema e burro

Estrazione della crema Burrificazione discontinua

METODI

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici

- illustrare l'argomento partendo dalla lettura e dall'interpretazione del testo in adozione
- illustrare l'argomento a spirale, partendo, quando possibile, dal contesto reale, per passare via via alla costruzione di modelli astratti
- inquadrare i problemi e le linee argomentative in un articolato contesto sociale e tecnologico, realizzando –quando possibile– dei collegamenti interdisciplinari
- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati
- alternare la lezione frontale ad attività laboratoriali, pratiche.
- alternare la lezione frontale a esercitazioni individuali e di gruppo in laboratorio, dopo aver fornito un numero sufficiente di esempi applicativi del contenuto teorico, per automatizzare e potenziare le tecniche di calcolo

richiamare a ogni lezione l'argomento precedentemente trattato per offrire agli allievi una visione il più possibile unitaria della disciplina.

- simulare prove di verifica come preparazione al compito scritto

STRUMENTI

Libro di testo materiale multimediale materiale laboratoriale.

VERIFICHE

La verifica - intesa come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate – ha previsto verifiche scritte valide per valutazione orale.

Le verifiche si sono svolte periodicamente e sono state effettuate al termine di un ciclo di lezioni omogenee per argomento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche formative sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. sviluppare, in modo autonomo o guidato, collegamenti interdisciplinari, creando legami tra fenomeni e concetti diversi afferenti ai vari insegnamenti e individuando analogie e differenze, elementi di coerenza e incoerenza, rapporti di causa ed effetto
4. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia
5. consultare, leggere e interpretare documenti, fonti, dati statistici, ecc.
6. esprimere un'opinione personale e/o proporre un punto di vista personale.

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

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

Testo di riferimento

TITOLO: L'INDUSTRIA AGROALIMENTARE

AUTORI: GIORGIO MENACCIA WILMA RONCALLI

EDITORE: FRANCO LUCISANO EDITORE

L'insegnante

Modotti Valentino

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

INSEGNANTE: prof. Serena Mauro
MATERIA: Scienze Motorie e Sportive
CLASSE: 5CP

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *COMPETENZE E CONOSCENZE*

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A cura del Coordinatore di Classe

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
Padroneggiare e raggiungere una più consapevole espressività e motilità corporea	Esperienze pratiche guidate
Utilizzare in modo costruttivo ed economico gli schemi motori nell'ambito delle capacità coordinative	Esperienze pratiche guidate
Utilizzare metodi di allenamento per migliorare le capacità condizionali	Esperienze pratiche guidate
Padroneggiare le tecniche di base delle principali discipline e/o giochi sportivi e degli aspetti relazionali, collocare l'esperienza personale in un sistema di regole e trasferirle nell'ambito della vita quotidiana di relazione	Esperienze pratiche guidate, libro di testo, competizioni agonistiche
Assumere corretti stili di vita nell'ambito della salute, dell'alimentazione, della prevenzione, della sicurezza e del tempo libero	Libro di testo, kit DVD del Ministero della Pubblica Istruzione "La tutela della salute nell'attività sportiva e la lotta al doping" - Power Point "Il doping" – Fidal - di Antonio La Torre
Intraprendere rapporti di relazione consapevoli e costruttivi con l'ambiente naturale e tecnologico	Esperienze in ambiente naturale

CONOSCENZE

- Le diverse caratteristiche personali in ambito motorio e sportivo.
- Le modificazioni strutturali dei grandi apparati in rapporto allo sviluppo e le eventuali alterazioni anche patologiche dello stesso.

- Le potenzialità del movimento del corpo, le funzioni fisiologiche in relazione al movimento e i principi scientifici che sottendono la prestazione motoria sportiva.
- Il ritmo delle azioni proprie e altrui, in percezione e elaborazione.
- Le strategie per realizzare azioni motorie in modo sempre più economico ed efficace.
- I metodi efficaci per il miglioramento delle capacità condizionali anche riferibili a specifiche discipline sportive.
- Il proprio livello di tolleranza di un carico di lavoro, i metodi per valutarlo e modificarlo.
- Il linguaggio specifico della materia.
- I regolamenti e della tecnica degli sport trattati, oltre che l'aspetto educativo e sociale e competitivo dello sport.
- I principi di prevenzione e di attuazione della sicurezza personale ed altrui in palestra e negli spazi aperti.
- I principi di base di una corretta e adeguata alimentazione.
- Le modalità per trasferire corretti stili di vita nel tempo libero.
- Attività motorie e sportive in ambiente naturale.
- L'utilizzo della tecnologia riferito all'ambito ludico-sportivo.

ABILITÀ

- Trasferisce nell'ambito della vita quotidiana di relazione, le conoscenze pratiche e teoriche rispetto alla nomenclatura ginnastica - ai grandi sistemi del corpo umano e del loro funzionamento anche rispetto agli effetti, positivi o negativi, che il movimento produce su di essi.
- Affina le capacità propriocettive.
- Realizza in modo efficace l'azione motoria richiesta.
- Sa utilizzare semplici nozioni della teoria dell'allenamento sportivo.
- Coglie gli effetti delle metodologie utilizzate.
- Utilizza la terminologia specifica della disciplina sportiva in forma appropriata.
- Riconosce e applica i principi generali, le regole e la tattica di base di alcune discipline sportive.
- Si relaziona positivamente mettendo in atto comportamenti collaborativi, costruttivi e propositivi.
- Assume comportamenti funzionali alla sicurezza e al miglioramento dello stato di salute.
- Assume comportamenti funzionali finalizzati a una corretta alimentazione; conosce gli effetti legati ai disturbi alimentari e all'assunzione di sostanze alteranti il SNC
- Impiega in modo consapevole il tempo libero.
- Attività motorie e sportive in ambiente naturale.
- Utilizzo della tecnologia riferito all'ambito ludico-sportivo

CONTENUTI TRATTATI

- Semplici nozioni teoriche riferibili alla salute: – l'alimentazione e lo sport – il doping e le dipendenze nello sport.

- Esercizi di corsa, salto, lancio, svolti in variazione di tecnica e situazione con l'utilizzo di attrezzi diversi - esercizi di associazione di diversi schemi motori - esercitazioni di equilibrio statico, dinamico, di volo tramite l'esecuzione di percorsi, circuiti, staffette e con l'utilizzo di attrezzi - esercitazioni di coordinazione oculo-manuale, oculo-podalica e senso-motorio-dinamici - esercitazioni di percezione spazio-temporale e ritmica anche con stimoli uditivi e visivi - esercitazioni per il miglioramento della destrezza e precisione del gesto - esercitazioni su situazioni-problema, dove la soluzione è trovata dagli alunni.

- Esercitazioni rivolte al potenziamento della resistenza allo sforzo prolungato: corsa endurance, corsa con variazioni di ritmo, percorsi e circuiti eseguiti senza recupero o con breve recupero - esercizi rivolti all'incremento della rapidità di esecuzione dei gesti e di velocità anche nella corsa - andature atletiche, prove ripetute su brevi distanze - esercizi di potenziamento muscolare: segmentario degli arti superiori, arti inferiori, del tronco e globale a corpo libero o con piccoli e grandi attrezzi codificati e non - esercizi di opposizione e resistenza - esercizi di mobilità articolare generale e segmentaria - esercitazioni attive e passive - esercizi di stretching - giochi di movimento tradizionali e propedeutici ai Grandi Giochi Sportivi.

- nozioni teoriche riferibili alle discipline sportive praticate - aumento graduale dei carichi di lavoro - esercitazioni con piccoli e grandi attrezzi codificati e non - test di valutazione motoria e successive ripetizioni per verificare eventuali progressi - organizzazione di giochi di squadra e relativa codificazione delle regole e dei ruoli di gioco nonché loro rispetto - esercizi di collaborazione, giochi sportivi e non - assistenza indiretta durante le attività pratiche – attività di arbitraggio guidato degli sport individuali e di squadra.

- **PALLAVOLO:** il muro e la schiacciata dall'alto - regolamento e tattica di gioco

- **PALLACANESTRO:** palleggio – passaggio – tiro – gioco e regolamento
- **CALCIO A 5:** fondamentali individuali con la palla – regolamento e gioco
- **ATLETICA LEGGERA:** corsa a ostacoli, salto in lungo, getto del peso
- **PESISTICA:** diversi metodi di miglioramento della forza con kettlebell, manubri, bilanciere, fasce elastiche – uso della multipower

- esercitazioni rivolte al miglioramento della sicurezza durante la lezione pratica – esercitazioni pratiche di primo soccorso – teoria del primo soccorso e della corretta alimentazione – riflessioni verbali sulle esercitazioni proposte

- Esercitazioni con l'utilizzo del cronometro

METODI

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici:

- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina, facendo riferimento a diversi approcci scientifici e metodologici nonché pratici;
- illustrare l'argomento teorico pratico partendo dalla lettura e dall'interpretazione del testo in adozione, di documenti, fonti, dati statistici, contributi di altri manuali o libri originali, utilizzando contributi filmati, ecc.;
- Alternare la lezione frontale dialogata, lezione frontale pratica e laboratoriale, gruppi di lavoro, ricerche tematizzate e guidate, compilazione di tabelle per rilevazione dati motori;
- Esercitazioni individuali e di gruppo, sia in classe che in laboratorio, dopo aver fornito un numero sufficiente di esempi applicativi del contenuto teorico, per automatizzare e potenziare le tecniche e le abilità di esecuzione e che rispettino il grado di sviluppo di ciascun allievo;
- Il metodo utilizzato è stato principalmente quello globale, durante le attività di potenziamento fisiologico, più analitico nei momenti di apprendimento della tecnica sportiva e dove se ne è ravvisata la necessità.

Le attività di sostegno e/o di recupero sono state realizzate in itinere nei modi e tempi secondo quanto deliberato dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di classe. I contenuti di tali interventi si sono sviluppati in relazione alle difficoltà incontrate dagli allievi e sono stati finalizzati all'acquisizione di un migliore metodo di studio e di lavoro e di una maggiore chiarezza espositiva orale ed efficacia senso motoria dinamica.

STRUMENTI

Impianti sportivi in palestra e all'aperto - Attrezzi sportivi codificati e non – cronometro – bindella metrica - libro di testo – riviste specializzate – materiale audio visivo e multimediale: DVD – Internet.

VERIFICHE

La verifica - intesa come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate – ha previsto:

- Prove oggettive (scelta multipla, vero/falso, completamenti).
- Prove scritte, questionari strutturati, ricerche individuali.
- Osservazione sistematica degli studenti, la partecipazione a mini-tornei.
- Utilizzo di test specifici noti e/o prove multiple per il rilevamento competenze e/o capacità
- Misurazioni su circuiti/percorsi polivalenti, questionari strutturati, ricerche individuali.
- Per gli allievi esonerati verifiche teoriche sull'attività svolta dalla classe e/o ricerche, approfondimenti relazioni prodotte dagli stessi allievi su tematiche di tipo sportivo; assunzione di compiti quali arbitraggio e assistenza.

Le verifiche si sono svolte periodicamente e sono state effettuate al termine di un ciclo di lezioni omogenee per argomento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche formative sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. sviluppare, in modo autonomo o guidato, collegamenti interdisciplinari, creando legami tra fenomeni e concetti diversi afferenti ai vari insegnamenti e individuando analogie e differenze, elementi di coerenza e incoerenza, rapporti di causa ed effetto

4. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia
5. nelle prove pratiche: - sviluppare le capacità per affrontare la prova – eseguire il gesto motorio o l'abilità richiesta in modo più o meno adeguato e consapevole e inserirli nel giusto contesto
6. esprimere un'opinione personale e/o proporre una esecuzione motoria efficace e personale

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

1. misurazione di conoscenze, abilità cognitive e/o motorie e competenze motorie
2. osservazione costante durante tutte le ore di lezione dell'interesse, della partecipazione e dell'impegno dimostrati, nonché dei progressi conseguiti rispetto ai livelli di partenza;
3. la collaborazione, la disponibilità e il senso di responsabilità dimostrati dall'allievo durante lo svolgimento delle lezioni.
4. valutare il progresso nell'apprendimento degli obiettivi didattici trasversali e degli obiettivi educativi fissati dal Consiglio di classe, in particolare rispetto ai livelli di partenza.

Testo di riferimento

TITOLO: Più Movimento

AUTORI: Fiorini-Bocchi-Coretti-Chiesa

EDITORE: Marietti Scuola

Spilimbergo, 6 maggio 2019

L'Insegnante
Mauro Serena

**RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

INSEGNANTE: prof. Marchesin Marino
MATERIA: IRC
CLASSE: 5CP

OBIETTIVI DIDATTICI DISCIPLINARI CONSEGUITI IN TERMINI DI *COMPETENZE E CONOSCENZE*

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A cura del Coordinatore di Classe

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
<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>Libro di testo A. Bibiani, M.P. Cocchi Per il mondo che vogliamo Percorsi per l'IRC Spezzoni di Film Tratti da YouTube Ricerca in internet temi etici: Aborto, Pena di Morte, Gioco d'azardo, inquinamento, Divorzio, Eutanasia...</p>
<p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica</p>	<p>Siti di riferimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • www.vatican.va • www.chiesacattolica.it • www.religionecattolica.it
<p>Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica</p>	<p>Bibbia, Magistero della Chiesa Cattolica da Papa Giovanni XXIII a Papa Francesco.</p>

CONOSCENZE

- Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione;
- identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo;
- il Concilio Ecumenico Vaticano II come evento fondamentale per la vita della Chiesa nel mondo contemporaneo;
- la concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione;
- il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica

ABILITÀ

- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo;
- individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero;
- riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico;
- riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;
- usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.

CONTENUTI TRATTATI

“Quale etica”

Scoprire l'importanza dell'etica ieri ed oggi nella formazione e la crescita di un individuo responsabile; orientarsi tra le varie scelte etiche; individuare la specificità dell'etica religiosa rispetto a quella laica.

“Valori da vivere”

Riflettere sull'importanza di avere dei validi punti di riferimento, presentare alcuni valori fondamentali; invogliare a vivere alcuni di questi valori facendoli entrare nella nostra vita di tutti i giorni.

“Dal comandamento dell'amore all'educazione alla legalità”

Comprendere l'incidenza nella storia del cristianesimo fondato sul comandamento dell'amore proposto da Cristo e si confronta sul concetto di legalità oggi.

“Dottrina sociale della chiesa”

Conoscere i documenti alla base della Dottrina sociale della chiesa e determinare un piccolo vocabolario sulle parole chiave.

METODI

Per presentare i contenuti e per mobilitare le competenze si sono utilizzati i seguenti criteri metodologici:

- illustrare l'argomento partendo dalla lettura e dall'interpretazione del testo in adozione, di documenti, fonti, dati statistici, contributi di altri manuali o libri originali, ecc.
- illustrare l'argomento a spirale, partendo, quando possibile, dal contesto reale, per passare via via alla costruzione di modelli astratti
- inquadrare i problemi e le linee argomentative in un articolato contesto storico, culturale, sociale, scientifico, tecnologico, realizzando –quando possibile– dei collegamenti interdisciplinari
- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina, facendo riferimento a diversi approcci scientifici e metodologici
- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati
- alternare la lezione frontale ad attività laboratoriali, pratiche, a lavori di gruppo, visite di istruzione, analisi e interpretazioni proposte dagli allievi
- alternare la lezione frontale a esercitazioni individuali e di gruppo, sia in classe che in laboratorio, dopo aver fornito un numero sufficiente di esempi applicativi del contenuto teorico, per automatizzare e potenziare le tecniche di calcolo
- richiamare a ogni lezione l'argomento precedentemente trattato per offrire agli allievi una visione il più possibile unitaria della disciplina e per valutare il feed-back
- usare strumenti che fanno perno su più canali sensoriali nella trasmissione del sapere
- simulare prove di verifica come preparazione al compito scritto

STRUMENTI

Libri di testo, scalette di lavoro guidato, materiale audio visivo e multimediale *sito internet: vatican.va, religione.cattolica.it*, lettura e analisi di fonti, documenti, riviste specializzate, materiale laboratoriale, Internet.

VERIFICHE

La verifica - intesa come accertamento del grado di raggiungimento degli obiettivi prefissati e quindi dei livelli di conoscenza e delle capacità critiche e strumentali, nonché delle competenze mobilitate – ha previsto, oltre a elaborati e relazioni scritte, anche questionari a risposte aperte e/o chiuse e interrogazioni orali.

Le verifiche si sono svolte periodicamente e sono state effettuate al termine di un ciclo di lezioni omogenee per argomento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Le verifiche formative sono servite a valutare se gli allievi sono in grado di:

1. orientarsi nei contenuti disciplinari e conoscere un determinato argomento
2. stabilire relazioni logiche
3. sviluppare, in modo autonomo o guidato, collegamenti interdisciplinari, creando legami tra fenomeni e concetti diversi afferenti ai vari insegnamenti e individuando analogie e differenze, elementi di coerenza e incoerenza, rapporti di causa ed effetto
4. comprendere e utilizzare i linguaggi specifici della materia
5. consultare, leggere e interpretare documenti, fonti, dati statistici, ecc.
6. esprimere un'opinione personale e/o proporre un punto di vista personale.

I criteri adottati per le verifiche sommative sono stati i seguenti:

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

Testo di riferimento

TITOLO: PER IL MONDO CHE VOGLIAMO

AUTORI: A. Bibiani, M.P. Cocchi

EDITORE: SEI EDITRICE

L'Insegnante
Prof. Marino Marchesin

**Griglie
Correzione
e
Valutazione**

Griglia correzione Prima Prova

punteggio max 40		10/20	21/30	31/40	PARZIALE	
max 40	T I P O L O G I A	1	rispetto dei vincoli nella consegna (es. Indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti - o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	nullo, carente, molto scarso	parziale ma complessivamente adeguato	completo
		2	capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	molto imprecisa, limitata, superficiale	complessivamente corretta	corretta ed esauriente
		3	puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	incerta e limitata	limitata agli aspetti fondamentali	completa e precisa
		4	interpretazione corretta e articolata del testo	non pertinente o limitata	abbastanza pertinente e semplice	pertinente e argomentata con efficacia
TOTALE 2						

max 40	T I P O L O G I A	1	individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	appena accennata, superficiale	riconoscibile, non sempre bene articolata	evidente e articolata
		2	capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	elementare	inerente, ma semplice	plenamente efficace
		B 3	correttezza e conseguenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	molto limitata, imprecisa, superficiale	sufficiente, non approfondita	corretta ed esauriente
TOTALE 2						

max 40	T I P O L O G I A	1	pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	lacunosa e approssimativa	nel complesso accettabile	sicura
		2	sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	insicuro e disordinato	adeguato, pur con qualche improprietà	adeguato ai contenuti, organico e fluido
		C 3	correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	mancanti o imprecise	nel complesso corrette e articolate	amplie e approfondite
TOTALE 2						

STUDENTE _____

TOTALE 1+TOTALE 2 = RISULTATO TOTALE : 5 (ARROTONDARE)

TOTALE 1

TOTALE 2

RISULTATO TOTALE

RISULTATO IN VENTESIMI

punteggio max 60		10/20	21/30	31/40	41/50	51/60	PARZIALE	
max 60	I N D I C A T O R I	1	ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	molto scarsa, nulla	carente	parziale, ma complessivamente adeguata	pressoché completa	completa
			coesione e coerenza testuale	disordinata, incoerente	qualche incongruenza logica	schematica, ma nel complesso organizzata	quasi sempre coesa e coerente, un po' schematica	coesa e coerente
		2	ricchezza e padronanza lessicale	gravemente inadeguata, non appropriata	diverse improprietà e imprecisioni	complessivamente adeguata, ma con qualche imprecisione e imperfezione	quasi sempre adeguata e appropriata	adeguata e appropriata
	correttezza grammaticale; uso corretti ed efficace della punteggiatura		molto scormetti	vari errori	qualche imprecisione	sostanzialmente corretti	pienamente corretti	
	3	ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	limitate, scorrette	superficiali, incomplete	presenti seppure generiche	amplie e articolate	esaurienti	
			espressione di giudizi critici e valutazioni personali	assente	poco articolata e superficiale	presente, ma poco approfondita	presente e abbastanza articolata	articolata e approfondita
TOTALE 1								

Seconda prova scritta

Data _____

Allievo: _____

				Punti
I N D I C A T O R I	1	Max 5	Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi	
	2	Max 8	Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	
	3	Max 4	Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	
	4	Max 3	Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	
Totale				

	Descrittore di livello	
Indicatore 1 Padronanza conoscenze disciplinari	Totalmente insufficiente	1
	Insufficiente	2
	Sufficiente	3
	Discreta-buona	4
	Ottima	5
	Descrittore di livello	
Indicatore 2 Padronanza competenze tecnico professionali specifiche di indirizzo	Totalmente insufficiente	1
	Gravemente insufficiente	2
	Insufficiente	3
	Sufficiente	4
	Discreta	5
	Buona	6
	Ottima	7
	Eccellente	8
	Descrittore di livello	
Indicatore 3 Completezza svolgimento coerenza e correttezza risultati	Totalmente inadeguata	1
	Parzialmente adeguata	2
	Adeguata	3
	Completa, coerente, corretta	4
	Descrittore di livello	
Indicatore 4 Capacità di argomentare collegare e sintetizzare	Insufficiente	1
	Sufficiente	2
	Buona	3

Esami di Stato 2018-2019 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

COMMISSIONE:

CANDIDATO:

CLASSE:

INDICATORI		PUNTEGGIO					Punteggio parziale
	<i>Il candidato</i>	1	2	3	4	5	
PADRONANZA DELLA LINGUA ORALE	<i>si esprime in modo</i>	scorretto, inadeguato incoerente	spesso scorretto o inadeguato, incoerente	non sempre corretto e appropriato, ma abbastanza coerente	corretto e adeguato	ricco, organico	
CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI E CAPACITÀ DI INDIVIDUARE I NUCLEI CONCETTUALI DELLE DISCIPLINE	<i>conosce i temi proposti e individua i nodi concettuali in modo</i>	lacunoso e scorretto	solo parziale e non sempre corretto	quasi sempre corretto, con alcune imprecisioni o lacune	corretto nelle conoscenze, adeguato nell'individuazione dei nodi concettuali	ampio, accurato, autonomo	
CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO E COLLEGAMENTO	<i>Utilizza le conoscenze per argomentare e mettere in relazione conoscenze ed esperienze dimostrando di</i>	non saper individuare gli aspetti significativi del problema e non riuscire a operare collegamenti	non saper analizzare gli aspetti significativi del problema posto ed operare collegamenti in modo parziale	saper analizzare qualche aspetto significativi del problema posto e operare collegamenti semplici	saper analizzare alcuni aspetti significativi del problema posto ed operare collegamenti adeguati	saper analizzare i vari aspetti significativi del problema posto ed operare collegamenti articolati e pertinenti	
CAPACITÀ DI RIFLETTERE ED ESPRIMERE GIUDIZI ARGOMENTATI, ANCHE SULLE PROPRIE ESPERIENZE	<i>Nella riflessione sul percorso scolastico, gli argomenti affrontati e le proprie esperienze dimostra di</i>	non saper esprimere giudizi personali né operare scelte proprie	saper esprimere giudizi e scelte senza argomentazioni	saper esprimere giudizi e scelte argomentandoli però poco efficacemente	saper esprimere giudizi e scelte adeguati argomentandoli efficacemente	saper esprimere giudizi e scelte adeguati motivandoli ampiamente, criticamente ed efficacemente	
PUNTEGGIO TOTALE DEL COLLOQUIO:							

Se la voce della colonna 1 non è valutabile corrisponde a punteggio "zero".

Il colloquio ha evidenziato gravi carenze espositive e profonde lacune nelle competenze disciplinari, che non hanno permesso l'espressione delle capacità di riflessione ed approfondimento				Il colloquio è stato lacunoso e l'esposizione inadeguata. Anche le capacità di collegamento e di riflessione risultano decisamente carenti				Il colloquio, che ha evidenziato una conoscenza essenziale degli argomenti, è stato condotto in modo guidato. Appaiono ancora carenti le capacità di collegamento e di riflessione			Il colloquio ha evidenziato una conoscenza essenziale degli argomenti, esposti in modo semplice ma sufficientemente chiaro. Le capacità di collegamento e di riflessione seguono un filo coerente, anche se poco articolato.			Il colloquio ha evidenziato una conoscenza soddisfacente ed organica degli argomenti, che sono stati esposti con proprietà e capacità di giudizio e di riflessione.			Il colloquio è stato gestito in piena autonomia ed ha messo in evidenza buone o ottime conoscenze, capacità di cogliere i nuclei concettuali degli argomenti e ricche competenze di analisi, confronto e giudizio. Anche le esperienze personali sono valorizzate e richiamate opportunamente.		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20