

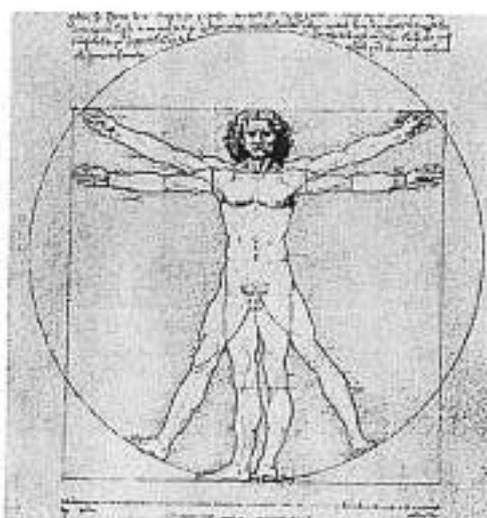
# Istituto di Istruzione Superiore Leonardo da Vinci

**Maccarese - Fiumicino**

**Anno Scolastico 2022-2023**

**Esame di Stato conclusivo del corso di studi**

**Documento predisposto dal Consiglio di Classe 5B  
Tecnico Agrario**



Maccarese, 15 maggio 2023



La Dirigente Scolastica  
*prof.ssa DANIELA GARGIULO*

## **CONTENUTO:**

- 1) Sintetica descrizione dell'Istituto
- 2) Elenco dei docenti e informazioni sulla continuità didattica nel triennio terminale
- 3) Obiettivi didattici generali e criteri di valutazione
- 4) Dati curricolari e breve giudizio della classe
- 5) Attività integrative svolte nell'ambito della programmazione didattica; attività di formazione; Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento; attività e progetti; CLIL
- 6) Percorsi di Educazione Civica
- 7) Criteri di attribuzione del credito formativo
- 8) Schede informative sintetiche relative alle materie

Allegati al presente documento (da consegnare alla Commissione d'Esame):

- Argomenti elaborati materie di indirizzo
- Programmi delle singole discipline
- Griglie di valutazione per disciplina

## DESCRIZIONE SINTETICA DELL'ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE "Leonardo da Vinci "

### Territorio

La scuola, che vanta una tradizione ormai consolidata, è collocata nel territorio del Comune di Fiumicino (esteso su una superficie di 222 Km<sup>2</sup> e strutturato in 14 località). La popolazione risulta in costante crescita, giungendo agli attuali 80.000 abitanti anche grazie al rilevante flusso migratorio in ingresso, determinato dalla possibilità di occupazione in diversi settori. La presenza dell'aeroporto internazionale Leonardo Da Vinci, le importanti aziende agricole, due aree naturalistiche, un attivo porto destinato prevalentemente alla pesca, le testimonianze storiche etrusche e romane, il turismo marittimo determinano una varietà di attività lavorative ed una notevole diversificazione sociale della popolazione. Altrettanto eterogenee sono l'estrazione socio-culturale e le necessità formative degli studenti. In un territorio in continua crescita ma carente di centri di aggregazione giovanile, teatri, cinema, fondamentale è il ruolo della Scuola, che negli ultimi anni ha assunto sempre più la funzione di centro di aggregazione e polo culturale per i giovani ed i cittadini in generale.

### Storia della Scuola

Il "Leonardo da Vinci" di Fiumicino con sede in Maccarese nasce nel 1975 come liceo scientifico e assume la connotazione di Istituto di Istruzione Superiore nel 2000, con la fusione con l'I.T.G. di Viale Maria, ai sensi del DPR 18/06/98 n.233. Attualmente consiste di 5 diversi indirizzi del nuovo ordinamento in base alla riforma del 2010:

- Liceo Scientifico
- Liceo Linguistico
- Liceo Classico
- Liceo delle Scienze Umane (istituito dall'a.s. 2017-2018)
- Istituto tecnico, indirizzo agraria, agroalimentare e agroindustria.

Gli indirizzi liceali sono ubicati in Via di Maccarese 30 e 38/40, fuori dal centro abitato. L'Istituto agrario è invece ubicato in Viale Maria e in Via Reggiani, in zona agricola. Queste ubicazioni periferiche, unitamente ai tassi di pendolarismo estremamente elevati (oltre il 90%), pongono rilevanti problemi per l'organizzazione del servizio evidentemente condizionato dagli orari dei mezzi di trasporto. L'istituzione scolastica si prefigura, quindi, di rilevante complessità per dimensioni e distribuzione logistica.

Dal presente a.s. sono state attivate nuove classi anche a Fiumicino città.

### Finalità

Tutti gli indirizzi dell'Istituto, pur perseguendo il raggiungimento di conoscenze e competenze specifiche diversificate, si prefiggono di:

- formare cittadini consapevoli e responsabili;
- valorizzare la diversità come fondamento di una società democratica;
- favorire la collaborazione e l'accettazione dell'altro;
- promuovere il rispetto di sé, degli altri, delle cose comuni e dell'ambiente.

### Profili formativi degli indirizzi

Gli indirizzi perseguono il conseguimento delle seguenti capacità:

- logico-espressive;
- logico-interpretative;
- di organizzazione del proprio lavoro con senso di responsabilità ed in modo autonomo;
- di comunicazione efficace;
- di lavorare in gruppo e prendere decisioni;
- di flessibilità.

Specificità dell'Istituto Tecnico, indirizzo "Agraria e Agroindustria", articolazione "Prodotti e Trasformazioni":

Il percorso formativo dell' IstitutoTecnico è incentrato sulle conoscenze di base relative alle produzioni agricole e alle conseguenti tecnologie di trasformazione

**ELENCO DEI DOCENTI DELLA CLASSE**

DOCENTI		MATERIA
Astolfi	Jessica	Lingua e Letteratura Italiana
Astolfi	Jessica	Storia
Matellicani	Elisabetta	Lingua Inglese
Valente	Carla	Matematica
Spampinato	Giovanni	Trasformazione dei Prodotti
Astolfi	Jessica	Educazione Civica
Barrale	Riccardo	Gestione dell'Ambiente e del Territorio
Barrale	Riccardo	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione
Spampinato	Giovanni	Biotecnologie Agrarie
Barrale	Riccardo	Produzioni Vegetali
Allocca	Alessia	Produzioni Animali
Richiello	Roberto	Scienze Motorie e Sportive
Spatola	Margherita	ITP in Biotecnologie Agrarie
Cinotta	Romina	ITP in Economia, Estimo, Marketing e Legislazione
Spatola	Margherita	ITP in Produzioni Animali
Cinotta	Romina	ITP in Trasformazione dei Prodotti
Spatola	Margherita	ITP in Produzioni Vegetali
Cinotta	Romina	ITP in Gestione dell'Ambiente e del Territorio
Vitale	Tania	Sostegno
Criscuolo	Renato	Materia Alternativa
Zangari	Laura	Religione Cattolica

### Continuità didattica nel triennio

I docenti che hanno prestato servizio nella classe per l'intero triennio sono i proff. Riccardo Barrale, Giovanni Spampinato, Laura Zangari, Roberto Richiello, Carla Valente.

## **FINALITÀ DEL PROCESSO EDUCATIVO ED OBIETTIVI DIDATTICI:**

### Finalità del processo educativo

- sviluppare il senso di responsabilità degli alunni;
- contribuire allo sviluppo della personalità degli allievi, mettendo in luce le particolari predisposizioni di ciascuno;
- educare al rispetto dei valori riconosciuti come tali;
- promuovere la capacità di partecipare a colloqui e dibattiti, ascoltando ed intervenendo, per superare l'atteggiamento passivo di apprendimento;
- favorire l'attuazione di rapporti interpersonali corretti e far apprezzare i valori della vita relazionale e dell'amicizia;
- far comprendere il valore del rispetto per gli altri e per l'ambiente.

### Obiettivi didattici

#### Conoscenze:

- acquisire padronanza della lingua italiana orale e scritta;
- acquisire padronanza di una lingua straniera (inglese);
- acquisire un complesso di conoscenze ben articolate;
- conoscere informazioni, concetti, procedimenti relativi al programma da svolgere;
- acquisire la corretta terminologia specifica delle singole discipline;

#### Abilità:

- adoperare con proprietà e comprendere i testi;
- utilizzare ed applicare le conoscenze acquisite;
- comunicare con terminologia appropriata;
- comprendere metodi e criteri da seguire e teorie cui riferirsi;

#### Competenze:

- acquisire e sviluppare capacità logiche, induttive e deduttive, di osservazione, analisi e sintesi, astrazione;
- acquisire la capacità di studiare in maniera autonoma;
- effettuare collegamenti tra argomenti e discipline affini;
- utilizzare conoscenze e metodologie in situazioni nuove;
- analizzare criticamente la realtà che ci circonda.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

La valutazione è stata eseguita sulla base dei seguenti indicatori:

- padronanza delle conoscenze, abilità e competenze acquisite durante il triennio;
- uso di linguaggio appropriato;
- capacità di rielaborazione personale e di autonomia di giudizio;
- capacità di analisi e sintesi,

- partecipazione al dialogo educativo;
- sviluppo di interessi culturali personali;
- comportamento, impegno, assiduità alle lezioni;
- acquisizione di un metodo di studio efficace

### **DATI CURRICOLARI E BREVE GIUDIZIO DELLA CLASSE**

La classe 5B Tecnico Agrario si è formata nell'anno scolastico 2018/2019 con un elenco di ventuno alunni iscritti, ma di fatto venti frequentanti, tra cui quattro studentesse. Nel gruppo classe era presente un alunno con sostegno, sette con DSA e un ripetente proveniente dalla stessa sezione. Nonostante l'esiguo numero di elementi, l'inizio del percorso ha presentato non poche difficoltà, vista la grande vivacità del gruppo e problemi relativi a dinamiche relazionali tra pari; nell'anno scolastico 2019/2020 la fisionomia della classe è mutata notevolmente infatti si sono ritirati tre studenti e uno non frequentato dall'inizio dell'anno e il numero di studenti da ventuno si è ridotto a diciassette. Durante l'anno 2020/2021 si è ritirato uno studente, infatti, con la frequenza in presenza al 50%, così come da normativa vigente al momento, molti alunni hanno perso il ritmo, il contatto costante con i luoghi, con le persone e sono diventati sempre più demotivati. Durante il quarto anno 2021/2022 si sono ritirati altri due studenti. I docenti hanno lavorato sempre in maniera coesa nel tentativo di permettere agli alunni di maturare un comportamento responsabile e di raggiungere gli obiettivi educativi dell'intera classe, ma dopo mesi di lavoro in cui iniziavano a vedersi i primi segnali di miglioramento si è verificata la situazione pandemica che ha costretto tutti a una didattica a distanza e ha creato notevoli difficoltà. Diversi alunni della classe infatti, provengono da una zona con una copertura di rete scarsa, pertanto si sono trovati ad affrontare problematiche digitali oggettive. Nonostante tutto, l'anno si è concluso con buoni risultati, ma la situazione vissuta ha lasciato degli strascichi anche nell'anno successivo. La classe, in questo quinto anno, ha visto l'iscrizione di una alunna che ha frequentato molto poco durante il primo quadrimestre e per nulla nel secondo, pertanto il risultato di queste tante trasformazioni subite di anno in anno è che attualmente frequentano 15 alunni di cui dieci maschi e cinque femmine di cui una non frequentante. Nel gruppo classe è presente uno studente con certificazione di disabilità per il quale è stata predisposta una programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI) che prevede un percorso personalizzato semplificato ovvero "per obiettivi minimi" pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma. Nella Relazione Finale relativa allo studente, allegato in busta chiusa al documento del 15 maggio, saranno descritte nel dettaglio le motivazioni e le richieste relative alle modalità di effettuazione delle prove d'esame. Come specificato in detta Relazione, il Consiglio di Classe chiede alla Commissione, per lo studente con disabilità, l'assistenza, nelle prove scritte ed orali, del docente di sostegno che ha seguito lo studente durante l'anno scolastico. Tre alunni presentano diagnosi relative ai disturbi di apprendimento, per ciascuno dei quali è stato predisposto un P.D.P., aggiornato dal Consiglio Classe, nel quale sono chiaramente indicate le eventuali misure compensative e dispensative relative al metodo di studio e alle modalità di valutazione. Per quanto riguarda il Consiglio di Classe, pochi sono i docenti che ne hanno fatto parte con continuità nel corso del triennio. In particolare, in questo ultimo anno, si è verificato un importante avvicinarsi degli insegnanti che ha coinvolto molte discipline pertanto gli studenti, non potendo beneficiare di una continuità didattica si sono dovuti adeguare a frequenti cambiamenti di metodo d'insegnamento e ciò, associato alle caratteristiche personali degli stessi, ha prodotto qualche difficoltà nel rafforzamento e nello sviluppo delle capacità nell'area metodologica, ed una certa difficoltà a padroneggiare con autonomia le conoscenze e le competenze acquisite.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha mostrato generalmente un comportamento corretto, seppur con diversi casi di assenze ripetute.

La maggior parte degli studenti ha acquisito un metodo di studio autonomo ed efficace e tra questi emergono alcuni elementi che opportunamente stimolati e coinvolti dal corpo docente hanno dimostrato una partecipazione e un'assiduità nelle attività sia in classe che fuori classe divenendo riferimento all'interno dello stesso gruppo e anche per i docenti. Accanto a tale gruppo dinamico e attivo, è emersa la fragilità di alcuni studenti, che hanno palesato un metodo di lavoro piuttosto mnemonico; essi, comunque, adeguatamente stimolati, hanno sviluppato in modo discreto conoscenze, abilità e competenze; solo qualche caso isolato, nonostante i continui e costanti interventi finalizzati al recupero ed al coinvolgimento, si è mostrato resistente alle proposte didattiche ed ha evidenziato un impegno

personale piuttosto incostante e discontinuo e un'organizzazione delle attività irregolare. La classe ha sempre presentato collaborazione e partecipazione al dialogo educativo e in alcuni casi con una forte tendenza alla discussione e al confronto. In alcuni momenti queste caratteristiche hanno reso meno efficaci i risultati didattici; con alcuni docenti la classe ha raggiunto un ottimo livello di relazione mentre, con altri, queste caratteristiche hanno creato difficoltà di relazione. La classe ha affrontato il quinto anno con un atteggiamento diverso da quello esibito negli anni precedenti evidenziando, in particolare, un calo nell'impegno e nella valorizzazione delle proprie potenzialità. Alcuni alunni hanno spesso attivato atteggiamenti rinunciatari costringendo, di fatto, i docenti, a riprendere tematiche già affrontate. Sicuramente un tale atteggiamento è stato dovuto ad un ritorno in presenza al quale gli alunni non erano ormai più abituati e che apparentemente poteva sembrare normale. In ogni caso dal punto di vista disciplinare la classe si è comportata in maniera sostanzialmente seria e rispettosa.

### **ATTIVITÀ' INTEGRATIVE SVOLTE NELL'AMBITO DELLA PROGRAMMAZIONE DIDATTICA – ATTIVITA' DI FORMAZIONE – ATTIVITA' DI RECUPERO - CREDITO FORMATIVO**

#### Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento

A seguito dell'entrata in vigore della legge 107 del 13/07/2015, che prescriveva l'obbligo per gli studenti del secondo biennio e quinto anno di seguire percorsi di Alternanza Scuola-Lavoro e della successiva conversione in Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, l'Istituto si è attivato per offrire numerose opportunità che siano in linea con le finalità del processo educativo e della programmazione didattica indicate nel PTOF.

Come è noto, nell' a.s. 2020-2021 a causa delle difficoltà causate dall'emergenza COVID-19, lo svolgimento dei PCTO è stato di grado ridotto, mentre durante gli anni scolastici 2021-22 e 2022-23, nonostante vari impedimenti, i PCTO di fatto sono continuati con attività che si sono svolte a distanza o in modalità mista e in diversi casi nelle aziende. Anche gli obblighi relativi all'espletamento delle prove INVALSI sono stati regolarmente assolti. Le attività di PCTO sono comunque oggetto del colloquio e per tale ragione si elencano di seguito.

#### **QUADRO RIASSUNTIVO DELLE ATTIVITÀ DI PCTO (ex ASL) intraprese nella classe**

<b>PROGETTI AS 2020/21 (titolo / n° ore / n° studenti )</b>	<b>PROGETTI AS 2021/22 (titolo / n° ore / n° studenti )</b>	<b>PROGETTI AS 2022/23 ( titolo / n° ore / n° studenti )</b>
Titolo: formazione sicurezza ore: 4 N° studenti partecipanti: 16	Titolo : Progetto Formazione + Azione - Sviluppo sostenibile ore : 30 N° studenti partecipanti: 14	Titolo:raccolta olive ore : 5 N° studenti partecipanti: 14
Titolo: stage c/o MaccareseSpA ore: 4 N° studenti partecipanti: 16	Titolo: stage festa dell'olio nuovo Cerveteri ore : 15 N° studenti partecipanti: 6	Titolo: stage esperienziale Fiera Eima ore : 8 N° studenti partecipanti: 14

<p>Titolo: progetto scuola estate ore: 20 N° studenti partecipanti: 1</p>	<p>Titolo: formazione AGCI Lazio ore: 5 N° studenti partecipanti: 14</p>	<p>Titolo : stage Legambiente Fiumicino 20 ore: 1 N° studenti partecipanti:</p>
	<p>Titolo: stage Azienda UBI Maior ore: 3 N° studenti partecipanti: 14</p>	<p>Titolo : stage festa dell'olio nuovo Cerveteri ore: 15 N° studenti partecipanti: 7</p>
	<p>Titolo: stage c/o Maccarese SpA ore: 8 N° studenti partecipanti: 14</p>	<p>Titolo : Progetto Apicoltura ore: 30 N° studenti partecipanti: 3</p>
	<p>Titolo: progetto Guida Sicura ore: 8 N° studenti partecipanti: 2</p>	<p>Titolo : stage esperienziale Caseificio Quattro Madonne ore: 8 N° studenti partecipanti: 14</p>
	<p>Titolo: stage esperienziale F.I.CO EATALY ore: 24 N° studenti partecipanti: 12</p>	<p>Titolo : stage esperienziale Fiera Bastia Umbra ore: 8 N° studenti partecipanti: 13</p>
	<p>Titolo: Panel test olio UNAP- ROL-EVOOSCHOOL ore: 2 N° studenti partecipanti: 13</p>	<p>Titolo : Associazione Italiana Allevatori ore: 32 N° studenti partecipanti: 1</p>
	<p>Titolo: progetto scuola estate ore: 24 N° studenti partecipanti: 7</p>	<p>Titolo : formazione Same deutz Fare ore: 20 N° studenti partecipanti: 14</p>
	<p>Titolo : stage esperienziale Caseificio Quattro Madonne ore: 16 N° studenti partecipanti: 12</p>	<p>Titolo: Convegno sicurezza sul lavoro Fai Cisl ore: 7 N° studenti partecipanti: 14</p>
		<p>Titolo: Archivio di Maccarese SPA ore: 20 N° studenti partecipanti: 5</p>

		Titolo : Fondazione Shoa ore: 10 N° studenti partecipanti: 1
		Titolo : Fondazione Shoa ore: 40 N° studenti partecipanti: 1

- La classe nel corso del terzo, quarto e quinto anno ha inoltre partecipato alle seguenti conferenze e rappresentazioni:

#### **Anno terzo (2020-2021)**

- Incontro su Zoom Meeting sul tema della Memoria;

#### **Anno quarto (2021-2022)**

- Evento online "Memoria e Accoglienza: il 3 ottobre - La Voce del Leonardo per i rifugiati" al fine di ricordare la data del 3 ottobre, Giornata della Memoria e dell'Accoglienza delle vittime dell'emarginazione, istituita in memoria della tragedia di Lampedusa del 3 ottobre 2013;
- video incontro con Sami Modiano, sopravvissuto ad Auschwitz-Birkenau e da anni testimone della Shoah (Aned);
- incontro su piattaforma Teams per la presentazione del lavoro della rete Lenford e la nuova campagna promossa sui canali social contro il bullismo omobitransfobico, in occasione della giornata contro il bullismo e il cyber bullismo;
- incontro di orientamento online su piattaforma Meets per la presentazione dell'offerta formativa promossa dalla Fondazione Istituto Tecnico Superiore Servizi alle Imprese e della Fondazione Istituto Tecnico Superiore Agroalimentare;
- seminario a cura del dott. Nicola di Nola già Direttore Generale di UNAPROL e Amministratore Delegato della Fondazione Evooschool Italia, nell'ambito delle attività di Alta Formazione nel settore olivicolo

#### **Anno quinto (2022-2023)**

- incontro online filiere forestali: La carta;
- incontro con Polizia di Stato - progetto scuole sicure sulla prevenzione del Bullismo e Cyber Bullismo;
- incontro orientamento con Collegio degli Agrotecnici - orientamento post diploma;

### Percorsi di Educazione Civica

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n: 86/2010, e seguendo le indicazioni proposte dai Dipartimenti disciplinari, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

#### **I Quadrimestre**

<b>Materia</b>	<b>Docente</b>	<b>n. ore</b>	<b>titolo o argomento dell'intervento</b>
ITALIANO E STORIA	Prof.ssa Astolfi Jessica	4	lo stato come territorio di convivenza tra persone: la costituzione, gli organi dello stato, l'ue e l'onu
INGLESE	Prof.ssa Elisabetta Matellicani	4	does the world need heroes?
MATEMATICA	Prof.ssa Carla Valente	2	come prendere spunto dalla matematica per trovare cosa ci unisce e accomuna, ricerca di elementi comuni
PRODUZIONI VEGETALI	Prof. Riccardo Barrale	2	lo spreco alimentare
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	Prof. Giovanni Spampinato	1	the great greenwashing
PRODUZIONI ANIMALI	Prof. Alessia Allocca	2	benessere fisico e mentale a scuola e strumenti utili per l'apprendimento
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	Prof. Riccardo Barrale	4	la sostenibilità leva di sviluppo del territorio - agenda 2030: verso uno sviluppo locale sostenibile-lo sviluppo sostenibile nel PNRR
ECONOMIA, ESTIMO,MARKETING	Prof. Riccardo Barrale	4	collaborare per creare valore condiviso nel territorio - economia circolare

TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	Prof. Giovanni Spampinato	3	sviluppo sostenibile, tutela dell'ambiente, turismo sostenibile
SCIENZE MOTORIE	Prof. Roberto Richiello	2	equilibri internazionali, guerra fredda e terrorismo
RELIGIONE	Prof.ssa Laura Zangari	2	la cultura della vita, le malattie genetiche

## Il Quadrimestre

Materia	Docente	n. ore	titolo o argomento dell'intervento
ITALIANO E STORIA	Prof.ssa Jessica Astolfi	2	d'annunzio intellettuale ed eroe politico
PRODUZIONI VEGETALI	Prof. Riccardo Barrale	1	la transizione efficace
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	Prof. Giovanni Spampinato	1	il cibo artificiale
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	Prof. Riccardo Barrale	4	dal bisogno all'idea di progetto, superare la logica individualista e aprirsi alla collaborazione
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING	Prof. Riccardo Barrale	4	sviluppo del progetto: mappatura stakeholder e business, tecniche di comunicazione del progetto
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	Prof. Giovanni Spampinato	3	la chimica nucleare e i disastri nucleari, le bioplastiche

SCIENZE MOTORIE	Prof. Roberto Richiello	4	equilibri internazionali, guerra fredda e terrorismo
RELIGIONE	Prof.ssa Laura Zangari	1	la vita e l'etica nella costituzione

#### Credito formativo

Il Collegio docenti ha deliberato di attribuire i crediti formativi per esperienze extrascolastiche documentate, coerenti col corso di studi, che presentino significativi livelli di continuità e impegno personale, quali:

- attività artistiche e culturali;
- attività sportive;
- volontariato, solidarietà e cooperazione.

Ore di lezione effettivamente svolte per materia:

MATERIA	Ore effettuate fino al 14 maggio	Ore previste fino al 14 maggio
Lingua e Letteratura Italiana	89	128
Storia	53	64
Lingua Inglese	68	87
Matematica	69	92
Trasformazione dei Prodotti		95
Gestione dell'Ambiente e del Territorio	57	66
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	70	99
Biotechnologie Agrarie		87
Produzioni Vegetali	91	121
Produzioni Animali		66
Scienze Motorie e Sportive	44	60
Religione Cattolica / Materia Alternativa	33	36

### SCHEMA SINTETICA INFORMATIVA DI INGLESE

<p><b>Testo adottato: SMART FARMING- NEW RESOURCES AND GUIDELINES FOR AGRIBUSINESS TODAY (Bianco-Gentile Henkins /Edizioni Reda)</b></p>	
<p><b>Obiettivi conseguiti, in termini di:</b></p>	
<p><b>Conoscenze</b></p>	<p>A livello linguistico, gli allievi possiedono mediamente una sufficiente conoscenza dei costrutti morfo-sintattici della lingua inglese, e sanno riconoscere, anche se non sempre usare attivamente, un certo numero di elementi lessicali della micro lingua specifica all'indirizzo di studio. Hanno acquisito una conoscenza mediamente discreta dei contenuti disciplinari riferiti ad argomenti di carattere tecnico</p> <p>Comprendere e produrre messaggi in lingua attraverso lo sviluppo delle quattro abilità fondamentali (ascoltare, parlare, leggere e scrivere). Conoscenza di alcune espressioni idiomatiche e del lessico necessario a esprimersi nell'ambito dei contenuti tecnici trattati</p> <p>Conoscere le strutture grammaticali e funzioni linguistiche relative al livello B2 QCER</p> <p>Completare la conoscenza delle strutture della lingua, arricchire il lessico, affinare le tecniche di lettura attraverso l'analisi di testi di vario tipo</p> <p>Conoscere il linguaggio settoriale del proprio percorso</p>
<p><b>Abilità</b></p>	<p>Lo studio della lingua inglese, anche relativamente agli argomenti di carattere tecnico professionale, è sentito molte volte come una forzatura rispetto ad un percorso personale interessato allo sviluppo delle abilità pratiche operative strettamente collegate all'indirizzo di studio.</p> <p>Saper leggere un testo in linguaggio settoriale e capirne le informazioni principali e secondarie</p> <p>Saper rispondere a questionari relativi a testi in linguaggio settoriale sia in forma scritta che orale.</p> <p>Saper conversare in un contesto lavorativo settoriale</p> <p>Comprensione e produzione scritta: Quasi tutti gli allievi sanno utilizzare tecniche di lettura adeguate alla comprensione dei testi, e produrre testi scritti soprattutto di carattere tecnico, anche se, nella formulazione delle risposte, si notano talvolta ancora imprecisioni di tipo strutturale.</p> <p>Produzione orale: Per un buon numero di allievi la produzione orale risulta la più penalizzata delle abilità, poiché dovrebbe basarsi su uno studio domestico costante, ragionato e regolare. Solo un esiguo numero di allievi ha saputo emanciparsi da uno studio mnemonico, superficiale e rivolto alla singola verifica, per raggiungere a livello orale una discreta padronanza strutturale e lessicale.</p> <p>Soprattutto nelle verifiche orali si è tenuto maggiormente in considerazione l'impegno dimostrato nella preparazione dei contenuti, lasciando in secondo piano la perfezione formale della prestazione.</p> <p>Comprendere e produrre messaggi in lingua attraverso lo sviluppo delle quattro abilità fondamentali (ascoltare, parlare, leggere e scrivere)</p> <p>Esprimersi in modo efficace su temi e problemi di attualità sia oralmente che per iscritto. Acquisire capacità argomentative sulle principali tematiche di tipo scientifico, tecnico, economico. Formulare giudizi critici e eventuali collegamenti interdisciplinari.</p>

<b>Competenze</b>	<p>Le capacità di rielaborazione personale risultano ancora deboli. A livello linguistico, gli allievi possiedono mediamente una sufficiente conoscenza dei costrutti morfosintattici della lingua inglese, e sanno riconoscere, anche se non sempre usare attivamente, un certo numero di elementi lessicali della micro-lingua specifica all'indirizzo di studio. Hanno acquisito una conoscenza mediamente discreta dei contenuti disciplinari riferiti ad argomenti di carattere tecnico. Comprendere e produrre messaggi in lingua attraverso lo sviluppo delle quattro abilità fondamentali (ascoltare, parlare, leggere e scrivere). Gli allievi hanno formato e consolidato le proprie competenze in riferimento alle seguenti abilità linguistiche: Comprensione orale: Nella maggior parte dei casi gli allievi comprendono gli elementi principali di un discorso chiaro sui temi di ambito tecnico trattati. Quasi tutti sono in grado di leggere e comprendere gli argomenti di micro-lingua; sanno riferire in modo semplice ma non sempre con pronuncia, correttezza morfosintattica e fluency adeguata, i contenuti tecnici; sanno individuare le informazioni principali dei testi, sfruttandoli in attività di comprensione e produzione scritta. Contestualizzare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Operare collegamenti</li> <li>• Rielaborare in chiave attuale e/o personale</li> <li>• Produrre testi logicamente organizzati, grammaticalmente, sintatticamente e lessicalmente appropriati</li> <li>• Utilizzare strumenti di analisi, sintesi e giudizio per risolvere problemi, proporre soluzioni, sviluppare capacità di collegamento delle conoscenze all'efficacia dei processi economici e produttivi (Agrario)</li> </ul> <p>Riflessione sulla lingua</p> <p>Lo studente dimostra di saper riflettere adeguatamente sul sistema linguistico e sugli usi linguistici (funzioni, varietà di registri e testi, aspetti pragmatici ecc.). È in grado di comparare consapevolmente la lingua straniera con la propria e di trasferirvi le abilità, conoscenze e strategie acquisite.</p>
-------------------	---

**Tematiche affrontate e contenuti disciplinari:**

**Section 6 Viticulture**

**Chapter 1 terroir for viticulture in Italy**

What is terroir? The Italian register of national vines.

**Chapter 2 Vineyard and vines**

Italy a great wine producer. Type of grapes

Grape hybrids and breeding

**Chapter 3 pests and disease**

Types of dangerous vine pests.

**Chapter 4 How to take care of grapevines**

Seasons. Pruning grapevines step by step

Grafting. Harvesting

**Section 7 animal husbandry**

**Chapter 1 livestock**

Why do humans rear animals?

Animal classification. Animal farming practices.

Modern stable.

**Chapter 2 animal digestive systems**

Polygastric digestive system

Monogastric digestive system

Animal feeding.

**Chapter 3 animal farming systems**

Livestock feed supplements breeding and identification

Pig intensive farming

Sheep and goat farming

Industrial poultry farming

**Chapter 4 aquaculture**

What is aquaculture?

Different types of aquaculture.

**Chapter 5 Apiculture**

Bee keeping. Apiary organization.

**Section 8 Food and drink processing Chapter 1 agribusiness from producer**

Food supply chain. Haccp. European quality labels

**Chapter 2 food processing and preservation**

Food preservation. Modern methods. Ancient methods. Food processing: tomato. Shelf life and edible film coating

**Chapter 3 Milk and dairy products**

Milking technology. Cheese. Parmigiano reggiano cheese. Mozzarella. Butter.

**Chapter 4 olive oil**

Olive oil quality. Oil processing.

**Chapter 5 winemaking**

Equipment. Fermentation. Ageing process. Wineproduction.

<p><b>Metodologie:</b> Elaborazioni di mappe concettuali, analisi comparata, studio individuale. Per ogni testo presentato si è ricorso a strategie di lettura come la predizione del contenuto, lo <i>skimming</i> lo <i>scanning</i>, la lettura intensiva, l'individuazione dei contenuti chiave e successivamente la schematizzazione dei contenuti da apprendere. Il libro di testo è stato integrato con appunti.</p>
<p><b>Tipologia delle verifiche formative e sommative:</b> Le verifiche sono state sia di tipo formativo sia di tipo sommativo, sempre conseguenti e coerenti rispetto al lavoro svolto in classe. Si sono articolate in test e attività di produzione e ricezione scritta. In particolare: interventi brevi e frequenti dal posto esercizi di trasformazione e di completamento, lettura e comprensione di testi scritti</p>
<p><b>Attività di recupero:</b> in itinere con il ripasso degli argomenti che necessitano di chiarimenti</p>
<p><b>Altre attività:</b></p>

#### SCHEDA SINTETICA INFORMATIVA DI GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

<p><b>Testo adottato:</b> "Gestione dell'ambiente e del territorio" – Spigarolo, Ronzoni, Bocchi - Poseidonia</p>	
<p><b>Obiettivi conseguiti, in termini di:</b></p>	
<p><b>Conoscenze</b></p>	<p>Conoscere gli elementi che costituiscono gli ecosistemi e gli agroecosistemi.          Conoscere le principali tipologie di agricoltura sostenibile.          Conoscere gli effetti dell'inquinamento su uomo e ambiente.          Conoscere in grandi linee quali sono le impostazioni normative e gli strumenti gestionali di un territorio.</p>
<p><b>Abilità</b></p>	<p>Identificare e descrivere le caratteristiche preponderanti e significative dei contesti ecologici di un territorio.          Identificare e descrivere i problemi che minacciano l'ambiente.</p>
<p><b>Competenze</b></p>	<p>Organizzare attività produttive ecocompatibili.          Individuare sviluppi progettuali di situazioni agroambientali del territorio collegati alle caratteristiche territoriali e alla qualità dell'ambiente.          Saper utilizzare una terminologia tecnica appropriata.          Comunicare utilizzando un lessico specifico.</p>

**Tematiche affrontate e contenuti disciplinari, in sintesi:****MODULO I: CARATTERISTICHE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO**

UD 1: Le sfere di Maldonado. Biosfera, geosfera, sociosfera e tecnosfera.

UD 2: Biodiversità naturale e agrobiodiversità. Il concetto di resistenza e di resilienza. I sistemi per la conservazione della biodiversità : in situ ed extra situ. Le zone cuscinetto, i corridoi ecologici, le siepi e le reti ecologiche.

**MODULO II: IL TERRITORIO, IL SUO STUDIO, LA SUA VALUTAZIONE E LA SUA RAPPRESENTAZIONE**

UD 1: Lo studio del territorio.

UD 2: La valutazione del territorio: le attitudini e le metodologie di valutazione (Land evaluation, Land suitability classification e land capability classification).

UD 3: La Cartografia: tipi di carte e carte tematiche (cenni).

**MODULO III – LE MINACCE ALL'AMBIENTE E AL TERRITORIO**

UD 1: Il dissesto idrogeologico. L'erosione idrica e l'erodibilità del suolo. Le frane.

UD 2: L'inquinamento atmosferico: piogge acide e buco dell'ozono.

UD 3: L'inquinamento idrico e l'eutrofizzazione.

UD 4: L'inquinamento del suolo.

UD 5: Il problema dei rifiuti agricoli e la normativa per una corretta gestione.

**MODULO IV: LA GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO**

UD 1: Lo sviluppo sostenibile.

UD 2: Impronta ecologica (concetto).

UD 3: La prevenzione del dissesto idrogeologico. L'ingegneria naturalistica (cenni).

**Metodologie:**

Lezione frontale; costruzione di schemi, mappe, scalette e utilizzo dei sussidi, lavori di gruppo. Osservazione e discussione della realtà circostante. Libro di testo, appunti dalle lezioni, fotocopie, proiezione di presentazioni e video didattici.

**Tipologia delle verifiche formative e sommative:**

Questionari a risposta breve o multipla, interrogazioni orali e attività domestica.

La griglia di valutazione adottata è quella concordata in sede di riunione di dipartimento della relativa area disciplinare.

**Attività di recupero:** in itinere, con il ripasso degli argomenti che necessitano di chiarimenti (prove scritte e verifiche orali)

**SCHEDA SINTETICA INFORMATIVA DI ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE**

<b>Testo adottato:</b> Stefano Amicabile - "Corso di Estimo"- Edizioni Hoepli.	
<b>Obiettivi conseguiti, in termini di:</b>	
<b>Conoscenze</b>	Conoscere i concetti economico finanziari fondamentali e propedeutici costituenti la base matematico estimativa di molti processi di valutazione. Conoscere i concetti generali dell'estimo utilizzando la terminologia corretta. Conoscere l'estimo rurale e legale.
<b>Abilità</b>	Saper ricercare, misurare ed elaborare le informazioni ed i dati necessari alla determinazione del valore. Esprimere giudizi di stima su beni rustici e nell'ambito di interventi privati. Elaborare la relazione di stima seguendo uno schema logico.
<b>Competenze</b>	Elaborare in modo logico i contenuti e i principi dell'estimo. Applicare le conoscenze e competenze acquisite a situazioni e problematiche e proporre valutazioni attendibili. Saper motivare e giustificare le scelte tecnico-economiche adottate. Redigere ed elaborare stime di valore, relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
<b>Tematiche affrontate e contenuti disciplinari, in sintesi:</b> Principi generali dell'estimo.Catasto Estimo rurale: Stima dei fondi rustici a cancello chiuso e a cancello aperto; bilancio di un'azienda agraria condotta in economia diretta e condotta in affitto; stima degli arboreti. Stima dei frutti pendenti e anticipazioni colturali Estimo Legale: Attraverso attività di gruppo: Stima dei danni; Espropriazioni per pubblica utilità; Usufrutto; Servitù prediali coattive;	
<b>Metodologie:</b> Lezioni frontali e partecipate, lezioni interattive, esercitazioni individuali e di gruppo, utilizzo di schemi e mappe concettuali. Libro di testo, appunti dalle lezioni, fotocopie, materiale multimediale (power point e cd).	
<b>Tipologia delle verifiche formative e sommative:</b> interrogazioni orali sugli argomenti svolti, prove scritte con tracce che richiedono una trattazione teorica e prove scritte su quesiti economico estimativi, prove strutturate, Questionari a risposta breve o multipla e attività domestica. La griglia di valutazione adottata è quella concordata in sede di riunione di dipartimento della relativa area disciplinare.	
<b>Attività di recupero:</b> in itinere, con il ripasso degli argomenti che necessitano di chiarimenti (prove scritte e verifiche orali).	
<b>Altre attività: NESSUNA</b>	

## SCHEDA SINTETICA INFORMATIVA DI PRODUZIONI ANIMALI

<p><b>Testo adottato: Produzioni Animali – Alimentazione animale, igiene e sanità zootecnica - REDA</b></p>	
<p><b>Obiettivi conseguiti, in termini di:</b></p>	
<p><b>Conoscenze</b></p>	<p>Conoscere la legislazione obbligatoria in un allevamento e saper individuare tutte le caratteristiche dell'allevamento, rispettando la normativa sul benessere animale.</p> <p>Conoscere l'importanza dell'alimentazione nel quadro delle diverse performances degli alimenti domestici e nel rispetto dei fabbisogni.</p> <p>Conoscere i principi alimentari contenuti negli alimenti – caratteristiche organolettiche</p> <p>Conoscere gli alimenti destinati agli animali domestici erbivori: Foraggi freschi – Fieni – Insilati</p> <p>Conoscere i sistemi di allevamento</p> <p>Conoscere le UFL e UFC degli alimenti</p>
<p><b>Abilità</b></p>	<p>Saper collegare gli argomenti con altre discipline</p> <p>Uso di un linguaggio tecnico e corretto dal punto di vista scientifico</p> <p>Comprendere il legame tra alimentazione, nutrizione e benessere animale</p> <p>Saper descrivere e classificare gli alimenti</p> <p>Comprendere i fabbisogni alimentari negli animali da latte</p> <p>Saper determinare il bilancio energetico degli alimenti</p>
<p><b>Competenze</b></p>	<p>Saper determinare i fabbisogni di energia e principi nutritivi nei ruminanti, nel quadro di un'agricoltura sostenibile e dell'animale.</p> <p>Saper classificare gli alimenti freschi e conservati e i sottoprodotti.</p> <p>Saper classificare i foraggi, conoscere le principali famiglie, comprendere la loro importanza nell'alimentazione animale.</p> <p>Saper valutare e quantificare il prodotto finale della produzione individuando guadagni, perdite e punti critici nell'allevamento considerando i principali punti cardine, il metodo biologico ed il benessere animale.</p> <p>Saper interpretare il ruolo degli allevamenti nel quadro di un'agricoltura sostenibile: Benessere - Economia - Ambiente</p>

<p><b>Tematiche affrontate e contenuti disciplinari:</b></p> <p>Blocco 1: AZIENDA ZOOTECNICA – la filiera zootecnica, benessere animale, igiene e sanità animale, profilassi animale e profilassi di stato</p> <p>Blocco 2: ALLEVAMENTO DEGLI ANIMALI DI INTERESSE ZOOTECNICO – allevamento brado, semibrado, stallino. Allevamento ovicaprino, allevamento suino e allevamento bovino.</p> <p>Blocco 3: LA DIGESTIONE ANIMALE – fisiologia della digestione, fisiologia monogastrici, fisiologia poligastrici, la ruminazione, digestione della cellulosa, fermentazione</p> <p>Blocco 4: GLI ALIMENTI ZOOTECNICI – La fienagione e insilati. Il foraggio, cereali, granelle e farine. Mangimi completi e complementari. Valutazione degli alimenti e tecniche di conservazione. Tecniche di somministrazione degli alimenti e l'Unifeed.</p> <p>Blocco 5: ENNERGIA DEGLI ALIMENTI – composizione analitica degli alimenti, l'umidità e la sostanza secca SS, il cartellino. L'Unità foraggera, UFL e UFC. Cenni di alimentazione nelle varie fasi delle produzioni</p>	
<p><b>Metodologie:</b></p> <p>Lezioni frontali e partecipate, lezioni interattive, esercitazioni individuali e di gruppo, utilizzo di schemi e mappe concettuali. Libro di testo, appunti dalle lezioni, fotocopie, materiale multimediale (power point e cd).</p>	
<p><b>Tipologia delle verifiche formative e sommative:</b></p> <p>Compiti misti (risposta aperta, multipla e vero/falso), interrogazioni orali</p>	
<p><b>Attività di recupero:</b></p> <p>In itinere</p>	
<p><b>Altre attività:</b></p> <p>Uscite didattiche presso l'azienda Maccarese Spa (allevamento di Frisone)</p>	

<b>Testo adottato:</b> A. Famà - M. Giorda - Alla ricerca del sacro	
<b>Obiettivi conseguiti, in termini di:</b>	
<b>Conoscenze</b>	Riconoscere il ruolo della religione nella società, conoscere l'identità della religione cattolica in riferimento ai suoi documenti fondanti e alla prassi di vita da essa proposta. Conoscere il rapporto tra la Chiesa e il mondo contemporaneo, con riferimento ai nuovi scenari religiosi, alla globalizzazione e alla migrazione dei popoli. Conoscere le principali novità del Concilio Vaticano II, la concezione cristiano-cattolica della persona.
<b>Abilità</b>	Motivare le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.
<b>Competenze</b>	Acquisire una capacità di lettura critica della realtà, individuando sul piano etico-religioso, gli aspetti più significativi delle verità di fede cristiano-cattolica, tenendo conto degli effetti nei vari ambiti della società.
<b>Tematiche affrontate e contenuti disciplinari, in sintesi:</b> La vita e i valori. Il valore della vita e il personalismo cristiano. L'etica ontologica, il finalismo ontologico e la dignità dell'uomo. La bioetica e la persona in prospettiva bioetica, l'etica del dono e l'indisponibilità della vita umana. La prospettiva filosofica, etica e il Magistero della Chiesa. Etica della vita che nasce e lo statuto dell'embrione. L'etica della vita che cresce, la persona, la salute e la malattia. L'etica della vita che finisce.	
<b>Metodologie:</b> lezione frontale, il cooperative learning che ha stimolato il raggiungimento di obiettivi comuni, flipped classroom e la didattica per competenze.	
<b>Tipologia delle verifiche formative e sommative:</b> Ai fini della valutazione sono state prese in considerazione la partecipazione attiva e la costanza dell'impegno. La padronanza dei principi di base del cristianesimo e dei contenuti dei documenti ufficiali del Magistero, le capacità di organizzare le conoscenze in modo autonomo, esprimendo valutazioni personali.	
<b>1. Attività di recupero:</b> .....	
<b>Altre attività:</b>	

**SCHEDA SINTETICA INFORMATIVA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

<p><b>Testo adottato: CUORI INTELLIGENTI EDIZIONE VERDE VOLUME 3- DEA SCUOLA- CLAUDIO GIUNTA</b></p>	
<p><b>Obiettivi conseguiti intermini di:</b></p>	
<p><b>Conoscenze</b></p>	<p>Conoscenza delle principali fasi della letteratura italiana ed europea del XIX-XX secolo;                      Conoscenza della biografia, delle opere fondamentali, del pensiero e della poetica dei singoli autori del periodo in esame;                      Conoscenza del sistema linguistico italiano, delle caratteristiche della lingua nei suoi diversi usi e varietà.</p>
<p><b>Abilità</b></p>	<p>Adottare un registro linguistico adeguato alla situazione comunicativa;                      Individuare i contenuti letterari e sviluppare un senso critico;                      Comprendere, reinterpretare e rielaborare testi letterari;                      Sviluppo delle competenze analitiche, sintetiche, argomentative.</p>
<p><b>Competenze</b></p>	<p>Cogliere e trattare caratteristiche di uno scrittore attraverso le sue opere e mettere in relazione l'autore con il panorama storico-culturale coevo;                      Comprendere la struttura di un'opera, il registro linguistico, analizzare lo stile e interpretare i contenuti;                      Comprendere lo sviluppo di un genere letterario entro un determinato arco temporale e individuare le costanti caratteristiche del genere e i suoi mutamenti nel tempo;                      Confrontare le varie opere letterarie studiate e sviluppare un senso critico;                      Esprimere giudizi motivati;                      Padroneggiare gli strumenti espressivi per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;                      Produrre elaborati coerenti che rispettino le diverse tipologie d'Esame (tipologia A, B, C).</p>

### **Tematiche affrontate e contenuti disciplinari:**

Il romanzo europeo del secondo Ottocento: Gustave Flaubert ("Madame Bovary": trama e temi principali), Fedor Dostoevskij ("Delitto e Castigo": trama e temi principali), Charles Baudelaire ("I fiori del male": contenuto, struttura e temi). La Scapigliatura: Emilio Praga. Giosuè Carducci ("Rime nuove" e "Odi barbare": contenuti e temi principali). Il Verismo: le radici culturali; il Positivismo; Emile Zola e il Naturalismo. Giovanni Verga: "Vita dei campi", "I Malavoglia", "Mastro Don Gesualdo", "Le Novelle rusticane". Il Decadentismo: le origini, gli sviluppi, i caratteri principali, gli eroi decadenti. Giovanni Pascoli: "Myricae", "Poemetti", "Canti di Castelvecchio", "Poemi conviviali", "Il fanciullino". Gabriele D'Annunzio: "Alcyone": contenuti e temi, "Il piacere": la trama, i personaggi e lo stile. I crepuscolari e i futuristi: Guido Gozzano e Filippo Tommaso Marinetti. Italo Svevo: "Una vita", "Senilità", "La coscienza di Zeno". Luigi Pirandello: "L'umorismo", "Novelle per un anno", "Il fu Mattia Pascal", "Uno, nessuno e centomila". Giuseppe Ungaretti: "L'Allegria" e "Sentimento del tempo". Eugenio Montale: "Ossia di seppia", "Le occasioni", "La bufera e altro", "Satura".

Letture e analisi testuale in classe di componimenti poetici e estratti di romanzi degli autori in precedenza menzionati.

Divina Commedia: Il Paradiso, la struttura della cantica, lettura di alcuni canti fondamentali.

**Metodologia:**

- Didattica integrata
- Lezione frontale e partecipata.
- Lettura e analisi guidata dei testi in classe.
- Presentazioni in power point.

**Tipologia delle verifiche formative e sommative:**

- Esercitazioni e verifiche secondo la modalità della prima prova dell'Esame di Stato;
- Verifiche scritte di analisi del testo;
- Verifiche orali.

La griglia di valutazione adottata per la correzione delle verifiche è quella concordata in sede di dipartimento relative all'area disciplinare in questione.

**Attività di recupero:**

In itinere e personalizzata.

Ripasso in classe degli argomenti che necessitano chiarimenti.

**Altre attività:**

Lettura in classe e a casa della "Coscienza di Zeno" di Italo Svevo. Indicazioni per letture personali e percorsi di approfondimento.

**SCHEMA SINTETICA INFORMATIVA DI STORIA**

Testo adottato: NOI NEL TEMPO, VOLUME 3 – ZANICHELLI - AURELIO LEPRE, CLAUDIA PETRACCONE, PATRIZIA CAVALLI, LUDOVICO TESTA, ANDREA TRABACCONI.

Obiettivi conseguiti in termini di:

<b>Conoscenze</b>	<p>Conoscenza degli avvenimenti storici fondamentali del '900;  Riconoscere l'evoluzione dei sistemi storici e politici;  Utilizzare le principali periodizzazioni storiografiche;  Analizzare e interpretare i principali processi di evoluzione e trasformazione.</p>
<b>Abilità</b>	<p>Consolidamento della competenza di collocare un'informazione storica nel suo contesto;  Saper collegare cause, effetti, componenti di contesti tematici differenti;  Saper utilizzare carte e mappe storiche;  Interpretare i grandi processi di trasformazione;  Sviluppo di un linguaggio specifico.</p>
<b>Competenze</b>	<p>Cogliere i passaggi fondamentali nella creazione della società moderna e contemporanea, attraverso le sue implicazioni politiche ed economiche;  Individuare e analizzare i grandi eventi storici nazionali;  Acquisizione della capacità di procedere per analogia di processi storici affini o coevi.</p>
<p><b>Tematiche affrontate e contenuti disciplinari:</b></p> <p>Società e cultura all'inizio del Novecento (la <i>belle époque</i>, le nuove invenzioni e le fonti di energia, la nuova organizzazione del lavoro, <i>mass media</i> e il tempo libero); l'età dell'imperialismo; l'età giolittiana; la Prima Guerra Mondiale (le cause del conflitto, il sistema di alleanze, la fase centrale della guerra e la sua conclusione, i vari trattati di pace); la Rivoluzione in Russia; il declino dell'Europa: le conseguenze della Grande guerra, la Repubblica di Weimar in Germania; la crisi in Italia e le origini del Fascismo; gli Stati Uniti e la crisi economica del 1929; l'età dei totalitarismi: la dittatura fascista, la dittatura sovietica e la dittatura nazional socialista; la Seconda Guerra Mondiale (fase iniziale, centrale e finale del conflitto). La Guerra Fredda (fase iniziale).</p>	
<p><b>Metodologia:</b>  Lezione frontale, partecipata e digitale integrata.  Presentazioni in power point.  Lecture in classe di testi.</p>	
<p><b>Tipologie delle verifiche formative e sommative:</b>  Verifiche orali e verifiche scritte.  Rimando alla griglia di valutazione adottata in sede di dipartimento per la correzione/valutazione delle prove scritte e orali.</p>	
<p><b>Attività di recupero:</b>  In itinere e personalizzata.</p>	

**Altreattività:**

Visione ed elaborazione di power point.

**SCHEDA SINTETICA INFORMATIVA DI BIOTECNOLOGIE AGRARIE**

<b>Testo adottato:</b> M. Ferrari – E. Marcon – A. Menta: Fitopatologia, entomologia agraria e biologia applicata - Edagricole	
<b>Obiettivi conseguiti, in termini di:</b>	
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>2. utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali;</li><li>3. padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</li><li>4. intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo;</li><li>5. riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali;</li><li>6. riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.</li></ol>
<b>Abilità</b>	Approccio alla disciplina. Acquisizione della consapevolezza della valenza formativa della disciplina nella costruzione del proprio profilo professionale. Padronanza degli strumenti espressivi (orali e scritti) della disciplina atti a gestire l'interazione comunicativa all'interno del gruppo.
<b>Competenze</b>	organizzare attività produttive ecocompatibili; gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti assicurando tracciabilità e sicurezza; realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché alla qualità dell'ambiente; redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

**Tematiche affrontate e contenuti disciplinari:**

INSETTI, ACARI E NEMATODI: CLASSIFICAZIONE E STRUTTURA  
RICHIAMI SU I MICROORGANISMI: STRUTTURA E FUNZIONI  
RICHIAMI SU BATTERI: STRUTTURA E FUNZIONI  
RICHIAMI SU VIRUS, VIROIDI, PRIONI E FITOPLASMI  
RICHIAMI SU FUNGHI, MUFFE E LIEVITI  
TECNICHE DI CONTROLLO DEGLI AGENTI FITOPATOGENI e delle ERBE INFESTANTI  
PROCESSI DIAGNOSTICI E CONTROLLO DELLE AVVERSITÀ E DEI PATOGENI

**Metodologie:**

Lezioni frontali, dialogate, interattive videolezioni;  
Lavoro per gruppi eterogenei;  
Lavoro del gruppo classe coordinato dall'insegnante;  
Attività laboratoriali.

**Tipologia delle verifiche formative e sommative:**

Verifiche scritte (questionari aperti, soluzione di problemi, comprensione del testo).  
Verifiche orali (relazioni su attività svolte, interrogazioni, interventi, discussioni su argomenti di studio).  
Verifiche pratiche (esercitazioni di carattere disciplinare specifico, elaborati grafici).  
Valutazione delle competenze acquisite in itinere e finale.  
Correzione di esercizi svolti a casa e a scuola.  
Valutazione globale dei gruppi di lavoro attraverso test, esercizi, questionari, riassunti, esposizioni orali e dialoghi guidati.

**Attività di recupero:**

Sono state eseguite attività di recupero individuali e per l'intera classe. in itinere tramite sportello didattico.

**Altre attività:**

sopralluoghi in campo e riconoscimento sintomi e avversità, osservazioni al microscopio in Laboratorio.

**SCHEDA SINTETICA INFORMATIVA DI MATEMATICA****Testo adottato:**

Bergamini, Barozzi, Trifone, Matematica.verde, vol 4A, 4B Seconda Edizione.

**Obiettivi conseguiti, in termini di:**

<b>Conoscenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzioni e loro proprietà.</li> <li>• Limiti di funzioni, operazioni sui limiti, forme indeterminate.</li> <li>• Derivata di una funzione, continuità, derivate fondamentali, operazioni con le derivate. Massimi, minimi e flessi.</li> <li>• Studio di funzioni polinomiali e fratte e relativo grafico.</li> <li>• Integrali indefiniti immediati</li> </ul>
<b>Abilità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcolare limiti di funzioni.</li> <li>• Calcolare la derivata di una funzione.</li> <li>• Applicare le disequazioni nello studio di una funzione.</li> <li>• Riconoscere la continuità e la discontinuità di una funzione e individuarne gli asintoti. Trovare i punti di massimo e di minimo di una funzione.</li> <li>• Studiare in modo completo una funzione ed il suo grafico.</li> <li>• Calcolare integrali indefiniti immediati</li> </ul>
<b>Competenze</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rafforzamento delle capacità logico-analitiche e dialettiche.</li> <li>• Consolidamento della capacità di contestualizzazione.</li> <li>• Sviluppo della capacità di valutare criticamente e rielaborare in modo personale.</li> </ul>
<b>Tematiche affrontate e contenuti disciplinari, in sintesi:</b> Limiti di funzioni e operazioni sui limiti. Definizione e significato di derivata; regole di derivazione, massimi, minimi e flessi. Proprietà e dominio di funzioni. Discontinuità e asintoti. Studio completo e grafico di funzioni. Integrali indefiniti immediati.	
<b>Metodologia:</b> Didattica integrata. Lezione frontale e partecipata.	
<b>Tipologia delle verifiche formative e sommative:</b> Verifiche scritte e orali, esercitazioni.	
<b>Attività di recupero:</b> In itinere e personalizzata.	

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DI MATEMATICA

VOTO	CONOSCENZE	COMPRESIONE	CAPACITA' DI INDIVIDUARE STRATEGIE RISOLUTIVE E APPLICARE LE CONOSCENZE	PROCEDIMENTO E CALCOLO	ESPRESSIONE E TERMINOLOGIA SCIENTIFICA
10	Conoscenze complete, organiche, approfondite autonomamente	Comprensione corretta; eccellente rielaborazione personale	Sa individuare le strategie risolutive e applicare le conoscenze anche in contesti nuovi e complessi	Procedimento e calcolo corretto ed agile anche se complesso	Espressione ricca, fluida, efficace; terminologia scientifica corretta e rigorosa
9	Conoscenze complete, organiche, approfondite autonomamente	Comprensione corretta; eccellente rielaborazione personale	Sa individuare le strategie risolutive e applicare le conoscenze anche in contesti nuovi e complessi	Procedimento e calcolo corretto ed agile anche se complesso	Espressione ricca, fluida, efficace; terminologia scientifica corretta e rigorosa
8	Conoscenze complete e corrette	Comprensione corretta	Sa individuare le strategie ed applicare le conoscenze	Procedimento e calcolo corretto	Espressione e terminologia scientifica corrette e rigorose
7	Conoscenze per lo più corrette con incertezze	Comprensione generalmente corretta; sfuggono dettagli	Sa individuare le strategie risolutive e applicare le conoscenze con incertezze	Procedimento e calcolo sostanzialmente corretti, con incertezze	Espressione sostanzialmente corretta; terminologia appropriata
6	Conoscenze corrette ma incomplete oppure omogenee ma non sempre corrette	Corretta comprensione solo dei concetti fondamentali	Sa individuare le strategie risolutive e applicare le conoscenze solo in ambito elementare	Procedimento e calcolo con diversi errori ma accettabili	Espressione semplice; uso elementare della terminologia

5	Conoscenze disomogenee e non sempre corrette	Comprensione in alcuni casi inadeguata	Stenta ad individuare strategie risolutive; applica le conoscenze solo se guidato	Svariati errori di procedimento e calcolo	Espressione e terminologia non sempre corrette ed appropriate
4	Conoscenze parziali e frammentarie	Comprensione inadeguata	Non individua strategie risolutive; stenta ad applicare le conoscenze anche se guidato	Numerosi errori, anche gravi, nel procedimento e nei calcoli	Espressione e terminologia scorrette ed inadeguate
3	Conoscenze molto limitate, carenti	Comprensione scarsa	Non riesce ad applicare le conoscenze neanche se guidato	Numerosissimi e gravi errori di procedimento e di calcolo	Gravi difficoltà nell'espressione e nell'uso della terminologia
2	Conoscenze inesistenti	Comprensione nulla	Non riesce ad applicare per mancanza di conoscenze	Procedimento e calcoli sistematicamente errati	Gravissime difficoltà nell'espressione e nell'uso della terminologia

**SCHEDA SINTETICA INFORMATIVA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

**Testo adottato (consigliato): RAMPÀ/SALVETTI: ENERGIA PURA - WELLNESS FAIRPLAY - JUVENILIA**

**Obiettivi conseguiti, in termini di:**

<b>Conoscenze</b>	<p>Conoscere e praticare in modo corretto ed essenziale i giochi sportivi e gli sport individuali proposti.</p> <p>Conoscere e rispettare le regole e saper focalizzare lo scopo del gioco.</p> <p>Conoscere le norme di primo soccorso e le nozioni di base relative alla traumatologia, alla prevenzione degli infortuni e alle patologie sportive specifiche.</p> <p>Conoscere le funzioni fisiologiche fondamentali e i principi generali di una corretta e sana alimentazione.</p> <p>Conoscere, in termini generali, le problematiche tecniche, tattiche e di regolamento riguardanti le varie discipline sportive.</p>
<b>Abilità</b>	<p>Controllo muscolare, posturale, respiratorio e percettivo.</p> <p>Capacità di modificare le proprie azioni motorie in base alle differenti richieste e ai diversi stimoli.</p>
<b>Competenze</b>	<p>Conoscere e padroneggiare il proprio corpo.</p> <p>Percezione sensoriale e coordinazione.</p> <p>Competenze su gioco e sport.</p> <p>Competenze su sicurezza e salute.</p> <p>Competenze sull'attività in ambiente naturale ed espressività corporea.</p>
<p><b>Tematiche affrontate e contenuti disciplinari:</b></p> <p>Fondamentali propri della pallavolo, del basket, del calcio a 5, del tiro con l'arco, dell'atletica leggera, tennistavolo, badminton, pickleball, mini-tennis, freccette, squash, baseball, elementi di pre-pugilistica, rugby, palla tamburello, jorkyball, tiro sportivo con carabina aria compressa, pre-acrobatica, hockey su prato. Costruzione del gioco negli sport di squadra. Elementi di anatomia e fisiologia. Approfondimenti della tecnica, della tattica e del regolamento relativi alle varie discipline sportive svolte. Cenni di traumatologia, patologie specifiche sportive e primo soccorso. Principi fondamentali dell'allenamento negli sport individuali e la funzione della giuria e dell'arbitraggio – Tornei interclasse e intersezione.</p>	

**Metodologie:**

Il metodo di insegnamento maggiormente utilizzato è stato quello deduttivo o globale, dal generale al particolare, con successione graduale dal semplice al complesso, sia per intensità dello sforzo che per difficoltà tecniche del gesto o dell'esercizio. Per determinate discipline sportive è stato invece necessario focalizzare l'attenzione inizialmente sui singoli gesti tecnici che compongono la catena cinetica propria del fondamentale specifico. Dal loro graduale assemblaggio si è giunti al modello di prestazione richiesto. Le attività sono state sempre rispettose del centro d'interesse degli allievi e proposte in forma ludica, individuale o di gruppo. Per evitare noia e disattenzione è stato opportuno introdurre variazioni (velocità, ritmo, regole, attrezzi, condizioni esterne) rispetto al modello di prestazione. Le spiegazioni e le puntualizzazioni riguardanti contenuti ed obiettivi della lezione hanno generalmente motivato al lavoro con un feedback positivo in atmosfera di consapevolezza.

**Tipologia delle verifiche formative e sommativ:**

Le verifiche sono avvenute prevalentemente attraverso l'osservazione sistematica degli allievi nelle fasi di gioco vicine o corrispondenti al modello di prestazione, o nelle varie esercitazioni specifiche proposte. Ai fini della valutazione sono state prese in considerazione la padronanza degli schemi motori di base, le capacità percettive, di attenzione, concentrazione e pensiero divergente, di organizzazione, collaborazione e interazione, autocontrollo, autostima e sicurezza nei propri mezzi, costanza e coerenza rispetto agli impegni assunti, motivazione e disponibilità ad apprendere, partecipazione, miglioramento evidenziato rispetto ai livelli di partenza, applicazione e rispetto delle regole, conoscenza dei principi teorici e pratici delle varie discipline sportive e delle funzioni fisiologiche che regolano il movimento.

**Attività di recupero:**

Il recupero più utilizzato è stato quello in itinere, previsto attraverso: l'assegnazione di compiti motori specifici sia a livello individuale che di gruppo; prove, attività e progressioni di apprendimento differenziate e semplificate su obiettivi minimi; esercitazioni per lo sviluppo delle qualità fisiche da svolgere in modo autonomo; lavori individualizzati con il sostegno dei compagni più abili; approfondimenti teorici su argomenti sui quali sono state riscontrate lacune.

**Altre attività:**

Sono stati proposti in determinati periodi dell'anno scolastico tornei interni e competizioni individuali e di squadra, sia all'interno delle singole lezioni e delle singole classi, che trasversali.

<b>VOTO</b>	<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE – Attività pratica</b>
1 - 2	Mancanza di pur minimi indicatori per rifiuto ad eseguire attività proposte.
3 - 4	Conoscenze molto scarse degli argomenti con impegno nullo e partecipazione del tutto inadeguata.
5	Non riconosce del tutto la richiesta e non sa adeguare le risposte motorie. Impegno e partecipazione discontinui.
6	Comprende le richieste essenziali e risponde con gesti motori complessivamente corretti. Impegno e partecipazione generalmente costanti.
7	Riconosce correttamente le richieste e sa adeguare in modo pertinente il gesto motorio. Impegno e partecipazione costanti.
8	Riconosce e comprende velocemente le richieste ed elabora risposte motorie adeguate e personali in quasi tutte le attività proposte. Impegno e partecipazione costanti.
9	Capacità ed autonomia nella comprensione di quanto richiesto, controlla il proprio corpo adeguando il gesto motorio a stimoli e situazioni variate. Impegno e partecipazione costanti, attivi e propositivi.
10	Possiede ottime qualità motorie che utilizza in tutte le attività proposte evidenziando completa autonomia nel gestirle e riconoscerle. Impegno e partecipazione brillanti. Collaborazione nelle attività individuali e di gruppo, costituisce un esempio e stimolo per tutta la classe.
<b>VOTO</b>	<b>GRIGLIA DI VALUTAZIONE – teoria</b>
1 - 2	Mancanza del pur minimi indicatori o consegna del foglio in bianco.
3 - 4	Possiede scarsissime informazioni e non utilizza il linguaggio specifico della disciplina.
5	Possiede conoscenze e competenze superficiali e non utilizza il linguaggio della disciplina in modo appropriato.
6	Conoscenze, concetti e informazioni essenziali e generali. Utilizza un linguaggio sostanzialmente corretto.
7	Dimostra conoscenze non limitate ai concetti fondamentali che esprime in modo preciso con linguaggio chiaro ed appropriato.
8	Possiede buone conoscenze che espone organizzando un discorso organico con linguaggio ricco e variato
9	Possiede conoscenze complete ed approfondite e dimostra di ampliarle con interessi personali. Utilizza il linguaggio tecnico e specifico della materia.

## SCHEMA SINTETICA INFORMATIVA DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

<b>Testo adottato:</b> Valerio Antolini, Patrizia Cappelli, Beatrice Fabbri Trasformazione e produzioni agroalimentari.	
<b>Obiettivi conseguiti, in termini di:</b>	
<b>Conoscenze</b>	Conoscere i fondamenti dell'anatomia, morfologia, biologia fiorale e fisiologia delle piante dei fattori endogeni ed esogeni che influiscono su detta attività; conoscere le forme di riproduzione e propagazione delle specie arboree; conoscere le modalità di impianto, tecniche colturali, gestione razionale del suolo attraverso l'innovazione tecnico scientifica, tutto per facilitare e migliorare la produzione nel pieno rispetto dell'ambiente. Tecnologie speciali per l'enologia, il caseificio, l'oleificio e il conservificio. 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.
<b>Abilità</b>	Individuare le linee trasformatrici 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.
<b>Competenze</b>	Gestire attività produttive e trasformatrici, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; 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.
<b>Tematiche affrontate e contenuti disciplinari:</b> L'industria Enologica, L'industria olearia, il latte.	
<b>Metodologie:</b> Le lezioni frontali, sono state quelle prevalenti; il libro di testo, per alcuni argomenti, è stato proposto per lo studio e successiva discussione in classe dell'argomento. Sono stati utilizzati supporti informatici con presentazione in power point nelle lezioni.	
<b>Tipologia delle verifiche formative e sommatrici:</b> Prove scritte e verifiche orali singole e test di verifica.	
<b>Attività di recupero:</b> non sono state eseguite attività di recupero individuali e per l'intera classe.	

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE MATERIE TECNICHE

CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'	VOTO
Non rilevabili	Non rilevabili	Non rilevabili	1 - 2
Frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato e con gravi errori	Comunica in modo scorretto ed improprio	3 - 4
Superficiali ed incerte	Applica le conoscenze con imprecisione nell'esecuzione dei compiti semplici	Comunica in modo non sempre coerente. Ha difficoltà a cogliere i nessi logici; compie analisi lacunose	5
Essenziali, ma non approfondite	Esegue compiti semplici senza errori sostanziali, ma con alcune incertezze.	Comunica in modo semplice, ma adeguato. Incontra qualche difficoltà nelle operazioni di analisi e sintesi, pure individuando i principali nessi logici.	6
Essenziali con eventuali approfondimenti guidati	Esegue correttamente compiti semplici ed applica le conoscenze anche a problemi complessi, ma con qualche imprecisione	Comunica in modo abbastanza efficace e corretto. Effettua analisi, coglie gli aspetti fondamentali, incontra qualche difficoltà nella sintesi	7
Sostanzialmente complete con qualche approfondimento autonomo	Applica autonomamente e correttamente le conoscenze a problemi complessi	Comunica in modo efficace ed appropriato. Compie analisi corrette ed individua collegamenti. Rielabora autonomamente e gestisce situazioni nuove non complesse	8 - 9
Organiche, approfondite ed ampliate in modo autonomo e personale.	Applica le conoscenze in modo corretto, autonomo e creativo a problemi complessi.	Comunica in modo efficace ed articolato. Legge criticamente fatti ed eventi, documenta adeguatamente il proprio lavoro. Gestisce situazioni nuove, individuando soluzioni originali.	10

Le griglie di valutazione della Prima prova (Tipologie A, B, C) e della II Prova, predisposte secondo gli indicatori forniti dal MIUR (DM 26 novembre 2018), già utilizzate nelle correzioni delle simulazioni, sono riportate nel presente Documento.

## SCHEMA SINTETICA INFORMATIVA DI PRODUZIONI VEGETALI

<p><b>Testo adottato:</b> Produzioni VEGETALI Coltivazioni arboree vol. C – S. Bocchi; R. Spigarolo; S. Ronzoni; F. Caligiore – POSEIDONIA SCUOLA</p>	
<p><b>Obiettivi conseguiti, in termini di:</b></p>	
<p><b>Conoscenze</b></p>	<p>Conoscere le principali essenze arboree di interesse agronomico. Saper impiantare e gestire una coltura arborea. Organizzare interventi adeguati per la gestione del suolo Prevedere interventi di difesa rispettosi dell'ambiente e della qualità del prodotto Identificare le caratteristiche significative dei contesti ambientali; Conoscere la morfologia e riconoscere le parti delle piante, in particolare di quelle coltivate; Analizzare l'influenza e la gestione del clima rispetto alle colture agrarie; Conoscere le strade seguite dai prodotti agricoli fino a giungere ai consumatori finali.</p>
<p><b>Abilità</b></p>	<p>Approccio alla disciplina; Acquisizione della consapevolezza della valenza formativa della disciplina nella costruzione del proprio profilo professionale; Padronanza degli strumenti espressivi (orali e scritti) della disciplina atti a gestire l'interazione comunicativa nel contesto del gruppo.</p>
<p><b>Competenze</b></p>	<p>Riconoscere la coltura in campo orientandosi sulle fasi fenologiche; Correlare le fasi fenologiche con gli interventi colturali; Conoscere le tecniche di propagazione; Considerando le condizioni pedoclimatiche, sanitarie, economiche, saper scegliere il più adatto sistema di propagazione; Saper individuare i caratteri socio-economici, infrastrutturali ed agronomici di un sito agrario. Saper progettare un impianto arboreo che risponda alle caratteristiche del sito prescelto; Saper gestire le diverse fasi del ciclo vitale ed annuale di un arboreto; Conoscere la morfologia e la fisiologia delle singole specie arboree; Conoscere le esigenze pedoclimatiche delle specie arboree; Saper applicare alle singole colture le conoscenze acquisite.</p>
<p><b>Tematiche affrontate e contenuti disciplinari:</b> Anatomia, Morfologia e fisiologia delle piante arboree; Allevamento del frutteto; Cure colturali; Vite, Olivo, Pesco, Melo.</p>	
<p><b>Metodologie:</b> Lezioni frontali e dialogate con approccio funzionale-comunicativo; Costituzione gruppi di lavoro; Lavoro di gruppo in Laboratorio Agrario; Esposizione orale.</p>	

**Tipologia delle verifiche formative e sommative:**

Verifica delle competenze e degli obiettivi tramite presentazione ed esposizione del prodotto finale; verifiche scritte.

**Attività di recupero:**

Sono state eseguite attività di recupero individuali e per l'intera classe. In itinere tramite sportello didattico.

**Altre attività:**

Gite scolastiche; Sopralluogo in campo e Relazione tecnico agronomica.

		Punteggio in decimi	2	2,5	3/4	4,5/5,5	6	7	8	9	10
	Indicatori	Livelli di prestazione	Null o	Scarso	Grav. insuff	Insuff	Suff	Discreto	Buono	Ottimo	Eccellente
COMPRESIONE DEL TESTO/VIDEO/AUDIO	Comprende il testo in modo globale, cogliendo gli elementi espliciti ed impliciti.										
CONTENUTI IN RELAZIONE ALLE RICHIESTE	Risponde ai quesiti in modo pertinente ed esauriente, riformulando il testo..										
CONOSCENZA DELL'ARGOMENTO E/O ORIGINALITÀ DELLA TRATTAZIONE	Conosce l'argomento e fornisce adeguate informazioni, ove richiesto. Tratta l'argomento in modo originale e/o personale.										

ARGOMENTA- ZIONE	Usa una argomentazione chiara, scorrevole e consequenziale.											
COR- RETTEZZA	Mostra padronanza delle strutture morfosintattiche.  Espone con proprietà lessicale, correttezza ortografica e uso di registri linguistici adeguati											

GRIGLIA DI VALUTAZIONE: SCRITTO (COMPRESIONE/PRODUZIONE /QUESTIONARIO/COMPOSIZIONE) E ORALE TRIENNIO TUTTI GLI INDIRIZZI



SB ag

### Il Consiglio di Classe

Cognome	Nome	Materia	FIRMA
Astolfi	Jessica	Lingua e Letteratura Italiana	
Astolfi	Jessica	Storia	
Matellicani	Elisabetta	Lingua Inglese	
Valente	Carla	Matematica	
Spampinato	Giovanni	Trasformazione dei Prodotti	
Astolfi	Jessica	Educazione Civica	
Barrale	Riccardo	Gestione dell'Ambiente e del Territorio	
Barrale	Riccardo	Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	
Spampinato	Giovanni	Biotechnologie Agrarie	
Barrale	Riccardo	Produzioni Vegetali	
Allocca	Alessia	Produzioni Animali	
Richiello	Roberto	Scienze Motorie e Sportive	
Spatola	Margherita	ITP in Biotechnologie Agrarie	
Cinotta	Romina	ITP in Economia, Estimo, Marketing, Legislazione	
Spatola	Margherita	ITP in Produzioni Animali	
Cinotta	Romina	ITP in Trasformazione dei Prodotti	
Spatola	<i>D. Gargiulo</i>	ITP in Produzioni Vegetali	
Cinotta	Romina	ITP in Gestione dell'Ambiente e del Territorio	
Vitale	Tania	Sostegno	
Criscuolo	Renato	Materia Alternativa	
Zangari	Laura	Religione Cattolica	

Il Coordinatore di classe  
Prof. Riccardo Barrale

La Dirigente Scolastica  
Prof.ssa D. Gargiulo

