

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**AGRARIA, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA**
CLASSE V DAG

Anno scolastico 2023 / 2024

Sommario

FINALITÀ' DELL'ISTITUTO

PROFILO PROFESSIONALE

QUADRO ORARIO TRIENNIO

PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI

OBIETTIVI DIDATTICI

OBIETTIVI COGNITIVI SPECIFICI DELL'AREA DI INDIRIZZO

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI DIDATTICI E COGNITIVI

STRATEGIE MESSE IN ATTO PER IL SUPPORTO ED IL RECUPERO

ARGOMENTI MULTIDISCIPLINARI

INSEGNAMENTO EDUCAZIONE CIVICA

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

METODOLOGIA CLIL

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

PDP – PEI

VERIFICA E VALUTAZIONE

AREE DISCIPLINARI

CONSIGLIO DI CLASSE

DOCUMENTO FINALE DOCENTE

DOCUMENTI/ SPUNTI PER IL COLLOQUIO

GRIGLIA PROVA ORALE (All. A n°45 del 9/03/2023)

FINALITÀ DELL'ISTITUTO

Il nostro istituto, negli ultimi anni, è riuscito ad ampliare sensibilmente la propria offerta formativa, sia mediante l'apertura di nuovi e interessanti indirizzi sia mostrando una crescente e vivace attenzione al territorio e alle caratteristiche locali. La sfida di oggi, la nostra la sfida, è nell'impegno di formare persone consapevoli e competenti, in grado di mettersi in gioco nei diversi campi professionali coniugando le competenze tecniche con l'esigenza di tutela dell'ambiente e di un'economia sostenibile.

PROFILO PROFESSIONALE

L'Istituto Tecnico Agraria, Agroalimentare e Agroindustria ha lo scopo di fornire un profilo professionale generale e specifico, per cui si prefigge le seguenti mete educative:

- educare la persona e il cittadino, con riferimento ai principi della Costituzione e delle leggi dello Stato, al senso della convivenza e della partecipazione attiva e responsabile alla vita della società;
- fornire competenze professionali intese come acquisizione di conoscenze tecniche, metodologiche ed operative tali da permettere un proficuo inserimento nel mondo del lavoro o la continuazione degli studi in un'ottica di costante autoaggiornamento.

OBIETTIVO DELL'AREA DI ISTRUZIONE GENERALE - L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita grazie al rafforzamento ed allo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, asse matematico, asse scientifico-tecnologico, asse storico-sociale.

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

Il diplomato in 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 in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali ed a quelli idrogeologici e paesaggistici. In particolare è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
- controllare con metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e conservazione;
- interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone a rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Articolazione Produzioni e Trasformazioni – Approfondisce le seguenti problematiche:

- organizzazione delle produzioni animali e vegetali;
- trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti;
- utilizzazione delle biotecnologie.

QUADRO ORARIO TRIENNIO **AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA**

DISCIPLINE	III[^]	IV[^]	V[^]
RELIGIONE	1	1	1
LINGUA E LETTERE ITALIANE	4	4	4
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	3
MATEMATICA	3	3	3
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
COMPLEMENTI DI MATEMATICA	1	1	
PRODUZIONI ANIMALI	3*	3*	2*

PRODUZIONI VEGETALI	5*	4*	4*
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	2*	3*	3*
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	3*	2*	3*
GENIO RURALE	3*	2*	
BIOTECNOLOGIE AGRARIE		2*	3*
GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO			2*
TOTALE ORE	32	32	32

*Parte delle ore in compresenza con Insegnante Tecnico Pratico

PRESENTAZIONE SINTETICA DELLA CLASSE

- *OSSERVAZIONI SULLA COMPOSIZIONE*

La classe è attualmente composta da 13 alunni, di cui 6 maschi e 7 femmine; X alunni presentano disturbi specifici di apprendimento. Gli alunni per la maggior parte provengono da paesi limitrofi a Monza.

- *DINAMICHE RELAZIONALI*

Gli alunni hanno creato e accresciuto nel tempo, buone dinamiche relazionali nonostante al loro interno siano ravvisabili piccoli gruppi. Parte degli studenti ha condiviso un'esperienza extrascolastica come l'Erasmus, che ha contribuito a rafforzare i legami interni creando un clima gradevole e complice. Al quinto anno tutta la classe ha partecipato ad un viaggio d'istruzione in Campania. L'interazione tra la componente femminile e maschile è corretta, equilibrata, senza prevaricazioni di sorta.

- *OSSERVAZIONI GENERALI SUL PERCORSO FORMATIVO*

La classe nel corso degli anni scolastici ha subito diverse variazioni di docenti, l'assenza di continuità didattica ha certamente influito sul processo di insegnamento-apprendimento. In particolare le discipline coinvolte risultano essere: Produzioni Vegetali, Produzioni Animali Biotecnologie agrarie(ogni anno nel triennio un docente diverso); Economia, estimo marketing e legislazione, Religione, Scienze motorie (continuità IV e V anno). Le uniche discipline con continuità didattica nel triennio risultano essere: Lettere, Trasformazioni dei prodotti ed Inglese.

La maggior parte degli studenti della classe presenta molte fragilità, sia emotive che scolastiche, che si ripercuotono sul profitto. Le difficoltà maggiori riguardano: lo scarso studio ed impegno domestico, le numerose assenze, il frequente ricorso ad entrate ed uscite anticipate, la mancanza di un metodo di studio adeguato ed efficace e la scarsa capacità di approfondire e interiorizzare le nozioni, che quindi risultano nel complesso imprecise e superficiali. Non mancano delle eccezioni che hanno raggiunto buoni livelli di conoscenza e competenza.

● *PARTICOLARI PROBLEMATICHE RISCONTRATE*

La principale problematica riscontrata durante l'anno scolastico dal consiglio di classe è per lo più di natura comportamentale. Diverse, infatti, sono state le assenze programmate in concomitanza di verifiche programmate e gli episodi di comportamento non adeguato all'ambiente ed al contesto. Il temperamento di un ristretto numero di alunni, in alcune occasioni, ha penalizzato e rallentato le attività didattiche.

● *OSSERVAZIONI SUL METODO DI STUDIO*

Per alcuni l'impegno a casa è limitato soprattutto al momento delle verifiche scritte e orali.

Un ristretto numero di studenti presenta una buona propensione all'approfondimento, mentre la maggior parte manifesta poco interesse e un non adeguato impegno nello studio domestico.

● *LIVELLI GENERALI RAGGIUNTI*

Dal punto di vista didattico si sono rilevati livelli di preparazione eterogenei: una piccola percentuale della classe non ha raggiunto pienamente gli obiettivi prefissati, la maggior parte della classe conosce gli argomenti in modo sufficiente ma non approfondito, solo alcuni elementi hanno raggiunto gli obiettivi in modo soddisfacente.

OBIETTIVI TRASVERSALI EDUCATIVI

- Promuovere lo sviluppo dei processi cognitivi e l'impegno preparatorio alla vita sociale;
- Sviluppare la capacità di riflettere in modo sempre più autonomo e di esercitare un maturo; senso critico rispetto alle più rilevanti espressioni del pensiero umano, dall'antichità ai nostri giorni;
- Incentivare gli alunni ad autopromuovere la propria crescita umana, culturale e professionale, in modo da esercitare a pieno titolo i propri diritti e doveri di cittadini, operare responsabilmente a livelli adeguati alle competenze possedute;
- Aiutare gli alunni ad elaborare le proprie scelte valoriali proiettandole nel futuro;
- Comprendere la realtà criticamente, sviluppando la capacità di scelta nell'interpretarla;
- Educare alla formazione dei valori sociali di giustizia, pace, tolleranza, solidarietà umana contro ogni forma di intolleranza e violenza.

OBIETTIVI DIDATTICI

- Consolidamento del metodo di studio (riorganizzare gli appunti, schematizzare, utilizzare le conoscenze acquisite);
- Acquisizione dei concetti fondamentali delle singole discipline;
- Consolidamento delle capacità espressive;
- Capacità di utilizzare e produrre documentazione conseguentemente allo sviluppo delle capacità di analisi e sintesi;
- Capacità di costruire modelli;
- Capacità di esprimere valutazioni consapevoli.

OBIETTIVI COGNITIVI SPECIFICI DELL'AREA DI INDIRIZZO

COMPETENZE ACQUISITE A VARI LIVELLI

A conclusione del percorso di studi il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" consegue i risultati di apprendimento 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 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.

STRATEGIE PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI DIDATTICI E COGNITIVI

- Promuovere la produzione di schemi logici che rappresentino in modo sintetico e organico gli argomenti trattati;
- Favorire lo sviluppo della capacità espositiva mediante l'utilizzo delle terminologie specifiche delle varie discipline;
- Proporre lo sviluppo e l'approfondimento di argomenti su temi specifici riguardanti le singole discipline e/o aree disciplinari anche mediante ricerca di testi appropriati e stesura di testi scritti;
- Proporre, nell'ambito della risoluzione di semplici casi professionali:
 - progettazione di percorsi
 - individuazione di modelli
 - raccolta di dati
 - interpretazione di documenti
 - formulazione di ipotesi risolutive
 - organizzazione del lavoro in rapporto ai tempi
- Promuovere l'attività laboratoriale
- Integrare l'attività didattica con esperienze che avvicinano gli alunni al mondo del lavoro e della ricerca favorendo lo sviluppo delle competenze (stage, incontri con esperti, mostre, laboratori, ecc.)

STRATEGIE MESSE IN ATTO PER IL SUPPORTO ED IL RECUPERO

- Interventi pomeridiani in caso di necessità
- Help pomeridiano
- Recupero a fine modulo su conoscenze ed abilità non acquisite

ARGOMENTI MULTIDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha lavorato con gli studenti su tematiche multidisciplinari, a titolo di esempio si citano alcuni dei temi affrontati.

TEMATICHE MULTIDISCIPLINARI		
Argomento	Discipline coinvolte	Attività svolta
La vite e l'industria enologica	PRODUZIONI VEGETALI, TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI, BIOTECNOLOGIE AGRARIE, INGLESE	Lezioni e discussione partecipata in classe
L'olivo e l'industria olearia	PRODUZIONI VEGETALI, TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI, BIOTECNOLOGIE AGRARIE, INGLESE	Lezioni e discussione partecipata in classe
L'industria lattiero-casearia	PRODUZIONI ANIMALI, TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI, INGLESE, BIOTECNOLOGIE AGRARIE	Lezioni e discussione partecipata in classe
Marketing, pubblicità, propaganda	STORIA LETTERATURA ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE	Lezioni e discussione partecipata in classe

Inquinamento e problematiche ambientali	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI, PRODUZIONI VEGETALI, PRODUZIONI ANIMALI, INGLESE, GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO, SCIENZE MOTORIE	Lezioni e discussione partecipata in classe
---	---	---

INSEGNAMENTO EDUCAZIONE CIVICA ***a.s.2023-24***

In relazione all'insegnamento dell'educazione civica (L. 20 agosto 2019 n.92) ed in coerenza con le linee guida approvate nel collegio docenti, sono state declinate le seguenti aree:

- a) COSTITUZIONE
- b) SVILUPPO SOSTENIBILE (Agenda 2030)
- c) CITTADINANZA DIGITALE

Docente coordinatore dell'insegnamento educazione civica: Prof. Monguzzi Daniele

L'insegnamento è stato gestito da più docenti del consiglio di classe che, anche in relazione alle specificità della propria disciplina e delle competenze personali hanno affrontato i temi esposti nella seguente tabella;

<i>Docente</i>	<i>Tema affrontato</i>	<i>Obiettivi apprendimento</i>	<i>n. ore</i>
Tiranno M.	Agricoltura sostenibile Le microplastiche La socialità	Elaborare una strategia agricola rispettosa dell'ambiente; Adottare comportamenti virtuosi	6
Silvestri L.C.	Allevamento sostenibile Affettività	Elaborare un modello e strategia di gestione dell'allevamento sostenibile	3
Patanè G.	Problematiche sociali ed economiche del mondo contemporaneo Mercato del lavoro Pena di morte	Sviluppo di una consapevolezza ed autonomia di giudizio critico su alcuni aspetti fondamentali del vivere nell'attuale contesto sociale	5

Colombo Chiara	Conflitto israelo-palestinese	Conoscere e riflettere sulla situazione attuale in Medio-Oriente	5
Colombo C.	Passaggio dalla monarchia alla Repubblica, Costituzione, Onu e UE	Conoscenza delle basi storico-giuridiche della Nazione	4
Pachino G.	Cambiamento climatico Cibi artificiali	Sviluppo di una coscienza critica relativamente a problematiche di natura ambientale e problematiche alimentari	4
Cannavacciuolo F.	Femminicidio e Suicidio	Rispetto della donna e dei valori umani della persona	2
Puglisi G.	Donazione degli organi	Sensibilizzazione degli studenti sull'argomento	1
Balbinot M.	Sport in ambiente naturale e inclusione.	Visione documentario "free solo" e debate.	4
Fossati F.	9/11: the disappearance of the Twin Towers	Riflessione sui diritti dell'uomo	6
			Tot ore 42

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)

La finalità è quella di avvicinare gli studenti alla realtà del lavoro, utilizzando contesti tecnico professionali come risorse integrative del processo di apprendimento, far acquisire loro competenze spendibili nel mondo del lavoro, favorire vocazioni personali, educare alla cultura del lavoro e a comportamenti professionali responsabili ed etici, come strumento ai fini orientativi una volta concluso il percorso di studi.

Il nostro Istituto ha raggiunto negli anni importanti obiettivi riuscendo ad offrire ad un numero sempre crescente di alunni l'opportunità di vivere questa esperienza fortemente formativa. Tutto ciò ha permesso anche di tessere una rete importante di relazioni con le imprese locali, che ha consentito ai ragazzi di acquisire consapevolezza delle opportunità concrete offerte dal territorio.

Il Consiglio di Classe sintetizza i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento del triennio.

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) <i>sintesi delle attività' svolte nella classe</i> Triennio a.s. 21/22 - 22/23 - 23/24		
Ente/Impresa	Progetto	Attività
Brianza Solidale	PCTOrientando Percorsi di orientamento al PCTO	Incontro in aula con esperti esterni Argomenti: Riflessioni sull'esperienza PCTO (finalità, cosa avete scoperto del mondo del lavoro e di voi); Come preparare un Curriculum Vitae; Il colloquio di selezione; La ricerca attiva del lavoro; Simulazione colloqui di selezione individuali
ERASMUS +.	Progetto Erasmus Plus (Bio believe in and working organic future)	Attività che spingono all'utilizzo di una lingua straniera e allo spirito di adattamento in un diverso luogo.
Visite osservative (Aziende agricole, Cooperative, Fondazioni)	Allevamenti in regime BIO, Esercitazioni pratiche	Diverse esperienze di apprendimento in diversi settori con finalità di orientamento scolastico.
Istituzioni del Welfare (INAIL, INPS, Ufficio scolastico provinciale, Ispettorato territoriale del lavoro)	Il mondo del lavoro	Incontro con i rappresentanti dell'INAIL, INPS, Ufficio scolastico provinciale, Ispettorato territoriale del lavoro per affrontare diverse tematiche del mondo del lavoro
Spazio Giovani	Skill at Skate	Progettazione e Gestione di servizi di carattere sociale educativo ed assistenziale rivolti alla persona (minori, giovani e adulti) anche nelle fasce più a rischio, attraverso la promozione di interventi di politiche sociali che perseguono l'interesse della comunità, lo sviluppo della persona e l'integrazione dei cittadini.
Aziende Agricole (presenti sul territorio)	"Alternanza scuola lavoro"	Ogni studente ha avuto la possibilità di lavorare per un breve periodo presso un'azienda del settore primario, per poter favorire lo sviluppo di una serie di competenze trasversali (la

		socializzazione in un ambiente nuovo, la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi, il senso di responsabilità ...)
Scuola&Territorio (Applicazione Spaggiari) + Esperto esterno	Corso sulla sicurezza online e in presenza	Corso Base sulla sicurezza – Corso rischio basso – Corso rischio medio

ORIENTAMENTO

Con il D.M. n. 328 del 22 dicembre 2022 il Ministero dell'Istruzione e del Merito ha adottato le Linee guida per l'Orientamento, riforma prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza.

In particolare la riforma, che prevede di svolgere 30 ore curricolari, ha lo scopo di aiutare gli studenti a fare sintesi unitaria, riflessiva e interdisciplinare della loro esperienza scolastica e formativa, promuovendo un raccordo tra le loro aspirazioni, la scelta del percorso di studio e i profili richiesti dal mondo del lavoro.

Il Cdc in collaborazione con il tutor orientatore ha predisposto quindi le seguenti attività:

ATTIVITA' SVOLTE	ORE
<i>Laboratorio di informatica ed OGM al Cusmibio</i>	<i>8 ore</i>
<i>Seminario INAIL sulla sicurezza negli ambienti di lavoro</i>	<i>3 ore</i>
<i>incontro con Fondazione Minoprio</i>	<i>1 ora</i>
<i>Attività di riconoscimento piante con Facoltà di Agraria Milano Bicocca presso Villa Reale di Monza</i>	<i>4 ore</i>
<i>Fiera agricola di Verona</i>	<i>6 ore</i>
<i>Visita e lezione presso azienda di bufale</i>	<i>4 ore</i>
<i>orientamento presso Facoltà Statale di Agraria di Milano</i>	<i>3 ore</i>
<i>incontro con rappresentanti Collegio Periti Agrari</i>	<i>2 ore</i>
<i>incontro con volontari AVIS e ADMO</i>	<i>1 ora</i>

METODOLOGIA CLIL

Il Consiglio di classe ha effettuato le seguenti attività in lingua INGLESE nelle discipline non linguistiche: EPPO (*European and Mediterranean Plant Protection Organization*) and EPPO *Global Database*

DISCIPLINA COINVOLTA	ARGOMENTO TRATTATO
TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI	The journey of milk Seed oil processing

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

Durante il corrente anno scolastico la classe ha svolto le seguenti attività:

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO (inserire le attività sulla base degli indicatori della tabella seguente)			
TIPOLOGIA	TIPOLOGIA OGGETTO	Modalità (a distanza/in presenza)	DURATA
Visite guidate	-Fiera Agricola Verona -Visita in azienda zootecnica (Torre Lupara) -Visita in cantina	In presenza	20 ore
Viaggi di istruzione	NAPOLI- SORRENTO- CASERTA	In presenza	Dal 18/03 al 21/03

PDP – PEI

Il Consiglio di classe, nella logica di una didattica inclusiva, e nel rispetto della normativa, ha predisposto percorsi formativi individualizzati, attraverso la redazione di PDP – PEI in cui risultano esplicitati anche gli strumenti compensativi e le misure dispensative adottate.

Per la classe sono stati predisposti n°6 PDP ed 1 PEI disponibili per la consultazione in segreteria didattica, in ottemperanza alle Normative sulla Privacy.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche consistenti in prove di diverso tipo (prove scritte, orali, test, questionari....) sono state valutate tenendo conto del livello di partenza, delle conoscenze ed abilità acquisite, delle capacità espositive, di analisi e sintesi, di rielaborazione personale.

I criteri di valutazione generali utilizzati sono quelli del PTOF e per il dettaglio delle tipologie si rimanda al documento finale redatto dal singolo docente.

AREE DISCIPLINARI

Come da delibera del Consiglio di classe la suddivisione delle aree disciplinari è:

area disciplinare linguistico - letteraria	Italiano, Storia, Inglese, IRC, Educazione Civica
area disciplinare scientifico - tecnologica	Matematica - Produzioni vegetali - Produzioni animali- Trasformazione dei Prodotti - Biotecnologie Agrarie - Economia, Estimo, Marketing e Legislazione - Gestione Ambiente e Territorio - Scienze Motorie.

CONSIGLIO DI CLASSE

Coordinatore: Marco Tiranno

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Religione	Cannavacciuolo Francesco	
Lingua e lettere italiane	Colombo Chiara	
Storia, cittadinanza e costituzione	Colombo Chiara	
Lingua inglese	Fossati Francesca	
Matematica	Tozzo Bruno	
Scienze motorie e sportive	Balbinot Marco	
Produzioni animali	Silvestri Lucia Claudia	
Produzioni vegetali	Tiranno Marco	
Trasformazione dei prodotti	Patanè Giacomo	
Economia, estimo, marketing e legislazione	Pachino Giuseppe	
Biotecnologie agrarie	Silvestri Lucia Claudia	
Gestione dell'ambiente e del territorio	Pachino Giuseppe	
ITP Trasf. Prodotti	Toma Mauro	
ITP Prod. Animali, Biotecnologie agrarie e Gestione dell'ambiente e del territorio	Adamo Carmelinda	
ITP Economia, estimo, marketing e legislazione e Prod. vegetali	Zarzana Valerio	

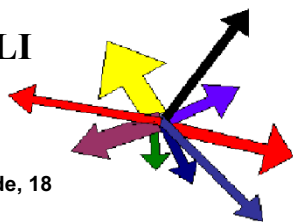
Monza, 14/05/2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

***DOCUMENTO FINALE
DOCENTI***

ISTITUTO
MAPELLI

Via Parmenide, 18
MONZA



DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE: 5 DAG

DOCENTE: Francesco Cannavacciuolo

DISCIPLINA: RELIGIONE

LIBRO DI TESTO: Capaci di sognare - Maglioli - Sei

Monza, 15 maggio 2024

Firma docente **Francesco Cannavacciuolo**

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe si è dimostrata partecipe alle attività didattiche e agli argomenti specifici trattati, instaurando un buon rapporto con il docente.

METODI DI LAVORO (da 1 = poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale					x
Lezione partecipata					x
Problem solving					x
Metodo induttivo				x	
Lavori di gruppo					x
Discussione guidata				x	
Simulazione	x				
Altro	x				
Video-lezione	x				
Video lezione-preregistrata	x				
Discussione guidata dopo video lezione pre-registrata	x				
Video-lezione partecipata	x				
Altro (da specificare)	x				

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

.....
.....
.....

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione	x				
Domande di sondaggio					x
Correzione appunti		x			
Produzione di schemi nei lavori di gruppo		x			
Esercitazione in classe/casa e correzione				x	
Altro (specificare)					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata	x				
Correzione esercitazioni svolte a casa	x				
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato	x				
Esercitazioni in video-lezione	x				
Argomentazioni di debate	x				
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni					x

Test				x	
Riassunti					x
Relazioni					x
Saggi scritti ecc.					x
Esercizi a casa	x				
Questionari	x				
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi	x				
Verifiche in livestreaming a tempo	x				
Compiti				x	
Compiti a quiz	x				
Relazioni personali di approfondimento					x
Lavori di gruppo on -line	x				
Produzioni di mappe concettuali	x				
Argomentazioni di debate	x				
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica	x				
Laboratorio fisica	x				
Laboratorio chimica	x				
Palestra	x				
Aula lingue	x				
Area esterna (serra, orto)	x				
Altro (specificare)	x				

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

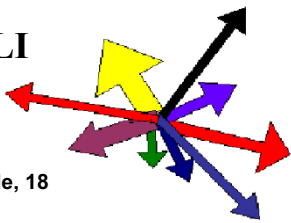
	1	2	3	4	5
Altri libri di testo					x
fotocopie					x
Giornali e riviste			x		
LIM			x		
CD e DVD			x		
Altro (specificare)					
libri di testo					x
Mappe concettuali					
Slides di sintesi	x				
Lezioni Video pre-registrate	x				
Video-filmati					x
Utilizzo piattaforme didattica-on line					x
Materiale didattico presente in rete					x
Lezioni audio-registrate	x				

**SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento
Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio**

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI		OBIETTIVI REALIZZATI
LA SESSUALITA'		LINGUAGGI DEL CORPO
LA VERGINITA'		IL CORPO E' UN DONO
IL MATRIMONIO		ACCOGLIERE L'ALTRO
LIBERTA' COSCENZA		LIBERI DI SCEGLIERE IL BENE
RESPONSABILITA'		TUTTE LE AZIONI HANNO DELLE CONSEGUENZE
PECCATO		COMPIERE IL MALE NON RENDE FELICI
L'ABORTO		LA VITA E' VITA SEMPRE
L'EUTANASIA		LA VITA E' DONO
LA DIVERSITA' COME RICCHEZZA		SIAMO UNICI E IRRIPETIBILI
LA GERARCHIA DELLA CHIESA		ORGANIZZAZIONE COMPLESSA
L'ORDINE		MINISTERO AL SERVIZIO DEI CRISTIANI
RUOLO DEI CRISTIANI NEL MONDO		SALE, LUCE, LIEVITO

PROGRAMMA SVOLTO

- 1- Il cammino dell'uomo di Martin Buber: dove sei?; L'uomo e la vigna; vendemmia e potatura; imboccare il cammino dell'autentica crescita umana in armonia con il mondo intero; come affrontare il mondo affettivo.
- 2- "Elogio dell'estremismo" di A. D'Avenia: baratto della realtà con le informazioni; l'arte di vivere dipende dalla ricerca delle "nostre" verità; Liberiamoci dai miraggi dell'io e lanciamoci nel «fuorissimo», dove l'io trema, ri-conosce se stesso, prende posizione, si fa carico del mondo: diventa vivo.
- 3- La diversità; accettare i propri limiti: dislessia e creatività. Visione del film: "Stelle sulla terra".
- 4- Il Coraggio: Guida verso la realizzazione personale; definizione di coraggio; l'autenticità; la responsabilità; gli ostacoli; l'empatia.
- 5- Le relazioni e l'affettività: la relazione esprime un legame tra due o più persone (amici), ma anche un vincolo reciproco, e rappresenta un aspetto fondamentale della vita, in quanto abbiamo sempre a che fare con le persone; Gli orientamenti sessuali; la morale sessuale; l'etica.
- 6- Percorso sull'affettività: "Mantieni il Bacio" di Massimo Recalcati: parlare d'amore è l'unica cosa possibile è necessaria; il Bacio come immagine che condensa la bellezza e la poesia dell'amore; lo sguardo di Gesù sull'umanità, lo sguardo come attenzione d'amore.
- 7- Proiezione "Il primo giorno della mia vita" - C/o Cinema Capitol - Progetto Affettività.
- 8- L'amore nel cristianesimo: ama l'altro come te stesso; amatevi gli uni gli altri come io vi ho amato; l'amore è: follia; luce; attesa e promessa: l'esperienza di Ulisse e Penelope; il desiderio.
- 9- L'amore per i figli: il sacrificio dei genitori; le mancanze nel rapporto tra figli e genitori; comprendersi: come?;
- 10- Il tradimento e il perdono nell'amore: la gelosia nei rapporti; la differenza tra bisogno e desiderio; è possibile perdonare?
- 11- La violenza: i rapporti tossici e violenti; libertà e proprietà; il rifiuto della femminilità.
- 12- L'Amore che dura: bruciare o durare?; l'intimità dei lontani; il primo sguardo che dura nel tempo attraverso la parola "ancora" fondamento di ogni discorso amoroso; il canto della durata (poesia) di H. Kitzmuller.
- 14- Il tempo: oggettivo o soggettivo? le posizioni scientifiche e filosofiche.
- 15- La felicità: Lettera di Epicuro a Meneceo.



ANNO SCOLASTICO: 2023-2024

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5^A DAG

DOCENTE: Silvestri Silvia Claudia
DOCENTE ITP: Adamo Carmelinda

DISCIPLINA: Produzioni Animali

LIBRO DI TESTO :

Produzioni animali 2, zootecnica di Franco Tesio, Franca Cagliero - Edagricole scolastico

Monza, 14 maggio 2024

Firme
DOCENTE: **Silvestri Lucia Claudia**
DOCENTE ITP: **Carmelinda Adamo**

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe 5^a DAG per quanto riguarda l'apprendimento della disciplina di produzioni animali, quest' anno e negli anni precedenti, è stata penalizzata per la discontinuità didattica. La classe non ha mostrato un particolare interesse, partecipando in maniera poco attiva alle lezioni. I risvolti positivi in termini di profitto sono stati comunque raggiunti grazie anche alle modalità di verifica che sono state adattate al livello riscontrato dalle insegnanti dell'anno corrente. Gli studenti hanno mostrato diverse fragilità e sufficiente studio a casa.

Si segnala che lo svolgimento della programmazione ha subito ritardi e/o variazioni per partecipazione della classe a un numero elevato di progetti ed attività, perciò si è ritenuto opportuno adattare il programma alle tempistiche, divise tra le spiegazioni teoriche e i momenti di verifica (scritta ed orale).

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- **Comunicare:** utilizzare il lessico di base e quello specifico di ogni disciplina
- **Progettare:** utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici
- **Individuare** collegamenti e relazioni: individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari
- **Acquisire ed interpretare le informazioni:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale					X
Lezione partecipata					X
Problem solving				X	
Metodo induttivo	X				
Lavori di gruppo			X		
Discussione guidata	X				
Simulazione	X				
Altro	X				
Video -lezione	X				
Video lezione- preregistrata	X				
Discussione guidata dopo video lezione pre-registrata	X				
Video-lezione partecipata	X				
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza:

- Recupero in itinere

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione					
Domande di sondaggio					
Correzione appunti					
Produzione di schemi nei lavori di gruppo			X		
Esercitazione in classe/casa e correzione			X		
Altro (specificare)					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata					
Correzione esercitazioni svolte a casa					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato					
Esercitazioni in video-lezione					
Argomentazioni di debate					
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni			X		
Test			X		
Riassunti					
Relazioni					
Saggi scritti ecc.					
Esercizi a casa					
Questionari					
Domande semi-strutturate ed esercizi di completamento					x
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi					
Verifiche in livestreaming a tempo					
Compiti					
Compiti a quiz			X		
Relazioni personali di approfondimento					
Lavori di gruppo on -line					
Produzioni di mappe concettuali					
Argomentazioni di debate					
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica					
Laboratorio fisica					
Laboratorio chimica	x				
Palestra					
Aula lingue					
Area esterna (serra, orto)					
Altro (specificare)					

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo				X	
fotocopie	X				
Giornali e riviste	X				
LIM					X
CD e DVD					
Altro (specificare)					
libri di testo					X
Mappe concettuali			X		
Slides di sintesi				X	
Lezioni Video pre-registrate					
Video-filmati			X		
Utilizzo piattaforme didattica-on line					
Materiale didattico presente in rete					
Lezioni audio-registrate					

SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento
Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI		OBIETTIVI REALIZZATI
<ul style="list-style-type: none"> ● Anatomia dell'apparato digerente e fisiologia della digestione ● Fisiologia della digestione nei monogastrici e poligastrici ● Fisiologia della digestione nei lagomorfi e volatili ● Definizione di digestione e metabolismo ● Digestione della cellulosa e dell'amido, dei lipidi, delle proteine, utilizzazione dell'azoto proteico e non proteico 		<p>Conoscere le peculiarità e le caratteristiche digestive dei bovini e dei monogastrici, lagomorfi e volatili;</p> <p>L'allievo sa descrivere schematicamente i processi meccanici e chimici che avvengono durante la digestione ruminale e gastroenterica a carico di zuccheri, lipidi e proteine, vitamine e sali minerali</p>
<p>I PRINCIPI NUTRITIVI: carboidrati, lipidi, proteine, sali minerali, vitamine e fibra alimentare</p>		<p>L'allievo sa descrivere le principali caratteristiche chimiche e funzioni dei singoli elementi. sa inoltre le principali manifestazioni da carenze o da eccessi di vitamine e minerali</p>
<p>GLI ALIMENTI ZOOTECNICI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● classificazione degli alimenti zootecnici ● cenni sui vari metodi di conservazione degli alimenti(differenza tra fieni, freschi, insilati, paglia) ● insilati e fieni di graminacee e leguminose ● i mangimi: cereali, leguminose ● i sottoprodotti e il loro utilizzo nell'ottica di un'economia circolare (ed. civica) ● valutazione di tipo organolettico, chimico e principali valori nutritivi(metodiche analitiche principali e strumenti di laboratorio) 		<p>L'allievo sa descrivere i vari tipi di foraggi e mangimi e sa indicarne le principali caratteristiche, tecniche di conservazione e utilizzi più idonei nei diversi contesti produttivi</p>
<p>IL LATTE</p> <p>La mastite</p> <p>La curva di lattazione</p> <p>Il colostro</p>		<p>L'allievo conosce la durata del ciclo di lattazione, la composizione media del latte nelle varie specie, le funzioni del colostro e l'infiammazione della mammella</p>
<p>Ed. Civica; allevamento sostenibile</p>		<p>L'allievo conosce varie modalità di allevamento sostenibile</p>
<p>Uscita didattica presso "Fieragricola" di Verona</p>		
<p>Uscita didattica in un allevamento di bufale</p>		

Esercitazioni e attività di laboratorio

Laboratorio di anatomia microscopica:

osservazione dei tessuti dell'apparato digerente.

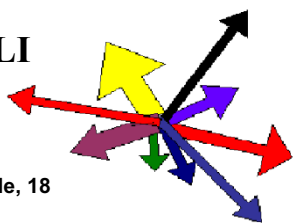
Effetto dell'amilasi salivare.

Lezione teorica sulle vitamine.

NB. Le esercitazioni di laboratorio sono state proposte coerentemente col programma teorico e sono state svolte tenendo in considerazione l'effettiva disponibilità dei laboratori di chimica, di agraria e di informatica.



ISTITUTO
MAPELLI



Via Parmenide, 18
MONZA

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2023-2024

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5DAG

DOCENTE *Lucia Claudia Silvestri*
DOCENTE ITP *Carmelinda Adamo*

DISCIPLINA BIOTECNOLOGIE AGRARIE

LIBRO DI TESTO

BIOTECNOLOGIE AGRARIE-Roberto Spigarolo, Federico Caligiore,
Massimo Crippa, Stefano Gomarasca, Carlo Modonesi- Poseidonia Scuola

Monza, 14 maggio 2023

Firme
DOCENTE: ***Silvestri Lucia Claudia***
DOCENTE ITP: ***Carmelinda Adamo***

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe 5^a DAG per quanto riguarda l'apprendimento della disciplina di biotecnologie agrarie, quest' anno e negli anni precedenti, è stata penalizzata per la discontinuità didattica. La classe non ha mostrato un particolare interesse, partecipando in maniera poco attiva alle lezioni, tranne pochissimi. I risvolti positivi in termini di profitto sono stati comunque raggiunti grazie anche alle modalità di verifica che sono state adattate al livello riscontrato dalle insegnanti dell'anno corrente. Gli studenti hanno mostrato diverse fragilità e sufficiente studio a casa. Non tutti hanno rispettato i tempi di consegna dei compiti.

Si segnala che lo svolgimento della programmazione ha subito ritardi e/o variazioni per partecipazione della classe a un numero elevato di progetti ed attività, perciò si è ritenuto opportuno adattare il programma alle tempistiche, divise tra le spiegazioni teoriche e i momenti di verifica (scritta ed orale).

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

Gli obiettivi perseguiti sono stati i seguenti:

- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità;
- applicare le normative che disciplinano i processi di settore, con particolare riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e gestione dell'ambiente e del territorio;
- organizzare tipologie produttive compatibili sotto il profilo dell'efficienza tecnico-economica e della sostenibilità;
- individuare modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità nel settore frutticolo-viticolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali.
- definire modalità per la descrizione degli assetti ambientali e l'individuazione di indici di criticità; - individuare indicatori specifici per il rilevamento e monitoraggio delle situazioni ambientali.

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale					X
Lezione partecipata					X
Problem solving			X		
Metodo induttivo					
Lavori di gruppo		X			
Discussione guidata			X		
Simulazione					
Altro					
Video -lezione					
Video lezione- preregistrata					
Discussione guidata dopo video lezione pre-registrata					
Video-lezione partecipata					
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

Interventi in itinere con l'assegnazione di compiti e studio individuale, con esemplificazioni e/o approfondimenti e concettualizzazioni mediante schemi e mappe.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione					
Domande di sondaggio	X				
Correzione appunti					
Produzione di schemi nei lavori di gruppo			X		
Esercitazione in classe/casa e correzione			X		
Altro (specificare)					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata					
Correzione esercitazioni svolte a casa			X		
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato					
Esercitazioni in video-lezione					
Argomentazioni di debate					
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni				X	
Test					
Riassunti					
Relazioni			X		
Saggi scritti ecc.					
Esercizi a casa					
Questionari			X		
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi					
Verifiche in livestreaming a tempo					
Compiti			X		
Compiti a quiz					
Relazioni personali di approfondimento					
Lavori di gruppo on -line					
Produzioni di mappe concettuali					X
Argomentazioni di debate					
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica					
Laboratorio fisica					
Laboratorio chimica	X				
Palestra					
Aula lingue					
Area esterna (serra, orto)			X		
Altro (specificare)					

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo					
fotocopie			X		
Giornali e riviste					
LIM			X		
CD e DVD					
Altro (specificare)					
libri di testo					X
Mappe concettuali					X
Slides di sintesi			X		
Lezioni Video pre-registrate					
Video-filmati			X		
Utilizzo piattaforme didattica-on line					
Materiale didattico presente in rete			X		
Lezioni audio-registrate					

SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento
Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
<ul style="list-style-type: none"> • L'ingegneria genetica: aspetti introduttivi, dalla domesticazione al miglioramento genetico delle specie coltivate; gli OGM (cosa sono, elementi di base sulla loro generazione, vettori di materiale genetico, clonazione, enzimi di restrizione). • Focus su enzimi di restrizione, azione dell'enzima Cas9, silenziamento dell'espressione genica. • Editing genetico (CRISPR/Cas9): legislazione attuale e prospettive per il settore agroalimentare, esempi applicativi e risultati. • Diversità e miglioramento genetico. Il miglioramento genetico dei vegetali: obiettivi; anticipazione della fioritura; modificazione del colore del fiore; regolazione della maturazione dei frutti. • Le piante e le avversità: cause (fattori ambientali e fattori biotici), fisiopatie, agente eziologico, agenti di malattia, agenti di danno, meccanismi di difesa delle piante, condizioni determinanti l'instaurarsi di una malattia. • Cenni di Fitopatogenesi, epidemiologia; cause alla base delle malattie delle piante; condizioni determinanti un'epidemia; virulenza del 	<p>Comprendere le differenze tra le tecniche di controllo.</p> <p>Comprendere i meccanismi della patogenesi e le condizioni determinanti una malattia, la tipologia di danni, i metodi e i mezzi di controllo.</p> <p>Comprendere le corrette modalità di impiego dei PF.</p> <p>Comprendere l'evoluzione delle strategie di lotta/controllo delle avversità biotiche.</p>

<p>patogeno; materiale di inoculo (modalità di conservazione, di diffusione e trasmissione).</p>	<p>Comprendere l'utilità d'impiego di alcuni microrganismi.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Metodi di controllo delle avversità delle piante: profilassi, terapia, induzione della resistenza. Mezzi di controllo legislativi e agronomici: metodo adottato, obiettivo, strategia, criteri d'intervento, bersaglio, tipologie d'intervento. • Mezzi di controllo fisici e meccanici e genetici: metodo adottato, obiettivo, strategia, criteri d'intervento, bersaglio, tipologie d'intervento. • Mezzi di controllo chimici: metodo adottato, obiettivo, strategia, criteri d'intervento, bersaglio, tipologie d'intervento. • Mezzi biologici e biotecnologici. Impiego dei prodotti fitosanitari: norme generali di impiego. 	<p>Conoscere e saper applicare le normative e i disciplinari.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Prodotti fitosanitari: norme generali di impiego • Caratteristiche degli agrofarmaci: scheda di sicurezza. Tossicità di una sostanza attiva. Norme pratiche per l'uso degli agrofarmaci e uso dei DPI. registro dei trattamenti fitosanitari o "Quaderno di campagna". • Fitotossicità, intervallo di sicurezza, tempo di rientro, residuo massimo ammissibile, registrazione e revoca di un agrofarmaco 	<p>Saper riconoscere la sintomatologia e formulare una diagnosi applicando la procedura di diagnostica differenziale.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Diagnosi e controllo delle avversità dei fitopatogeni: sintomatologia e diagnosi delle malattie delle piante. • Sintomatologia delle principali avversità delle piante. • Diagnosi e controllo delle avversità e dei fitopatogeni: quadri sintomatologici delle malattie delle piante. • Animali fitofagi, insetti che succhiano la linfa (gli afidi: caratteristiche, danni e strategie di controllo) • Diagnosi e controllo degli animali fitofagi: insetti che si nutrono di linfa • Esempio di controllo biologico: VESPA SAMURAI VS CIMICE ASIATICA https://www.youtube.com/watch?v=Xfj5TpTffdY 	<p>Saper riconoscere i principali ordini di insetti fitofagi.</p>
<p><u>Esercitazioni e attività di laboratorio</u></p> <p>Semplice protocollo per l'attività di micropropagazione da svolgere in laboratorio. Biotecnologie per le bioplastiche</p> <p>Applicazioni biotecnologiche agroalimentari: introduzione ai processi biotecnologici.</p>	<p>Saper riconoscere la sintomatologia delle principali avversità biotiche della vite, i danni, la difesa e le modalità di intervento.</p>
	<p>Saper individuare ed utilizzare i dati forniti dai bollettini fitopatologici.</p>
	<p>Sapere applicare le conoscenze e le abilità apprese nella disciplina.</p>

Nuove tecniche biotecnologiche: visione e commento dei seguenti video: 1) CRISPR-Cas, il kit "taglia e cuci" per modificare il genoma.

Laboratorio CusMIBIO. (Centro Università degli Studi di Milano - Scuola per la diffusione delle Bioscienze) Bioinformatica, alla ricerca dei genomi.

Estrazione del DNA dal pomodoro.

Caratteristiche degli agrofarmaci (o PF): composizione (sostanza attiva, coformulanti); formulazione; informazioni di carattere tecnico.

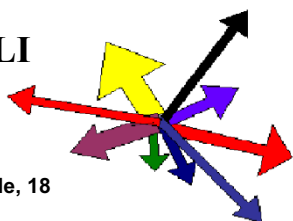
Compilazione del quaderno di campagna.

Lezione tecnico pratica sui modelli previsionali.

NB. Le esercitazioni di laboratorio sono state proposte coerentemente col programma teorico e sono state svolte tenendo in considerazione l'effettiva disponibilità dei laboratori di chimica, di agraria e di informatica.

Conoscere gli aspetti essenziali della micropropagazione in vitro.

ISTITUTO
MAPELLI



Via Parmenide, 18
MONZA

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2023-2024

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5DAG

DOCENTE: Bruno Tozzo

DISCIPLINA: MATEMATICA

LIBRO DI TESTO: M. Bergamini, G. Barozzi, A. Trifone
Matematica.verde con TUTOR – Volume 4 – Seconda edizione
Zanichelli

Monza, 14 maggio 2024

Firma docente

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe, nel corso dell'anno scolastico, è sempre stata eterogenea per impegno e partecipazione. Un gruppo di studenti si è sempre distinto per una partecipazione costruttiva, un impegno costante e un atteggiamento maturo nel processo di apprendimento; un altro gruppo, invece, ha evidenziato scarso interesse e impegno non adeguato, limitato solo al momento delle verifiche.

Il comportamento non sempre corretto ed adeguato al contesto scolastico di questo gruppo di studenti ha spesso inficiato la buona riuscita della didattica, penalizzando i ragazzi studiosi e desiderosi di apprendere.

Dal punto di vista didattico si sono rilevati livelli di preparazione eterogenei: una piccola percentuale della classe non ha raggiunto pienamente gli obiettivi prefissati, la maggior parte della classe conosce gli argomenti in modo sufficiente ma non approfondito, solo alcuni elementi hanno raggiunto gli obiettivi in modo soddisfacente.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

1. Sviluppare le capacità intuitive, logiche, critiche e di astrazione
2. Saper correlare situazioni concrete a formulazioni astratte e viceversa
3. Consolidare e potenziare il pensiero logico-analitico nella comprensione di problemi, nella loro rappresentazione e formalizzazione in procedure risolutive
4. Saper consultare testi matematici e utilizzare il linguaggio specifico della disciplina
5. Comprendere i concetti trasversali della disciplina, applicando le conoscenze acquisite in situazioni differenti.

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale		X			
Lezione partecipata					X
Problem solving			X		
Metodo induttivo		X			
Lavori di gruppo	X				
Discussione guidata	X				
Simulazione	X				
Altro	X				
Video -lezione	X				
Video lezione- preregistrata	X				
Discussione guidata dopo video lezione pre- registrata	X				
Video-lezione partecipata	X				
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

Recupero in itinere
 Possibilità di partecipare agli sportelli help pomeridiani
 Esercizi di consolidamento al termine di ogni UD

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione	X				
Domande di sondaggio	X				
Correzione appunti					
Produzione di schemi nei lavori di gruppo	X				
Esercitazione in classe/casa e correzione					X
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata					
Correzione esercitazioni svolte a casa					X
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato					
Esercitazioni in video-lezione	X				
Argomentazioni di debate	X				
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni					X
Test				X	
Riassunti	X				
Relazioni	X				
Saggi scritti ecc.	X				
Esercizi a casa			X		
Questionari	X				
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi	X				
Verifiche in livestreaming a tempo	X				
Compiti	X				X
Compiti a quiz	X				
Relazioni personali di approfondimento	X				
Lavori di gruppo on - line	X				
Produzioni di mappe concettuali	X				
Argomentazioni di debate	X				
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

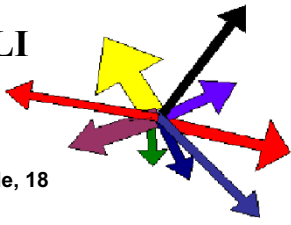
	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica	X				
Laboratorio fisica	X				
Laboratorio chimica	X				
Palestra	X				
Aula lingue	X				
Area esterna (serra, orto)	X				
Aula					X

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo	X				
fotocopie	X				
Giornali e riviste	X				
LIM					X
CD e DVD	X				
Altro (specificare)					
libri di testo					X
Mappe concettuali		X			
Slides di sintesi		X			
Lezioni Video pre-registrate	X				
Video-filmati	X				
Utilizzo piattaforme didattiche-on line		X			
Materiale didattico presente in rete	X				
Lezioni audio-registrate	X				

SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento
Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI		OBIETTIVI REALIZZATI
Premesse all'analisi infinitesimale		<p>Riconoscere i diversi tipi di intorni. Determinare i domini di funzioni algebriche e trascendenti. Determinare il segno e gli zeri di una funzione Saper verificare un limite tramite grafico Saper stabilire se una funzione ammette asintoti</p>
Calcolo di limiti e funzioni continue		<p>Calcolo dei limiti di una funzione, anche in presenza di forme indeterminate, mediante l'uso di regole specifiche per lo scioglimento, dei principali limiti notevoli o della gerarchia degli infiniti. Individuare e classificare le discontinuità di una funzione</p>
Derivate		<p>Calcolare derivate fondamentali Calcolare le derivate delle funzioni composte</p>
Rappresentazione grafica di una funzione		<p>Studiare l'andamento di una funzione nel suo dominio Determinare l'equazione degli asintoti verticale, orizzontale ed obliquo di una funzione Studiare la monotonia di una funzione e determinare eventuali punti di massimo e minimo con la derivata prima Rappresentare nel piano cartesiano il grafico di una funzione</p>
Integrali indefiniti e definiti		<p>Integrazione di semplici funzione, calcolo delle aree.</p>



ANNO SCOLASTICO: 2023-2024

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE : 5DAG

DOCENTI : Prof. Giacomo Patane' - Mauro Toma

DISCIPLINA : Trasformazione dei Prodotti

LIBRO DI TESTO: Trasformazioni e produzioni agroalimentari -
Antolini, Cappelli, Fabbri, Vannucchi - Editore : Zanichelli

Monza, 08 maggio 2024

Firma docenti:

Giacomo Patane'

Mauro Toma

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE :

La classe, nel complesso, ha seguito con discreta partecipazione e con discreto profitto il percorso didattico-educativo proposto dal docente, anche se non sempre è stata data la giusta continuità allo studio a casa. Si segnala comunque una forte disomogeneità nell'impegno nello studio e nel profitto raggiunto da parte dei vari studenti; alcuni di loro hanno mostrato una lodevole costanza ed un continuo impegno, mentre altri hanno concentrato il lavoro solo in corrispondenza di interrogazioni e verifiche.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA:

Capacità di analisi di un processo operativo sulla base dei principi chimico-fisici che ne stanno alla base; capacità di cogliere nessi e collegamenti tra argomenti simili in ambiti differenti; capacità di esprimere il proprio pensiero in maniera corretta, oralmente e per iscritto; capacità di sintesi di un processo complesso e di analisi del particolare.

•
METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale					X
Lezione partecipata				X	
Problem solving				X	
Metodo induttivo				X	
Lavori di gruppo	X				
Discussione guidata				X	
Simulazione		X			
Altro	X				
Video lezione	X				
Video lezione preregistrata	X				
Discussione guidata dopo video lezione preregistrata	X				
Video lezione partecipata	X				
Altro (da specificare)	X				

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

E' stato svolto il previsto percorso di recupero in itinere, all'inizio del secondo pentamestre, sugli argomenti del primo trimestre; sono stati discussi con gli studenti gli esiti delle verifiche scritte e di alcune verifiche orali, allo scopo di dare allo studente la possibilità di acquisire consapevolezza su eventuali errori commessi o di indirizzarlo per un miglioramento del lavoro da svolgere.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione	X				
Domande di sondaggio					X
Correzione appunti		X			
Produzione di schemi nei lavori di gruppo	X				
Esercitazione in classe/casa e correzione			X		
Altro (specificare)	X				
Feedback sulle domande poste dal docente in video conferenza dopo la video lezione registrata	X				
Correzione esercitazioni svolte a casa	X				
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato	X				
Esercitazioni in video-lezione	X				
Argomentazioni di debate	X				
Altro (da specificare)	X				

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni					X
Test	X				
Riassunti	X				
Relazioni	X				
Verifiche scritte.					X
Esercizi a casa	X				
Questionari	X				
Altro (specificare)	X				
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi	X				
Verifiche in livestreaming a tempo	X				
Compiti	X				
Compiti a quiz	X				
Relazioni personali di approfondimento	X				
Lavori di gruppo online	X				
Produzioni di mappe concettuali	X				
Argomentazioni di debate	X				
Altro (da specificare)	X				

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica	X				
Laboratorio fisica	X				
Laboratorio chimica					X
Palestra	X				
Aula lingue	X				
Caseificio didattico			X		
Aula					X

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo	X				
Fotocopie	X				
Giornali e riviste	X				
LIM					X
CD e DVD	X				
Altro (specificare)	X				
Libri di testo					X
Mappe concettuali				X	
Slides di sintesi	X				
Lezioni Video pre registrate	X				
Video-filmati	X				
Utilizzo piattaforme didattica online	X				
Materiale didattico presente in rete		X			
Lezioni audio-registrate	X				

Aree tematiche articolate per argomenti		Obiettivi realizzati
<u>INDUSTRIA OLEARIA</u>		
<u>Gli oli di oliva</u>		

Fasi pretrasformazione

Cenni su produzione e consumo dell'olio di oliva in Europa e nel mondo.

Metodi di raccolta delle olive.

Fasi di trasformazione

Organizzazione del frantoio, sistemi di lavorazione delle olive a ciclo discontinuo ed a ciclo continuo.

Composizione chimica e caratteristiche dei lipidi e degli acidi grassi dell'olio di oliva.

Classificazione merceologica degli oli di oliva (vergini, raffinati, di sansa). Marchi di qualità dell'olio, oli biologici.

Processi di raffinazione dell'olio (disacidificazione, decolorazione, deodorazione, demargarinazione, demucillaginazione).

Indicatori di qualità dell'olio di oliva.

Modalità di conservazione dell'olio.

Alterazioni dei grassi (irrancidimento idrolitico e formazione di perossidi).

Gli oli di semi

Generalità sulle caratteristiche dei semi oleari.

Tecnologia di estrazione dell'olio dai semi e differenze con la produzione dell'olio dalle olive. Oli da frittura e punto di fumo.

Differenze principali tra la composizione chimica tipica degli oli di semi e quella degli oli di oliva.

La Margarina

Generalità sul prodotto e legislazione relativa.

Composizione e classificazione delle margarine.

Processi produttivi della margarina (idrogenazione, transesterificazione, frazionamento).

INDUSTRIA VITIVINICOLA

Il vino

Gli obiettivi realizzati sono comuni alle varie aree tematiche costituenti il programma trattato e possono essere riassunti come riportato di seguito.

Oltre all'obiettivo più ovvio, cioè la specifica acquisizione di conoscenze relativamente agli argomenti trattati, un obiettivo di primaria importanza è stato quello di far acquisire allo studente un metodo di studio razionale e formalmente corretto e di stimolarlo ad un approccio critico nell'analisi e nella rielaborazione degli argomenti proposti. In particolare, lo studio della disciplina nei suoi aspetti più legati alle conoscenze scientifiche (chimica organica e metabolismo) ha sviluppato nello studente un approccio logico-deduttivo nell'analisi dei processi chimici alla base dei processi tecnici e delle evidenze sperimentali di laboratorio; di contro, lo studio della disciplina relativo ai dettagli tecnici di produzione dei vari alimenti ha sviluppato nello studente la capacità di gestire e rielaborare una grande quantità di informazioni e di organizzarle in un contesto coerente ed esaustivo.

Fasi pretrasformazione

Cenni sulla produzione e consumo di vino in Italia ed in Europa.

La vendemmia e le tipologie di raccolta delle uve e di conferimento alla cantina.

Processi di trasformazione

Ammostamento delle uve: composizione del mosto, ammostamento nella vinificazione in rosso ed in bianco.

Microrganismi del mosto (lieviti, batteri e muffe).

L'uso e le funzioni dell'anidride solforosa in enologia.

La correzione del contenuto zuccherino dei mosti: processi di concentrazione del mosto e produzione di MCR, taglio dei mosti e processi di arricchimento. Calcoli relativi al processo di arricchimento di un mosto a partire da mosto base e da un mosto concentrato o da un MCR.

Il ruolo dei lieviti nella fermentazione alcolica: ceppi utilizzati, metodi e dosi di utilizzo dei lieviti secchi attivi, problemi di fermentazione dei mosti.

Il processo di fermentazione alcolica .
Formazione di alcoli superiori ed esteri.

La fermentazione malolattica.

Vinificazione in rosso: tipologie di vasche utilizzate, formazione del cappello di vinacce e problematiche correlate, metodi di rimontaggio e vinificatore Ganimede.

Vinificazione in bianco: processi di illimpidimento statici e dinamici e coadiuvanti utilizzati.

Fermentazione con macerazione carbonica.

Vinificazione in rosato con il metodo del salasso.

Stabilizzazione ed affinamento dei vini: collaggio, travaso dei vini, filtrazioni frontali e tangenziali, stabilizzazione tartarica.

Affinamento dei vini rossi nei fusti.
Invecchiamento dei vini (ossidativo e riduttivo).

Principali alterazioni biochimiche dei vini (spunto lattico, fioretta, casse ferrica e casse rameica).

Classificazione dei vini e marchi di qualità del vino.

Gli spumanti

Caratteristiche generali degli spumanti.
Metodi di produzione (Champenoise e Charmat).

Gli aceti

Caratteristiche chimiche degli aceti,
processi di acetificazione (su trucioli, a
fermentazione sommersa, in continuo).

INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA

Il latte

Fasi pretrasformazione

Cenni sul mercato lattiero-caseario in Italia ed in Europa.

La produzione del latte: attività di secrezione della mammella, operazioni di mungitura e refrigerazione. La mastite e problemi correlati.

Le componenti del latte: origine dei principali componenti.

Composizione chimica del latte. Glucidi e processi di alterazione del lattosio, lipidi e caratteristiche dei grassi del latte, sostanze proteiche (sieroproteine, struttura e composizione della caseina), sali minerali, enzimi, vitamine.

Focus sulla chimica delle caseine: processo di elettroforesi per la separazione di una miscela di caseine o di proteine in generale.

Processi di lavorazione del latte

Trasporto e conferimento del latte crudo alla centrale del latte.

Pretrattamenti del latte crudo (filtrazione, battofugazione, standardizzazione del tenore di grasso, omogeneizzazione, microfiltrazione).

Trattamenti termici del latte: pastorizzazione, trattamento UHT e sterilizzazione (modalità operative,

strumenti utilizzati, parametri analitici di controllo processo, effetti sulla sicurezza e sulle qualità nutrizionali del latte).

Classificazione merceologica del latte .

Microflora del latte (batteri, fermenti lattici omo ed eterofermentanti , batteri coliformi e butirrici, muffe e lieviti).

Condizioni ambientali di sviluppo microbico.

Agenti della coagulazione: il caglio e l'inseminamento del latte.

Il formaggio

Generalità sui formaggi dal punto di vista normativo.

Classificazione dei formaggi in funzione del contenuto di grasso, della consistenza della pasta, della cottura della cagliata e del tempo di maturazione.

Principali fasi tecnologiche della produzione dei formaggi e caratteristiche operative e chimiche di ciascuna fase.

Passaggi caratteristici per la produzione di un formaggio a pasta molle, di un formaggio erborinato, di un formaggio a pasta semidura, di un formaggio a pasta dura e di un formaggio a pasta filata.

La ricotta

Composizione e modalità di produzione.

I lattii fermentati

Generalità sui prodotti. Lo yogurt come esempio di latte fermentato acido: yogurt a coagulo intero ed a coagulo rotto, yogurt da bere.

Il burro

Generalità sul prodotto. Legislazione e composizione del burro. Caratteristiche e produzione della crema da affioramento, da centrifugazione e per il consumo diretto.

Il processo di burrificazione nel suo schema generale; la burrificazione discontinua e continua. Principali difetti ed alterazioni del burro.

Impianti di trattamento dei reflui agroalimentari (da trattare a maggio)

Concetto di acque reflue, corpi recettori e

<p>necessità della depurazione; concetto di BOD. Passaggi principali in un impianto di depurazione reflui: impianti a fanghi attivi, percolazione, biodischi. Tipicità dei reflui vitivinicoli, lattiero-caseari ed oleari. Normativa di settore (cenni).</p> <p><u>Normativa dei settori vitivinicolo, oleario, lattiero-caseario (da trattare a maggio)</u></p> <p>Principali normative italiane ed Europee che disciplinano i tre settori agroalimentari studiati. Distinzione tra Regolamenti, Direttive e normativa nazionale.</p>	
---	--

<p style="text-align: center;">AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI</p>	<p style="text-align: center;">OBIETTIVI REALIZZATI</p>
<p><u>Esercitazioni e attività di laboratorio</u></p> <p>Norme di sicurezza e di prevenzione degli infortuni e comportamento da tenere in laboratorio.</p> <p>Utilizzo dello spettrofotometro e cenni sulla sua utilità per l'analisi degli alimenti.</p> <p>Studio delle caratteristiche dello strumento e conoscenza delle sue parti fondamentali (lampade a deuterio e filamento di tungsteno, monocromatore, cuvetta portacampione, rivelatore).</p> <p>Studio della radiazione elettromagnetica e sue caratteristiche (lunghezza d'onda, energia, intensità).</p> <p>Spettro della luce visibile e UV.</p> <p>Acquisizione dello spettro UV per una soluzione di CuSO₄ ed individuazione della lunghezza d'onda di massimo assorbimento.</p> <p>Studio dell'assorbimento del campione alla lunghezza d'onda di massimo assorbimento.</p> <p>Relazione tra assorbanza e concentrazione (legge di Lambert-Beer).</p>	<p>Lavorando in laboratorio gli studenti hanno avuto modo di abituarsi al corretto svolgimento delle operazioni manuali da compiere nel corso di un procedimento analitico, ed hanno potuto migliorare le loro capacità di analisi critica dei risultati ottenuti in funzione delle conoscenze teoriche apprese.</p> <p>NB. Le esercitazioni di laboratorio sono state proposte coerentemente col programma teorico e sono state svolte tenendo in considerazione l'effettiva disponibilità dei laboratori di chimica, di agraria e del caseificio, utilizzati anche da altre classi dell'istituto.</p>

Preparazione della retta di taratura secondo i dati sperimentali acquisiti.

Industria enologica

Industria enologica

Analisi del mosto

- Preparazione di un mosto tramite pigiatura e successiva aggiunta di lieviti per l'avvio della fermentazione
- Determinazione del grado zuccherino in Babo/Brix con rifrattometro
- Determinazione del pH

Analisi del vino

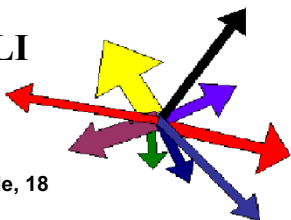
- Determinazione del grado alcolico di un vino con metodi ufficiali e non ufficiali (Gibertini e picnometria)
- Determinazione dell'acidità volatile

Industria lattiero-casearia

- Determinazione del pH
- Titolazione del latte
- Preparazione di un formaggio primosale

Industria olearia

- Determinazione dell'acidità titolabile degli olii.



ANNO SCOLASTICO: 2023-2024

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5°DAG

DOCENTE: prof. Giuseppe Pachino

DISCIPLINA:
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

LIBRO DI TESTO:
NUOVO CORSO DI ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE
Per Istituti Tecnici Indirizzo Agraria, Agroalimentare, Agroindustria
Hoepli edizioni

Monza, 13 maggio 2024

Firma docente
Giuseppe Pachino

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

Si premette che gli studenti in relazione alla disciplina non presentavano ad inizio anno i prerequisiti minimi di base. Tale mancanza è probabilmente da imputare alla totale assenza di continuità didattica nel triennio. Pertanto il sottoscritto, avendo adottato la classe soltanto nel corrente anno scolastico, ha dovuto riprendere gli elementi di base della disciplina per un minimo recupero delle competenze che dovevano essere acquisite nel corso del terzo e quarto anno, inoltre le valutazioni sono state effettuate nel corso dell'anno scolastico tenendo conto del livello di partenza. La classe è piuttosto eterogenea per impegno e partecipazione. In generale, la maggior parte degli alunni hanno mostrato un discreto interesse per la disciplina, con particolare riferimento a taluni argomenti trattati. Tuttavia, solo una parte ha raggiunto risultati soddisfacenti. In particolare si evidenzia un rallentamento del processo di insegnamento-apprendimento a causa delle molteplici attività extra didattiche insieme a mancanza di prerequisiti di base, diffuse e marcate fragilità nel ragionamento logico-matematico degli studenti, metodo di studio poco adeguato e scarso impegno nello studio individuale. Tutto ciò ha comportato una necessaria riduzione degli argomenti affrontati rispetto a quanto previsto nel programma iniziale.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- **Comunicare:** comprendere messaggi di genere e complessità diversi nelle varie forme comunicative; utilizzare il lessico di base e tecnico. Esprimere giudizi adeguatamente motivati.
- **Progettare:** utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici. Effettuare scelte e prendere decisioni ricercando ed assumendo le opportune informazioni.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** organizzare il proprio sapere in modo interdisciplinare applicandolo ai diversi contesti individuando collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari
- **Acquisire ed interpretare le informazioni:** Elaborare dati ed analizzare situazioni ed esperienze in modo efficace per favorire processi decisionali.

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale			X		
Lezione partecipata					X
Problem solving				X	
Metodo induttivo		X			
Lavori di gruppo		X			
Discussione guidata					X

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

Per gli alunni che hanno presentato delle carenze sono stati attivati gli sportelli Help, tuttavia nessun alunno nonostante le diffuse fragilità si è avvalso di tale strumento nel corso dell'intero anno scolastico, nonché momenti di recupero in itinere con ulteriori spiegazioni delle parti non assimilate.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Domande di sondaggio					X
Correzione appunti			X		
Produzione di schemi nei lavori di gruppo	X				
Esercitazione in classe/casa e correzione			X		

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5

Interrogazioni					X
Relazioni	X				
Esercizi a casa			X		
Questionari					X
Compiti					X
Compiti a quiz				X	
Produzioni di mappe concettuali			X		

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Aula					X

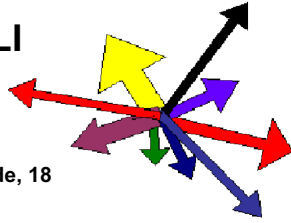
STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo				X	
fotocopie			X		
LIM					X
libri di testo			X		
Mappe concettuali				X	

SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento
Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI		OBIETTIVI REALIZZATI
<p>ELEMENTI DI BASE DI MICROECONOMIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - BENI, BISOGNI E UTILITA' - PRODUZIONE, CONSUMO E MERCATO - IMPOSTE, TASSE E CONTRIBUTI (IVA e IRPEF) - AZIENDA ED IMPRESA 		<ul style="list-style-type: none"> • Recupero competenze di base propedeutiche agli argomenti del quinto anno • Essere in grado di utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi • Riconoscere le principali forme di mercato e le relative dinamiche • Conoscere il sistema fiscale italiano ed essere in grado di calcolare i principali tributi
<p>ELEMENTI DI BASE DI ECONOMIA AGRARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - IMPRENDITORE AGRICOLO (Analisi articolo Codice Civile, Coltivatore diretto e IAP) - FILIERA AGROALIMENTARE E CATENE DEL VALORE - CAPITALE FONDIARIO ED AGRARIO 		<ul style="list-style-type: none"> • Recupero competenze di base propedeutiche agli argomenti del quinto anno • Essere in grado di distinguere le forme di conduzione • Saper descrivere l'azienda classificando il capitale agrario, capitale fondiario e il lavoro • Conoscere e saper distinguere le diverse fasi delle filiere agroalimentari e il contributo di ciascuna alla formazione del valore aggiunto del prodotto finito
<p>MATEMATICA FINANZIARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - INTERESSE SEMPLICE - INTERESSE COMPOSTO - ANNUALITA' <ul style="list-style-type: none"> • Reintegrazione • Ammortamento - PERIODICITA' 		<ul style="list-style-type: none"> • Padronanza delle formule finanziarie e corretta applicazione in campo estimativo ed economico-agrario
<p>BILANCIO AZIENDA AGRARIA</p> <ul style="list-style-type: none"> - STIMA DELLA PLV (beni, servizi, entrate accessorie e utile lordo di stalla) - STIMA DEI COSTI OGGETTIVI (spese varie, quote ed imposte) - STIMA DEI COSTI SOGGETTIVI (salario, stipendio, interessi, beneficio fondiario) - DETERMINAZIONE DEL TORNACONTO - STRATEGIE PER MIGLIORARE IL RISULTATO DELLA GESTIONE 		<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le voci e le funzioni del bilancio dell'azienda agraria • Essere in grado di: <ul style="list-style-type: none"> - redigere bilanci, totali e parziali, attraverso la valutazione e calcolo delle voci componenti in relazione alla tipologia di azienda agricola - analizzare i bilanci dell'azienda agraria, i costi di produzione delle colture e degli allevamenti

<p>ESTIMO GENERALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - PRINCIPI DELL'ESTIMO - GIUDIZI DI STIMA - ASPETTI ECONOMICI DELLA STIMA - METODI DI STIMA 		<ul style="list-style-type: none"> ● Essere in grado individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni, diritti e servizi nonché di applicare i principi estimativi ● Saper utilizzare i termini del linguaggio economico-estimativo ● Giungere al valore ordinario del bene oggetto di stima ● Calcolare il valore reale del bene oggetto di stima
<p>ESTIMO RURALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - STIMA DEI FONDI RUSTICI - STIMA DEI FABBRICATI RURALI - STIMA DELLE SCORTE AZIENDALI - STIMA DEI FRUTTI PENDENTI E DELLE ANTICIPAZIONI COLTURALI 		<ul style="list-style-type: none"> ● Elaborare stime di valore in campo agrario ● Rilevare e descrivere gli elementi di un fondo rustico ● Applicare i procedimenti sintetici e analitici alla stima dei fondi rustici ● Applicare i procedimenti alla stima degli altri beni presenti all'interno dei fondi rustici
<p>ESTIMO CATASTALE</p> <ul style="list-style-type: none"> - CATASTO DEI TERRENI - CATASTO DEI FABBRICATI 		<ul style="list-style-type: none"> ● Essere in grado di classificare gli immobili ● Saper determinare le tariffe d'estimo ● Saper consultare i documenti catastali ● Saper conservare il catasto
<p>GESTIONE DEL RISCHIO IN AGRICOLTURA</p> <ul style="list-style-type: none"> - ASSICURAZIONI - FONDI DI MUTUALISTICI - FONDI IST - STIMA DEI DANNI 		<ul style="list-style-type: none"> ● Essere in grado di stimare i danni ● Conoscere e saper adottare gli strumenti di gestione del rischio idonei alle diverse realtà agricole ● Saper stimare premio e indennizzo assicurativo



ANNO SCOLASTICO: 2023-2024

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5°DAG

DOCENTE: Giuseppe Pachino
ITP: Carmelinda Adamo

DISCIPLINA:

GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

LIBRO DI TESTO:

GESTIONE AMBIENTALE TERRITORIALE

Reda

Monza, 13 maggio 2024

Firma docente
Giuseppe Pachino
Carmelinda Adamo

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe, nel corso dell'anno scolastico, è stata piuttosto eterogenea per impegno e partecipazione. Un gruppo di studenti si è sempre distinto per una partecipazione costruttiva, un impegno costante e un atteggiamento maturo nel processo di apprendimento; un altro gruppo, invece, ha evidenziato scarso interesse e impegno non adeguato, limitato solo al momento delle verifiche. Dal punto di vista didattico si sono rilevati livelli di preparazione eterogenei: alcuni alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati mentre altri hanno acquisito competenze e conoscenze di base.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- **Comunicare:** comprendere messaggi di genere e complessità diversi nelle varie forme comunicative; utilizzare il lessico di base e tecnico.
- **Progettare:** utilizzare le conoscenze apprese per darsi obiettivi significativi e realistici. Effettuare scelte e prendere decisioni ricercando ed assumendo le opportune informazioni.
- **Individuare collegamenti e relazioni:** organizzare il proprio sapere in modo interdisciplinare applicandolo ai diversi contesti individuando collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari
- **Acquisire ed interpretare le informazioni:** acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambi

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale				X	
Lezione partecipata					X
Problem solving	X				
Lavori di gruppo					X
Discussione guidata			X		

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

Per gli alunni che hanno presentato delle carenze sono stati dedicati e momenti di recupero in itinere con ulteriori spiegazioni delle parti non assimilate.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Domande di sondaggio			X		
Produzione di schemi nei lavori di gruppo				X	
Esercitazione in classe/casa e correzione	X				

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni				X	
Questionari			X		
Compiti					X
Compiti a quiz				X	
Lavori di gruppo				X	
Produzioni di mappe concettuali			X		

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Aula					X
Area esterna		X			

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

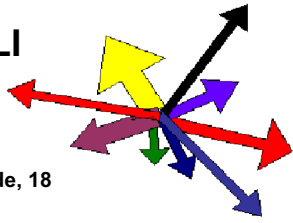
	1	2	3	4	5
LIM			X		
libri di testo				X	
Video-filmati		X			
Mappe concettuali				X	

SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento
Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
<p><u>AMBIENTE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Aspetti e caratteristiche dell'ambiente ● Impronta ecologica ● Sviluppo sostenibile ● Agricoltura sostenibile <p><u>TERRITORIO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Aspetti e caratteristiche del territorio ● Terroir e Cru ● Valutazione del territorio ● Aree protette, parchi e riserve naturali ● Governo e programmazione del territorio ● Pianificazione e assetto territoriale <p><u>PAESAGGIO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Evoluzione del paesaggio ● Classificazione e tipologie di paesaggio ● Studio e tematizzazione del paesaggio ● Ecologia del paesaggio ● Rete Natura 2000 (ZPS e SIC) 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper distinguere ambiente, territorio e paesaggio riconoscendone gli elementi caratterizzanti ● Essere in grado di proporre accorgimenti per garantire un giusto equilibrio tra ambiente e sviluppo antropico ● Utilizzare principi, metodi e strumenti per poter effettuare delle scelte critiche in funzione della sostenibilità.
<p><u>INQUINAMENTO</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Inquinamento dei comparti ambientali ● Distinzione tra inquinamento di tipo fisico e chimico ● "Silent Spring" e Biomagnificazione ● Indicatori ecologici ● Sostenibilità <p><u>AMBIENTE IN MUTAZIONE: CAUSE E CONSEGUENZE</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Antropocene ● Earth Overshoot Day ● Cambiamento Climatico ● Consumo di suolo e riqualificazione ● Erosione ● Abbandono delle campagne ● Fragilità delle aree montane 	<ul style="list-style-type: none"> ● Essere in grado individuare cause e conseguenze di eventi inquinanti, sviluppando atteggiamenti sostenibili ● Utilizzare principi, metodi e strumenti per poter effettuare delle scelte critiche in funzione della sostenibilità. ● Essere in grado di proporre accorgimenti per garantire un giusto equilibrio tra ambiente e sviluppo antropico
<p><u>SISTEMI AGRICOLI E PROMOZIONE DEL TERRITORIO</u></p> <p>Agricoltura e territorio Sistemi agricoli nazionali Sviluppo del territorio rurale</p> <p><u>TUTELA PRODUZIONI AGROALIMENTARI</u></p> <p>Qualità Tutela dei prodotti Denominazioni di origine Etichettatura Controllo qualità e frodi alimentari</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Essere in grado di proporre accorgimenti per garantire un giusto equilibrio tra ambiente e sistema agroalimentare di qualità ● Saper riconoscere attraverso l'etichetta la qualità delle produzioni agroalimentari ● Essere in grado di riconoscere e di utilizzare i marchi per comunicare e valorizzare i prodotti agroalimentari

<p>Lezioni tecnico- pratiche:</p> <p>L'inquinamento di tipo fisico (acustico, elettromagnetico, radioattivo).</p> <p>L'inquinamento chimico (microinquinanti organici, agrofarmaci, metalli pesanti) e biomagnificazione.</p> <p>L' inquinamento biologico.</p> <p>Marchi di qualità garantita (DOP, IGP, STG, DOC, IGT, DOCG, PAT, DECO).</p> <p>Etichettatura dei prodotti agroalimentari e uso di additivi alimentari.</p> <p>Ruolo dell'EFSA, gli additivi e il rischio per la salute.</p> <p>Le frodi alimentari.</p> <p>Il consumo di suolo (visione di due video), ascolto di un podcast di Re Soil Foundation.</p>		
--	--	--

ISTITUTO
MAPELLI



Via Parmenide, 18
MONZA

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5DAG

DOCENTE Colombo Chiara

DISCIPLINA Italiano

LIBRO DI TESTO La letteratura al plurale 3a

Monza, 15 maggio 2023

Firma docente Chiara Colombo

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe presenta diverse fragilità, in particolare per quanto riguarda la produzione scritta. Un gruppo di studenti svolge i propri compiti e porta avanti il proprio studio personale anche se non sempre ottenendo risultati critici adeguati.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

LINGUA

Riconoscere le linee di sviluppo storico- culturale della lingua italiana

Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici

Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite

Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità

LETTERATURA

Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana

Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano

Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei

Distinguere i caratteri specifici di un testo letterario

Contestualizzare testi ed opere letterarie di diverse epoche

Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale					x
Lezione partecipata			x		
Problem solving		x			
Metodo induttivo			x		
Lavori di gruppo		x			
Discussione guidata			x		
Simulazione			x		
Altro					
Video -lezione		x			
Video lezione- preregistrata	x				
Discussione guidata dopo video lezione pre-registrata	x				
Video-lezione partecipata		x			
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L'ANNO:

Analisi guidata in classe, esercitazioni a casa, simulazione di prova d'esame

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione	x				
Domande di sondaggio			x		
Correzione appunti	x				
Produzione di schemi nei lavori di gruppo	x				
Esercitazione in classe/casa e correzione				x	
Altro (specificare)					

Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata	x				
Correzione esercitazioni svolte a casa				x	
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato		x			
Esercitazioni in video-lezione	x				
Argomentazioni di debate	x				
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni					x
Test					x
Riassunti				x	
Relazioni	x				
Saggi scritti ecc.	x				
Esercizi a casa					x
Questionari					x
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi					
Verifiche in livestreaming a tempo					
Compiti				x	
Compiti a quiz	x				
Relazioni personali di approfondimento		x			
Lavori di gruppo on -line	x				
Produzioni di mappe concettuali	x				
Argomentazioni di debate	x				
Altro (da specificare)					

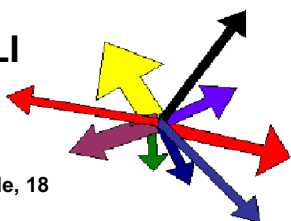
SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica					
Laboratorio fisica					
Laboratorio chimica					
Palestra					
Aula lingue					
Area esterna (serra, orto)					
Altro (specificare)					

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo				x	
fotocopie				x	
Giornali e riviste					
LIM				x	
CD e DVD					
Altro (specificare)					
libri di testo			x		

Mappe concettuali		x			
Slides di sintesi					x
Lezioni Video pre-registrate	x				
Video-filmati			x		
Utilizzo piattaforme didattica-online	x				
Materiale didattico presente in rete	x				
Lezioni audio-registrate					



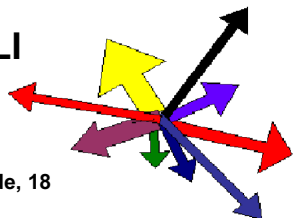
SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento

Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI
<p>-Letteratura italiana ed europea tra fine Ottocento e inizio Novecento (linee generali)</p> <p>Realismo Lettura integrale di <i>Tempi difficili</i> di Dickens Naturalismo: lettura da Gervaise, <i>La folla</i> Simbolismo: poeti maledetti, lettura <i>Lo Spleen</i> di Parigi Scapigliatura</p>	<p>LINGUA Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità</p>
<p>Verismo: Verga: vita opere, poetica testi: Rosso Malpelo Introduzione ai <i>Malavoglia</i> Primo capitolo de <i>I Malavoglia</i></p>	<p>LETTERATURA Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei</p>
<p>D'Annunzio: vita, opere, poetica testi: <i>Il piacere</i>; Andrea Sperelli; <i>La pioggia nel pineto</i> (Alcyone)</p> <p>Pascoli: vita, opere, poetica Testi <i>Tuono</i> (Myrica) <i>Temporale</i> (Myrica) <i>X Agosto</i> (Myrica) <i>Novembre</i> (Myrica) <i>La grande proletaria si è mossa</i> <i>L'ulivo</i> (Canti di Castelvecchio)</p>	<p>Identificare i caratteri specifici di un testo letterario Contestualizzare testi ed opere letterarie di diverse epoche Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali</p>
<p>Movimenti, Avanguardie Anni Venti del Novecento</p> <p>Futurismo Marinetti testi: Manifesto del futurismo (integrale); Manifesto della letteratura futurista (parte iniziale)</p>	
<p>La letteratura e la cultura tra le due guerre.</p>	

<p>Pirandello:vita, opera, poetica testi: Umorismo La differenza tra umorismo e ironia Il fu Mattia Pascal: Adraino Maeis e la sua ombra; Il teatro delle marionette Novelle: Il treno ha fischiato Le tre fasi del teatro</p>	
<p>Svevo: vita, opere, poetica</p>	
<p>Ungaretti testi da L'Allegria Mattina San Martino del Carso Fratelli testi da Sentimento del tempo Stelle testi da Dolore Non gridate più</p>	
<p>La letteratura tra le due guerre. La letteratura e il letterato dopo la Seconda Guerra Mondiale</p>	
<p>Primo Levi: vita, opera, poetica testi: Se questo è un uomo: Shemà; Il viaggio; Il lavoro rende liberi. Il sistema periodico: Carbonio Vizio di forma: Optima è l'acqua</p>	

ISTITUTO
MAPELLI



Via Parmenide, 18
MONZA

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2022-2023

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5DAG

DOCENTE Colombo Chiara

DISCIPLINA Storia

LIBRO DI TESTO Dalle storie alla storia

Monza, 15 maggio 2023

Firma docente Chiara Colombo

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

Un certo numero di studenti della classe ha seguito le lezioni e studiato quanto proposto nonostante alcune difficoltà legate al metodo di studio ancora prettamente mnemonico.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

LINGUA

Riconoscere le linee di sviluppo storico- culturale della lingua italiana

Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici

Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite

Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità

LETTERATURA

Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana

Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano

Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei

Distinguere i caratteri specifici di un testo letterario

Contestualizzare testi ed opere letterarie di diverse epoche

Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale					x
Lezione partecipata					x
Problem solving		x			
Metodo induttivo		x			
Lavori di gruppo		x			
Discussione guidata			x		
Simulazione			x		
Altro					
Video -lezione	x				
Video lezione- preregistrata	x				
Discussione guidata dopo video lezione pre- registrata	x				
Video-lezione partecipata	x				
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO in presenza ed a distanza:

Analisi guidata in classe, esercitazioni a casa, simulazione di prova d'esame

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione	x				
Domande di sondaggio			x		
Correzione appunti	x				
Produzione di schemi nei lavori di gruppo	x				
Esercitazione in classe/casa e correzione				x	
Altro (specificare)					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata	x				
Correzione esercitazioni svolte a casa					x
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato	x				
Esercitazioni in video-lezione	x				
Argomentazioni di debate		x			

Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

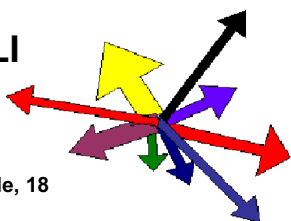
	1	2	3	4	5
Interrogazioni					x
Test					x
Riassunti	x				
Relazioni	x				
Saggi scritti ecc.	x				
Esercizi a casa	x				
Questionari					x
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi	x				
Verifiche in livestreaming a tempo	x				
Compiti			x		
Compiti a quiz	x				
Relazioni personali di approfondimento	x				
Lavori di gruppo on -line	x				
Produzioni di mappe concettuali	x				
Argomentazioni di debate	x				
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica					
Laboratorio fisica					
Laboratorio chimica					
Palestra					
Aula lingue					
Area esterna (serra, orto)					
Altro (specificare)					

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo				x	
fotocopie				x	
Giornali e riviste					
LIM				x	
CD e DVD					
Altro (specificare)					
libri di testo				x	
Mappe concettuali					
Slides di sintesi				x	
Lezioni Video pre-registrate					
Video-filmati			x		
Utilizzo piattaforme didattica-on line					
Materiale didattico presente in rete			x		
Lezioni audio-registrate					



SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento

Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio

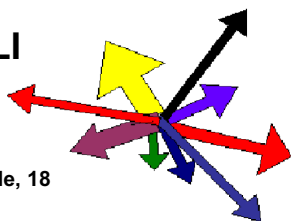
AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	
L'età degli imperi Belle Epoque Democrazie incompiute: la risposta socialista e nazionalista L'Italia liberale e riformista di Giolitti La colonizzazione di Libia e le guerre balcaniche	LINGUA Riconoscere le linee di sviluppo storico-culturale della lingua italiana Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di testi letterari, artistici, scientifici e tecnologici Sostenere conversazioni e colloqui su tematiche predefinite
Prima Guerra Mondiale Il crollo dello zarismo e le rivoluzioni del 1917 in Russia	Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità
Trattati di pace Nuove nazioni Repubblica di Weimar Guerra civile russa Biennio rosso	LETTERATURA Riconoscere e identificare periodi e linee di sviluppo della cultura letteraria ed artistica italiana
Ascesa del Fascismo Anni Venti in Italia e politiche fasciste Anni Trenta in Italia e politiche fasciste Crisi del '29 Gli Stati Uniti di Roosevelt e il New Deal	Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano Riconoscere i tratti peculiari o comuni alle diverse culture dei popoli europei Distinguere i caratteri specifici di un testo letterario Contestualizzare testi ed opere letterarie di diverse epoche Formulare un motivato giudizio critico su un testo letterario anche mettendolo in relazione alle esperienze personali
Regimi totalitari Ascesa di Hitler	

<p>Terzo reich L'Unione Sovietica da Lenin a Stalin Lo stalinismo</p>	
<p>Guerre e rivoluzioni in Asia: Cina (Mao), Giappone</p>	
<p>Seconda Guerra Mondiale Questione razziale e soluzione finale I diversi movimenti di liberazione nazionali: patriottici, partigiani, rivoluzionari Caduta del fascismo e liberazione Trattati di pace</p>	
<p>Guerra fredda: Cortina di ferro; Piano Marshal; Dottrina Truman; Crisi di Berlino; Sovietizzazione dell'Europa orientale; Nato e Patto di Varsavia Tito e la Jugoslavia</p>	
<p>Decolonizzazione: linee generali Indipendenza India linee generali Indipendenza Malesia Nascita Repubblica popolare cinese – trattato sino-svietico Filippine</p> <p>Medio Oriente: Israele -Palestina fino ai giorni nostri, collegamento con educazione civica</p>	
<p>Programma legato all'educazione civica: Nascita della prima Repubblica Costituzione italiana Primi passi per la nascita di una unione Europea Nascita dell'Onu e sua organizzazione Primi governi repubblicani</p>	

Dopo il 15 Maggio: guerra di Corea, Vietnam, costruzione e caduta Muro di Berlino

ISTITUTO
MAPELLI

Via Parmenide, 18
MONZA



DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2023-2024

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE 5DAG.

DOCENTE Fossati Francesca

DISCIPLINA Lingua inglese

LIBRI DI TESTO

Gualandri, *Farming the Future*, Trinity Whitebridge
Spiazzi, Tavella, Layton, *Performer B2 Workbook*, Zanichelli

Monza, 15 maggio 2024

Firma docente
Francesca Fossati

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe, composta da 13 allievi in genere rispettosi e cordiali, ascolta con attenzione non costante e scarso interesse le lezioni. Gli allievi devono essere pertanto richiamati affinché seguano le spiegazioni senza distrarsi. Permangono nella classe fragilità a livello grammaticale, sintattico e lessicale sia nell'attività scritta che in quella orale, dovute sia a lacune pregresse che a un impegno non adeguato. Il programma è stato "calibrato" e affrontato tenendo in considerazione le difficoltà degli allievi. Il livello di preparazione della classe è globalmente sufficiente.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- Arricchire progressivamente il lessico settoriale per favorire la fluidità nell'illustrare lavori o attività personali di settore
- Stimolare il confronto tra la propria realtà e quella di paesi stranieri
- Esprimere le proprie opinioni motivandole in modo chiaro e esauriente.
- Esporre in forma personale quanto appreso evitando lo studio mnemonico

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale					x
Lezione partecipata					x
Problem solving			x		
Metodo induttivo					
Lavori di gruppo					
Discussione guidata				x	
Simulazione				X	
Altro					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA

Recupero in itinere, ripasso e sintesi con la classe di argomenti specifici. Verifiche orali frequenti e su parti brevi di programma.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione					
Domande di sondaggio				x	
Correzione appunti					
Produzione di schemi nei lavori di gruppo					
Esercitazione in classe/casa e correzione			x		
Altro (specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni					x
Test					
Riassunti				x	
Relazioni					
Saggi scritti ecc.					
Esercizi a casa				x	
Questionari					
Altro (specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica					
Laboratorio fisica					
Laboratorio chimica					
Palestra					
Aula lingue					
Area esterna (serra, orto)					
Aula					x

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo					
fotocopie				x	
Giornali e riviste					
LIM			x		
CD e DVD				x	
Altro (specificare)					

**SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento.
Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio**

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
<p><u>GRAMMAR</u> Simulazioni PROVE INVALSI</p> <p><u>Testo “Performer B2”</u></p> <p>Revision of verb tenses: present simple and continuous, past simple and continuous.</p>	<p>Curare la correttezza grammaticale e lessicale nell’esposizione scritta e orale. Preparare gli allievi alle prove INVALSI.</p>
<p><u>Testo “Farming the Future”</u></p> <p><u>FROM FARM TO FORK</u></p> <p>Milk and Dairy Products</p> <p>Cheese Making</p> <p>Cheddar Cheese made at home (video)</p> <p>Food Preservation: Refrigeration, Freezing, Pasteurization, Sterilization, Salting</p> <p>Food Processing</p> <p>An Example of Food Processing: Olive Oil Extraction</p> <p><u>VITICULTURE</u></p> <p>Grapes</p> <p>Grapes and Wines</p> <p>Grape Cultivation</p> <p>Grape Cultivation Practices</p> <p>Pest and Diseases</p> <p>The Winemaking Process</p>	<p>Conoscere e utilizzare il lessico specifico relativo a latte e formaggi e loro lavorazione e conservazione; conoscere la terminologia attinente il settore agroalimentare.</p> <p>Conoscere e utilizzare il lessico specifico inerente l’olio e la relativa lavorazione. conoscere la terminologia attinente il settore agroalimentare.</p> <p>Conoscere e utilizzare il lessico specifico inerente viti e vino; conoscere la terminologia attinente il settore agroalimentare.</p>

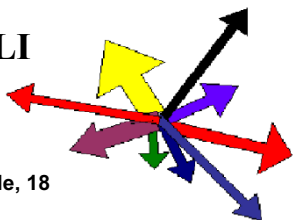
RENEWABLE ENERGY IN AGRICULTURE Types of Renewable Energy Solar Energy Wind Energy Energy Policies in Agriculture Energy from Agriculture Biofuels		Conoscere il linguaggio specifico delle energie rinnovabili. Argomentare con semplicità su come intervenire in modo ecosostenibile in materia ambientale.
Educazione civica: 9/11, the disappearance of the Twin Towers.		Riflessione sulla libertà e sui diritti dell'uomo.

15 Maggio 2024

La Docente
Fossati Francesca

ISTITUTO
MAPELLI

Via Parmenide, 18
MONZA



DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2023-2024

**DOCUMENTO FINALE DEL
DOCENTE**

CLASSE 5^ADAG

**DOCENTI prof. Marco Tiranno
ITP prof. Valerio Zarzana**

DISCIPLINA: PRODUZIONI VEGETALI

LIBRO DI TESTO:

**L. Damiani, U. Ferrari, V. Tedeschini, G. D'Arco
PRODUZIONI VEGETALI – vol. B ARBOREE – Reda Edizioni**

Monza, 15 maggio 2023

**Docente: Marco Tiranno
Docente ITP: Valerio Zarzana**

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe, sin dall'inizio dell'anno scolastico, ha mostrato interesse al percorso didattico proposto, anche se non sempre con adeguati risultati. Un gruppo di studenti ha dimostrato costante e continuativo impegno e partecipazione alla didattica, con adeguato impegno nello studio e positivo coinvolgimento nella disciplina; un secondo gruppo, invece, ha mostrato un atteggiamento superficiale ed a tratti poco consono al contesto formativo, compiendo generalmente in modo superficiale le attività di studio ed approfondimento della disciplina, per lo più esclusivamente in vista delle verifiche. Nel complesso, per la maggior parte degli alunni, il livello di conoscenze e competenze raggiunte risulta essere adeguato.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- Utilizzare un linguaggio tecnico appropriato;
- Ricercare ed interpretare in modo corretto le informazioni ed i dati
- Effettuare scelte e prendere decisioni;
- Rielaborare il proprio sapere in modo interdisciplinare applicandolo ai diversi contesti.

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale				X	
Lezione partecipata				X	
Problem solving			X		
Metodo induttivo			X		
Lavori di gruppo			X		
Discussione guidata				X	
Simulazione					X
Altro					
Video -lezione		X			
Video lezione ne- preregistrata					
Discussione guidata dopo video lezione pre- registrata					
Video-lezione partecipata	X				

Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA

DURANTE L' ANNO:

A sostegno delle carenze emerse nel trimestre sono stati dedicati momenti di recupero *in itinere* preliminari alla verifica scritta e le verifiche orali svolte nel corso del secondo periodo didattico.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione					
Domande di sondaggio					
Correzione appunti					
Produzione di schemi nei lavori di gruppo			X		
Esercitazione in classe/casa e correzione		X			
Altro (specificare)					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata					
Correzione esercitazioni svolte a casa					
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato					
Esercitazioni in video-lezione		X			
Argomentazioni di debate		X			
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni				X	
Test					
Riassunti					
Relazioni					
Saggi scritti ecc.					
Esercizi a casa					
Questionari					
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi					
Verifiche in livestreaming a tempo					
Compiti			X		
Compiti a quiz			X		
Relazioni personali di approfondimento				X	
Lavori di gruppo on -line					
Produzioni di mappe concettuali			X		
Argomentazioni di debate		X			
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica					
Laboratorio fisica					
Laboratorio chimica					
Palestra					
Aula lingue					
Aula				X	

Area esterna (serra, orto, frutteto)				X	
Altro					

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo				X	
fotocopie					
Giornali e riviste				X	
LIM				X	
CD e DVD					
Altro (specificare)					
libri di testo				X	
Mappe concettuali				X	
Slides di sintesi				X	
Lezioni Video pre-registrate					
Video-filmati				X	
Utilizzo piattaforme didattiche on line					
Materiale didattico presente in rete				X	
Lezioni audio-registrate					

SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
<p>Morfologia e fisiologia</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sistema radicale ● Parte aerea ● Impollinazione, fertilità e sterilità ● Accrescimento, maturazione e post-raccolta dei frutti ● Dormienza gemme e ripresa vegetativa ● Differenziazione delle gemme 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper individuare i caratteri morfologici, biologici, produttivi delle colture arbustive ed arboree ● Conoscere i meccanismi fisiologici alla base dei principali processi fisiologici
<p>Vivaismo frutticolo</p> <p>Propagazione dei fruttiferi</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Talee, margotta e propaggine ● Innesto e tipi di innesto ● Scopi e funzioni dell'innesto ● Periodo in cui eseguire l'innesto ● Forzatura degli innesti ● Micropropagazione 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper riconoscere i requisiti ottimali per il materiale vivaistico ● Saper individuare la modalità di propagazione idonea alla specie e alle necessità dell'ambiente di coltivazione ● Saper individuare i corretti portainnesti per le principali specie frutticole ● Saper eseguire alcune tipologie di innesto
<p>Impianto del frutteto</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Campionamento del terreno ● Preparazione del terreno ● Materiale da impiantare ● Modalità di impianto 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper riconoscere i requisiti ottimali di un terreno pronto ad ospitare un impianto frutticolo ● Saper individuare specie e cultivar da coltivare in relazione alle previsioni colturali, ambientali e mercantili
<p>Potatura</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Finalità ● Tecnica di potatura ● Tipologie di potatura ● Forme di allevamento 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper scegliere l'idonea tecnica di potatura in relazione alla specie, cultivar e ambiente di coltivazione
<p>Gestione ordinaria del frutteto</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Lavorazioni del terreno ● Concimazione ● Irrigazione ● Gestione infestanti ● Potatura di produzione 	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper effettuare scelte in merito alla idonea gestione del suolo in relazione all'ambiente di coltivazione ● Saper effettuare scelte riguardo all'idonea tecnica irrigua ● Saper impostare un idoneo piano di concimazione ● Saper eseguire la potatura di produzione

**Colture arboree parte speciale:
Vite, Olivo.**

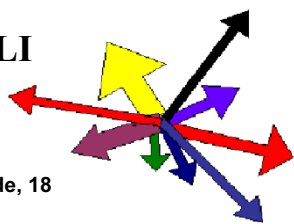
- Importanza economica e diffusione
- Morfologia
- Fisiologia
- Esigenze pedoclimatiche
- Propagazione
- Scelta del portinnesto, dei sistemi di allevamento e delle varietà
- Operazioni di impianto
- Tecnica colturale
- Raccolta e meccanizzazione
- Utilizzazione

- Saper riconoscere le specie frutticole, la tipologia di impianti, i sistemi e forme di allevamento, le tecniche colturali.
- Saper organizzare interventi adeguati per la gestione del suolo.
- Saper individuare e scegliere le cultivar idonee all'ambiente ed alle esigenze di mercato
- Saper organizzare gli interventi di difesa.
- Saper definire la qualità dei prodotti e adottare criteri di valutazione.

Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI		OBIETTIVI REALIZZATI
<ul style="list-style-type: none">● Corretto utilizzo dei dispositivi di protezione personale nelle fasi delle esercitazioni all'esterno;● Corretto utilizzo di attrezzatura per la manutenzione e cura delle piante;● Assegnazione di lavori manutentivi da svolgere in modo autonomo, in maniera corretta dal punto tecnico, applicando le basilari regole di sicurezza nel lavoro in ambito agrario, in ambito ornamentale ed in serra;● Potatura dei fruttiferi e delle viti: esercitazioni pratiche;● I miglioramenti delle culture: Esercizi e applicazioni sugli innesti:<ul style="list-style-type: none">○ Scopo degli innesti;○ Esercitazioni e applicazioni sull'Innesto a corona;○ Esercitazioni e applicazioni sull'Innesto a gemma;○ Esercitazioni e applicazioni sull'Innesto a spacco;○ Esercitazioni e applicazioni sull'innesto a Triangolo.● Esercitazioni in orto – Concimazione – Stesura telo pacciamante – Rimozione infestanti - Trapianto		<ul style="list-style-type: none">● Gli studenti hanno evidenziato una relazione positiva con il docente e sufficiente impegno nelle attività di studio a casa; si è lavorato molto in laboratorio con esempi pratici per rendere la presentazione delle attività laboratoriali più accessibili e favorire quindi la motivazione allo studio;● L'obiettivo del corso è stato quello di far acquisire agli allievi conoscenze specifiche riguardanti gli aspetti tecnico-pratico e professionali della materia.● Lo studente ha acquisito:<ul style="list-style-type: none">- la visione del valore delle Scienze Agrarie, ed in particolare delle coltivazioni arboree;- una adeguata proprietà di linguaggio mediante l'uso di termini tecnici appropriati;- una buona conoscenza nell'individuare specie e cultivar in relazione alle situazioni ambientali;

ISTITUTO
MAPELLI



Via Parmenide, 18
MONZA

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2023-2024

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE: 5° DAG

DOCENTE: BALBINOT MARCO

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

LIBRO DI TESTO: EDUCARE AL MOVIMENTO

Monza, 13 maggio 2024

Firma docente: **MARCO BALBINOT**

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

Gli obiettivi attesi dalla programmazione di classe sono da considerarsi complessivamente raggiunti, i traguardi delle competenze attese di base e disciplinari sono stati raggiunti.

La classe, nel corso dell'anno scolastico, si è dimostrata eterogenea per impegno e partecipazione. Una buona parte degli alunni ha mostrato un buon interesse, partecipando attivamente alle lezioni, in un clima propositivo. L'altra parte degli studenti andava maggiormente stimolata per una partecipazione più significativa. Non sempre puntuali, inoltre, nel rispetto delle consegne e degli impegni calendarizzati e nel portare il materiale richiesto. Il comportamento è risultato essere sempre adeguato e consono al contesto scolastico. Nel complesso gli alunni si sono dimostrati disposti al dialogo educativo e didattico.

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- Socializzare in situazioni diverse rispetto al gruppo classe
- Acquisire la capacità di vivere la propria corporeità in termini di dignità e di rispetto
- Rispettare le regole sociali e quelle sportive
- Avere competenze in chiave di cittadinanza
- Collaborare con i compagni
- Rispettare gli altri, le attrezzature e gli ambienti

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale		x			
Lezione partecipata				x	
Problem solving			x		
Metodo induttivo					
Lavori di gruppo					
Discussione guidata		x			
Simulazione					
Interrogazioni			x		
Video -lezione					
Video lezione- preregistrata					

<i>Discussione guidata dopo video lezione pre-registrata</i>					
<i>Video-lezione partecipata</i>					
<i>Altro Verifiche scritte</i>					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L' ANNO

In itinere.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
<i>Test con autocorrezione</i>					
<i>Domande di sondaggio</i>	x				
<i>Correzione appunti</i>					
<i>Produzione di schemi nei lavori di gruppo</i>					
<i>Esercitazione in classe/casa e correzione</i>				X	
<i>Esercitazioni in videolezione</i>					
<i>Argomentazioni di debate</i>	x				

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
<i>Interrogazioni</i>		x			
<i>Test</i>					

<i>Riassunti</i>					
<i>Relazioni</i>					
<i>Saggi scritti ecc.</i>					
<i>Esercizi a casa</i>					
<i>Questionari</i>					
<i>Altro (specificare)</i>					
<i>Compiti</i>					
<i>Compiti a quiz</i>					
<i>Relazioni personali di approfondimento</i>					
<i>Produzioni di mappe concettuali</i>					
<i>Argomentazioni di debate</i>					
<i>Altro (da specificare) prove pratiche</i>					x

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
<i>Laboratorio informatica</i>					
<i>Laboratorio fisica</i>					

<i>Laboratorio chimica</i>					
<i>Palestra</i>					x
<i>Aula lingue</i>					
<i>Area esterna (pista)</i>					x
<i>Altro (aula)</i>		x			

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
<i>Altri libri di testo</i>					
<i>fotocopie</i>					
<i>Giornali e riviste</i>					
<i>LIM</i>		x			
<i>CD e DVD</i>					
<i>Altro (specificare)</i>					
<i>libri di testo</i>		x			
<i>Mappe concettuali</i>		x			
<i>Slides di sintesi</i>					

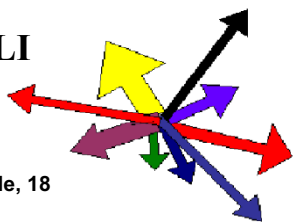
<i>Lezioni Video pre-registrate</i>					
<i>Video-filmati</i>		x			
<i>Utilizzo piattaforme didattica- on line</i>			x		
<i>Materiale didattico presente in rete</i>					
<i>Lezioni audio-registrate</i>					

SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio

AREE TEMATICHE ARTICOLATE PER ARGOMENTI	OBIETTIVI REALIZZATI
<u>Giochi a campo fisso</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Tennis tavolo</i> • <i>Calcetto</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza teorica del regolamento e degli aspetti fondamentali dei singoli giochi</i> • <i>Ripresa dei fondamentali tecnici principali attraverso esercitazioni analitiche</i> • <i>Applicazione dei fondamentali tecnici in situazione dinamiche di confronto con l'avversario fino ad arrivare alla partita</i> • <i>Capacità di gestione di un torneo</i>
<u>Atletica leggera</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>La corsa</i> • <i>La corsa veloce</i> • <i>I salti in estensione</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Cenni di teoria dell'allenamento</i> • <i>Cenni di biomeccanica del movimento</i> • <i>Applicazione dei fondamentali tecnici in situazione dinamiche</i> • <i>Progressioni didattiche</i>
<u>Giochi sportivi</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Calcio a 5</i> • <i>Basket</i> • <i>Badminton</i> • <i>Pallavolo</i> • <i>tchoukball</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza teorica del regolamento e degli aspetti fondamentali dei singoli giochi</i> • <i>Ripresa dei fondamentali tecnici principali attraverso esercitazioni analitiche</i> • <i>Applicazione dei fondamentali tecnici in situazione dinamiche di confronto con l'avversario fino ad arrivare alla partita</i>
<u>Percorsi multidisciplinari</u> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Sport in ambiente naturale</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Adattamenti fisiologici all'ambiente naturale:</i> <p><i>altura, caldo, freddo e variazioni di superfici</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Sport in ambiente naturale e sostenibilità</i> • <i>Impatto ambientale del settore sportivo</i>

	<ul style="list-style-type: none">• <i>Sport sostenibile</i>
<p><u><i>Sport per disabili</i></u></p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Paralimpiadi</i>• <i>Special olympics</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>Nascita del movimento paralimpico con il dott. Guttmann;</i>• <i>Le disabilità motorie;</i>• <i>La classificazione funzionale;</i>• <i>Sport adattato.</i>

ISTITUTO
MAPELLI



Via Parmenide, 18
MONZA

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

ANNO SCOLASTICO: 2023-20234

DOCUMENTO FINALE DEL DOCENTE

CLASSE: 5° DAG

DOCENTE: MARCO TIRANNO

DISCIPLINA: ALTERNATIVA I.R.C.
ENOGRAFIA ITALIANA

LIBRO DI TESTO: DIAPOSITIVE E APPUNTI FORNITI AGLI STUDENTI

Monza, 15 maggio 2024

Firma docente: *Marco Tiranno*

BREVE RELAZIONE DEL DOCENTE SULLA CLASSE

La classe e' attenta durante la didattica frontale, partecipe alle domande e interattiva. Gli alunni si sono dimostrati coinvolti negli argomenti trattati, hanno conseguito le interrogazioni con facilità e in tempi brevi

OBIETTIVI TRASVERSALI PRIVILEGIATI NELLA PROPRIA DISCIPLINA

- 1- Utilizzare linguaggio tecnico e appropriato
- 2- Ricercare ed interpretare le informazioni e i dati
- 3- Effettuare scelte e prendere decisioni
- 4- Rielaborare il proprio sapere interdisciplinare applicandolo ai vari contesti

METODI DI LAVORO (da 1=poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Lezione frontale			x		
Lezione partecipata					X
Problem solving				X	
Metodo induttivo					X
Lavori di gruppo				x	
Discussione guidata					X
Simulazione	X				
Altro					
Video -lezione					
Video lezione- preregistrata	X				
Discussione guidata dopo video lezione pre-registrata	X				
Video-lezione partecipata					X
Altro (da specificare)					

ATTIVITA' DI SOSTEGNO E DI RECUPERO ADOTTATE PER LA PROPRIA DISCIPLINA DURANTE L'ANNO in presenza ed a distanza:

Dato che nessun alunno aveva insufficienze, non e' stata svolta nessuna attivita' di recupero svolta.

TIPOLOGIA PROVE DI VERIFICA

VERIFICA FORMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Test con autocorrezione	X				
Domande di sondaggio					X
Correzione appunti	X				
Produzione di schemi nei lavori di gruppo				X	
Esercitazione in classe/casa e correzione					X
Altro (specificare)	X				
Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la video-lezione registrata	X				
Correzione esercitazioni svolte a casa	X				

Feedback sulle domande poste dal docente in video-conferenza dopo la visione di un filmato	X				
Esercitazioni in video-lezione	X				
Argomentazioni di debate	X				
Altro (da specificare)					

VERIFICA SOMMATIVA (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Interrogazioni					X
Test	X				
Riassunti					X
Relazioni	X				
Saggi scritti ecc.	X				
Esercizi a casa	X				
Questionari					X
Altro (specificare)					
Interrogazioni in livestreaming a piccoli gruppi	X				
Verifiche in livestreaming a tempo	X				
Compiti	X				
Compiti a quiz	X				
Relazioni personali di approfondimento	X				
Lavori di gruppo on -line	X				
Produzioni di mappe concettuali					X
Argomentazioni di debate	X				
Altro (da specificare)					

SPAZI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Laboratorio informatica	X				
Laboratorio fisica	X				
Laboratorio chimica	X				
Palestra	X				
Aula lingue	X				
Area esterna (serra, orto)	X				
Altro (specificare)					X Aula religione alternativa

STRUMENTI UTILIZZATI (da 1= poco usato a 5 = molto usato)

	1	2	3	4	5
Altri libri di testo	X				
fotocopie	X				
Giornali e riviste	X				
LIM					X
CD e DVD	X				
Altro (specificare)					
libri di testo	X				

Mappe concettuali					X
Slides di sintesi				X	
Lezioni Video pre-registrate	X				
Video-filmati	X				
Utilizzo piattaforme didattiche-on line	X				
Materiale didattico presente in rete					X
Lezioni audio-registrate	X				

***SINTESI DEL PROGRAMMA SVOLTO alla consegna del documento
Il programma finale sarà consegnato allo scrutinio***

Durante l'anno scolastico nelle ore di IRC sono stati fatti degli approfondimenti sulle principali regioni produttrici di vino in Italia e per ognuna sono stati attenzionati i principali vitigni autoctoni, i vini tipici, le tecniche di produzione e coltivazione e per finire alcuni abbinamenti suggeriti dalla tradizione.

DOCUMENTI/SPUNTI PER IL COLLOQUIO

- Olimpiadi (storia, sport in ambienti naturali, sostenibilità)
- Doping(dipendenze, decadentismo, storia)





Bio
logico

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

OLIO D'OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE OTTENUTO DIRETTAMENTE DALLE OLIVE E UNICAMENTE MEDIANTE PROCEDIMENTI MECCANICI

Dichiarazione Nutrizionale	PER 100 ML		PER 13 ML	
	PER 100 ML	PER 13 ML	PER 100 ML	PER 13 ML
ENERGIA	824 kcal 3389 kJ	107 kcal 441 kJ	ACIDI GRASSI POLINSATURI	8,0 g 1,1 g
GRASSI	91,6 g	11,9 g	CARBOIDRATI (DI CUI ZUCCHERI)	0 g 0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	14,0 g	1,8 g	PROTEINE	0 g 0 g
ACIDI GRASSI MONOSATURI	69,6 g	9 g	FIBRE	0 g 0 g
			SALE	0 g 0 g

I VALORI NUTRIZIONALI DICHIARATI SONO VALORI MEDI RILEVATI IN BASE AI CALCOLI SUI DATI GENERALMENTE RINVIATI E ACCETTATI.
QUESTA CONFEZIONE CONTIENE CIRCA 76 PORZIONI DA 13 ML.

CONSERVAZIONE: Conservare al riparo della luce e da fonti di calore. Richiudere sempre il contenitore dopo l'uso

MISCELA DI OLI DI OLIVA ORIGINARI DELL'UNIONE EUROPEA

Da consumarsi preferibilmente entro il:



VEGANOK
ABANDA N. 0524

CONFEZIONATO NEL RISPETTO DEI VALORI QAS FARCHIONI

Per maggiori informazioni
www.farchioni.com
Servizio clienti:
farchioni@farchioni.com

Numero Verde
800-210722

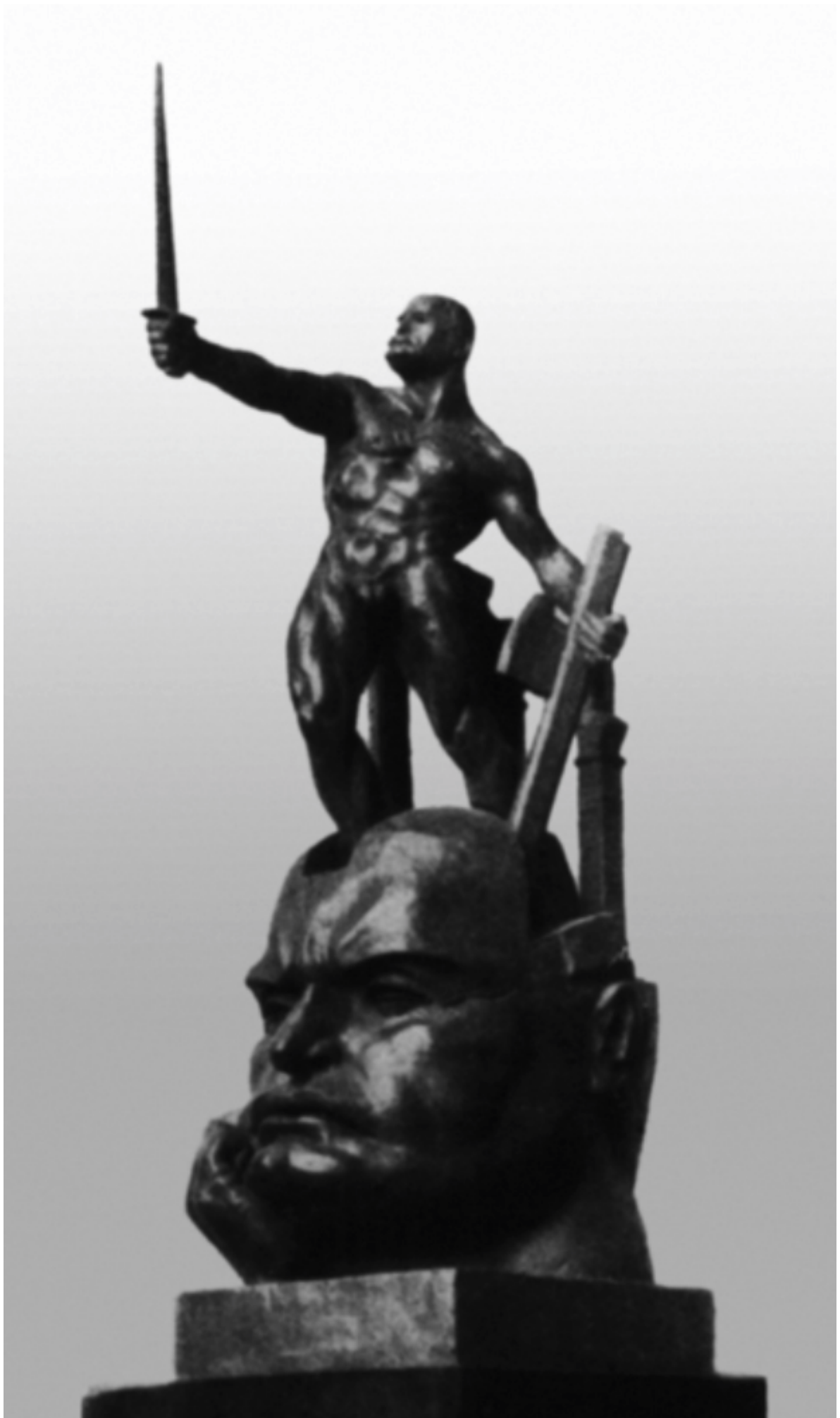


FARCHIONI OLII S.p.A.
Giano dell'Umbria - Via Bruno Buozzi, 10 - 06030 (PG) ITALIA
stabilimento di Via Madonna del Puglia, 1 - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)



1Le





GRIGLIE PROVE SCRITTE

La simulazione della prima prova scritta è stata svolta mercoledì 03 maggio u.s. La simulazione ha rispettato le indicazioni ministeriali contenute nell'Ordinanza n. 65 del 14 marzo 2022. Le tracce di Tipologia A, B, C sono state preparate di concerto da tutti i docenti di Lettere dell'Istituto interessati e con il coordinamento del Dipartimento disciplinare.

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato,	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato .	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale e, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	10-9 completo	8-7 quasi completo	6 sufficiente con qualche imprecisione	5-4 parziale o molto limitato	3-1 scarso/assente		10
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi snodi tematici e stilistici	10-9 comprensione completa degli snodi tematici e stilistici e degli aspetti formali	8-7 buona comprensione e del testo	6 comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	5-4 comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso generale del testo	3-1 comprensione molto scarsa /assente.		10
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e	5 completa e approfondita a tutti i livelli richiesti	4 completa.	3 parziale.	2 carente rispetto alle richieste	1 scarsa o gravemente carente		5

retorica (se richiesta)							
Interpretazione corretta e articolata del testo	15-14 ampia e approfondita.	13-11 corretta, pertinente, precisa	10-8 complessivamente corretta e pertinente.	7-5 limitata, frammentaria.	4-1 errata.		15
					Totale		100
					/5		20

Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							
Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	10-9 puntuale e completa	8-7 individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni	6 individuazione e corretta ma parziale di tesi e argomentazioni	5-4 individuazione imprecisa di tesi e argomentazioni	3-1 errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo		10
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	20-17 argomentazione e coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed efficace	16-14 argomentazione sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi complessivamente adeguato	13-11 argomentazione non sempre completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato	10-8 argomentazione superficiale e/o incompleta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	7-1 argomentazione lacunosa o assente, con gravi incoerenze nell'uso dei connettivi		20
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	10-9 numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale,	8-7 pertinenti e utilizzati in modo sempre appropriato	6 pertinenti ma limitati	5-4 talvolta inappropriati	3-1 scarsi		10
					Totale		100
					/5		20

Tipologia C- Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	15-14 coerente e completa, rispetto di tutte le consegne	13-11 coerente e adeguata, rispetto quasi completo delle consegne	10-8 non sempre completa, rispetto delle consegne appena sufficiente	7-5 superficiale, rispetto delle consegne non sufficiente	4-1 lacunosa o assente, gravi carenze nel rispetto delle consegne		15
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15-14 esposizione perfettamente ordinata e lineare	13-11 esposizione complessivamente ordinata e lineare	10-8 esposizione sufficientemente ordinata e lineare,	7-5 esposizione poco congruente e parzialmente ordinata	4- esposizione disorganica e incongruente		15
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10-9 conoscenza ampia e precisa, numerosi riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale	8-7 conoscenza adeguata, riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo appropriato	6 conoscenze e riferimenti culturali essenziali	5-4 conoscenze e riferimenti culturali non significativi	3-1 conoscenze frammentarie, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		10
					Totale		100
					/5		20

GRIGLIA SIMULAZIONE SECONDA PROVA

La simulazione della seconda prova scritta è stata svolta venerdì 20 /04/23 . Si allega la griglia di valutazione

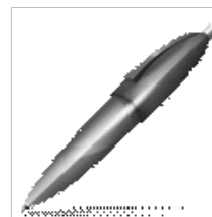
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	
COMPLETEZZA nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici.	Traccia svolta in modo completo e corretto	3-4	
	Traccia svolta in modo non del tutto completo con qualche errore, ma sufficiente	2	
	Traccia svolta in modo incompleto e/o con molti errori	1	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	Padronanza delle conoscenze completa	4-5	
	Padronanza delle conoscenze quasi completa, ma sufficiente	2-3	
	Padronanza delle conoscenze incompleta	1	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Padronanza delle competenze completa ed elaborazione delle soluzioni corrette	7-8	
	Padronanza delle competenze quasi completa e/o elaborazione delle soluzioni non del tutto corrette	5-6	
	Padronanza delle competenze incompleta e/o elaborazione delle soluzioni non corrette	3-4	
	Padronanza delle competenze nulla e/o elaborazione delle soluzioni errate	1-2	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Esauriente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con corretto utilizzo del linguaggio specifico	3	
	Sufficiente capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con sufficiente utilizzo del linguaggio specifico	2	
	Scarsa capacità di argomentare e sintetizzare le informazioni con insufficiente utilizzo del linguaggio specifico	1	
PUNTEGGIO IN VENTESIMI		/20	

GRIGLIA PROVA ORALE
(all. Ord. Minn°45 del 9/03/2023)

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C= IT
O= MINISTERO
D'ISTRUZIONE