



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Istituto Tecnico Agrario - Elmas

Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente - Maracalagonis

Via dell'Acquedotto romano - Zona Industriale Est - 09067 Elmas

www.agrarioelmas.edu.it

EMAIL: cais01400p@istruzione.it

PEC: cais01400p@pec.istruzione.it

TEL: 070 243386 - 070 213085

C.F. 80003870922

P.I. 02470540929

CODICE UNIVOCO UFHUKU

ISTITUTO TECNICO AGRARIO

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Indirizzo

AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Articolazione

PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

CLASSE 5[^] MS

Art.17, c. 1 D.Lgs. 62/2017 – art.10 O.M. n. 55/2024



A.S. 2023/2024

INDICE

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO	PAG.
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	PAG.
PROFILO DELLA CLASSE	PAG.
INFORMAZIONI SUL CURRICOLO: PROFILO IN USCITA E QUADRO ORARIO DELLE DISCIPLINE	PAG.
INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	
INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICHE <ul style="list-style-type: none"> ● METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE ● AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – MEZZI – SPAZI – TEMPI DEL PERCORSO 	PAG.
PERCORSI DIDATTICI <ul style="list-style-type: none"> ● PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO ● ATTIVITÀ INTEGRATIVE E PROGETTI EXTRACURRICOLARI ● ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO ● ATTIVITÀ, PERCORSI ATTINENTI A EDUCAZIONE CIVICA ● ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO ● PERCORSI PLURIDISCIPLINARI 	PAG.
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI <ul style="list-style-type: none"> ● STRUMENTI DI VALUTAZIONE ● VALUTAZIONE FINALE E GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO E DELLA CONDOTTA ● CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO 	PAG.
CRITERI DI VALUTAZIONE E DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO	PAG.
PROVE DI SIMULAZIONE DELL'ESAME DI STATO	PAG.
TESTO SIMULAZIONE PRIMA PROVA	PAG.
GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA A	PAG.
GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA TIPOLOGIA B	PAG.
TESTO SIMULAZIONE SECONDA PROVA	PAG.
GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA	PAG.
SCHEDA INFORMATIVA SULLO SVOLGIMENTO DELLA SIMULAZIONE PROVA ORALE	PAG.
TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINA E PROGRAMMI SVOLTI	PAG.

FIRME DE CONSIGLIO DI CLASSE

PAG.

PRESENTAZIONE ISTITUTO

L'Istituto ha una superficie complessiva di 34 ettari, di cui circa 5 ettari occupati da fabbricati: edificio scolastico vero e proprio, palestra e campi sportivi, cantina, caseificio, oleificio, apiario, piante officinali e estrazione olii essenziali, serre, officina meccanica, aule esterne Centro Risorse ed Ex casa custode, aula all'aperto La Duchessa.

Nell'edificio scolastico sono presenti un'aula magna, una biblioteca, una sala mensa –bar, laboratori di scienze, chimica, fisica, enologia, informatica. L'azienda agraria annessa rappresenta il principale e più importante laboratorio didattico. Con le sue molteplici attività, rappresenta la palestra nella quale gli studenti che frequentano l'Istituto applicano le nozioni teoriche apprese.

L'istituto tecnico settore tecnologico, indirizzo agraria-agroalimentare-agroindustria è strutturato in un biennio iniziale comune, un secondo biennio e un quinto anno.

All'inizio del secondo biennio gli studenti possono scegliere fra tre articolazioni:

- Produzioni e Trasformazioni
- Gestione dell'ambiente e del territorio
- Viticoltura ed Enologia

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
- all'utilizzazione delle biotecnologie

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatore: Prof.ssa Cinzia Sarais

<i>Disciplina</i>	<i>Docente</i>
ITALIANO	CINZIA SARAI
STORIA	CINZIA SARAI
LINGUA INGLESE	GIOVANNA SAIITA GIAGHEDDU
MATEMATICA	CARLA COCCO
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	ORNELLA VACCA
	SARA SERRA
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	PIETRO PAOLO ROSAS
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	MARINA MAINAS
	GIAMPAOLO ABIS
PRODUZIONI ANIMALI	GIUSEPPE USAI
PRODUZIONI VEGETALI	PIETRO PAOLO ROSAS
	GIUSEPPE LUIGI DIANA
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	ALESSIO SEONI
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	MAURIZIO MASIA (suppl. MAURIZIO FARA)

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5[^]MS è formata da 9 alunni, 6 maschi e 3 femmine 8 provenienti dalla 4[^]MS dell'anno scorso e 1 ripetente della 5[^] MS. Due alunni hanno un disturbo specifico dell'apprendimento. Durante tutto l'anno scolastico la classe ha evidenziato un comportamento corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e della vita scolastica ma piuttosto passivo nell'affrontare le attività proposte dai singoli docenti.

Buona parte del gruppo classe mostra scarsa partecipazione al dialogo educativo e pertanto il livello della classe appare eterogeneo per conoscenza, abilità e capacità attentive, espressive e logico matematiche; solo due alunni hanno raggiunto ottimi livelli di conoscenze e competenze, i restanti studenti si attestano su un livello di preparazione non pienamente sufficiente. Già all'inizio dell'anno i docenti hanno somministrato test di ingresso, per valutare il livello di preparazione iniziale, confermando difficoltà e carenze nelle conoscenze e nel metodo di studio. I primi giorni di scuola sono stati dedicati a far prendere consapevolezza della situazione di partenza, motivando gli studenti ad un lavoro più efficace e costruttivo. In una fase successiva sono stati ripresi e completati i contenuti della programmazione didattica non svolti nell'anno precedente e propedeutici allo svolgimento del percorso programmato per l'anno in corso.

Il CdC ha lavorato per creare un clima positivo, collaborativo e partecipe, favorevole al raggiungimento degli apprendimenti, tenendo conto delle difficoltà individuali del gruppo classe.

La situazione non è migliorata nel corso dell'anno scolastico nonostante gli sforzi dell'intero CdC che ha attivato costanti strategie di recupero in itinere e due settimane, una a quadrimestre, di sospensione delle attività didattiche per permettere il recupero delle conoscenze e delle competenze.

La scarsa partecipazione al dialogo educativo e didattico ha causato difficoltà nell'acquisizione dei contenuti, nella loro utilizzazione e rielaborazione, probabilmente in conseguenza di un non adeguato metodo di studio e dell'impegno non costante sia a casa che a scuola. Buona parte del gruppo classe mostra scarsa partecipazione al dialogo educativo e pertanto il livello della classe appare eterogeneo per conoscenza, abilità e capacità attentive, espressive e logico matematiche, solo due alunni hanno raggiunto ottimi livelli di conoscenze e competenze.

La frequenza alle lezioni è stata, nel complesso, regolare; va tuttavia rilevato che una studentessa ha avuto una frequenza discontinua.

INFORMAZIONI SUL CURRICOLO:

PROFILO IN USCITA

Il Diplomato di istruzione tecnica nell'indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria:

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

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" consegue i risultati di apprendimento (punto 2.3 dell'Allegato A del Regolamento) di seguito specificati in termini di competenze.

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

QUADRO ORARIO TRIENNIO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Discipline comuni alle tre Articolazioni + area di indirizzo biennio	1° biennio		2° biennio e 5° anno costituiscono un percorso formativo unitario		
			2° biennio		5° anno
	1^	2^	3^	4^	5^
Lingua e Letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto e Economia	66	66	---		
Geografia	33				
Scienze integrate (Scienze della Terra)	66				
Scienze integrate (Biologia)		66			
Scienze integrate (Fisica)	99	99			
Scienze integrate (Chimica)	99	99			
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	99	99			
Tecnologie informatiche	99				
Scienze e tecnologie applicate **		99			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
Religione Cattolica o Attività alternative	33	33	33	33	33
Totale ore annue discipline comuni	693	660	495	495	495
Discipline di indirizzo dell'Articolazione					
PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI					
Complementi di matematica			33	33	
Produzioni animali			99	99	66
Produzioni vegetali			165	132	132
Trasformazione dei prodotti			66	99	99
Genio rurale			99	66	
Economia, estimo, marketing e legislazione			99	66	99
Biotechnologie agrarie				66	99
Gestione dell'ambiente e del territorio					66
Totale ore annue discipline di indirizzo			561	561	561
Totale ore annue	1089	1056	1056	1056	1056

INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il CdC ha sempre avuto presente che la didattica inclusiva deve essere adattata a tutti gli alunni; tuttavia, non sempre è stato facile implementare strategie didattiche inclusive nelle proprie lezioni, dato le poche risorse e il poco tempo a disposizione.

Pertanto solo alcune strategie sono state adottate, ritenendole le più adatte nel nostro contesto e per i nostri alunni a garantire un 'apprendimento consapevole e responsabile nonché uno sviluppo armonico degli alunni:

- didattica laboratoriale: questo metodo si basa sulla riproduzione pratica di un concetto teorico appreso in precedenza, che permette agli studenti di produrre qualcosa attraverso strategie già conosciute o apprese sul momento
- utilizzo di tecnologie: l'uso di tecnologie, come robotica e software, facilitano l'apprendimento, aiutano gli alunni ad approcciarsi alle competenze in modo interattivo.

INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICHE

Tenendo conto dei livelli di partenza della classe, il Consiglio di classe ha stabilito, per gli studenti, il conseguimento dei seguenti obiettivi educativi e didattici, funzionali al raggiungimento del profilo formativo finale, previsto dal P.T.O.F. della scuola.

OBIETTIVI EDUCATIVI

- migliorare l'interesse e la partecipazione nei confronti dell'attività didattica e saper intervenire nel dialogo educativo in modo ordinato e produttivo;
- maturare il senso di responsabilità nei confronti della scuola e dei doveri scolastici;
- sviluppare l'autonomia personale;
- partecipare al lavoro scolastico in modo propositivo;
- essere disponibile al confronto e al lavoro di gruppo;
- accettare le diversità e favorire l'integrazione;
- affinare il proprio metodo di studio con approfondimenti ed iniziative personali.

OBIETTIVI DIDATTICI

- potenziare la padronanza della lingua e della terminologia tecnica;
- potenziare l'uso della lingua straniera;
- arricchire il bagaglio di conoscenze e migliorare la capacità di applicarle alle diverse situazioni;
- sviluppare la capacità di analisi e di sintesi;
- migliorare la capacità di capire ed interpretare i testi e di collegare i diversi argomenti;
- orientare gli allievi alla scelta di indirizzi di studio universitari;
- orientare gli allievi alla scelta di indirizzi lavorativi e professionali consoni al programma curricolare,
- attraverso l'acquisizione di conoscenze nei settori specifici e delle diverse realtà isolate;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

METODOLOGIA E STRATEGIE DIDATTICHE

Per tutte le discipline, in linea di massima, sono stati svolti gli argomenti previsti in sede di programmazione del Consiglio di Classe pur tuttavia a causa del perdurare della situazione sanitaria emergenziale le attività didattiche hanno subito dei rallentamenti e alcuni argomenti sono stati rimodulati e/o semplificati. I contenuti sono stati affrontati tenendo conto della preparazione di base posseduta dagli allievi, accertata per continuità didattica e, in alcuni casi, con test d'ingresso. Considerata l'impostazione dell'Esame di Stato i contenuti delle varie materie sono stati sviluppati con il fine di favorire connessioni tra le varie discipline ed evitare la rigida separazione e la frammentaria assimilazione degli argomenti. I contenuti disciplinari in termini di competenza (saper fare) sono stati rivolti a fornire allo studente adeguate abilità, anche di carattere operativo (esercitazioni in laboratorio), finalizzate ad applicare le conoscenze acquisite nella pratica operativa e professionale. I docenti nel programmare il loro lavoro hanno individuato le strategie didattiche più adatte e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei per consentire il raggiungimento degli obiettivi prefissati tenuto conto dei diversi ritmi di apprendimento e degli stili cognitivi di ciascuno di essi. Per quanto attiene gli obiettivi generali educativi e cognitivi perseguiti si è fatto riferimento ai documenti approvati all'inizio dell'anno scolastico in sede di programmazione e coerenti con il PTOF

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – MEZZI – SPAZI – TEMPI DEL PERCORSO

Gli argomenti disciplinari sono stati sviluppati attraverso lezioni frontali e dialogate, lavori di gruppo, problem

solving e attività di laboratorio. Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, strumenti digitali come ed.puzzle, sussidi audiovisivi, riviste tecniche specializzate, laboratori didattici, incontri formativi utili al conseguimento degli obiettivi programmati. Attraverso l'applicazione Google Classroom si è provveduto ad inviare agli studenti materiale didattico, mappe concettuali, presentazioni Power point, filmati ecc., e ad assegnare compiti. Ulteriori metodi e strumenti utilizzati nello svolgimento delle diverse discipline sono indicati nelle singole schede per materia. Le lezioni si sono svolte all'interno dell'aula e negli altri spazi dell'istituto (laboratori, aula multimediale, palestra, e quando possibile negli spazi aperti che fanno parte dell'azienda scolastica come i vigneti, gli oliveti, i frutteti, la serra, ecc.). Per garantire il diritto all'apprendimento per gli alunni che a seguito di malattia da Covid -19 e per gli altri casi previsti dal Piano della Didattica Digitale Integrata è stata attivata la DaD utilizzando l'applicativo Google meet attraverso il quale gli studenti si sono potuti collegare con la classe per seguire quotidianamente le diverse discipline in orario. Ulteriori metodi e strumenti utilizzati nello svolgimento delle diverse discipline sono indicati nelle singole schede per materia.

OBIETTIVI RAGGIUNTI:

Per quanto riguarda gli obiettivi generali perseguiti, sia educativi che cognitivi, si è fatto riferimento ai documenti approvati all'inizio dell'anno scolastico in sede di programmazione, in coerenza con il PTOF:

OBIETTIVI EDUCATIVI:

- ✓sollecitare e orientare lo sviluppo della personalità;
- ✓promuovere interesse e partecipazione nei confronti dell'attività didattica;
- ✓sviluppare l'autonomia personale e la responsabilità negli alunni.;

OBIETTIVI COGNITIVI:

- ✓potenziare la padronanza della lingua e della terminologia tecnica;
- ✓arricchire il bagaglio di conoscenze e la capacità di applicarle alle diverse situazioni;
- ✓sviluppare la capacità di analisi e di sintesi
- ✓migliorare la capacità di capire ed interpretare i testi e di collegarne i diversi argomenti;
- ✓orientare gli allievi alla scelta di indirizzi lavorativi e professionali consoni al programma curricolare, attraverso l'acquisizione di conoscenze nei settori specifici.

I contenuti disciplinari in termini di competenza (saper fare) sono stati rivolti a fornire allo studente adeguate abilità, anche di carattere operativo (esercitazioni in laboratorio), finalizzate ad applicare le conoscenze acquisite nella pratica operativa e professionale.

I contenuti del corso e gli obiettivi specifici sono indicati in appendice nei prospetti riguardanti le singole discipline

PERCORSI DIDATTICI

PERCORSI PER COMPETENZE TRASVERSALI (P.C.T.O.): ATTIVITÀ NEL TRIENNIO

<u>Classe terza</u>	<u>Ente o imprese</u>	<u>Progetto</u>	<u>Tipologia</u>	<u>Attività</u>	<u>Discipline coinvolte</u>	<u>Monte ore</u>
	IIS "DUCA DEGLI ABRUZZI"	Coltivazioni erbacee e arboree	Attività pratica nell'azienda dell'Istituto	Vendemmia, raccolta delle olive, innesti, potatura di olivi e vite	Produzioni vegetali	42
	IIS "DUCA DEGLI ABRUZZI"	Corso sulla sicurezza	Lezioni teoriche in aula	Corso sulla sicurezza	Produzioni vegetali, trasformazioni e dei prodotti	12
	IIS "DUCA DEGLI ABRUZZI"	Progetto "XFARM"	Videoconferenza a via etere	Gestione informatica delle avversità del vigneto	Produzioni vegetali, trasformazioni e dei prodotti	2
					Totale ore	56 *

*

<u>Classe quarta</u>	<u>Ente o imprese</u>	<u>Progetto</u>	<u>Tipologia</u>	<u>Attività</u>	<u>Discipline coinvolte</u>	<u>Monte ore</u>
	IIS "DUCA DEGLI ABRUZZI"	Piantumazione di specie arboree arbustive	Attività pratica	Vendemmia. Piantumazione, pacciamatura di piante per il ripristino a verde di un'area.	Produzioni vegetali	38
	IIS "DUCA DEGLI ABRUZZI"	Raccolta bacche di mirto	Attività pratica	Raccolta di bacche di mirto	Produzioni e trasformazioni	5
	IIS "DUCA DEGLI ABRUZZI"	Prove di caseificazione e filatura	Attività pratica	Pratica di caseificazione di latte vaccino	Produzioni e trasformazioni dei prodotti	6
					Totale ore	49*

* tre studenti hanno partecipato all'attività - Percorso RYLA (12 ore) . Due studenti hanno partecipato al corso sulla sicurezza della trattrice (8 ore). Due studenti hanno partecipato al corso sulla birra (5 ore) e al corso di apicoltura (5 ore). Uno studente ha partecipato al progetto MAD for Science.

<u>Classe Quinta</u>	<u>Ente o imprese</u>	<u>Progetto</u>	<u>Tipologia</u>	<u>Attività</u>	<u>Discipline coinvolte</u>	<u>Monte ore</u>
	Fondazione Sodalitas - Federmanager	Corso Giovani & Impresa di Fondazione Sodalitas, Federmanager	Incontri e seminari	Valorizzazione delle eccellenze professionali		16
	IIS Duca degli Abruzzi	Scuola-Aziende	Attività pratica nell'azienda dell'Istituto	Vendemmia Raccolta delle olive	Produzioni Vegetali Trasformazione dei prodotti	8
	IIS Duca degli Abruzzi	Scuola-Aziende	Birrificio scolastico	Lavorazione in birrificio	Trasformazione dei prodotti	5
	IIS Duca degli Abruzzi	Scuola-Aziende	Attività pratica nell'azienda dell'Istituto	Analisi del terreno	Produzioni Vegetali	4
		Festival delle scienze	Uscita didattica	Divulgazione scientifica	Trasformazione dei prodotti	5
	Azienda Olivicola "Masoni Becciu" Villacidro		Uscita didattica	Approfondimento sulle tecniche di olivicoltura Approfondimento sulle tecnologie di produzione dell'olio EVO Analisi sensoriale e degustazione Approfondimento sull'etichettatura e il marketing dell'olio EVO	Produzioni vegetali Trasformazione dei prodotti Economia e marketing	6
	Azienda Cantina Sa		Uscita didattica	Approfondimento sulle tecnologie di produzione del vino Carignano Approfondimento sulle tecniche agronomiche e di gestione del vigneto	Produzioni vegetali Trasformazione dei prodotti	6
	IIS Duca degli Abruzzi	Scuola-Aziende	Laboratorio di Trasformazione dei Prodotti	Produzione confettura di pomodori verdi	Trasformazione dei prodotti	7
	IIS Duca degli Abruzzi	Scuola-Aziende	Caseificio aziendale	Lavorazioni in caseificio	Trasformazione dei prodotti	15
*	Unioncamere	Percorso avanzato per le competenze imprenditoriali e l'innovazione nella filiera agricola agroalimentare	Lezioni in presenza e online	Corso di formazione	Trasformazione dei prodotti Economia e marketing	50*
* Due studenti hanno partecipato alle attività - Certificazione presenza Unioncamere						
					Totale ore	122 (72+50)

				Totale ore triennio	217
--	--	--	--	---------------------	-----

ATTIVITÀ INTEGRATIVE E PROGETTI EXTRACURRICOLARI

Le attività integrative hanno avuto rilevanza didattica ed educativa e sono state occasione di approfondimento e ampliamento delle tematiche di varie discipline. In particolare, la classe, per intero o per gruppi di alunni, nell'arco del triennio, ha svolto le seguenti attività curricolari ed extracurricolari:

- Uscita didattica presso il Teatro Massimo di Cagliari per assistere alla rappresentazione " Letters to Ocean"; Uscita didattica presso il Cinema Spazio Odissea di Cagliari per visione del film "Io Capitano" e dibattito;
- Uscita didattica presso il Cinema Spazio Odissea di Cagliari per visione del film " C'è ancora domani" e dibattito;
- Partecipazione alla manifestazione Vinitaly (1 studente)
- Erasmus-Demain (2 Studenti)

ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Le pratiche del recupero delle carenze e del potenziamento a supporto dell'apprendimento sono state parte integrante dell'azione didattica durante tutto il corso dell'anno scolastico. Tali attività, oltre che essere previste in itinere, sono state attuate nella sospensione dalle regolari attività di lezione.

ATTIVITÀ, PERCORSI ATTINENTI A EDUCAZIONE CIVICA

In accordo con le indicazioni della legge 92/2019 sull'educazione civica, le attività proposte, dai docenti del consiglio di classe avevano la finalità di promuovere comportamenti improntati a una cittadinanza consapevole, non solo dei diritti, dei doveri e delle regole di convivenza, ma anche delle sfide del presente e dell'immediato futuro.

Le competenze attese erano:

- Educare a una scuola che diventi laboratorio permanente di partecipazione ed educazione alla cittadinanza attiva e al superamento delle disuguaglianze al fine di creare cittadini responsabili e partecipi
- Sviluppare tematiche quali la convivenza civile, i diritti umani, l'inclusione sociale e la tutela dell'ambiente
- Sviluppare il tema globale delle disuguaglianze di genere e il superamento di stereotipi e discriminazioni

Per il raggiungimento di tali obiettivi sono state utilizzate le seguenti metodologie:

- Metodologia ricettiva: lezione partecipata/lezione multimediale
- Metodologia simulativa: Studio di caso/ Simulazione simbolica/Role playing
- Metodologia collaborativa: Apprendimento cooperativo (learning together, jigsaw)/ Mutuo insegnamento (peer tutoring, insegnamento reciproco)/Discussione (brainstorming, Debate)
- Metodologia esplorativa: Problem based learning / Project based learning Problem solving
- Metodo investigativo ed euristico: Ricerca sperimentale/Ricerca-azione in classe

Il programma svolto in 34 ore di lezione è il seguente:

Italiano e Storia	La Costituzione italiana L'origine del conflitto tra ebrei e palestinesi : storia. Il rientro in Palestina Le guerre e le conseguenti migrazioni. La disparità di genere e i diritti: C'è ancora domani . Visione film Visione film : Io capitano La giornata della memoria : Letters to Ocean : attività teatrale
Produzioni vegetali	Articoli 42 e 44 della Costituzione. Aspetti generali sulla formazione storica della proprietà privata del suolo. La questione agraria e aspetti della riforma agraria in Italia.
Produzioni animali	La carne sintetica o cellulare.
Scienze motorie	Definizione del concetto di salute (OMS), salute e prevenzione, importanza dell'attività motoria, il riposo e il recupero. Educazione alla salute: Educazione alimentare, macronutrienti e micronutrienti, regole per una corretta alimentazione.
Trasformazione dei prodotti	Sostenibilità nell'industria enologica: reflui e sottoprodotti Sostenibilità nell'industria olearia (da svolgersi dopo il 15 maggio)

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO

Durante l'anno scolastico sono state svolte attività per l'Orientamento (secondo le indicazioni del DM 328 del 22 dicembre 2022 e delle Linee Guida) volte a facilitare la conoscenza di sé, del contesto formativo, occupazionale, sociale culturale ed economico di riferimento, delle strategie messe in atto per relazionarsi ed interagire in tali realtà, al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire o ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto, elaborare o rielaborare un progetto di vita e sostenere le scelte relative. Oltre alle attività di Educazione Civica e di PCTO sopra elencate, valide per il raggiungimento di tali finalità, sono state svolte anche le seguenti iniziative:

DATA	DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ	ORE SVOLTE
26-27-28-29 / 09/2023	Progetto "Giovani&Impresa", organizzato da Fondazione Soliditas e Federmanager in collaborazione con M.I. e U.S.R.	16
11/11/2023	Partecipazione alla manifestazione "FestivalScienza"	5
16/11/2023	Incontro con Assorienta: sbocchi occupazionali offerti dalle Forze Armate	2
20/11/2023	Incontro con il Medico Veterinario Dott. Mereu Marco: orientamento alla professione di Veterinario	2
12/12/2023	Seminario di presentazione dell'offerta formativa del Corso di Laurea in Geologia dell'Università degli Studi di Cagliari	1:30
20/12/2023	Seminario di presentazione delle opportunità offerte dal PSR Sardegna per il primo insediamento dei giovani in agricoltura, a cura del Prof. Ilario Ibba	2
06/03/2024	Attività di orientamento tenuta dalla fondazione Telethon	2
19/03/2024	Evento di premiazione Contest "Lo sviluppo Rurale in Sardegna guarda il futuro"	2:30
27/03/2024	Partecipazione all'evento "Job Day Sardegna" presso la Fiera Campionaria di Cagliari	4
12/04/2024	Seminario divulgativo del Consorzio per la tutela del Pecorino Romano	3
23/04/2024	Partecipazione all'incontro "Viaggio in Italia: la Corte costituzionale nelle scuole"	3
		TOT
		41

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

MODALITÀ DI VERIFICA

Le verifiche sono state somministrate al termine di ciascun modulo con lo scopo di misurare il grado di raggiungimento degli obiettivi cognitivi ed il possesso dei prerequisiti per affrontare il lavoro successivo.

Per le verifiche i docenti hanno adottato diverse tipologie:

- Verifiche orali, volte a valutare la capacità espositiva degli studenti e le capacità logiche di ragionamento e di raccordo tra i diversi ambiti disciplinari.
- Verifiche scritte: quesiti a risposta multipla, a risposta aperta, con trattazione sintetica degli argomenti; esercizi, problemi, relazioni, saggi brevi.
- Prove pratiche: esercitazioni in laboratorio e nell'azienda dell'Istituto.

I risultati delle verifiche, sono stati sempre comunicati tempestivamente, in modo che gli alunni potessero rendersi conto dell'andamento del proprio lavoro e fossero consapevoli dei risultati ottenuti.

CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione utilizzati, come pure il voto di condotta finale, sono stati assegnati seguendo quanto disposto dal Piano dell'Offerta Formativa dell'Istituto nel quadro della normativa vigente. In particolare, nell'effettuare le verifiche ed esprimere le relative valutazioni che hanno tenuto conto della situazione di partenza e del processo formativo, sono stati utilizzati i seguenti criteri:

- Conoscenza;
- Comprensione;
- Capacità di esposizione e proprietà di linguaggio;
- Applicazione dei contenuti;
- Analisi;
- Sintesi;
- Impegno e applicazione;
- Partecipazione.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	
1	Rifiuto delle verifiche o della materia stessa, senza alcuna possibilità di avere elementi di accertamento degli apprendimenti.
2	Piena impreparazione e mancanza di conoscenze e competenze di base.
3	Preparazione evidentemente lacunosa e mancanza di conoscenze e competenze di base, seppure guidato dal docente.
4	Preparazione frammentaria senza capacità di collegamento e di sintesi. Assenza delle capacità di autonomo orientamento; uso episodico di un linguaggio specifico.
5	Preparazione superficiale in elementi importanti. Le conoscenze e le competenze non risultano dominanti e caratterizzanti il quadro generale. Permane l'uso episodico del linguaggio specifico, senza precise capacità di autocorrezione.
6	Conoscenze e competenze sufficienti seppur con qualche difficoltà rielaborata ed espositiva. Sporadica necessità di guida nella realizzazione di collegamenti logici. L'uso del linguaggio è semplice ma corretto.
7	Conoscenze ordinate ed espresse con coerenza. Competenze discrete. Uso corretto del linguaggio e discreta padronanza della terminologia specifica. Evidenza capacità di rielaborazione critica se guidato dal docente.
8	Conoscenze approfondite e buon livello di competenze raggiunte. Linguaggio preciso e consapevolmente utilizzato. Capacità di orientamento e all'interno della disciplina e collegamento con le altre. Adeguate capacità di analisi e di sintesi.
9	Conoscenze approfondite e sicure competenze disciplinari. Capacità di orientamento con autonomia nei collegamenti e approfondimenti personali. Uso appropriato dello specifico linguaggio. Spiccate capacità di analisi e di sintesi.
10	Conoscenze approfondite e sicure competenze disciplinari. Personale orientamento nello studio. Eccellenti capacità di rielaborazione critica, di analisi e di sintesi; abilità espositive brillanti.

GRIGLIA DI ATTRIBUZIONE VOTO DI CONDOTTA

<ul style="list-style-type: none"> ● Sospensione per un numero di giorni superiore ai 15 <p style="text-align: center;"><i>oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Comportamenti che costituiscono gravi e reiterate violazioni del regolamento d'Istituto 	5
<ul style="list-style-type: none"> ● Più di 2 note disciplinari - <i>relative alle infrazioni da 10 a 15 della Tabella 1</i> <p style="text-align: center;"><i>oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Una sospensione senza miglioramenti osservabili <p style="text-align: center;"><i>oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Più sospensioni 	6
<ul style="list-style-type: none"> ● Una sospensione fino a 3 giorni con successivo miglioramento nel comportamento <p style="text-align: center;"><i>oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sino a 2 note disciplinari <i>relative alle infrazioni da 10 a 15 della Tabella 1</i> <p style="text-align: center;"><i>oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Più di 4 note disciplinari <i>relative alle infrazioni da 1 a 9 della Tabella 1</i> <p style="text-align: center;"><i>oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Frequenza <u>discontinua</u> con n. di assenze uguali o superiori al 15% e ritardi e/o assenze ingiustificate anche già sanzionati 	7

<ul style="list-style-type: none"> ● Numero di assenze compreso tra l'8% e il 15% e/o occasionali richiami verbali e/o occasionali ritardi <p style="text-align: center;"><i>oppure</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sino a 4 note disciplinari per infrazioni da 1 a 9 della Tabella 1 	8
<ul style="list-style-type: none"> ● Assenza di note disciplinari o richiami verbali <p style="text-align: center;"><i>e</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Partecipazione attiva alle lezioni <p style="text-align: center;"><i>e</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Frequenza regolare con n. assenze inferiore all'8% 	9
<ul style="list-style-type: none"> ● Rapporto positivo e costruttivo con la comunità scolastica <p style="text-align: center;"><i>e</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Puntualità nella frequenza e nelle consegne <p style="text-align: center;"><i>e</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Rispetto delle regole con consapevolezza dei doveri <p style="text-align: center;"><i>e</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Assenza di note disciplinari o richiami verbali 	10

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO FORMATIVO

I punteggi che determinano il credito formativo sono stati attribuiti secondo la tabella sottostante e sono espressi in valori decimali ("minicrediti"): il punteggio massimo della banda stabilita per il credito scolastico viene attribuito all'alunno/a qualora la somma di tali valori decimali aggiunta ai decimali della media del voto sia maggiore o uguale a 0,6.

1. Esito Scrutinio	
Sospensione del giudizio o promozione con debito formativo senza obbligo di accertamento/ammissione all'Esame di Stato con una insufficienza	<u>Azzeramento del credito formativo e attribuzione del punteggio inferiore della banda del credito scolastico</u>
2. Valutazione Comportamento	
Voto di comportamento ≤ 7	<u>Azzeramento del credito formativo e attribuzione del punteggio inferiore della banda del credito scolastico</u>
3. Valutazione complessiva PCTO	
Valutazione complessiva PCTO: 9-10	0,2
Valutazione complessiva PCTO: 7-8	0,1
Valutazione complessiva PCTO: 6	0
Valutazione complessiva PCTO: ≤ 5	<u>Azzeramento del credito formativo e attribuzione del punteggio inferiore della banda del credito scolastico</u>
5. Attività di collaborazione e partecipazione alla vita scolastica	
Attività progetti scolastici (minimo 5h): 0.1 ogni 5 ore fino a un massimo di 0.4	0,1 / 0,4
Progetti in rappresentanza della scuola/Orientamento in entrata (almeno 5h)	0,1

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

Le date di somministrazione delle simulazioni delle prove d'esame sono state stabilite in sede di Dipartimento::

1. PRIMA PROVA : 18 APRILE (INTERA MATTINATA)
2. SECONDA PROVA 30 APRILE (INTERA MATTINATA)
3. SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE 21 MAGGIO
- 4.

Le simulazioni della prima prova avente per oggetto la disciplina Italiano, sono state effettuate in data 18/04/2024 dalle ore 8.30 alle 13.30 (5 ore). Il testo della prova e la griglia di valutazione, elaborati e collegialmente dai docenti di dipartimento, sono allegati al presente documento.

La simulazione della seconda prova scritta, avente per oggetto la disciplina "Trasformazione dei prodotti" individuata con DM N. 10 del 26 Gennaio 2024, è stata effettuata in data 30/04/2024 dalle 8.30 alle 13.30 (5 ore). Il testo della prova e la griglia di valutazione utilizzata sono allegati al presente documento.

I testi delle prove e le griglie di valutazione degli studenti in situazioni di disabilità sono allegati alle rispettive relazioni riservate.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SIMULAZIONE I PROVA

E' stata somministrata la seguente prova ministeriale:

https://www.istruzione.it/esame_di_stato/202122/Italiano/Suppletiva/P000_SUP22.pdf

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

Gli Elaborati della simulazione sono stati corretti e valutati in decimi, perché considerati tra i compiti in classe programmati, ma sono stati supportati dalla tabella di conversione ventesimi/decimi per mostrare l'assegnazione dei punteggi della prova d'esame.

TIPOLOGIA A	TIPOLOGIA B	TIPOLOGIA C		<u>10/10</u>
Competenza ortografica	Competenza ortografica	Competenza ortografica	Ortografia corretta	1
			Qualche irregolarità	0,75
			Alcuni errori	0,50
			Molti errori	0,25
Competenza morfologica e sintattica	Competenza morfologica e sintattica	Competenza morfologica e sintattica	Morfologia e/o sintassi corrette	1
			Qualche irregolarità	0,75
			Alcuni errori di morfologia e/o sintassi	0,50
			Molti errori di morfologia e/o sintassi	0,25
Competenza lessicale	Competenza lessicale	Competenza lessicale	Lessico ricco ed appropriato	1
			Lessico semplice ma appropriato	0,75
			Lessico elementare e non del tutto appropriato	0,50
			Lessico generico e non appropriato	0,25
Pertinenza e correttezza contenutistica dell'elaborato	Pertinenza e correttezza contenutistica dell'elaborato	Pertinenza e correttezza contenutistica dell'elaborato	Completa	1
			Parziale	0,50
			Nulla	0
Coerenza ed organicità della trattazione	Coerenza ed organicità della trattazione	Coerenza ed organicità della trattazione	Completa	1
			Parziale	0,50
			Superficiale	0,25
Capacità di sviluppo critico personale	Capacità di sviluppo critico personale	Capacità di sviluppo critico personale	Ottima	1
			Buona	0,75
			Sufficiente	0,50
			Mediocre	0,25
			Insufficiente	0
Rispondenza dell'elaborato alla tipologia di testo richiesta	Rispondenza dell'elaborato alla tipologia di testo richiesta	Rispondenza dell'elaborato alla tipologia di testo richiesta	Completa	1
			Parziale	0,50
			Nulla	0
Competenza analitica nel riconoscimento delle strutture formali del testo proposto	Capacità di utilizzazione dei documenti e dei dati forniti	Conoscenza degli specifici contenuti richiesti e capacità di elaborazione degli stessi	Ottima	2
			Buona	1,50
			Sufficiente	1
			Mediocre	0,50
			Insufficiente	0
Capacità di interpretazione e di contestualizzazione	Rispetto delle consegne	Capacità di esposizione e di argomentazione	Ottimo/a	1
			Buono/a	0,75
			Sufficiente	0,50
			Mediocre	0,25
			Insufficiente	0
			<u>PUNTEGGIO TOTALE</u>	

Tabella di conversione

voto in ventesimi	voto in decimi
1	0,5
2	1
3	1,5
4	2
5	2,5
6	3
7	3,5
8	4
9	4,5
10	5
11	5,5
12	6
13	6,5
14	7
15	7,5
16	8
17	8,5
18	9
19	9,5
20	10

TESTO DELLA SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO

Indirizzo: ITPT – AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

ARTICOLAZIONE "PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI"

Tema di: TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due tra i quesiti proposti nella seconda parte

PRIMA PARTE

Il candidato, in riferimento ad una zona di produzione di sua conoscenza, descriva le operazioni che caratterizzano il processo di produzione di un formaggio tipico (DOP, IGP, PAT, tradizionale etc), soffermandosi in particolar modo sulle fasi del processo che maggiormente influenzano le caratteristiche del prodotto finito e motivando le proprie scelte. Successivamente illustri la composizione chimica del latte ed evidenzi le differenze fra latte vaccino, latte ovino e caprino individuando in che modo queste influenzano le operazioni di trasformazione e le caratteristiche del prodotto finale.

SECONDA

PARTE

- 1) Il candidato descriva le modalità con le quali possono essere classificati i formaggi
- 2) Il candidato descriva il meccanismo della coagulazione acida e della coagulazione presamica e ne illustri le principali differenze.
- 3) Il candidato descriva le principali analisi a cui dovrebbe essere sottoposto un latte da trasformare nella filiera lattiero - casearia
- 4) Il candidato descriva quali sono i principali difetti e alterazioni dei formaggi e il relativo ruolo esercitato dai microrganismi sfavorevoli

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di manuali tecnici e prontuari.

È consentito l'uso di calcolatrici non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla dettatura della traccia.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Indicatore	Descrittori	Punteggi	Punteggi attribuito	Punteggio max per ogni indicatore
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti della disciplina caratterizzante l'indirizzo di studi.	Conosce in modo completo e approfondito gli argomenti proposti	5		5
	Ha una conoscenza corretta ma non del tutto completa degli argomenti proposti	4		
	Ha una conoscenza essenziale degli argomenti proposti, sono presenti alcune imprecisioni	3		
	Ha una conoscenza carente degli argomenti proposti connotata da diverse imprecisioni e/o qualche errore	2		
	Ha una conoscenza scarsa o fortemente lacunosa degli argomenti proposti connotata da numerosi errori	1		
Padronanza delle competenze tecnico-professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione.	Dimostra di aver acquisito le competenze tecnico-professionali specifiche. Analizza il caso in modo completo e approfondito, comprende le criticità e propone soluzioni	8		8
	Dimostra di aver sostanzialmente acquisito le competenze tecnico-professionali specifiche. Analizza il caso in modo esauriente, comprende e descrive le criticità	7		
	Dimostra di aver sostanzialmente acquisito le competenze tecnico-professionali specifiche. Analizza il caso in modo accettabile anche se non particolareggiato, individua le criticità	5-6		
	Dimostra di aver parzialmente acquisito le competenze tecnico-professionali specifiche. Analizza il caso in modo superficiale e/o impreciso senza individuare le criticità	3-4		
	Dimostra di non aver acquisito le competenze tecnico-professionali specifiche. Analizza il caso in modo approssimativo e/o con un approccio non del tutto corretto	1-2		
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	Sviluppa la traccia in modo sostanzialmente completo e coerente	4		4
	Sviluppa la traccia in modo essenziale con qualche imprecisione e/o incoerenza	3		
	Sviluppa la traccia in modo incompleto e con qualche errore	2		
	Sviluppa la traccia in modo fortemente lacunoso e scorretto	1		
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Argomenta e sintetizza le informazioni con padronanza e con uso rigoroso dei linguaggi tecnici	3		3
	Argomenta e sintetizza le informazioni in modo accettabile ma con uso non sempre appropriato dei linguaggi tecnici	2		
	Argomenta e sintetizza le informazioni in modo carente e con uso non sempre pertinente dei linguaggi tecnici	1		

	Totale punteggio	
--	-------------------------	--

TAVOLE SINOTTICHE PER DISCIPLINA

MATEMATICA Docente: Carla Cocco	
CONTENUTI	
PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI	Studiare il comportamento di una funzione reale di variabile reale. Dal grafico di una funzione dedurre le sue proprietà. Primitive e integrali indefiniti. Integrale definito e integrale come Area.
OBIETTIVI PERSEGUITI	
GENERALI	Come da parte generale
SPECIFICI	Dominare attivamente i concetti e i metodi del calcolo algebrico e delle funzioni elementari dell'analisi, dell'integrale indefinito e definito.
METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	Lezioni frontali, libro di testo per usarlo e sfruttarlo al meglio, esercizi domestici o in classe di tipo applicativo, volti al consolidamento delle conoscenze;- sussidi multimediali quando possibile; esercizi svolti e spiegati dalla docente condivisi nella classroom;mappe condivise sulla classroom dal docente
TEMPI E MODALITA'	
ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO	3h a settimana
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	I criteri sono quelli inseriti nel PTOF, nella Programmazione di Dipartimento e nella Programmazione individuale.
STRUMENTI	verifiche orali, scritte e di gruppo.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
La classe inizialmente ha avuto grosse difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi a causa di grosse lacune derivanti dagli anni precedenti. Due alunni nel corso dell'anno hanno raggiunto obiettivi buoni. Gli altri sono riusciti a raggiungere gli obiettivi minimi e sufficienti.	

ITALIANO

Docente: Sarais Cinzia

CONTENUTI

● Il Naturalismo. ● Il Verismo. ● Verga. ● Il decadentismo europeo ed italiano. ● D'Annunzio. ● Pascoli ● Il romanzo della crisi ● Pirandello ● Svevo ·
Gli scrittori e la guerra : Ungaretti e Lussu

VERGA: Le novelle": La lupa "- " Lettura di brani scelti da I malavoglia: Analisi dei brani : Padron Ntoni e il giovane Ntoni. La morte della longa ·
D ANNUNZIO: da Il piacere: · PASCOLI: da Il fanciullino: " Le doti del fanciullino" da Myricae: - "X agosto", " Il lampo", "Il tuono", " Temporale", da Canti di Castelvecchio : " Il gelsomino notturno 2 "La grande proletaria si è mossa 2 · PIRANDELLO: Le novelle: "Il treno ha fischiato", " La patente", " Una giornata" Il fu Mattia Pascal letture scelte .
Lettura da La coscienza di Zeno: Prefazione e Preambolo, Svevo . letture scelte da La coscienza di Zeno L'ultima sigaretta, Zeno investe in Borsa e dimentica il funerale di Guido

OBIETTIVI PERSEGUITI

GENERALI

Come da parte generale

SPECIFICI

· stabilire relazioni tra fenomeni politici, economici e sociali ·cogliere elementi di continuità e discontinuità e persistenze tra ottocento e Novecento utilizzare il lessico specifico

METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE

METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI,
VISITE E ALTRE ATTIVITÀ

Lo strumento privilegiato è stato il libro di testo, affiancato da materiale fotocopiato, video-documentari
● Lezioni frontali; ● lezione-dialogo; ● discussioni in classe

TEMPI E MODALITA'

ORE SVOLTE
RIPARTIZIONE PERCENTUALE
CALENDARIO

Svolgimento di n.° 4 ore settimanali

Le lezioni sono state regolarmente svolte durante il periodo dell'anno scolastico come da calendario stabilito h 98/ 132.
Svolte

CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI

CRITERI

I criteri sono quelli inseriti nel PTOF, nella Program. di Dipartimento e nella Programmazione individuali

STRUMENTI

Verifiche orali, scritte ed esercitazioni in classe.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha mostrato mediamente difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi minimi. Pochi alunni hanno raggiunto obiettivi più che buoni, solo un alunno ha raggiunto obiettivi eccellenti

STORIA Docente: Sarais Cinzia	
CONTENUTI	
· Il post- unità d' Italia : la destra e la sinistra al governo · L'età Giolittiana, l'età dell'imperialismo e le società di massa. · La prima guerra mondiale · Il dopoguerra in Italia e in Europa. · Stalinismo, Fascismo, Nazismo. · La seconda guerra mondiale La guerra in Ucraina .	
OBIETTIVI PERSEGUITI	
GENERALI	Come da parte generale
SPECIFICI	· stabilire relazioni tra fenomeni politici, economici e sociali ·cogliere elementi di continuità e discontinuità e persistenze tra ottocento e Novecento utilizzare il lessico specifico
METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	Lo strumento privilegiato è stato il libro di testo, affiancato da materiale fotocopiato, video-documentar ● Lezioni frontali; ● lezione-dialogo; ● discussioni in class
TEMPI E MODALITA'	
ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO	Svolgimento di n.° 2 ore settimanali Le lezioni sono state regolarmente svolte durante il periodo dell'anno scolastico come da calendario stabilito. Svolte h 62/66
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	I criteri sono quelli inseriti nel PTOF, nella Program. di Dipartimento e nella Programmazione individuale
STRUMENTI	Verifiche orali, di gruppo e scritte
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
La classe ha mostrato mediamente difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi minimi. Pochi alunni hanno raggiunto obiettivi più che buoni, solo un alunno ha raggiunto obiettivi eccellent	

PRODUZIONI ANIMALI

Docente Giuseppe Usai

CONTENUTI

PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI

MODULO 1: Fisiologia della nutrizione e alimentazione.

1. Alimentazione, nutrizione, razione alimentare:
 - Razione alimentare.
2. Ingestione, appetito, fame sete e senso di sazietà:
 - Fase appetitiva;
 - Fase consumatoria;
 - Fase di sazietà;
 - Masticazione insalivazione e deglutizione;
 - Masticazione, ruminazione e funzione della saliva.
3. Fisiologia della digestione dei monogastrici:
 - Digestione gastrica intestinale;
 - Digestione nell'intestino crasso;
 - Particolarità nella digestione dei volatili, dei conigli e dei cavalli.
 - Fisiologia della digestione dei poligastrici:
 - Stomaci dei ruminanti;
 - Digestione dei lattanti poligastrici;
 - Rumine e digestione microbica ruminale;
 - Digestione della cellulosa e formazione degli acidi grassi volatili (AGV);
 - Digestione delle proteine e sintesi proteica della microflora;
 - Digestione gastroenterica dei ruminati;
 - Assorbimento dei principi nutritivi;
4. Defecazione e urinazione.

MODULO 2: Principi alimentari

1. Generalità sugli alimenti;
2. Composizione degli alimenti e principi nutritivi;
3. Acqua;
4. Glucidi;
5. Lipidi;
6. Protidi:
 - Sostanze azotate non proteiche, proteine sintetiche, pool aminoacidi.
7. Vitamine;
8. Minerali;
9. Ormoni ed enzimi;
10. Additivi per mangimi.

MODULO 3: Valutazione e uso energetico degli alimenti

1. Utilizzo dell'energia degli alimenti;
2. Valore nutritivo degli alimenti e metodi di valutazione:
 - Metodo Francese delle unità foraggiere UF latte e carne;
3. La fibra: un "elemento" importante nel razionamento animale;
4. Indice di ingombro degli alimenti e capacità di assunzione volontaria e di ingestione degli animali.

MODULO 4: Fabbisogni nutritivi e fattori di razionamento.

1. Alimentazione e fabbisogni nutritivi;
2. Fabbisogno di mantenimento;
3. Fabbisogno di accrescimento;
4. Fabbisogno di ingrasso;
5. Fabbisogno per la produzione di latte:
 - Curva di produzione del latte e capacità di ingestione;
6. Fabbisogni per la riproduzione e la gravidanza;
7. Fabbisogno durante l'asciutta;

	<p>8. Fabbisogno per la termoregolazione; 9. Fabbisogni per le prestazioni dinamiche.</p> <p>MODULO 5: Foraggi: raccolta e conservazione.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Approvvigionamento sostenibile dei foraggi; 2. Raccolta dei foraggi; 3. Metodi di conservazione; 4. Fieno e fienagione; <p>MODULO 6: Il mais come alimento base e come concentrato.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. I molteplici usi del mais; 2. Silomais; 3. Pastoni di mais; 4. Granella secca; 5. Sottoprodotti del mais: <ul style="list-style-type: none"> · Stocchi e tutoli; · Sottoprodotti industriali del mais.
OBIETTIVI PERSEGUITI	
GENERALI	I criteri di valutazione sono quelli indicati nel PTOF e riportati nel presente documento.
SPECIFICI	<p>Riconoscere e descrivere fenomeni nel campo produzioni zootecniche.</p> <p>Conoscere e descrivere ambiente e allevamenti zootecnici in rapporto all'uomo.</p> <p>Conoscere gli elementi specifici della disciplina.</p> <p>Usare gli strumenti propri della disciplina.</p> <p>Comprendere ed utilizzare i linguaggi specifici tecnici e degli allevatori in lingua sarda.</p>
METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	<p>Sono state predilette, lezioni di tipo interattivo, in cui gli allievi fossero stimolati al dialogo ed alla partecipazione. I nuovi argomenti sono stati introdotti con una discussione iniziale che ha permesso di vagliare il grado di conoscenza della classe sull'argomento e nel contempo ha consentito di entrare subito nel vivo dell'argomento e di acquisire familiarità con i nuovi termini. I contenuti sono stati semplificati e, ove possibile, ricondotti a situazioni della vita reale.</p> <p>Le principali metodologie e strumenti utilizzati sono rappresentati da:</p> <p>Lezioni frontali con l'ausilio di video e appunti;</p> <p>Lavoro al fianco del singolo alunno.</p> <p>Discussione e dibattiti in classe sulle esperienze personali in campo zootecnico e agricolo.</p> <p>Attività individualizzate di consolidamento e potenziamento.</p> <p>Attività di verifica in presenza.</p>

	<p>Utilizzo di slide caricate su classroom per lo studio.</p> <p>Nessuna visita</p>
TEMPI E MODALITA'	
<p>ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO</p>	<p>Due h settimana Ore svolte 52 su 66 pari al 79%.</p> <p>Periodo ottobre - dicembre</p> <p>MODULO 1: Fisiologia della nutrizione e alimentazione.</p> <p>Periodo gennaio - marzo</p> <p>MODULO 2: Principi alimentari</p> <p>MODULO 3: Valutazione e uso energetico degli alimenti</p> <p>Periodo aprile maggio</p> <p>MODULO 4: Fabbisogni nutritivi e fattori di razionamento.</p> <p>MODULO 5: Foraggi: raccolta e conservazione.</p> <p>MODULO 6: Altri alimenti per il bestiame.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
<p>CRITERI</p>	<p>Sulla base degli obiettivi prefissati, le verifiche si sono svolte attraverso osservazioni sistematiche, prove di interazione orale ed elaborazioni scritte. La verifica <i>in itinere</i>, intesa come strumento orientativo, ha garantito tempestivi interventi di recupero finalizzati alla compensazione degli obiettivi non raggiunti o raggiunti parzialmente.</p> <p>La valutazione, infine, ha tenuto conto della situazione di partenza, dell'interesse dimostrato in classe, della partecipazione alle attività didattiche e soprattutto del conseguimento degli obiettivi.</p>
<p>STRUMENTI</p>	<p>Osservazioni continue e sistematiche.</p> <p>Prove cognitive oggettive a carattere monotematico a conclusione dell'unità.</p> <p>Questionari aperti, a risposta multipla o del tipo vero/falso.</p> <p>Autovalutazione.</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p>Gli obiettivi sono stati conseguiti in pieno da una minima parte dei ragazzi, parzialmente da quasi tutti, in pochissimi non li hanno raggiunti. La classe non sempre è stata puntuale nelle consegne e nel rispetto delle scadenze. L'interesse è stato nel complesso sufficiente, l'impegno non sempre continuo.</p>	

GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

Docenti: Alessio Seoni

CONTENUTI

PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI

Territorio e Paesaggio e caratteristiche connesse
Definizione e classificazione dei paesaggi: Tutela del paesaggio, cenni sul PPR.
L'ecologia del paesaggio, paesaggio naturale ed agrario.
Principali fattori antropici di impatto visivo sul paesaggio: le attività agrarie (sistemazioni idrauliche, lavorazioni, irrigazione, ecc)
Cenni sul Piano Paesaggistico Regionale: Carte tematiche di rappresentazione degli assetti ambientale e consultazione mediante applicazione del GIS per interpretazione delle mappe su Sardegnageoportale (PPR, PAI, USO DEL SUOLO, INCENDI, CARTA DEI SUOLI, CARTA DELLA VEGETAZIONE)
L'agroecosistema aspetti chiave e generalità
Attività tecnico-pratica: consultazione del PPR, cartografia e aspetti tecnici.
La tutela dell'acqua e del suolo.
Il compostaggio
La gestione dei reflui zootecnici
La gestione dei rifiuti
La politica Agricola comunitaria
La sostenibilità agro-ambientale, sistema di gestione integrata e biologico
Cenni sulle principali forme di inquinamento

OBIETTIVI PERSEGUITI

GENERALI

Gli obiettivi perseguiti rispondono alle generalità del profilo tecnico-scientifico del futuro diplomando, ovvero l'acquisizione di competenze di base funzionali alla razionale gestione ed interpretazione del territorio rurale ed alle attività ad esso correlate nell'ottica di una gestione sostenibile.

SPECIFICI

Gli obiettivi specifici raggiunti per la disciplina "gestione dell'ambiente e del territorio" relativi al profilo educativo, culturale e professionale sono:
Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico e le eventuali modifiche al territorio rurale; Saper identificare le migliori tecniche agronomiche e colturali nell'ottica di una gestione e conduzione sostenibile.
Saper impostare e gestire semplici processi produttivi aziendali nell'ottica della tutela del territorio.
Identificare potenziali forme di inquinamento e saper adottare delle scelte razionali per la gestione (reflui e gestione agronomica dell'azienda agraria)
La disciplina, nell'ambito della programmazione del Consiglio di classe, concorre in particolare al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, relativi all'indirizzo, espressi in termini di competenza:
Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali e rurali;
Organizzare attività produttive ecocompatibili ed in funzione della vocazionalità del territorio;
Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
Organizzare semplici scelte aziendali nell'ottica della gestione sostenibile delle risorse.

METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	<p>Metodologie didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Lezione frontale e Cooperative learning · Ricerche su internet presso siti regionali · Slide fornite dal docente <p>Strumenti e sussidi utilizzati</p> <p>Libro di testo: Gestione dell'ambiente e territorio PLUS– Zanichelli Mario Ferrari - Andrea Menta - Elena Stoppini - Daniele Galli</p> <ul style="list-style-type: none"> · Il testo proposto è di nuova edizione ed è stato aggiornato nella parte riguardante la normativa e le proposte pratiche, tuttavia la disciplina nel suo sviluppo e presentazione agli studenti è stata integrata con la consultazione dei portali regionali e con l'analisi di casi studio proposti dal docente · Videoproiezioni di presentazioni su Power point realizzate dall'insegnante · Video da internet · Appunti forniti dall'insegnante
TEMPI E MODALITA'	
ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO	<p>Svolgimento di n.° 2 ore settimanali</p> <p>Le lezioni sono state regolarmente svolte durante il periodo dell'anno scolastico come da calendario stabilito</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	In riferimento ai criteri di valutazione si rimanda al PTOF vigente per l'anno scolastico di riferimento
STRUMENTI	<p>Interrogazioni orali</p> <p>Prove scritte</p> <p>Esercitazioni in classe</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p>La didattica è stata impostata attraverso lezioni frontali in classe e studio di casi pratici concreti. L'approccio iniziale, allo studio della disciplina ha permesso agli studenti di avere un reale collegamento con tutte le discipline caratterizzanti in quanto in occasione dello studio del territorio si è optato per l'analisi di casi studio ben specifici, direttamente correlati alla gestione sostenibile delle attività agricole ed all'impatto delle stesse nell'agro-ecosistema</p> <p>Nel complesso la classe ha avuto un comportamento consono e adeguato durante le lezioni, soprattutto nello studio di casi pratici si è mostrata attenta alle lezioni ed alle attività proposte. Alcuni studenti hanno mostrato meno impegno nell'affrontare la disciplina, ma nel complesso padroneggiano le basi della materia.</p> <p>La preparazione risulta perciò allo stato attuale diversificata in relazione all'impegno mostrato.</p> <p>Tuttavia si può affermare che la maggior parte degli studenti ha sviluppato sensibilità riguardo alle problematiche riguardanti la tutela dell'ambiente anche in virtù delle varie tematiche trattate, ma soprattutto in riferimento alla sostenibilità ambientale; inoltre spiccato interesse si è potuto rilevare in merito alla sostenibilità degli agroecosistemi e della normativa comunitaria inerente la PAC in tutti i profili relativi alla gestione degli aiuti comunitari. Si rileva che lo studio a casa è stato per alcuni alunni carente, mentre per alcuni studenti è stata rilevata una buona preparazione per la disciplina nonché costanza e continuità nello studio durante il corso dell'anno. In riferimento alle competenze raggiunte, una buona parte della classe riesce a gestire situazioni di media difficoltà, mentre una piccola parte del gruppo classe ha maturato solo le competenze di base comunque funzionali alla padronanza della materia.</p>	

ECONOMIA, ESTIMO E MARKETING

Docenti: Rosas Pietro Paolo

CONTENUTI

Introduzione all'estimo. Aspetti economici dei beni. Procedimenti di stima. Standard di valutazione internazionale. Stima di fondi rustici. Valutazione dei miglioramenti fondiari.

Introduzione all'estimo. I mercati. Valore di trasformazione, valore di surrogazione, valore di mercato, valore complementare, valore di costo, valore di capitalizzazione. Procedimenti di stima analitici e sintetici. Introduzione agli standards di valutazione internazionale. MCA. Income Approach. Cost Approach. Stima di fondi rustici. La relazione di stima. Aggiunte, detrazioni, comodi e scomodi. Stima dei fabbricati rurali. Valore di ricostruzione. Valore di un fondo con fabbricati insufficienti ed eccedenti le esigenze aziendali. Stima degli arboreti da frutto. Stima delle scorte aziendali. Stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni culturali. Stima dei miglioramenti fondiari.

OBIETTIVI PERSEGUITI

GENERALI

Come da parte generale.

SPECIFICI

Essere in grado di realizzare la stima del valore di un bene. Utilizzare un corretto linguaggio tecnico.

METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE

METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI,
VISITE E ALTRE ATTIVITÀ

Libro di testo. Lezioni frontali ed esempi alla lavagna.

TEMPI E MODALITA'

ORE SVOLTE
RIPARTIZIONE PERCENTUALE
CALENDARIO

Tre ore settimanali.

CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI

CRITERI

I criteri sono quelli inseriti nel PTOF, nella Program. di Dipartimento e nella Programmazione individuale

STRUMENTI

Verifiche orali e scritte

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha raggiunto obiettivi minimi e sufficienti per alcuni elementi, altri hanno invece raggiunto obiettivi adeguati.

PRODUZIONE VEGETALIDocenti: Pietro Paolo Rosas - Luigi
Giuseppe Diana**CONTENUTI**PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI
PRINCIPALI

Introduzione alle coltivazioni arboree. Morfologia e fisiologia delle piante da frutto. Generalità sulla riproduzione. Fisiologia di maturazione dei frutti. I principali ormoni. Le micorrize. Impianto di un arboreto da frutto. Viticoltura. Aspetti generali della vite. Sistemi di allevamento: alberello, cordone speronato, guyot, tendone. Impianto di un vigneto. Vitigni, portainnesti. Tecniche di gestione di un vigneto. Olivicoltura. Impianto e gestione dell'oliveto. Scelta delle cultivar. Varietà. Sistemi di allevamento. Metodi di raccolta.

OBIETTIVI PERSEGUITI

GENERALI

Come da parte generale.

SPECIFICI

I criteri sono quelli inseriti nel PTOF, nella Program. di Dipartimento e nella programmazione individuale.

METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVEMETODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI,
VISITE E ALTRE ATTIVITÀ

Libro di testo. Lezioni frontali ed esempi alla lavagna.

TEMPI E MODALITA'ORE SVOLTE
RIPARTIZIONE PERCENTUALE
CALENDARIO

Quattro ore settimanali.

CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI

CRITERI

I criteri sono quelli inseriti nel PTOF, nella Program. di Dipartimento e nella Programmazione individuale

STRUMENTI

Libro di testo. Lezioni frontali ed esempi alla lavagna.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe ha raggiunto mediamente gli obiettivi minimi, con qualche studente che ha raggiunto risultati abbastanza buoni. Gli studenti sono in di osservare ed agire riguardo una produzione arborea con riferimenti particolari alla vite ed all'olivo.

SCIENZE MOTORIE Docente: Maurizio Masia (sostituito da Maurizio Fara)	
CONTENUTI	
PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscenza, pratica e sviluppo delle capacità motorie. -abilità motorie e sports di squadra (pallavolo, pallacanestro, calcio a cinque, badminton, ultimate frisbee, tennistavolo.) -Apprendimento del linguaggio specifico. -Educazione alla salute e primo soccorso.
OBIETTIVI PERSEGUITI	
GENERALI	<ul style="list-style-type: none"> -Potenziamento capacità condizionali e coordinative. -Conoscenza, pratica, sviluppo e consolidamento delle attività sportive. -Acquisizione di un'adeguata espressività corporea.
SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> -Essere in grado di eseguire un'azione motoria senza interruzioni. -Saper eseguire gesti motori complessi usando contemporaneamente i diversi segmenti corporei. -Conoscenza delle modalità operative per l'allenamento della pratica sportiva. -Conoscenza delle operazioni di prevenzione e sicurezza durante la pratica sportiva e delle procedure di intervento in caso di infortunio.
METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	<ul style="list-style-type: none"> -Lezioni frontali in presenza con esercitazioni individuali e di gruppo. -Esercitazioni guidate con assistenza diretta e indiretta connessa alle attività. -Palestra interna ed esterna con tutto il materiale didattico in dotazione.
TEMPI E MODALITA'	
ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO	2 ore settimanali
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	-Si rimanda a quanto stabilito dal collegio dei docenti e/o in sede di dipartimento.
STRUMENTI	-Esercitazioni pratiche e verifiche orali.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
- Si ritengono raggiunti gli obiettivi previsti e indicati in sede di programmazione.	

LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE

Docente: Giovanna Giagheddu

CONTENUTI

PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI
PRINCIPALI

OLIVE OIL (fotocopie)

- Olive tree
- Oil olives and table olives
- Oil processing
- Oil quality
- Oil grades
- Olive oil benefits
- The olive fly (pag. 199)

VITICULTURE

- Winemaking (fotocopie)
- What is Terroir? (pag. 202-203)
- Italy: a great wine producer (pag. 206-207)
- Grape phylloxera (pag. 212)
- Downy mildew – (pag. 217)
- Powdery mildew (oidium) – (pag. 218)
- Ageing process – (pag. 300)
- Sparkling wine/Rosè wine/Dessert wine (pag. 302)

DAIRY PRODUCTS

- Milk (fotocopie)
- Cheese (pag. 285)
- Parmigiano Reggiano (pag. 287-288)
- Fiore sardo (fotocopie)

OBIETTIVI PERSEGUITI

GENERALI

- Organizzazione del discorso nelle principali tipologie testuali, in particolare quella tecnico-professionale.
- Produzione di testi comunicativi, anche con l'ausilio di strumenti multimediali, relativi ad argomenti dell'indirizzo di studio.
- Conoscere e saper utilizzare strutture e lessico specifici del linguaggio professionale.

SPECIFICI

- Sostenere una conversazione sufficientemente scorrevole e funzionalmente adeguata su argomenti relativi al corso di studi.
- Sapersi orientare nella comprensione di messaggi scritti e orali relativi ad argomenti dello specifico indirizzo di studi.
- Produrre testi scritti sugli argomenti trattati e saper rispondere a domande con risposta aperta o breve.

METODI, STRUMENTI E ATTIVITÀ' INTEGRATIVE

METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI,
VISITE E ALTRE ATTIVITÀ

- Suddivisione in unità di apprendimento.
- Lezione frontale con l'ausilio della LIM (presentazioni power point, "games" di apprendimento interattivi con il programma MIMIO).
- Il lavoro è stato articolato seguendo 4 fasi: globalità, che comprende il brainstorming, lettura, riflessione sulla lingua, produzione.

	<ul style="list-style-type: none"> Tutti gli argomenti trattati sono stati collegati alle principali discipline di indirizzo.
TEMPI E MODALITA'	
ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO	Ore previste : 87 Ore effettuate : 73 1. Viticulture settembre – ottobre – novembre 2. Oil dicembre – gennaio – febbraio 3. Dairy products marzo – aprile - maggio
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	Le conoscenze, le competenze e le capacità sono state misurate e valutate sulla base dei criteri definiti dal POF. La valutazione sommativa ha tenuto conto del grado di apprendimento raggiunto, delle capacità comunicative, del loro livello di partenza, della partecipazione alle attività svolte in classe e dell'impegno nello studio a casa. Gli strumenti utilizzati per la valutazione sono stati i seguenti: <ul style="list-style-type: none"> orale: discussione ed esposizione dell'argomento. scritta: Prove strutturate o semi strutturate con domande a risposta aperta, multipla o vero/falso. Elaborati.
STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzo del libro di testo "Smart Farming" – Reda Edizioni. Utilizzo di fotocopie. Utilizzo materiali audio o audiovisivi (video e listening).
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p>Qualche alunno ha incontrato difficoltà nell'approcciare gli argomenti trattati in questo ultimo anno a causa di carenze non colmate, ma quasi tutti sono riusciti a sopperire con il forte impegno. Alcuni hanno raggiunto un livello molto buono e anche ottimo.</p> <p>Nel complesso la maggior parte della classe ha raggiunto le competenze sotto descritte:</p> <ul style="list-style-type: none"> Saper esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti professionali, anche se alcuni utilizzano un linguaggio non molto fluido. Saper comprendere idee principali, dettagli e punti di vista in testi scritti riguardanti argomenti di studio professionale, seppur limitatamente complessi. Saper produrre, nella forma scritta e orale, relazioni e sintesi su esperienze, processi e situazioni relative al settore di indirizzo, ma non molto complessi. Saper utilizzare in modo quasi sempre adeguato il lessico di settore. 	

TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

Docenti: Marina Mainas e Giampaolo Abis

CONTENUTI

PROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI PRINCIPALI

INDUSTRIA ENOLOGICA: Composizione chimica dell'uva e sua evoluzione durante il ciclo di maturazione; curve di maturazione e indici di maturazione dell'uva. Processo di produzione del vino rosso: aspetti tecnologici dell'ammestamento e macchine operatrici (pigiadiraspatrici e diraspapigiatrici), operazioni prefermentative (inoculo e solfitazione), aspetti chimici e tecnologici della macerazione e della fermentazione, svinatura e pressatura, fermentazione lenta e operazioni di cantina (travasi, filtrazioni, colmature e scolmature). La fermentazione malolattica. Processo di produzione del vino bianco: aspetti tecnologici dell'ammestamento, operazioni prefermentative (solfitazione, chiarificazione e sfeccatura), aspetti chimici e tecnologici della fermentazione alcolica. Cenni sulle tecniche di produzione dei vini rosati. Analisi dei disciplinari di produzione di vini tipici del territorio. La sostenibilità nell'industria enologica. Trattamento degli scarti e dei reflui di cantina. **(Attività valida per il percorso di Educazione Civica).**

INDUSTRIA OLEARIA: OLIO DI OLIVA Aspetti generali e produttivi: composizione chimica, ciclo di maturazione e raccolta delle olive. Processo di produzione dell'olio di oliva e fattori che ne influenzano la qualità: trasporto, stoccaggio, defoliazione e lavaggio, molitura (molazze, frangitori a martelli e frangitori a dischi), gramolatura e sistemi di estrazione (a pressione, per centrifugazione e per percolamento), centrifugazione, filtrazione, imbottigliamento e stoccaggio. Olio di oliva: composizione chimica, classificazione ed etichettatura.. Disciplinare di produzione dell'olio di oliva a Denominazione di Origine Protetta "Sardegna" . **Cenni sul trattamento dei reflui e dei sottoprodotti: sansa e acque di vegetazione (Attività valida per il percorso interdisciplinare di educazione civica).**

INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA: IL LATTE. Definizione di latte, latte crudo, latte alimentare, latte risanato. Curva di lattazione nella specie bovina. Aspetti generali e proprietà chimico – fisiche del latte: (caseine e proteine del siero, glucidi, lipidi, sali minerali, enzimi: lipasi, fosfatasi, proteasi, vitamine). Latte alternativi. Microrganismi del latte.

INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA: IL FORMAGGIO Aspetti generali. Il processo di caseificazione: preparazione del latte (correzione del tenore lipidico, pastorizzazione e insembramento), coagulazione (acida, presamica, lattopresamica e presamico-lattica) aspetti chimici e produttivi, meccanismo di coagulazione delle proteine e caratteristiche della cagliata, attitudine del latte alla coagulazione presamica, rottura della cagliata, sineresi, cottura, estrazione, messa in forma, salatura e maturazione. Fattori che influenzano la stagionatura e aspetti chimici della stagionatura: riduzione del contenuto idrico, fermentazione del lattosio, idrolisi dei lipidi degradazione della caseina. Difetti. Classificazione dei formaggi. Analisi dei disciplinari di produzione dei Formaggi DOP del territorio.

Libro di testo :Trasformazioni e produzioni agroalimentari, Antolini et al., Scienze Zanichelli,2016

OBIETTIVI PERSEGUITI	
GENERALI	<p>→Riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità di un processo di trasformazione e delle attività ad esso connesse</p> <p>→Analizzare diversi processi produttivi identificando il valore, i limiti e i rischi per l'ambiente, per il territorio e per le persone.</p> <p>→ Costruire un diagramma di flusso di una produzione alimentare e rilevare le criticità</p>
SPECIFICI	<p>-Competenze in chiave di cittadinanza: Essere consapevoli dell'importanza delle analisi chimiche nella valutazione della qualità sia della materia prima sia del prodotto; saper interpretare il dato analitico sia per la corretta classificazione merceologica sia per la tutela del consumatore.</p> <p>Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Capacità di individuare gli obiettivi e la funzione di ciascuna delle fasi che costituiscono un processo di trasformazione. -Capacità di individuare nell'ambito di un processo produttivo le soluzioni tecnologiche più efficaci ed efficienti anche dal punto di vista dell'impatto ambientale, economico e sociale
METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVE	
METODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ	<p>Presentazione dei contenuti in modalità multimediale preceduta da sessioni di domande e risposte mirate al richiamo di conoscenze pregresse e alternata a momenti di riflessione mirati al consolidamento della comprensione di quanto presentato.</p> <p>Attività laboratoriale: Determinazione del grado zuccherino dei mosti - Determinazione dell'acidità totale nei vini</p> <ul style="list-style-type: none"> - Determinazione dell'acidità degli oli Prove di caseificazione in laboratorio a partire da latte di pecora, vacca, capra per valutare le differenti attitudini alla caseificazione <p>Supporti multimediali: video e articoli scientifici fruiti sia in modalità sincrona sia consultabili sulla Classroom disciplinare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visite presso un oleificio e una cantina del Sud Sardegna per approfondire la conoscenza dei prodotti tipici e capire fino a fondo il profondo legame col territorio.
TEMPI E MODALITA'	
ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO	<p>Al 15/05/23 svolte 97 ore così ripartite:</p> <p>45% Industria enologica</p> <p>37% Industria lattiero casearia</p> <p>18% Industria olearia</p> <p>Sono state svolte 2 ore di educazione civica sulla sostenibilità nell'industria enologica al primo quadrimestre. Altrettante ne sono previste per la gestione dei reflui e dei sottoprodotti dell'industria olearia da svolgere dopo il 15 maggio.</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	<p>I criteri di valutazione seguiti sono conformi a quanto riportato nel PTOF di istituto. Si è tenuto conto delle conoscenze acquisite, della capacità di esposizione, dell'utilizzo del linguaggio tecnicoscienctifico opportuno, delle abilità di sintesi e di analisi, delle competenze nello svolgimento di piccoli compiti di realtà.</p>
STRUMENTI	<p>STRUMENTI TIPOLOGIA VALUTAZIONI: - Scritte semistrutturate (test a scelta multipla e domande a risposta aperta, sia a risposta neutra che influenzata) - Orali (esposizione dei contenuti e interrogazione dialogata per verifica capacità di rielaborazione e</p>

	applicazione delle conoscenze. Verifiche formative in itinere sottoponendo problemi di realtà per stimolare la riflessione, l'approfondimento e la rielaborazione dei contenuti appresi. Oltre al libro di testo sono stati forniti ai ragazzi articoli di approfondimento, report, video esplicativi sulle operazioni di processo
--	--

OBIETTIVI RAGGIUNTI	
----------------------------	--

<p>Gli obiettivi raggiunti sono parzialmente in accordo con quanto indicato nelle conoscenze, competenze e abilità attese. L'attività laboratoriale con applicazione delle tecnologie di trasformazione e lo svolgimento delle analisi di caratterizzazione è stata fondamentale perché tutta la classe, nonostante alcuni episodi di distrazione in aula, raggiungesse un livello di conoscenze accettabile su tutte le tematiche affrontate. Per quanto concerne abilità e competenze, una parte degli studenti seppur con la guida del docente hanno mostrato di saper rielaborare quanto appreso, saperlo applicare alla risoluzione di semplici problemi di realtà e proporre soluzioni efficaci. Parte della classe ha invece mostrato nel complesso un'attitudine non sempre adeguata nel padroneggiare e rielaborare autonomamente le conoscenze acquisite, sia per la difficoltà di assimilazione dei contenuti dovuto alla mancanza di un metodo di studio efficace, sia a causa di un atteggiamento passivo nei momenti di riepilogo e di riflessione sulle problematiche da affrontare durante lo svolgimento delle attività pratiche. Solo una piccola parte degli studenti è stata in grado talvolta di trovare soluzioni efficaci ed originali lavorando in autonomia, comprendendo appieno l'importanza di conoscere a fondo tutte le fasi di un processo di trasformazione in modo da individuarne le criticità e, in base a queste, poter operare delle scelte. Questi ultimi hanno anche compreso appieno il significato e l'importanza del dato analitico indispensabile in ogni fase del processo produttivo per valutare la qualità dell'alimento. Per questi ultimi i risultati raggiunti sono nel complesso buoni: l'impegno profuso è stato adeguato, sia nelle attività d'aula, sia nello svolgimento delle consegne a casa ed è andato crescendo nella parte finale dell'anno scolastico. Questo ha restituito una preparazione più accurata e consapevole. In alcuni casi pur non essendo il risultato raggiunto confrontabile con quanto precedentemente descritto c'è stato un leggero miglioramento rispetto allo scorso anno, caratterizzato da una maggiore autonomia e sicurezza espositiva, ferme restando le difficoltà nel collegare gli argomenti e trarre conclusioni e riflessioni adeguate. Dal punto di vista pratico oltre alle analisi chimiche effettuate in laboratorio, tutta la classe ha potuto osservare da vicino e misurarsi con i processi di trasformazione in azienda. Queste attività sono state di supporto alle lezioni teoriche e sono servite da chiarimento e approfondimento di tematiche e problematiche affrontate in classe.</p>	
---	--

BIOTECNOLOGIE AGRARIE

Docenti: Vacca Ornella, Serra Sara

CONTENUTIPROGRAMMA PER AREE ED ARGOMENTI
PRINCIPALI

MODULO 1 - Recupero dei prerequisiti e riallineamento:
 MODULO 2 - Microrganismi nell'Industria della trasformazione: i lieviti e i batteri
 MODULO 3 - Sistemi di controllo delle avversità
 MODULO 4 - Fitopatologia ed Entomologia Agraria generale e speciale

OBIETTIVI PERSEGUITI

GENERALI

- Saper utilizzare testi, manuali e siti internet per trovare le strategie per contrastare le avversità nella pianta.
- Organizzare attività produttive ecocompatibili.
- 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.
- Identificare i parassiti vegetali ed animali dannosi alle colture differenziandone le specifiche attività
- Conoscere i differenti strumenti di difesa integrata delle colture e saperli utilizzare in modo appropriato
- Individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività di settore

SPECIFICI

- Conoscere i principali patogeni e parassiti dannosi alle colture di vite, olivo e agrumi, riconoscere i sintomi e sapere quali sono i principali interventi per controllare e contrastare le avversità
- Conoscere le caratteristiche dei lieviti e batteri e il loro ruolo nell'industria delle trasformazioni.
- Capire l'importanza della difesa integrata a tutela dell'uomo e dell'ambiente.
- Conoscere le differenze dei diversi metodi di difesa per quanto riguarda l'impatto ambientale e l'eventuale tossicità.
- Riconoscere i sintomi della fitopatologia o i danni.
- Saper proporre un'ipotesi di intervento fitosanitario (lotta chimica, biologica, biotecnologia e/o integrata) per combattere le fitopatie e i danni da insetti sulle colture arboree di cui sopra.
- Acquisire la terminologia tecnico-scientifica della disciplina;

METODI, STRUMENTI E ATTIVITA' INTEGRATIVEMETODOLOGIE DIDATTICHE, STRUMENTI E
SUSSIDI, VISITE E ALTRE ATTIVITÀ

Metodologie: Si è privilegiata la didattica laboratoriale attraverso una molteplicità di strategie, tra loro integrate:

- problem solving
- lezione frontale e partecipata
- l'attività pratica in Laboratorio di Scienze
- discussione organizzata
- costruzione di mappe concettuali
- attività di gruppo, la ricerca personale
- uso di tecnologie multimediali.

Strumenti e sussidi

Libro di testo, testi e riviste tecniche specialistiche, siti e materiale multimediale, attrezzature di laboratorio, microscopi, stereoscopi.

TEMPI E MODALITA'	
<p>ORE SVOLTE RIPARTIZIONE PERCENTUALE CALENDARIO</p>	<p>Al 15 maggio 2024 sono state svolte 83 ore totali, di cui per la disciplina ore 66 = 79,5%</p> <p>Nel 2023</p> <p>Settembre ore 5 Ottobre ore 10 Novembre ore 8 Dicembre ore 7</p> <p>Nel 2024</p> <p>Gennaio ore 9 Febbraio ore 7 Marzo ore 7 Aprile ore 8 Maggio ore 5</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE E STRUMENTI	
CRITERI	Si sono utilizzati i criteri base stabiliti nel POF
STRUMENTI	Sono state prese in considerazione tutte le possibili espressioni degli studenti: orali, scritte, test, questionari, pratiche e compiti di realtà.
OBIETTIVI RAGGIUNTI	
<p>La maggior parte della classe ha partecipato positivamente alle attività proposte e quasi tutti gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi prefissati a vari livelli.</p> <ul style="list-style-type: none"> • utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. • redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazione professionali. • acquisire la terminologia tecnico-scientifica della disciplina; • riconoscere i sintomi delle principali avversità affrontate • riconoscere i principali agenti di malattia e di danno della vite, dell'olivo e degli agrumi; • saper gestire in modo appropriato (con metodo tradizionale, integrato o biologico) la prevenzione e il controllo delle malattie e degli animali dannosi, facendo anche riferimento all'uso di sistemi integrati a basso impatto ambientale. <p>Solo 2 studenti hanno raggiunto con successo gli obiettivi specifici e generali, manifestando eccellenti capacità e competenze nell'affrontare tematiche specifiche.</p> <p>Altri studenti sono riusciti alla fine a raggiungere discreti risultati, mentre un piccolo gruppo si è dimostrato meno motivato e ha raggiunto con difficoltà gli obiettivi minimi. Due studenti non hanno raggiunto gli obiettivi minimi.</p> <p>Alcuni studenti hanno acquisito buone competenze tecnico pratiche e hanno manifestato buone capacità e competenze nell'affrontare tematiche specifiche.</p>	

IL CONSIGLIO DI CLASSE		
Disciplina	Docente	Firma
ITALIANO	Cinzia Sarais	
STORIA	Cinzia Sarais	
LINGUA INGLESE	Giovanna Saitta Giagheddu	
MATEMATICA	Carla Cocco	
BIOTECNOLOGIE AGRARIE	Ornella Vacca	
	Sara Serra	
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	Pietro Paolo Rosas	
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	Marina Mainas	
	Giampaolo Abis	
PRODUZIONI ANIMALI	Giuseppe Usai	
PRODUZIONI VEGETALI	Pietro Paolo Rosas	
	Giuseppe Luigi Diana	
GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO	Alessio Seoni	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Maurizio Masia (sostituito da Maurizio Fara)	

COGNOME

ABIS

BOI

COCCO

DIANA

FARA

GIAGHEDDU SAITTA

MAINAS

MASIA

ROSAS

SARAI

SEONI

SERRA

USAI

VACCA

Verifica Presa Visione / Adesione

NOME	PRESA VISIONE
GIAMPAOLO	12/05/2024 18:18
GIOVANNI	
CARLA	12/05/2024 18:10
GIUSEPPE LUIGI	13/05/2024 12:04
MAURIZIO	12/05/2024 18:29
GIOVANNA	12/05/2024 18:35
MARINA	12/05/2024 18:12
MAURIZIO	
PIETRO PAOLO	13/05/2024 11:01
CINZIA	12/05/2024 20:58
ALESSIO	13/05/2024 08:42
SARA	12/05/2024 22:10
GIUSEPPE	12/05/2024 21:27
ORNELLA	13/05/2024 10:25

ADESIONE

Aderisce (12/05/2024 18:19)

Aderisce (12/05/2024 18:10)

Aderisce (13/05/2024 12:05)

Aderisce (12/05/2024 18:29)

Aderisce (12/05/2024 18:35)

Aderisce (12/05/2024 18:12)

Aderisce (13/05/2024 11:01)

Aderisce (12/05/2024 20:58)

Aderisce (13/05/2024 08:42)

Aderisce (12/05/2024 22:10)

Aderisce (12/05/2024 21:27)

Aderisce (13/05/2024 10:25)