



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 5DP

INDIRIZZO:
AGRARIA
PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI



UNI EN ISO 9001:2015



**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

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ANNO SCOLASTICO 2018/2019

CLASSE 5DP

Coordinatore prof. Gian Pietro Donolo

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 AMMINISTRATIVI, 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'ITAg, per la specificità dell'Istituto, ha un bacino di utenza che si allarga oltre i limiti del mandamento e comprende anche zone delle province limitrofe.



UNI EN ISO 9001:2015



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

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



UNI EN ISO 9001:2015



**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

- 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

Gli allievi della classe 5DP hanno seguito gli insegnamenti dell'articolazione "Produzione e trasformazione dei prodotti". Il gruppo classe è costituito da 16 studenti, di cui 10 ragazzi e 6 ragazze. Hanno svolto un percorso di studi regolare 11 studenti. Un allievo presenta una certificazione di DSA e un altro una certificazione per BES.

La classe ha mantenuto un comportamento corretto, l'interazione e la collaborazione tra studenti e il rapporto con gli insegnanti sono risultati positivi.

Gli allievi presentano mediamente buone potenzialità anche se in alcuni casi è venuto a mancare un adeguato impegno domestico che ha determinato un rendimento generale inferiore alle aspettative. La partecipazione invece alle lezioni e alle attività di ampliamento dell'offerta formativa è sempre stata attiva; tuttavia la motivazione non sempre sostenuta ha condizionato, in alcuni casi, lo studio, piuttosto settoriale, e ha influenzato la capacità di saper raccordare le nuove acquisizioni con le conoscenze pregresse.

Riguardo al profitto, si osserva che la disciplina in cui è emerso un numero maggiore di criticità è la lingua straniera.

Per gli allievi con certificazione DSA e BES il docente tutor ha stilato un'apposita relazione dove vengono precisati anche gli strumenti compensativi che potranno essere utilizzati durante le simulazioni delle prove d'esame.

PROGRAMMAZIONE COLLEGALE

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

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; azienda agraria dell'Istituto.

Criteri di valutazione

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



**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

Strumenti di valutazione

- prove scritte: simulazioni di prima e seconda prova; questionari a risposta breve e/o multipla
- 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.

Simulazione prove d'esame:

La classe ha svolto regolarmente le simulazioni di prima e seconda prova come da indicazioni ministeriali. Agli allievi con certificazione DSA e BES è stata concessa mezzora di tempo in più per la simulazione di seconda prova.

Il Consiglio di classe ha individuato alcune tematiche di carattere multidisciplinare riportate tra gli allegati, suddivise per area umanistica e area tecnica, da cui ricavare dei materiali per svolgere alcune simulazioni di colloquio.

ALLEGATI

Al presente documento vengono allegati:

- Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione"
- Tematiche di carattere multidisciplinare individuate dal Consiglio di classe da cui ricavare materiali da utilizzare per la simulazione del colloquio.
- 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)
- Relazioni del docente tutor per gli allievi con DSA o BES dove vengono precisati anche gli strumenti compensativi che potranno essere utilizzati durante le simulazioni delle prove d'esame.



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; 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 (durante il viaggio di istruzione a Monaco di Baviera).
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.
La Resistenza italiana e la Costituzione Italiana	Attività di inquadramento storico sulla Resistenza e incontro con i partigiani della Associazione Nazionale Partigiani d'Italia; incontro con l'arma dei Carabinieri sul tema della legalità e delle funzioni di polizia.
L'Unione Europea e i giovani	Analisi di estratti del documento in lingua inglese "EU and me", dedicato agli studenti delle scuole superiori.
Il paesaggio, un bene da tutelare	Incontro con il Corpo Forestale Regionale sugli ambienti naturali del Pordenonese; incontro di educazione ambientale sul corretto conferimento e smaltimento dei rifiuti con un tecnico dell'Ufficio ambiente del Comune di Spilimbergo.
L'ambiente, un bene da tutelare	Pratiche rispettose dell'ambiente nell'ambito della produzione e della difesa delle colture arboree.
La proprietà privata	Articolo 42 della Costituzione sulla proprietà privata e la disciplina degli espropri.

Tematiche di carattere multidisciplinare individuate dal Consiglio di classe da cui ricavare materiali da utilizzare per la simulazione del colloquio

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
	L'emigrazione, l'emancipazione delle donne e i problemi sociali a cavallo 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)
	Le produzioni lattiero casearie (aspetti tecnici ed economici)
La tipicizzazione dei prodotti (vino, latte, mele)	



**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
del 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

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		
		3. anno	4. anno	5.anno
PELOSI MARCO	Lingua e letteratura italiana			X
PELOSI MARCO	Storia			X
VISINTIN SABINA	Lingua inglese		X	X
VALLE LIDIA	Matematica	X	X	X
NESPOLO MARA	Scienze motorie	X	X	X
LUCARINI SIMONE	Insegnamento religione cattolica	X	X	X
GIAN PIETRO DONOLO	Biotecnologie agrarie	*	X	X
BRATTI LUIGI (ITP)	Biotecnologie agrarie			
APRILIS FRANCESCA	Produzioni vegetali	X	X	X
BRATTI LUIGI (ITP)	Produzioni vegetali			
SOMEDA ANGELA **	Produzioni animali		X	X
LUONGO ROSA (ITP)	Produzioni animali			
MODOTTI VALENTINO	Trasformazione dei prodotti	X	X	X
LUONGO ROSA (ITP)	Trasformazione dei prodotti			
PIERPAOLO PRESCHERN	Economia estimo e marketing	X		X
MARINIG ELIO (ITP)	Economia estimo e marketing			
PIERPAOLO PRESCHERN	Gestione dell'ambiente e del territorio	*	*	X
MARINIG ELIO (ITP)	Gestione dell'ambiente e del territorio			

* Insegnamento non previsto per quell'anno

** Assente per malattia e sostituita dalla prof.ssa CATERINA DI PASQUA

Relazioni Finali

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
ANNO SCOLASTICO 2018-2019

INSEGNANTE: prof. Pelosi Marco
MATERIA: Lingua e letteratura italiana
CLASSE: 5DP

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Vedi presentazione della classe del documento del 15 maggio.

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	Letture 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, progressivamente, hanno 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, progressivamente, gli alunni hanno conseguito 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.

Il Positivismo e il Naturalismo francese, con particolare riguardo alla produzione letteraria di Emile Zola: lettura e commento dell'incipit dell'*Ammazzatoio* (p. 56) e de *Il ventre di Parigi* (fotocopie), del *Romanzo sperimentale* (fotocopie). Cenni sull'Impressionismo e gli Impressionisti.

Il Verismo: poetica degli scrittori veristi e ambientazione storica e sociale del movimento letterario.

Giovanni Verga: cenni biografici; la poetica; la tecnica narrativa verghiana. Antologia di testi analizzati: inizio e conclusione di *Nedda "la varranisa"* (p. 117), *Rosso Malpelo* (p. 127), *La lupa* (p. 140), *La roba* (p. 152), *Libertà* (p. 160), presentazione di *Mastro don Gesualdo* e de *I Malavoglia* e lettura di alcuni passi.

Giosuè Carducci: cenni biografici; l'evoluzione ideologica e letteraria di Carducci; analisi dei temi affrontati dalla produzione poetica carducciana. Antologia di testi analizzati: *Inno a Satana* (fotocopie), *Il comune rustico* (fotocopie), *Pianto antico* (fotocopie), *Nevicata* (p. 270).

Il Decadentismo: l'origine e il significato del termine "decadentismo"; la visione del mondo decadente; la poetica del Decadentismo; temi della letteratura decadente.

Giovanni Pascoli: cenni biografici; la poetica pascoliana; temi della poesia pascoliana. Antologia di testi analizzati: brani scelti da *Il fanciullino* (p. 279), *Lavandare* (p. 287), *Temporale* (p. 295), *Il lampo* (p. 299), *Il tuono* (p. 301), *X agosto* (p. 289), *L'assiuolo* (p. 292), *alcuni passi di Italy* (p.308) e di *La grande proletaria si è mossa* (fotocopie).

Gabriele D'Annunzio: cenni biografici; la visione del mondo secondo D'Annunzio e la sua poetica. Antologia di testi analizzati: *Dalfino* (fotocopie), *Qui giacciono i miei cani* (p. 342), *La sera fiesolana* (p. 349), *La pioggia nel pineto* (p. 352), *I pastori* (p. 363), di un breve passo tratto da *Il Piacere* (p. 372).

Luigi Pirandello: cenni biografici; la visione del mondo secondo Pirandello e la sua poetica; l'umorismo pirandelliano; le novelle pirandelliane. Antologia di testi analizzati: *La vita è un'enorme pupazzata* (p. 520), *La vecchia imbellettata* (p. 532), *Il treno ha fischiato* (p. 555), *Tu ridi* (p. 562), *La patente* (video) e *La giara* (video), antologia di brani scelti da *Il fu Mattia Pascal*.

Italo Svevo: cenni biografici; la poetica sveviana; il significato de *La coscienza di Zeno* nel percorso narrativo di Svevo; un confronto fra *La coscienza di Zeno* e *l'Ulisse* di J. Joyce; lettura di un passo tratto da *Una vita* (p. 643); lettura di un passo tratto da *Senilità* (p. 650 e p. 654); lettura di alcuni passi de *La coscienza di Zeno: la prefazione e il preambolo* (p. 667 e fotocopie), *Lo schiaffo del padre* (p. 673), *Il fumo* (fotocopie), *Psico-analisi* (p. 689).

Giuseppe Ungaretti e l'Ermetismo: cenni biografici; la poetica di Ungaretti. Antologia di testi analizzati: *I fiumi* (p. 72), *Veglia* (p. 69); *Fratelli* (fotocopie), *San Martino del Carso* (p. 77); *Soldati* (p. 85).

Salvatore Quasimodo e l'Ermetismo: cenni biografici; la poetica di Quasimodo. Antologia di testi analizzati: *Milano, agosto 1943* (p. 93), *Alle fronde dei salici* (p. 95), *Uomo del mio tempo* (fotocopie).

Eugenio Montale: cenni biografici; la poetica montaliana. Antologia di testi analizzati: *Non chiederci la parola* (p. 165); *Meriggiare pallido e assorto* (p. 169); *Spesso il male di vivere* (p. 172), *Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale* (p. 191), *E' ancora possibile la poesia?* (p. 200), *Ammazzare il tempo* (fotocopie).

Nel corso dell'anno la classe ha partecipato a una uscita didattica al campo di concentramento di Dachau, perciò sono stati letti alcuni stralci del romanzo di Primo Levi *Se questo è un uomo*.

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

Le attività di sostegno e/o di recupero sono state realizzate 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 una maggiore chiarezza espositiva, scritta e/o orale.

STRUMENTI

Libri di testo, scalette di lavoro guidato, materiale audio visivo e multimediale, lettura e analisi di fonti, documenti, riviste specializzate, 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: Le parole e le cose: storia e antologia della letteratura italiana nel quadro della cultura europea

AUTORI: R. LUPERINI – P. CATALDI – L. MARCHIANI – F. MARCHESE

EDITORE: Palumbo

L'Insegnante
Pelosi prof. Marco

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

INSEGNANTE: prof. Pelosi Marco
MATERIA: Storia
CLASSE: 5DP

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Vedi presentazione della classe nel documento del 15 maggio.

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	La classe ha affrontato una serie di approfondimenti sulla storia economica e sociale del Novecento, tenendo conto in particolare della storia dell'agricoltura e del settore primario, nonché delle dinamiche sociologiche della società contadina.
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	Gli eventi storici sono stati contestualizzati nell'ambito dello spazio geografico, delle strutture demografiche, economiche e sociali del Novecento, anche con riferimento al territorio friulano da cui provengono gli allievi della classe. In particolare la classe ha affrontato degli approfondimenti sulla storia della Resistenza e dell'esodo istriano dalmata, con riferimento alla situazione locale.

CONOSCENZE

Nel corso dell'anno scolastico, in modo graduale, gli allievi hanno acquisito le seguenti 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
5. consultare, leggere e interpretare fonti storiche di diverso genere.

ABILITÀ

Nel corso dell'anno scolastico, in modo graduale, gli allievi hanno conseguito le seguenti 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

1. Società, economia e cultura tra Otto e Novecento: la seconda rivoluzione industriale, il movimento operaio e i partiti socialisti, la questione femminile, la Chiesa e il movimento cristiano-sociale, la nuova rivoluzione scientifica e positivista, cenni sul nazionalismo razzismo antisemitismo.
2. La crisi di fine secolo in Italia, l'età giolittiana e il decollo industriale: le trasformazioni della società italiana e il decollo industriale, la nascita del Partito Socialista Italiano e le sue componenti politiche massimaliste e riformiste, la componente cattolica nella vita politica italiana, le lotte sociali, l'età giolittiana e le sue caratteristiche politiche e sociali. Approfondimento sull'emigrazione italiana di fine Ottocento inizi Novecento.
3. La prima guerra mondiale (1914-1918): tensioni internazionali e sistema di alleanze, lo scoppio del conflitto, la guerra di logoramento e la mobilitazione totale, il dibattito italiano tra neutralismo e interventismo, l'Italia in guerra, la svolta del 1917 e la sconfitta degli Imperi, gli accordi di pace e le conseguenze della guerra.
4. La rivoluzione d'ottobre in Russia e la nascita dell'Unione Sovietica: la crisi dell'impero zarista, la rivoluzione di febbraio, Lenin e la rivoluzione di ottobre, la guerra civile fra comunisti e zaristi, la nascita dell'Unione Sovietica e caratteristiche principali del regime sovietico, anche con una visione di lungo periodo.
5. Il fascismo in Italia: la situazione italiana alla fine del primo conflitto mondiale, le elezioni del 1919 e il biennio rosso, la nascita e la crescita del movimento fascista, la marcia su Roma del 1922, la costruzione dello Stato fascista totalitario, i rapporti tra fascismo e Chiesa cattolica, la politica economica e sociale, l'organizzazione del consenso e l'educazione della gioventù, il movimento antifascista.
6. Cenni sulla crisi economica internazionale del 1929.
7. Il nazismo in Germania: la crisi economica politica e sociale della Germania dopo la prima guerra mondiale, l'ascesa di Hitler e del nazionalsocialismo, la presa del potere e l'instaurazione della dittatura da parte di Hitler, l'organizzazione del consenso, l'ideologia razziale e la discriminazione dei diversi, la politica economica e il riarmo sotto il regime nazista.
8. La seconda guerra mondiale (1939-1945): dall'annessione dell'Austria all'invasione della Polonia, la conquista della Francia e la battaglia di Inghilterra, l'Italia in guerra, la guerra in Grecia nei Balcani e in Africa, l'attacco all'Unione Sovietica, la Shoa, il Giappone e l'entrata in guerra degli USA, la caduta del fascismo in Italia e l'armistizio dell'8 settembre 1943, il regno del Sud la repubblica di Salò e la Resistenza, la caduta della Germania e del Giappone nel 1945. La situazione internazionale alla fine della seconda guerra mondiale.
9. La nascita della Repubblica in Italia: le tensioni dopo la fine del conflitto, il referendum istituzionale del 1946 e l'Assemblea costituente, cenni sui principi fondamentali della Costituzione della Repubblica Italiana. La situazione politica, economica e sociale dell'Italia tra li anni Cinquanta e Sessanta. Cenni sugli anni di piombo.
10. La classe, nel corso della visita di istruzione a Monaco di Baviera, ha visitato il campo di concentramento di Dachau in Germania.

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
- simulare prove di verifica come

STRUMENTI

Libri di testo, scalette di lavoro guidato, materiale audio visivo e multimediale (*in particolare l'espansione digitale del libro di testo*), 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, prevalentemente, colloqui 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: corso di storia vol. 3.

AUTORI: G. GENTILE – L. RONGA. - A. ROSSI

EDITORE: La Scuola

L'Insegnante

Prof. Pelosi Marco

	CONSIGLI RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
	Via degli Alpini, 1 ☎ - 0427.40392 Fax 0427.40898

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

INSEGNANTE: prof.ssa Visintin Sabina A.
MATERIA: Lingua inglese
CLASSE: 5DP

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Vedi presentazione della classe del documento del 15 maggio.

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 • scalette di lavoro guidato • materiale audio visivo e multimediale <ol style="list-style-type: none"> a. siti specifici Cambridge, Oxford e altri per esercitazioni grammaticali e in particolare per le skills b. sito per registrazione e ascolto testi c. testi specifici e interattivi per sviluppo skills d. siti specializzati dedicati a contenuti tecnici e. sito Comunità europea • documenti, materiale laboratoriale • dizionari online
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	sito Comunità europea: file "Eu and me", alcuni estratti
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"> • smartphone, computer, software generalisti (word, ppt, programmi di lettura) • scalette guidate
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	<ul style="list-style-type: none"> • scalette di lavoro guidato • materiale audio visivo e multimediale (siti specifici tecnici) • documenti • materiale laboratoriale • in particolare per redigere relazione su esperienza formativa scuola-lavoro
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Introduzione e revisione delle tematiche con libro di testo e file (per job, job interview e work experience), ma non vi è stata la possibilità, in termini di tempo, di praticare il <i>team working</i> .

	CONSIGLI RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
	Via degli Alpini, 1 ☎- 0427.40392 Fax 0427.40898

COMPETENZE

Solo pochi allievi riescono a padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1+/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

Alcuni allievi riescono a padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

Si rilevano alcune criticità per quanto attiene alle competenze comunicative.

La maggior parte della classe riesce a utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale, utilizzando gli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Discreta parte della classe, con diversi livelli di abilità, è in grado di redigere una relazione tecnica accettabile a documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

CONOSCENZE

Solo alcuni allievi mostrano un buon livello, mentre buona parte della classe presenta un livello sufficiente o quasi sufficiente; infine, alcuni allievi fanno registrare ancora difficoltà, anche di rilievo, nelle seguenti conoscenze:

- 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, e in particolare il settore di indirizzo.
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali.
- Lessico e fraseologia convenzionale per affrontare situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto.

ABILITÀ

Solo pochi allievi mostrano un buon livello, la maggior parte della classe dimostra un livello sufficiente o quasi sufficiente; alcuni allievi infine presentano ancora delle difficoltà in:

1. Esprimere e argomentare le proprie opinioni con relativa spontaneità su argomenti generali, di studio e di lavoro.
2. Utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione al contesto.
3. Comprendere idee principali e dettagli in testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e di lavoro.

Una parte degli allievi è in grado di:

4. Comprendere idee principali e dettagli in testi scritti relativamente complessi riguardanti argomenti di attualità, civiltà, di studio e di lavoro.
5. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore.
6. Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali

Una discreta parte della classe è in grado di:

7. Produrre, nella forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti sufficientemente coerenti e coesi su esperienze, processi e situazioni relative al settore di indirizzo.

Una parte della classe è in grado di:

8. Utilizzare appropriatamente il lessico di settore.
9. Trasporre in lingua inglese brevi testi scritti relativi all'ambito di studio e di lavoro.

CONTENUTI TRATTATI

Le strutture grammaticali di ripasso sono state proposte con esercizi di approfondimento e recupero, nonché di ampliamento lessicale, proponendo materiale fornito dall'insegnante, charts ed esercitazioni relative al First Certificate, in particolare facendo utilizzare alcuni siti dedicati alla lingua inglese per esercitazioni individuali e domestiche.

	CONSIGLI RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
	Via degli Alpini, 1 ☎ - 0427.40392 Fax 0427.40898

Alcune regole grammaticali e il vocabolario sono stati ripresi e approfonditi anche attraverso argomenti riguardanti l'agricoltura (anche dei paesi di lingua anglofona), approfondendo inoltre il *vocabulary* di carattere tecnico e di indirizzo.

Dal testo base in uso, AA.VV., **Cult B2**, ed. DeA Scuola-Black Cat, sono stati proposti alcuni contenuti dei moduli 4 e 5 con i relativi esercizi, in particolare quelli dedicati allo sviluppo delle abilità.

I contenuti del testo, esplicitati più sotto, costituiscono il corredo di conoscenze previsto in termini di strutture, lessico, contenuti grammaticali e funzionali, che portino a rafforzare il livello B1 del Quadro di Riferimento Europeo e avviarsi verso, o raggiungere, il livello B2.

Dal testo di inglese tecnico in adozione, AA.VV., **Modern Farming**, e CD audio, ed. Rizzoli Languages, sono state proposte alcune unità, collegandole ove possibile alle materie tecniche del curriculum, al fine di sviluppare i contenuti e il lessico ad esse relativi e in particolare stimolare e strutturare la produzione scritta e orale.

PROGRAMMAZIONE NEL DETTAGLIO

Ripresa delle strutture e funzioni affrontate nel corso dell'anno precedente, con esercizi da internet e forniti dall'insegnante e dal testo. Si è insistito in modo particolare sulla ristrutturazione delle tecniche di lettura e produzione scritta e orale con letture e domande dal testo o fornite dall'insegnante,

speaking practice su argomenti noti (es. personal, sport, travel, computers/mobiles and the Internet, environment, places, future, film review, wishes, jobs, ecc.), e composizioni scritte: a. risposte a domande su argomenti generali - assegnati per le vacanze e ripresi in classe e a casa con domande scritte e riassunti corretti e commentati - tratti da internet (internet, computers, recycling, environmental project) e generali (future, work experiences, ecc.) b. report, in particolare relativamente alla *work experience*.

Sono state sinteticamente riprese le seguenti strutture e relative funzioni: Past simple and continuous, Past perfect simple and continuous, Present perfect (with ever, never, for, since, how long, until now, so far, today, these days, not given time) and continuous, Future tenses, (anche future continuous and perfect), Conditionals 1, 2, 3, 0, modali di base, passivi (anche doppio oggetto e causativi) e il reported speech e reporting verbs di base, e relative esercitazioni fornite dall'insegnante o tratte dal testo e dalla rete, e successivi test.

Si è insistito su sentence transformation e word formation (anche dal testo, ma in particolare da siti specializzati) e sulle skills di *speaking* e *writing*.

Sono state svolte consistenti attività di **ascolto e lettura (FCE) per INVALSI** (sia da testi specializzati sia da siti specializzati in rete). Il tutto con esercitazioni online, di classe, individuali con facilitator e domestiche.

Dal testo base in uso, AA.VV., **Cult B2**, ed. DeA Scuola-Black Cat, si sono svolti, con relativi esercizi: Breve revisione di alcuni contenuti delle unità 1, 3, 4, 5.

Module 1	MAGAZINE	<u>Reading and listening activities FCE:</u> 1. <u>Dr Jekyll and Mr Hyde</u> 2. <u>Spiders</u> 3. Young people and employment (hints)
Module 3	Unit 6 Ideas (revision)	<u>Grammar:</u> Passive form, Two-object passive, Passive constructions <u>Vocabulary:</u> Phrasal verbs, Prefixes and suffixes
Module 4	Unit 7 Wonder world!	<u>Grammar:</u> Modals of deduction <u>Functions:</u> Expressing certainty and uncertainty, Talking about travel <u>Vocabulary:</u> Travel and tourist sites
Module 4	MAGAZINE	<u>Reading activities:</u> <u>Responsible Tourism</u>

Module 5	Unit 10 The environment	<p><u>Grammar</u>: reported speech (all forms), have something done</p> <p><u>Functions</u>: reporting news</p> <p><u>Vocabulary</u>: environment</p> <p><u>Reading</u>: "Will we all die if honey bees disappear?" (listening, reading, commenting and speaking activities)</p>
----------	----------------------------	---

Module 5	MAGAZINE	<p><u>Reading, listening and use of English activities FCE</u>:</p> <ol style="list-style-type: none"> <u>Cowspiracy</u> <u>No more Vietnams</u>
----------	----------	--

Inglese di settore

Dal testo di inglese tecnico in adozione, AA.VV., **Modern Farming**, e CD audio, ed. Rizzoli Languages, si sono svolti i seguenti argomenti dalle unità didattiche riportate, collegandoli possibilmente alle materie tecniche del curriculum:

Module 8 Eat what you know and know what you eat	Unit 18 Olive and wine: pride of Italian production	<ol style="list-style-type: none"> Growing grapes From grapes to wine: wine making (cenni) <ol style="list-style-type: none"> white wines red wines Organic wines <p>e relativi esercizi</p>
--	---	--

Module 8 Eat what you know and know what you eat	Unit 19 Products of animal origin	<ol style="list-style-type: none"> Milk: the most complete food at any age From milk to cheese The king of cheeses: Parmigiano Reggiano <p>ed esercizi + materiale fornito dall'insegnante: flow charts</p>
--	---	--

Da materiale fornito dall'insegnante (ed esercizi) sono stati svolti:

Module on Vines	Vines and wine making	<p><u>Vines</u> (from net materials American and English tech sites)</p> <ol style="list-style-type: none"> Vine maintenance activities Vine lifecycle (hints) Vine seasonal works Importance of rootstock (hints) 4 vine rootstock varieties Simonit and Sirch pruning Method (hints)
---------------------------	------------------------------	--

Module on Apple cultivation	Apple cultivation	<ol style="list-style-type: none"> Apple cultivation: general information (from RHS: Royal Horticultural Society site) Coltivazione-del-melo pratiche-colturali (from Vitaincampagna) Best practices, choice of cultivars and rootstock, location, hints at training Apple rootstocks and harvesting notes (from net materials American and English tech sites) Apples reasons for pruning (from net materials American and English tech sites) Apple trees pollination (from net materials American and English tech sites)
---------------------------------------	--------------------------	---

	CONSIGLI RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE
	Via degli Alpini, 1 ☎ - 0427.40392 Fax 0427.40898

Module on pests	Apple and vine pests	1. scab 2. powdery mildew 3. downy mildew (from net English tech site)
	FRIULKIWI	1. Brief general introduction to the business (from business site) 2. Brief report on visit (guided)

Da materiale fornito dall'insegnante sono stati svolti:

Letteratura/Civiltà

<u>J. Joyce</u>	"Dubliners: Eveline" (reading/listening, comment, and Questions/answers on the short story)
<u>World War 1 Poetry</u> (1914-1918):	Wilfred Owen: <i>'Dulce et Decorum est'</i> Rupert Brooke: <i>'The Soldier'</i> Siegfried Sassoon: <i>"They"</i>
<u>Eu and me</u>	Alcuni estratti: Eu values, Your influence as a Eu citizen, Energy union and climate

Da varie fonti (video, Internet, ...) sono state proposte informazioni (video autentici o adattati, testi scritti), a completamento dei contenuti.

Al fine di monitorare il possesso delle conoscenze e dei contenuti trattati, è stata periodicamente richiesta la consegna di brevi elaborati su traccia, corretti e restituiti. La mancata consegna di tali lavori è stata considerata valutazione negativa.

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 contesto storico, culturale, sociale, scientifico, tecnologico, realizzando –quando possibile– dei collegamenti interdisciplinari
- fornire una prospettiva problematica e non univoca della disciplina
- offrire gli strumenti concettuali e interpretativi, per individuare aspetti di attualità relativi ai diversi argomenti affrontati. Ruolo centrale è stato dato alla lettura e analisi del testo e quindi all'applicazione delle strategie per l'individuazione delle informazioni generali e specifiche, analisi degli aspetti tecnici del testo, con riferimento al contesto locale.
- 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
- simulare prove di verifica come preparazione al compito scritto

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, ovvero in itinere in classe e in specifici rientri pomeridiani di recupero. I contenuti di tali interventi si sono sviluppati in relazione alle difficoltà incontrate dagli allievi e sono stati finalizzati anche 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 audio-visivo e multimediale (esercizi interattivi, testi, documenti, ascolti, video di approfondimento online, utilizzo di programmi per ascolto e produzione), lettura e analisi di fonti, documenti, 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.

L'apprendimento è stato verificato in itinere attraverso quesiti, esercizi interattivi in classe, esercizi di scrittura e di acquisizione di lessico.

Le verifiche sommative hanno incluso prove scritte (esercizi grammaticali, lessicali, di comprensione del testo, questionari a risposta singola e a risposta multipla) e prove orali (dialoghi, comprensione e riassunto di testi, esposizione di ricerche o materiale tecnico).

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:	<i>Cult B2</i>
AUTORI:	AA. VV.
EDITORE:	ed. DeA Scuola-Black Cat

Testo di riferimento

TITOLO:	<i>New Keys and Strategies for Modern Farming</i>
AUTORI:	AA. VV.
EDITORE:	ed. Rizzoli Languages

L'Insegnante
Sabina A. Visintin

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

INSEGNANTE: prof.ssa Valle Lidia
MATERIA: Matematica
CLASSE: 5DP

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

A cura del Coordinatore di Classe.

COMPETENZE	MATERIALI
Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative	Libro di testo vol. 4 unità 11 Libro di testo vol. 5 unità 4-5 Materiale fornito dal docente- Sez. Didattica del Registro elettronico
Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati	Libro di testo vol. 5 unità 4-5 Materiale fornito dal docente- Sez. Didattica del Registro elettronico
Acquisire e utilizzare i principali concetti del calcolo infinitesimale, in particolare le proprietà delle funzioni, la derivata e l'integrale, anche in relazione con le problematiche in cui sono nati e con le possibili applicazioni nel campo professionale di riferimento.	Libro di testo vol. 4 unità 6-7-8 Libro di testo vol. 5 unità 2-3 Materiale fornito dal docente- Sez. Didattica del Registro elettronico
Utilizzare il concetto di integrale definito anche in relazione con le problematiche con cui è nato (calcolo di aree e di volumi).	Libro di testo vol. 4 unità 8 Libro di testo vol. 5 unità 2-3 Materiale fornito dal docente- Sez. Didattica del Registro elettronico
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	Materiale fornito dal docente- Sez. Didattica del Registro elettronico Applicazioni con Geogebra

CONOSCENZE

MATERIALI

<p><u>Analisi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Proprietà locali e globali delle funzioni • Integrale indefinito e definito • Teoremi del calcolo integrale • Il calcolo integrale nella determinazione delle aree e dei volumi <p><u>Probabilità e statistica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Probabilità totale, condizionata, formula di Bayes • Distribuzioni di probabilità 	<p>Libro di testo vol. 4 unità 6-7-8-11 Libro di testo vol. 5 unità 2-3-4-5 Materiale fornito dal docente- Sez. Didattica del Registro elettronico</p>
--	--

ABILITÀ	MATERIALI
<p><u>Analisi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico. • Calcolare derivate di funzioni composte. • Applicare i teoremi del calcolo differenziale per la ricerca di massimi e minimi. • Calcolare l'integrale di funzioni elementari, di funzioni composte e per parti. • Calcolare aree e volumi di solidi di rotazione. <p><u>Probabilità e statistica</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Applicare i teoremi sulla probabilità. • Utilizzare la formula di Bayes nei problemi di probabilità condizionata. • Utilizzare le variabili casuali e le loro distribuzioni tipiche per costruire modelli matematici di situazioni reali. • Usare la tavola della distribuzione normale. 	<p>Libro di testo vol. 4 unità 6-7-8-11 Libro di testo vol. 5 unità 2-3-4-5 Materiale fornito dal docente- Sez. Didattica del Registro elettronico</p>

CONTENUTI TRATTATI

Analisi

Studio di funzione: studio completo di funzioni algebriche (interi, fratte, irrazionali); studio di funzioni trascendenti (esponenziali, logaritmiche).

Integrali indefiniti: concetto di primitiva e integrale indefinito di una funzione; calcolo di integrale indefinito di funzioni elementari; integrazione di funzioni composte; integrazione per parti, integrazione di funzioni razionali fratte.

Integrale definito: concetto di integrale definito e le sue proprietà (cenni storici e metodo "della quadrettatura"); teoremi del calcolo integrale; applicazioni geometriche degli integrali definiti (calcolo delle aree di figure curvilinee, dei volumi dei solidi di rotazione intorno all'asse delle ascisse).

Probabilità e statistica

Richiami di calcolo delle probabilità: concetto di probabilità; evento contrario, evento unione e intersezione; probabilità composte; probabilità condizionata e proprietà delle probabilità condizionate; eventi indipendenti; teorema della probabilità totale.

Probabilità condizionata: definizione e teorema di Bayes; applicazioni al mondo reale.

Distribuzioni discrete e continue di probabilità: variabile aleatoria discreta e continua; media e varianza di una variabile casuale; distribuzione normale; media e varianza di una distribuzione aleatoria normale; calcolo delle probabilità di una normale standard; calcolo delle probabilità di una normale di parametri qualsiasi; variabili normali nella modellizzazione e media campionaria.

Approfondimenti interdisciplinari: le leggi razziali e la comunità scientifica; probabilità e immigrazione (come imparare a leggere i dati)

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;
- inquadrare i problemi e le linee argomentative nel contesto storico, realizzando –quando possibile– dei collegamenti interdisciplinari;

- 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;
- usare strumenti che fanno perno su più canali sensoriali nella trasmissione del sapere;
- usare quesiti di tipo Invalsi per l'applicazione al contesto reale dei contenuti teorici;
- simulare prove di verifica come preparazione al compito scritto.

Le attività di sostegno e di recupero si sono realizzate nelle forme deliberate 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 del linguaggio specifico e al superamento delle lacune.

STRUMENTI

Libri di testo, scalette di lavoro guidato, materiale multimediale, Internet, LIM, Geogebra.

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 questionari a risposte aperte e/o chiuse e interrogazioni orali. Le verifiche, fissate in numero congruo per una corretta valutazione, 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: Matematica a colori vol. 4-5

AUTORI: L. SASSO

EDITORE: DEA SCUOLA

Spilimbergo, 08.05.2019

L'Insegnante
Prof.ssa Lidia Valle

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

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

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Vedi presentazione nel documento del 15 maggio

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 Josè, antonomo, ragnetto rosso, cimice asiatica.

Avversità del pesco

Bolla, oidio, cancri e disseccamenti rameali, monillie, corineo, afide verde, afide sigaraio, cocciniglia di S. Josè, 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. Preschern Pier Paolo
MATERIA: Economia, estimo, marketing e legislazione
CLASSE: 5DP

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Vedi presentazione nel documento del 15 maggio

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
Organizzare attività produttive ecocompatibili	Libro di testo
Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza	Libro di testo
Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali, regionali relative alle attività agricole integrate	Codice civile, Costituzione
Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agro-alimentari collegati alle caratteristiche territoriali nonché della qualità dell'ambiente	Libro di testo
Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale	Libro di testo, fotocopie
Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi dei servizi	Libro di testo
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento	Libro di testo

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

1. Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi.
 2. Identificare i metodi più adatti per la commercializzazione dei singoli prodotti agro-alimentari.
 3. 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

L'estimo: introduzione, principio del confronto, soggettività della stima

Aspetti economici tradizionali (mercato, costo, capitalizzazione, trasformazione, surrogazione, complementare) e nuovi (fiscale, uso sociale)

Stima sintetica ed analitica

La relazione di stima

Estimo rurale

Stima dell'azienda a seminativo: determinazione del Vo, aggiunte e detrazioni, determinazione dei frutti pendenti

Stima dei miglioramenti fondiari: costi diretti e indiretti, giudizio di convenienza, determinazione del valore potenziale del fondo

Riparto dei contributi consortili: definizione e scopi del consorzio, compiti del perito, ripartizione delle spese, esempi di consorzi (bonifica, stradale, irrigazione, difesa dalle alluvioni)

Stima delle acque irrigue

Stima dei fabbricati rurali

Stima degli arboreti da frutto: frutteti coetanei e disetanei: determinazione del Vo, Vm (costi passati e redditi futuri) e Vss, determinazione dei frutti pendenti nel frutteto.

Estimo legale

Stima dell'indennizzo nelle espropriazioni per pubblica utilità: legislazione relativa all'esproprio dal RD 1865 al TU 2001, problematiche e convergenze. Esproprio parziale e totale, Iter burocratico

Stima dei diritti reali sulla cosa altrui – servitù prediali e personali: nozione di servitù prediale, volontaria e coattiva, modi di decadenza, fonti del diritto. Servitù di passaggio (compiti del perito, stima, contratto), servitù da acquedotto (compiti del perito, stima), servitù da elettrodotta (compiti del perito, limitazioni legali e colturali, stima dell'indennizzo), servitù da metanodotta (compiti del perito, limitazioni, stima dell'indennizzo)

Via degli Alpini, 1 ☎ - 0427.40392 Fax 0427.40898

Stime per danni (grandine, incendio, inquinamento): definizione di danno, colpa, dolo, preterintenzione, stima di singoli danni.

Stime nelle successioni per causa di morte: definizione di successione, successione ereditaria, de cuius. Successione legale e testamentaria, lettura degli articoli del Codice civile, compiti del perito, iter burocratico (riunione fittizia, collazione, stima, divisione – quote di diritto e di fatto)

Estimo catastale

Il catasto terreni: storia del catasto italiano, caratteristiche (geometrico, particellare, non probatorio), qualità e classe. Frazionamenti

Il sistema tavolare: presupposti storici, aree interessate, struttura.

IVS

Utilità degli IVS, principali caratteristiche, esempio di stima

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

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 (recupero in itinere), 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 una maggiore chiarezza espositiva, scritta e/o orale.

STRUMENTI

Libri di testo, 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 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:	CORSO DI ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
AUTORI:	STEFANO AMICABILE
EDITORE:	HOEPLI

**L'Insegnante
Pier Paolo Preschern**

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

INSEGNANTE: prof. Preschern Pier Paolo
MATERIA: Gestione dell'ambiente e del territorio
CLASSE: 5DP

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Vedi presentazione nel documento del 15 maggio

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
Organizzare attività produttive ecocompatibili	Appunti, foto, ricerche su Internet
Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza	Appunti, foto, ricerche su Internet, area di saggio bosco di Valeriano
Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali, regionali relative alle attività agricole integrate	Appunti, foto, ricerche su Internet
Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agro-alimentari collegati alle caratteristiche territoriali nonché della qualità dell'ambiente	Appunti, foto, ricerche su Internet
Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali	Appunti, foto, ricerche su Internet, area di saggio bosco di Valeriano

CONOSCENZE

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

ABILITÀ

1. Rilevare le strutture ambientali e territoriali.
2. Individuare le diverse attitudini territoriali attraverso il ricorso a idonei sistemi di classificazione.
3. Individuare interventi di difesa dell'ambiente e delle biodiversità.
4. Individuare ed interpretare le normative ambientali e territoriali.
5. Attivare modalità di collaborazione con Enti e uffici territoriali

CONTENUTI TRATTATI

Concetto di paesaggio: evoluzione nel tempo, ruolo dell'uomo

Il bosco come elemento essenziale del paesaggio e del territorio: analisi delle sue caratteristiche anche con studio diretto nel bosco di Valeriano

I beni ambientali, il loro valore, metodo delle interviste, metodo Clawson, valutazione di impatto ambientale

La difesa dall'erosione: concetto di erosione, metodi diretti di difesa

L'ingegneria naturalistica

I corsi d'acqua, caratteristiche e problematiche e relativi mezzi per la difesa del territorio

Il vincolo idrogeologico

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

Materiale audio visivo e multimediale, 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.

CONSIGLI
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Via degli Alpini, 1 ☎ - 0427.40392 Fax 0427.40898

Testo di riferimento
Nessun libro di testo previsto per questa articolazione

L'Insegnante
Pier Paolo Preschern

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

INSEGNANTE: prof.ssa Di Pasqua Caterina

MATERIA: Produzioni animali

CLASSE: 5DP

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Vedi presentazione nel documento del 15 maggio

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 razioni 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 all' "Agriturismo Tina" (San Giorgio della Richinvelda).

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: prof.ssa Aprilis Francesca
MATERIA: Produzioni vegetali
CLASSE: 5DP

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Vedi presentazione nel documento del 15 maggio

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 Progettazione di una attività volta implementare in azienda le nuove tecnologie disponibili, da presentare durante un convegno organizzato dalla Regione per gli studenti a Udine, sul Piano di Sviluppo Rurale
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	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

relative a situazioni professionali	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

Caratteri morfologici, biologici, produttivi delle colture arbustive ed arboree.
Cicli produttivi ed esigenze ambientali.
Criteri di scelte di specie e cultivar.
Impianti, allevamento, tecniche colturali.
Calendari di maturazione.
Interventi di difesa.
Qualità dei prodotti e criteri di valutazione.
Produzioni sostenibili e biologiche.

ABILITÀ

Individuare specie e cultivar in relazione alle situazioni ambientali e mercantili.
Definire impianti compatibili con esercizi meccanizzati e con produzioni di qualità.
Organizzare interventi adeguati per la gestione del suolo.
Prevedere interventi di difesa rispettosi dell'ambiente e della qualità del prodotto.

CONTENUTI TRATTATI

Gli studenti hanno da subito affrontato la parte speciale, approfondendo di volta in volta dei contenuti della parte generale di botanica e di tecnica di coltivazione

PARTE GENERALE

MORFOLOGIA E FISILOGIA DELL'APPARATO RADICALE: Funzioni e Classificazione delle radici, Caratteristiche di un buon apparato radicale, Tecniche agronomiche e sviluppo dell'apparato radicale
MORFOLOGIA E FISILOGIA DELLA CHIOMA: Portamento, tronco, branche; Foglie; Gemme; Rami a legno, a frutto; Fiori e frutti; Cicli delle piante.

SVILUPPO DELLE GEMME E GERMOGLI: Attività cambiale; Sviluppo delle gemme a legno; Dominanza apicale; Differenziazione delle gemme a fiore; Dormienza delle gemme; Fabbisogno in freddo.

BIOLOGIA FIORALE

Fioritura; Impollinazione; Fecondazione ed allegagione; Sterilità; Partenocarpia; Cascola; Alternanza di produzione; Fitoregolatori.

IL FRUTTO: accrescimento del frutto, maturazione, indici di maturazione, raccolta, parametri qualitativi, conservazione e commercializzazione

TECNICA COLTURALE

IMPIANTO: Elementi che vanno considerati in fase di progettazione: ambiente pedoclimatico, avversità, Regime idrico, Sistemi di allevamento e sesti di impianto; Palificazione.

GESTIONE DEL SUOLO: Lavorazioni; Inerbimento; Diserbo.

POTATURA: Potatura di allevamento e potatura di produzione: secca e verde.

IRRIGAZIONE: Fabbisogno idrico; Bilancio idrico; Metodi irrigui; Irrigazione fertilizzante.

NUTRIZIONE MINERALE

Elementi nutritivi; Bilancio nutritivo; Concimazione fogliare.

PARTE SPECIALE

MELO e VITE

Essendo queste le nostre colture principali, coltivate in azienda e nelle zone circostanti, si è dedicata loro la maggior parte del secondo quadrimestre. sono stati sviluppati i seguenti argomenti:

NOTIZIE BOTANICHE: Botanica ed anatomia della specie e differenziazioni varietali; Cicli e fasi fenologiche; Biologia fiorale e di fruttificazione, Principali Cultivar e criteri di scelta, Portinnesti e propagazione; innesti.

QUADRO ECONOMICO: Importanza e diffusione; Mercato; Consorzi di produttori; Politica Comunitaria.

TECNICA COLTURALE: impianto, potatura, gestione del suolo, irrigazione, nutrizione minerale, raccolta e conservazione

OLIVO e ACTINIDIA

Nel mese di maggio sono state sviluppate queste colture, al momento meno diffuse ma con grandi potenzialità. Si è utilizzato lo schema precedente ma la spiegazione è stata più scorrevole perché molti elementi sono stati già acquisiti.

ATTIVITÀ DI LABORATORIO

Come da programma si sono svolte 4 ore di lezione, due di teoria e due di laboratorio, alcune delle quali utilizzate per

- 1) esercitazioni pomeridiane in azienda:
 - Raccolta mele
 - Chiusura delle reti antigrandine
 - Potatura di produzione della vite
 - Potatura di produzione del melo
 - Manutenzione impianto di irrigazione nel meleto
- 2) partecipazione a convegni e conferenze:
 - "Testimonianze, proposte e discussione sul PSR"
 - "La cascola anomala delle olive"
 - "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.
- 3) visite tecniche:
 - FriulKiwi
- 4) Stesura di una relazione tecnica

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 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,
- 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, 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. SPIGAROLO, S. RONZONI, F. CALIGIORE
EDITORE: POSEIDONIA SCUOLA

Gli Insegnanti
Francesca Aprilis
Luigi Pio Bratti (ITP)

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

INSEGNANTE: prof. Modotti Valentino
MATERIA: Trasformazione dei prodotti
CLASSE: 5DP

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Vedi presentazione nel documento del 15 maggio

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	
Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente	
Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	
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	

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 demettallizzazione.

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.ssa Nespolo Mara
MATERIA: Scienze motorie e sportive
CLASSE: 5DP

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Vedi presentazione nel documento del 15 maggio

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 - 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; conoscere 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.
- L'utilizzo della tecnologia riferito all'ambito ludico-sportivo.

CONTENUTI TRATTATI

- Nozioni teoriche riferibili alla salute: – ripasso del Sistema Nervoso Centrale - la postura e l'educazione posturale - le dipendenze e il doping: percorso comune a tutte le classi quinte con verifica e griglia di valutazione comuni – deontologia sportiva: cenni.

– 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 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 stata 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 – cardio fitness - esercizi rivolti all'incremento della rapidità di esecuzione dei gesti e di velocità anche nella corsa - andature atletiche - 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 - organizzazione di giochi di squadra e relativa codificazione delle regole e dei ruoli di gioco nonché loro rispetto - Fair-play - esercizi di collaborazione, giochi sportivi e non – assistenza indiretta durante le attività pratiche – attività di arbitraggio guidato degli sport individuali e di squadra.

Discipline trattate:

FUNICELLA: esercitazioni per la realizzazione di figure acrobatiche in coppia o a gruppi di tre, quattro, cinque allievi e realizzazione di un lavoro a gruppi di collaborazione coordinata.

BADMINTON: cenni tecnici dei fondamentali individuali di gioco: - palleggio -passaggio - tiro – gioco e regolamento

PALLAVOLO: esercitazioni tattiche di gioco e ulteriore perfezionamento delle tecniche individuali.

PALLATAMBURELLO: esercitazioni di tecnica dei fondamentali individuali e gioco.

CALCIO A 5: gioco

PESISTICA: diversi metodi di miglioramento della forza

Preparazione alle prove atletiche per l'ammissione ai concorsi per l'arruolamento militare: SALTO IN ALTO – SOLLEVAMENTO CORRETTO DI UN CARICO

- esercitazioni rivolte al miglioramento della sicurezza durante la lezione pratica – esercitazioni pratiche di primo soccorso

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 libro di testo – 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, 8 maggio 2019

L'Insegnante
Mara Nespolo

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

INSEGNANTE: prof. Lucarini Simone
MATERIA: IRC
CLASSE: 5DP

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

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Vedi presentazione nel documento del 15 maggio

COMPETENZE	MATERIALI (testi, documenti, esperienze, progetti, problemi di realtà)
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	Libro di testo A. Bibiani, M.P. Cocchi Per il mondo che vogliamo Percorsi per l'IRC Testimonianze in classe Film Bibbia Lavori di ricerca in gruppo
Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica	Libro di testo A. Bibiani, M.P. Cocchi Per il mondo che vogliamo Percorsi per l'IRC Testimonianze in classe Film Bibbia Lavori di ricerca in gruppo
Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica	Libro di testo A. Bibiani, M.P. Cocchi Per il mondo che vogliamo Percorsi per l'IRC Testimonianze in classe Film Bibbia Lavori di ricerca in gruppo

CONOSCENZE

Nella fase conclusiva del percorso di studi, lo studente:

- 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

Lo studente:

- 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

1. La vita come progetto: la vocazione umana.
2. Le vocazioni nella Bibbia.
3. La vocazione al matrimonio e alla vita consacrata.
4. L'etica della vita.
5. La morale cristiana.

METODI

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

- 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
- 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

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

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
Lucarini Simone

**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	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