

**PROGRAMMA FINALE
A.S. 2022/2023**

IIS "B. MARSANO"



TECNICO GETA01201X

DOCENTE:

Prof. Daniele Gatti

DISCIPLINA:

Italiano, Storia, Ed. Civica

CLASSE:

5A Tecnico

OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)

ITALIANO: (competenza testuale, grammaticale, lessicale, ideativa, interpretativa):

- saper prendere appunti, sintetizzare e schematizzare;
 - saper organizzare una scaletta o mappe concettuali atte all'elaborazione di testi scritti ordinati;
 - conoscere gli aspetti salienti del programma progressivamente svolto (autori e testi);
 - saper collocare i testi nei contesti storico-culturali di riferimento, individuando le specifiche correnti letterarie;
 - saper presentare problematiche, nei loro aspetti più importanti, con chiarezza e coerenza;
 - operare collegamenti, anche a livello multidisciplinare;
 - analizzare i testi secondo un inquadramento essenziale degli argomenti, identificando forme metriche e retoriche fondamentali;
 - produrre testi scritti sufficientemente corretti, coesi e coerenti, che dimostrino la conoscenza ed il rispetto delle principali caratteristiche della tipologia testuale richiesta
- esporre utilizzando il lessico specifico della disciplina.

STORIA:

COMPETENZE

ABILITÀ

Conoscere il lessico base della disciplina e delle scienze storico-sociali.

Saper comprendere e decodificare un testo storico.

<p>Collocare gli eventi nella giusta successione cronologica.</p>	<p>Costruire linee del tempo.</p>
<p>Cogliere la dimensione spaziale della disciplina storica.</p>	<p>Saper leggere e interpretare carte geografiche e geostoriche.</p>
<p>Cogliere gli elementi di affinità-continuità e diversità-discontinuità fra aree diverse.</p>	<p>Saper individuare i nessi di causa-effetto, riconoscere i grandi processi di trasformazione economico-sociale.</p>
<p>Assimilare i concetti generali relativi alle istituzioni statali, ai sistemi politici e giuridici, ai tipi di società, alla produzione artistica e culturale e confrontarli, dove possibile, col mondo attuale, tenendo presente le loro sostanziali trasformazioni ed evoluzioni.</p>	<p>Saper stabilire rapporti tra passato e presente per cogliere la continuità delle problematiche.</p>
<p>Valutare diversi tipi di fonti (scritte, iconografiche, monumentali, artistiche).</p>	<p>Saper leggere e interpretare diverse fonti storiche (documentaria, iconografica, letteraria) per ottenere informazioni sugli eventi analizzati.</p>
<p>Confrontare diverse tesi storiografiche.</p>	<p>Saper leggere testi storiografici di vario tipo.</p>
<p>Rielaborare ed esporre i temi trattati in modo articolato e attento alle loro relazioni.</p>	<p>Saper esporre in forma chiara e coerente fatti e problemi relativi a eventi storici studiati, operando collegamenti tra aree geografiche differenti e tra passato e presente.</p>

OBIETTIVI MINIMI (STORIA)

Individuare i fattori costitutivi (sociali, culturali, economici, politici) dei principali fenomeni storici avvenuti tra La belle époque e il XXI secolo e saperli porre in relazione, comprendendo le cause e gli effetti.

Per quanto riguarda la Storia, la Programmazione ha seguito le "Linee guida" di base proposte dal MIUR (D.P.R. 15 marzo 2010, n. 87, articolo 8, comma 6). Sono state operate alcune sintesi per permettere approfondimenti legati soprattutto alle connessioni tra le discipline di indirizzo, integrazioni multidisciplinari o l'uso di documenti audiovisivi

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

ITALIANO

1. **Il secondo Ottocento:** quadro storico-culturale

2. **Romanzo e novella:** la narrativa in Europa (cenni, Flaubert, Balzac, Zola) e in Italia

3. **Il Verismo e Giovanni Verga**

- Vita e opere principali

novelle da *Vita dei campi*:

"Rosso Malpelo",

"La lupa", brani scelti da *I Malavoglia*:

la partenza di 'Ntoni e l'affare dei lupini;

il naufragio della Provvidenza

il ritorno di 'Ntoni alla casa del nespolo

con materiali integrativi da video – la lupa/ la casa dei Malavoglia oggi ad Acitrezza/

video documentario rai: i macchiaioli all'epoca di Verga

4. **La prosa e la poesia in Italia nel Decadentismo: Giovanni Pascoli** (approfondimento)

Vita e opere scelte

Il fanciullino;

da *Myricae*: "X Agosto", "L'Assiuolo"; "Temporale", "Il lampo"

da *I Canti di Castelvecchio*: "L'ora di Barga (fotocopia);

da *Poemetti*: da *Italy* brani scelti

discorso "La grande proletaria si è mossa" (fotocopia e sul libro).

5. **Gabriele D'Annunzio**

Vita e opere scelte (da *Il piacere* brani scelti:

Un destino eccezionale intaccato dallo squilibrio,

il programma del Superuomo;

da Alcyone "La pioggia nel pineto"

> Io, Super- Io ed Es, di S. Freud pag.303 sul libro di testo

6. **Futurismo in arte e letteratura** (approfondimento)

Il *Manifesto del Movimento* di **F.T. Marinetti**, analisi di opere d'arte visiva scelte

7. **La prima metà del Novecento: quadro storico- culturale**

Giuseppe Ungaretti

Vita, poetica e opere

da *L'allegria*:

"In memoria"; "fratelli"; "i fiumi", "San Martino del Carso", "Mattina", "Soldati", "Veglia"

8. **Luigi Pirandello** (approfondimento)

Vita, poetica e opere

Saggio sull'umorismo: l'esempio della vecchia signora

da *Novelle per un anno*:

"Il treno ha fischiato"; "Ciàula scopre la luna"; "la giara"

brani scelti da *Il fu Mattia Pascal*:

"La conclusione" e "Adriano meis e il cagnolino"

brano da *Uno, nessuno e centomila, l'umorismo*:

"Il naso e la rinuncia al proprio nome" (prima parte)

Teatro di Pirandello (visione di Sei personaggi in cerca d'autore, regia di V. Binasco in Teatro)

9. **Eugenio Montale**

Vita, poetica e opere principali

da *Ossi di Seppia*: Merigiare, I limoni, Spesso il male di Vivere ho incontrato

da *Xenia/ Le Occasioni*: Ho sceso, dandoti il braccio

10. **La prosa del Novecento: Primo Levi (approfondimento)**

Vita e opere (brani scelti da: "Se questo è un uomo":

Il canto di Ulisse

trama de: "La Tregua" e "I sommersi e i salvati"

> a teatro: Se questo è un uomo - Eichmann

Romanzi letti interamente:

Verga: Vita dei campi, I Malavoglia

D'Avenia, L'arte di essere fragili

Deledda, Cenere (o, a scelta Flaubert, Madame Bovary)

D'Annunzio, Il piacere

Pirandello, Uno, nessuno e centomila o Il fu Mattia Pascal

Grossmann, Tutto scorre

ITALIANO SCRITTO:

L'analisi del testo poetico e in prosa; il testo argomentativo di tipo storico-politico, socio-economico, scientifico-tecnologico; il testo espositivo-riflessivo (tipologie desunte da circolare ministeriale orientativa sulla nuova maturità), il riassunto e la relazione. Analisi e comprensione di testi scelti per approfondimento. Lettura e dibattiti su articoli da varie riviste di attualità politica, sociale e ambientale. Comparazione tra diversi materiali e fonti. Lettura e analisi dell'immagine (fonti storico artistiche). Simulazioni di prima prova d'esame su prove pregresse di esami di stato.

ED. CIVICA:

I Diritti Umani violati nel Novecento.

Laboratorio in presenza a cura di Dott.ssa Claudia Cerioli di Fondazione Ansaldo su: "Donne e lavoro minorile in fabbrica fra le due guerre mondiali"

Il ruolo della donna tra Otto e Novecento: **Metodologia CLIL:** le Suffragette (discorso di E. Pankhurst)

I diritti negati e la vita operaia, visione del film "I compagni" di M. Monicelli

Uscite a teatro: il teatro come linguaggio comunicativo per la narrazione dei fatti storici:

Se questo è un uomo, regia di W. Malosti, *Eichmann*, di M. Avogadro, *Il giardino dei ciliegi*, *Sei personaggi in cerca d'autore*, di V. Binasco, *Il cacciatore di nazisti*, di Gallione

I diritti negati delle donne e degli omosessuali durante il ventennio fascista: visione del film "Una giornata particolare" di E. Scola

La libertà di espressione violata nell'arte: L'arte di regime fascista, l'esempio di piazza della Vittoria a Genova, la casa del Mutilato (visita)

Primo Levi: *Se questo è un uomo* (letture in classe)

Gulag: I campi di lavoro forzato in Russia > lettura di *Tutto scorre* di V. Grossmann

Onu e diritti umani: la Dichiarazione Universale dei diritti umani

La guerra Russo-Ucraina (articoli da Internazionale)

Nello specifico si prega di vedere la UDA condivisa di Ed. Civica con il percorso interdisciplinare.

STORIA:

1. La società di massa, marxismo e lotta fra classi (focus: letture scelte dal *Manifesto di Marx ed Engels*)

2. La Belle Epoque e l'età giolittiana (approfondimento: lo stile liberty, visita ai musei di Nervi)

3. La Grande Guerra (focus: i mutilati e gli invalidi, video documentario rai)

4. La Rivoluzione Russa e lo Stalinismo (approfondimento: la propaganda totalitaria)
5. Il Fascismo (focus: la propaganda fascista, l'arte di regime a Genova: piazza della Vittoria)
6. La crisi del '29 e il crollo di Wall Street
7. Il Nazismo (focus: l'olocausto, il processo ad Eichmann > teatro/ Primo Levi)
8. La Seconda Guerra Mondiale
9. La liberazione e la ricostruzione in Italia

FILM

I Compagni, di M. Monicelli; *Una giornata particolare*, di E. Scola;

Lecture assegnate in corso d'anno su Italia, totalitarismo e distopia

Novelle, vita dei campi, di G. Verga; Il piacere, di G. D'Annunzio, L'inferno di Treblinka o Tutto scorre, di V. Grossman, Il Fu Mattia Pascal o Uno, nessuno e centomila, di L. Pirandello

METODOLOGIA DIDATTICA

Le metodologie didattiche utilizzate sono state varie e spesso combinate tra loro. Come previsto dal DL n. 61 del 13 aprile 2017, sulla "Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale", in particolare all' art. 5, l'assetto didattico è stato caratterizzato: "c) dalla progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici [...]; d) dall'utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti operativi, analisi e soluzione dei problemi [...], il lavoro cooperativo per progetti, nonché la gestione di processi in contesti organizzati." Per questo si è dato spazio ad un *instructional design* il più possibile vario e completo, formato da: lezione frontale ed espositiva, partecipata e dialogata, apprendimento cooperativo, *brain storming*, classe capovolta e lavori di gruppo con visita al patrimonio storico/monumentale.

La speciale situazione contingente legata alla pandemia di Covid-19 rende necessaria l'integrazione della DDI e comporterà l'uso integrato di nuove tecnologie e interventi di esperti in videoconferenza.

STRUMENTI

- Uso del libro di testo e altri materiali forniti dal docente.
- Uso del computer e proiettore per la fruizione del materiale audio-visivo.
- Produzione di schemi e mappe concettuali.
- Lavori di gruppo, lavori in coppie di aiuto, lavori individuali, visite guidate al patrimonio
- Uso di software per classe virtuale DAD e DDI: GSuite, classroom, Meet

LIBRO DI TESTO:

ITALIANO: Terrile. Vivere tante vite, vol. 3, Pearson Paravia

STORIA: Calvani, Una storia per il futuro, vol. 3, Mondadori

Integrazione con fonti storiche, filmati, film e immagini scelte fornite dal docente

VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica si è avvalsa dei seguenti strumenti di valutazione: Prove scritte intermedie e finali presenti nelle varie unità; Colloqui orali; Lavoro di gruppo e lavoro individuale; Verifiche sommative; Verifiche per la valutazione del recupero. In relazione al processo di apprendimento di ogni singolo allievo, la valutazione ha tenuto costantemente conto del raffronto tra i risultati delle diverse verifiche e i livelli di partenza. In particolare considerazione si terranno: l'assimilazione dei contenuti; l'acquisizione delle competenze; la qualità dei contenuti esposti; la partecipazione attiva e l'interesse per il lavoro svolto in classe; l'impegno nella preparazione individuale; il comportamento e il rispetto verso le persone e le regole. Durante le interrogazioni orali o le verifiche scritte, gli studenti BES (che hanno mostrato queste necessità) hanno potuto avvalersi di schemi di sintesi e linee del tempo prodotti dall'insegnante o dagli studenti stessi (e comunque preventivamente approvati)

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE - TEMPISTICHE

il numero di ore curricolari dall'inizio di aprile ad inizio maggio è stato di gran lunga inferiore (a causa di uscite didattiche e di festività coincidenti con le giornate di lezione) impattando sul piano curricolare di lavoro curricolare svolto.

Il presente programma è stato svolto da settembre 2022 a giugno 2023


NOTE

La classe ha partecipato a progetti multidisciplinari:

- ∅ Euroflora (registrazione di voci poetiche di poeti liguri e paesaggio floreale) allestimento ed evento finale
- ∅ Laboratorio con l'archivio della Fondazione Ansaldo su: *Le donne e lo sfruttamento minorile in fabbrica tra le due guerre mondiali*
- ∅ Spettacoli teatrali al Teatro Nazionale di Genova
Il giardino dei ciliegi, Sei personaggi in cerca d'autore, Il cacciatore di nazisti
- ∅ attività di orientamento in uscita. "Navigando sul domani" a cura di SEA Levante

INTERVENTI DI RECUPERO-CONSOLIDAMENTO-POTENZIAMENTO

Interventi di recupero, consolidamento e potenziamento sono stati effettuati in itinere, cercando di valorizzare al massimo il tempo scuola e le risorse interne alla classe, allo scopo di favorire la concentrazione, l'attenzione e favorendo il confronto tra pari e il lavoro di gruppo, al fine di consentire a tutti gli studenti il raggiungimento di una sufficiente conoscenza di tutti i contenuti proposti e valorizzare le eventuali eccellenze.

PROGRAMMA FINALE		IIS "B. MARSANO"  TECNICO
DOCENTE: MARIA CRISTINA GIULIANO	DISCIPLINA: MATEMATICA	CLASSE: 5AT
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper studiare funzioni razionali intere e fratte, irrazionali intere e fratte - Saper disegnare curve (circonferenze, ellissi, parabole, logaritmi, esponenziali) <p>CAPACITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare procedure algebriche per lo studio di funzioni - Saper utilizzare gli strumenti necessari per il calcolo dei limiti e delle derivate - Saper disegnare curve (circonferenze, ellissi, parabole, logaritmi, esponenziali) <p>COMPETENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - saper individuare la tipologia delle funzioni proposte e riconoscere le curve come circonferenze, ellissi, parabole, logaritmi, esponenziali - saper riconoscere e disegnare le seguenti curve: parabola, circonferenza, ellisse, esponenziale, logaritmo <p>Per i ragazzi con gli obiettivi minimi sono stati proposti gli stessi argomenti ma semplificati</p>		
TEMPISTICHE		
<p>N. DI ORE SETTIMANALI E LORO DISTRIBUZIONE NELL'ORARIO SCOLASTICO</p> <p>Sono state svolte 3 ore di lezioni settimanali</p>		
PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO		
<p>Analisi:</p> <p>Ripasso del campo di esistenza di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte</p> <p>Ripasso dell'intersezione con gli assi cartesiani e del segno di semplici funzioni razionali e irrazionali intere e fratte</p> <p>Limiti di una funzione:</p> <p>limite finito di una funzione in un punto</p> <p>limite infinito di una funzione in un punto</p> <p>limite finito di una funzione all' infinito</p> <p>limite infinito di una funzione all' infinito</p> <p>limite sinistro e limite destro di una funzione in un punto x</p> <p>studio delle forme indeterminate $+\infty-\infty$, ∞/∞, $0/0$</p> <p>Asintoti verticali e orizzontali:</p> <p>calcolo di eventuali asintoti verticali e orizzontali di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte</p> <p>Derivata prima:</p>		

significato geometrico di derivata prima
crescenza e decrescenza di una funzione

derivata di una potenza, della potenza di una potenza, di un prodotto, di un rapporto
calcolo di eventuali punti di massimo, minimo o flesso a tangente orizzontale di semplici funzioni razionali e irrazionali intere e fratte
Rappresentazione grafica di semplici funzioni razionali e irrazionali intere e fratte.

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

Derivata di un prodotto e di un rapporto
Consolidamento e ripasso

NOTE

**PROGRAMMA FINALE
A.S. 2022/2023**

IIS "B. MARSANO"



TECNICO

GETA01201X

DOCENTE:

Rasini Vittoria

DISCIPLINA:

Inglese

CLASSE:

5A Tecnico

OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)

Obiettivi minimi per il triennio: conoscenze e competenze minime che l'alunno/a deve aver acquisito per essere ammesso all'Esame di Stato:

1. Esprimersi con una pronuncia che non dà adito ad equivoci;
2. Mostrare un controllo fonologico, ortografico, lessicale e grammaticale tale da non compromettere l'intelligibilità del messaggio;
3. Possedere un repertorio di frasi memorizzate riferite ad argomenti quali famiglia, lavoro, hobbies, situazioni di viaggio e altre situazioni della quotidianità che sa gestire in situazioni note;
4. Conoscere gli aspetti teorici presentati nell'ambito del settore di specializzazione;
5. Conoscere il lessico proposto nell'ambito della micro-lingua in testi di media complessità afferenti il settore di specializzazione, individuare dati, informazioni, richieste specifiche e/o in testi sintatticamente non complessi di carattere socioculturale individua dati, informazioni, richieste specifiche;
6. Produrre in modo molto schematico e con un controllo solo parziale delle strutture linguistiche, semplici testi di carattere tecnico-professionale utilizzando lessico noto;
7. Produrre in modo molto schematico e con un controllo solo parziale delle strutture linguistiche, semplici testi di carattere socioculturale utilizzando lessico noto.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

Dal testo GLOBAL FARMING:

Module 6. Farm crops

Unit 12. Legumes, cereals and potatoes- Global Corner: Rice in the world.

Unit 13. Vegetables and fruits: Vegetables; Tomato; Fruit plants; Pome and Stone fruits; Grapes; Soft fruit and Citrus- Global Corner: Fruits From the world.

Unit 14. Eat better to live longer: Optimum diet; Carbohydrates; Organic food; Genetic engineering.

Module 7. From the field to the table

Unit 15. Food processing: How to transform and preserve fruit and vegetables; Methods of preserving fruit and vegetables; Processing fruit.

Unit 16. Olive oil and wine: Olive oil; Growing grapes; From grapes to wine; Organic wine; Organic Italian wine; Traditional balsamic vinegar; Brewing beer. Global Corner- Lambrusco.

Unit 17. Dairy and meat: Milk; Butter; Cheese; Parmigiano Reggiano; The meat we eat and Organic meat; Pork, processed meat. Global Corner- Meat we can trust.

Module 8. Animal husbandry

Unit 18. Livestock housing: Farm buildings; Animal housing and breeding; Concerns about animal housing; The right building for the right animal; Livestock husbandry.

Unit 19. Cattle and other farm animals: Ruminants; Milking and lactation curve; Parasites of cattle; Pigs; Poultry; Rabbits. Global Corner- Intensive breeding.

Sono state inoltre svolte alcune unità del testo di In time for first B1+

- Revisione delle principali forme grammaticali

Sono state analizzate letture e brani di civiltà, visionati video e filmati legati al programma.

Letteratura inglese:


- Caratteristiche principali di "The Picture of Dorian Gray" di Oscar Wilde.-Caratteristiche principali dei poeti di guerra: Brooke, Owen, Sassoon.
- Caratteristiche principali di "Animal Farm" di George Orwell.

Testo adottato: Global Farming, Rizzoli editore

NOTE

INTERVENTI DI RECUPERO-CONSOLIDAMENTO-POTENZIAMENTO

Interventi di recupero, consolidamento e potenziamento sono stati effettuati in itinere

PROGRAMMA FINALE A.S. 2022/2023		IIS "B. MARSANO"  TECNICO GETA01201X
DOCENTE: Prof. Sergio Sacco	DISCIPLINA: Trasformazione dei prodotti	CLASSE: 5A Tecnico
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
<p>Trasformazione dei prodotti:</p> <p>Olio di oliva</p> <p>Saper comunicare le conoscenze acquisite con sufficiente vocabolario tecnico.</p> <p>Saper evidenziare i vantaggi e le criticità delle differenti opzioni tecnologiche sul prodotto finale almeno per le principali fasi del processo di trasformazione e conservazione .</p> <p>Comprendere il significato dei valori delle principali analisi dell'olio e del giudizio del panel test</p> <p>Riconoscere i principali difetti dell'olio di oliva</p> <p style="text-align: center;"><u>VINO</u></p> <p>Saper comunicare le conoscenze acquisite con sufficiente vocabolario tecnico.</p> <p>Saper evidenziare il ruolo dei componenti dell'uva nel processo di trasformazione dell'uva ed il loro ruolo nel vino.</p> <p>Saper evidenziare i vantaggi e le criticità delle differenti opzioni tecnologiche sul prodotto finale almeno per le principali fasi del processo di trasformazione e conservazione</p> <p>Comprendere il significato dei valori delle principali analisi del vino.</p> <p>Saper illustrare il ricorso alle azioni correttive e stabilizzanti</p>		
COMPETENZE	ABILITÀ	

Conoscere sufficientemente il lessico della disciplina	Saper utilizzare la terminologia tecnica in modo appropriato
Descrivere le fasi unitarie dei processi di trasformazione	Saper collegare le singole fasi del processo di trasformazione in un disegno unitario
Conoscere le differenti opzioni tecnologiche per le singole fasi produttive	Saper motivare la scelta della tecnologia utilizzata in funzione del prodotto desiderato
Conoscere le principali alterazioni dei prodotti studiati	Saper individuare le misure preventive e curative per far fronte alle principali cause di alterazione dei prodotti studiati
Conoscere gli aspetti essenziali della produzione e composizione della materia prima del processo di trasformazione	Saper pianificare il processo di trasformazione in funzione delle caratteristiche qualitative della materia prima a disposizione.

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

OLIO DI OLIVA

Olio di oliva: qualità dell'olio (cenni di fenologia dell'olivo, ciclo riproduttivo, struttura del frutto, composizione dell'oliva, frazione saponificabile e insaponificabile, fattori che incidono sulla qualità del frutto e dell'olio, periodo ottimale per la raccolta e indicatori fisici e chimici della stessa), principi dell'estrazione meccanica e le sue fasi (frangitura, gramolatura), metodi di separazione dell'olio (metodi per pressione, centrifugazione, percolamento e decantazione), chiarificazione e conservazione, recipienti, difetti e alterazioni, classificazione degli oli di oliva e di sansa di oliva, caratteristiche degli oli di oliva. L'analisi organolettica, il panel test.

Industria elaiotecnica: Smaltimento delle sanse e dell'acqua di vegetazione

Attività laboratoriale: cenni sulle principali analisi dell'olio. Cenni sulla tecnica di assaggio e prove di assaggio

II VINO

Dalla vite all'uva: struttura fisica e composizione dell'uva, microrganismi presenti sulla bucce, i polifenoli, i flavonoidi (i flavanoli, gli antociani, i flavonoli, i tannini condensati) i composti fenolici non flavonoidi, gli stilbenoidi, le pectine, le sostanze azotate, le sostanze minerali, la pruina, le sostanze apportatrici di aromi, gli aromi varietali, i recettori dei sapori, composizione chimica della polpa, i vinaccioli, i raspi, note complementari sugli indici di maturazione, l'evoluzione delle sostanze presenti nell'uva, maturazione, vendemmia, locali per la produzione del vino.

Dall'uva al mosto: composizione del mosto, ammostamento delle uve per la fermentazione in rosso, ammostamento delle uve per la fermentazione in bianco, solfitazione dei mosti, vantaggi e svantaggi dell'uso dell'anidride solforosa, correzioni del mosto (mosti muti, mosti concentrati, mosti concentrati rettificati, filtrati dolci), trattamento con enzimi pectolitici, pastorizzazione del mosto prima della fermentazione, fermentazione con ceppi selezionati di lieviti, fermentazioni scalari.

La fermentazione alcolica: classificazione dei lieviti (lieviti sporigeni e asporigeni), fattori che influenzano l'attività alcoligena dei lieviti, l'aspetto biochimico della fermentazione alcolica, prodotti della fermentazione alcolica, analisi del vino (acidità totale, determinazione del titolo alcolometrico

Composizione del vino. Tecnologie di vinificazione: vinificazione in rosso, vinificazione in bianco, vinificazione con iperossigenazione, termovinificazione, macerazione carbonica, vinificazione pre-fermentativa con macerazione pellicolare, criomacerazione, vinificazione dei rosati.

Correzione dell'acidità e precipitazioni: correzioni di acidità (disacidificazioni, acidificazioni), precipitazioni e intorbidamenti.

Interventi stabilizzanti: stabilizzazione spontanea, stabilizzazione tartarica, chiarificazioni, detannizzazione dei vini rossi, demetallizzazione, filtrazione per illimpidire e brillantare, protezione colloidale per i vini rossi, protezione antiossidante,

Alterazioni del vino: alterazioni chimiche e fisiche (casse ferrica, casse rameica, casse proteica e casse ossidasica), difetti da composti solforosi, odore di muffa e odore di marcio, maderizzazione, sapore metallico, alterazioni microbiche, fioretta, spunto acetico, acescenza, spunto lattico, girato, amaro, filante.

Invecchiamento e imbottigliamento: conservazione dei vini bianchi, invecchiamento dei vini rossi,

invecchiamento in botte, invecchiamento in bottiglia, materiale di imbottigliamento.

Vini spumanti e altri vini speciali: vini speciali da dessert (vini alcolici, vini conciati, vini aromatizzati, vini spumanti (metodo classico, metodo Charmat)

Attività laboratoriale relativa al vino: Grado zuccherino del mosto mediante rifrattometro, determinazione acidità reale (pH), determinazione dell'acidità totale, determinazione del titolo alcolometrico mediante ebullimetro di Malligand

ED. CIVICA:

Green Deal dell' UE

METODOLOGIA DIDATTICA

La metodologia didattica ha previsto essenzialmente lezioni partecipate e frontali che sono state affrontate come momento di riepilogo e chiarimento degli argomenti precedentemente affrontati, al fine di consolidare le nozioni acquisite e stimolare gli alunni a sviluppare le abilità di collegamento e sintesi dei numerosi e talvolta complessi aspetti della trasformazione dei prodotti agricoli. In questo ha sicuramente aiutato il comportamento sostanzialmente corretto degli alunni , il numero ridotto di studenti della classe e la reciproca fiducia basata sul dialogo continuo.

STRUMENTI

- Uso del libro di testo.
- Produzione di schemi e mappe concettuali.
- Proposte di filmati attraverso classroom
- Visite ad impianti produttivi

LIBRO DI TESTO:

Menaggia - Roncalli , L'Industria Agroalimentare - Prodotti e sottoprodotti vol. 2, Franco Lucisano Editore

VERIFICA E VALUTAZIONE

Le verifiche svolte di tipo scritto (solo nel 1 quadrimestre) e orale sono state tese a verificare gli apprendimenti conseguiti dagli alunni, la capacità di avere una visione d'insieme dei processi di trasformazione trattati , la consapevolezza delle differenti conseguenze sulle caratteristiche del prodotto finale delle opzioni tecnologiche scelte e pianificate nelle diverse fasi unitarie del ciclo di trasformazione, dall'acquisizione di un livello sufficiente del linguaggio tecnico e delle capacità espositive. Inoltre, le

verifiche orali sono state considerate sempre come un momento di ripetizione , ulteriore chiarimento ed eventuale approfondimento degli argomenti studiati sia per gli alunni sottoposti a verifica che per gli altri componenti della classe.

La valutazione si è basata oltre alla verifica degli elementi sopra evidenziati, sul progresso conseguito da ogni singolo alunno rispetto all' inizio dell' anno, la qualità dei contenuti esposti; la partecipazione attiva e l'interesse per il lavoro svolto in classe; l'impegno nella preparazione individuale; il comportamento e il rispetto verso le persone e le regole.

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

Attività laboratoriale relativa al vino: Grado zuccherino del mosto mediante rifrattometro, determinazione acidità reale (pH), determinazione dell'acidità totale, determinazione del titolo alcolometrico mediante ebulliometro di Malligand

Il Latte

Nozioni sulle caratteristiche generali del Latte. Caratteristiche fisiche e Composizione chimica.

La coagulazione. Cenno ai meccanismi della coagulazione acida e presamica.

I batteri lattici .

Il formaggio

Cenni sulle sostanze coagulanti; le fasi della caseificazione; alterazioni e parassiti animali ;


La classificazione dei formaggi

Analisi sensoriale dei formaggi

NOTE

INTERVENTI DI RECUPERO-CONSOLIDAMENTO-POTENZIAMENTO

Interventi di recupero, consolidamento e potenziamento sono stati effettuati in itinere, cercando di valorizzare al massimo il tempo delle lezioni frontali, delle lezioni partecipate, delle verifiche orali, delle uscite didattiche come momenti tesi alla ripetizione, al chiarimento ed eventuale approfondimento degli argomenti trattati al fine di consentire a tutti gli studenti il raggiungimento di una sufficiente conoscenza di tutti i contenuti proposti e valorizzare le eventuali eccellenze.

PROGRAMMA FINALE		IIS "B. MARSANO"  TECNICO
DOCENTE: Prof. Verner Aldo Marco	DISCIPLINA: Tecniche delle produzioni animali	CLASSE: VAT
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
<p>Durante l'anno gli studenti hanno acquisito, almeno in parte, un linguaggio tecnico adeguato e sono stati stimolati ad utilizzare le conoscenze acquisite per affrontare razionalmente i problemi collegati alle attività zootecniche, con particolare riguardo all'impatto ambientale delle stesse e ai risvolti sanitari dovuti a l'espandersi degli allevamenti industriali nei paesi in via di sviluppo.</p> <p>Hanno acquisito le conoscenze sui principali cicli di allevamento dei bovini destinati alle produzioni di latte e carne, con approfondimenti dati dalle visite didattiche alla Tenuta Presidenziale di Castelporziano , allevamento biologico di bovini di razza Maremmana e centro di selezione della stessa in classe quarta. In quinta il confronto con l'allevamento industriale di bovine da latte a Torrile (PR),destinato alla produzione di latte da trasformare in Parmigiano Reggiano. La differenza di alimentazione in un allevamento biologico e in quello, pur di rilievo ambientale , che privilegia il fieno di medica e i concentrati di produzione aziendale agli insilati della limitrofa area del Grana Padano .</p> <p>inoltre approfondimenti sugli alimenti destinati all'allevamento con le implicazioni economiche e di gestione aziendale.</p> <p>Come obiettivi minimi la fisiologia della digestione e i metodi riproduttivi, la curva di lattazione e i fabbisogni della specie bovina, i metodi di conservazione degli alimenti e la conoscenza dei principali tra questi.</p>		
TEMPISTICHE		
Come è noto le ore di lezione sono state fortemente ridotte dall'ultima riforma (2 settimanali) e i ragazzi sono stati impegnati in attività di approfondimento formativo che ovviamente hanno tolto ore alla trattazione degli argomenti principali.		
PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO		
Principi alimentari, composizione chimica degli alimenti.		
Preparazione degli alimenti. Alimentazione e composizione chimica degli organismi, concetto di anabolismo e catabolismo, metabolismo intermedio, razione alimentare e requisiti specifici della razione. Metodo di valutazione del valore energetico degli alimenti Calcolo dei fabbisogni nutritivi nelle varie fasi di vita degli animali da reddito. Calcolo della razione alimentare e alimenti utilizzati in zootecnia		

Ripasso principali razze bovine di importanza locale, nazionale , mondiale. Fasi di allevamento bovino e alimentazione nelle varie fasi. Estro e fecondazione naturale e strumentale. La produzione di latte e la curva di lattazione. L'alimentazione delle bovine BLAP. Allevamento dei bovini da carne nelle varie fasi.

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

Le malattie trasmissibili tra animale e uomo (zoonosi), anche in rapporto ai nuovi scenari mondiali dello sviluppo degli allevamenti industriali in Cina, India e Brasile.

NOTE

**PROGRAMMA FINALE
A.S. 2022/2023**

IIS "B. MARSANO"



TECNICO GETA01201X

DOCENTE:

Marotta Maurizio

DISCIPLINA:

Produzioni Vegetali

CLASSE:

5A Tecnico

OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)

- Padronanza del lessico specifico relativo alla biologia e alle produzioni vegetali;
- Capacità di riferire il contenuto di un argomento considerato nei suoi aspetti descrittivi;
- Conoscenza di regole e argomenti propri del contenuto per riuscire a porre in relazione gli elementi;
- Capacità di effettuare trasformazioni ed adattamenti in forma rielaborata e diversa da quella originaria.
- Capacità di traslare le conoscenze acquisite durante le lezioni in classe in abilità capacità pratiche;

- **Saper descrivere in maniera generale le parti che compongono una pianta da frutto;**
- **Saper a cosa servono le principali lavorazioni del terreno;**
- **Saper cosa serve la potatura e saper distinguere i vari tipi di potatura;**
- **Saper distinguere, in base alle colture studiate, le varie differenze e le principali caratteristiche che le contraddistinguono.**

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

PROGRAMMAZIONE

Morfologia e fisiologia delle piante arboree

Sistema radicale: morfologia e funzioni delle radici; Parte aerea: morfologia e funzioni del fusto; Gemme: morfologia, fisiologia e classificazione; Rami: classificazione dei rami in base agli anni; Fioritura e fecondazione: fasi ed epoca di fioritura, impollinazione, fecondazione accrescimento e maturazione dei frutti.

Propagazione vegetativa

Metodologie di propagazione; Moltiplicazione per autoradicazione: talea, propaggine, margotta e pollone radicato; Innesto: modalità e vantaggi; Micropropagazione: tecnica, vantaggi e svantaggi; Ibridazione. Impianto del frutteto: esecuzione dell'impianto, lavori preliminari, preparazione del terreno, preparazione dell'impianto, realizzazione impianto.

Tecniche di coltivazione dei frutteti

Gestione del terreno: lavorazioni meccaniche, inerbimento, controllo infestanti, pacciamatura; Gestione del bilancio idrico: deficit ed eccesso idrico, sistemi irrigui; Gestione del bilancio nutrizionale: macro elementi, calcolo del fabbisogno nutrizionale, analisi fisico-chimica; Difesa delle colture: controllo agenti fitopatogeni.

Potatura e raccolta

Scopi principali potatura, potatura ordinaria e straordinaria, basi fisiologiche della potatura, epoca di potatura, potatura di allevamento e di produzione. Raccolta manuale e meccanica.

Olivo

Importanza economica e diffusione. Origine e domesticazione. Classificazione botanica. Descrizione morfologica. Fisiologia e fenologia del ciclo produttivo. Esigenze pedoclimatiche. Principali cultivar ed evoluzione degli standard varietali.

Vite

Importanza economica e diffusione. Origine e domesticazione. Classificazione botanica. Descrizione morfologica. Fisiologia e fenologia del ciclo produttivo. Esigenze pedoclimatiche. Principali cultivar ed evoluzione degli standard varietali.

ED. CIVICA

METODI E STRUMENTI

Le strategie adottate nell'insegnamento di Produzioni Vegetali prevedono:

- lezioni frontali, durante le quali si tenderà a fornire agli allievi i concetti base, tramite slide e documenti digitali, come mezzo per realizzare connessioni logiche e formulare ipotesi di soluzioni ai problemi che la materia pone;
- utilizzo della LIM per la visione di filmati, presentazioni e documenti distribuiti anche alla classe mediante classroom;
- realizzazione di schemi, mappe concettuali, semplici grafici a partire da dati forniti dall'insegnante riprodotti sul quaderno personale;
- attività pratiche, da svolgere presso l'azienda, che diano un seguito logico-pratico all'insegnamento in aula.

LIBRO DI TESTO

Stefano Bocchi, Roberto Spigarolo, Giacomo Altamura - Produzioni vegetali, Coltivazioni arboree - Volume C terza edizione - Posedonia scuola

• VERIFICHE E VALUTAZIONI

- Durante l'anno verranno fatte frequenti e costanti verifiche sull'efficacia delle strategie didattiche adottate in modo da modulare le stesse sulla base delle esigenze riscontrate da parte degli allievi;
- Le verifiche avverranno principalmente attraverso prove orali (interrogazioni) e solo in alcuni casi tramite prove scritte semi strutturate (con valenza sommativa, almeno una a quadrimestre);
- Le attività pratiche saranno costantemente verificate e valutate;
- Le esercitazioni e le simulazioni per le prove dell'esame di Stato non faranno media per la votazione finale;
- Per gli alunni con problemi di DSA (Disturbi Specifici dell'Apprendimento) e BES (Bisogni educativi speciali) si adotteranno gli strumenti compensativi e dispensativi opportuni in relazione ai singoli casi (come da indicazioni inserite nel Piano Didattico Personalizzato dei singoli alunni);

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

Morfologia e fisiologia di almeno un'altra coltivazione arborea

NOTE

INTERVENTI DI RECUPERO-CONSOLIDAMENTO-POTENZIAMENTO

Interventi di recupero, consolidamento e potenziamento sono stati effettuati in itinere, cercando di valorizzare al massimo il tempo delle lezioni frontali, delle lezioni partecipate, delle verifiche orali, delle uscite didattiche come momenti tesi alla ripetizione, al chiarimento ed eventuale approfondimento degli

argomenti trattati al fine di consentire a tutti gli studenti il raggiungimento di una sufficiente conoscenza di tutti i contenuti proposti e valorizzare le eventuali eccellenze.

**PROGRAMMA FINALE
A.S. 2022/2023**

IIS "B. MARSANO"



DOCENTE:

Marotta Maurizio

DISCIPLINA:

Gestione dell'Ambiente e del
Territorio

CLASSE:

5A Tecnico

OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)

- Padronanza del lessico specifico relativo alla biologia e alle produzioni vegetali;
 - Capacità di riferire il contenuto di un argomento considerato nei suoi aspetti descrittivi;
 - Conoscenza di regole e argomenti propri del contenuto per riuscire a porre in relazione gli elementi;
 - Capacità di effettuare trasformazioni ed adattamenti in forma rielaborata e diversa da quella originaria;
 - Capacità di traslare le conoscenze acquisite durante le lezioni in classe in abilità capacità pratiche.
-
- **Saper descrivere un paesaggio e le sue classificazioni;**
 - **Saper distinguere tra biodiversità e agro-biodiversità;**
 - **Sapere le varie tecniche di rilevamento e i vari tipi di carte;**
 - **Saper distinguere le varie alterazioni e i vari tipi di inquinamento;**
 - **Come poter distinguere gli strumenti di diagnosi;**
 - **Saper distinguere, in base alle colture studiate, le varie differenze e le principali caratteristiche che le contraddistinguono.**

TEMPISTICHE

Il programma non è stato svolto come da programma iniziale

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

Programmazione

- **Il paesaggio**
- Principi generali del rapporto uomo natura

- Il paesaggio, anatomia e fisiologia
- Biodiversità naturale e agro-biodiversità
- La rappresentazione del paesaggio
- **Le patologie del paesaggio**
- Le patologie del paesaggio
- Strumenti di diagnosi
- Strumenti di prevenzione e terapia

METODI E STRUMENTI

Le strategie adottate nell'insegnamento di Produzioni Vegetali prevedono:

- lezioni frontali, durante le quali si tenderà a fornire agli allievi i concetti base, tramite slide e documenti digitali, come mezzo per realizzare connessioni logiche e formulare ipotesi di soluzioni ai problemi che la materia pone;
- utilizzo della LIM per la visione di filmati, presentazioni e documenti distribuiti anche alla classe mediante classroom;
- realizzazione di schemi, mappe concettuali, semplici grafici a partire da dati forniti dall'insegnante riprodotti sul quaderno personale;
- attività pratiche, da svolgere presso l'azienda, che diano un seguito logico-pratico all'insegnamento in aula.

LIBRO DI TESTO

Stefano Bocchi, Roberto Spigarolo, Giacomo Altamura - Produzioni vegetali, Coltivazioni arboree - Volume C terza edizione - Posedonia scuola

- **VERIFICHE E VALUTAZIONI**

- Durante l'anno verranno fatte frequenti e costanti verifiche sull'efficacia delle strategie didattiche adottate in modo da modulare le stesse sulla base delle esigenze riscontrate da parte degli allievi;
- Le verifiche avverranno principalmente attraverso prove orali (interrogazioni) e solo in alcuni casi tramite prove scritte semi strutturate (con valenza sommativa, almeno una a quadrimestre);
- Le attività pratiche saranno costantemente verificate e valutate;
- Le esercitazioni e le simulazioni per le prove dell'esame di Stato non faranno media per la votazione finale;
- Per gli alunni con problemi di DSA (Disturbi Specifici dell'Apprendimento) e BES (Bisogni educativi speciali) si adotteranno gli strumenti compensativi e dispensativi opportuni in relazione ai singoli casi (come da indicazioni inserite nel Piano Didattico Personalizzato dei singoli alunni);
- Durante l'anno verranno fatte frequenti e costanti verifiche sull'efficacia delle strategie didattiche adottate in modo da modulare le stesse sulla base delle esigenze riscontrate da parte degli allievi;
- Le verifiche avverranno principalmente attraverso prove orali (interrogazioni) e solo in alcuni casi tramite prove scritte semi strutturate (con valenza sommativa, almeno una a quadrimestre);
- Le attività pratiche saranno costantemente verificate e valutate;
- Le esercitazioni e le simulazioni per le prove dell'esame di Stato non faranno media per la votazione finale;
- Per gli alunni con problemi di DSA (Disturbi Specifici dell'Apprendimento) e BES (Bisogni educativi speciali) si adotteranno gli strumenti compensativi e dispensativi opportuni in relazione ai singoli casi (come da indicazioni inserite nel Piano Didattico Personalizzato dei singoli alunni);


PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

/

NOTE

INTERVENTI DI RECUPERO-CONSOLIDAMENTO-POTENZIAMENTO

Interventi di recupero, consolidamento e potenziamento sono stati effettuati in itinere, cercando di valorizzare al massimo il tempo delle lezioni frontali, delle lezioni partecipate, delle verifiche orali, delle uscite didattiche come momenti tesi alla ripetizione, al chiarimento ed eventuale approfondimento degli argomenti trattati al fine di consentire a tutti gli studenti il raggiungimento di una sufficiente conoscenza di tutti i contenuti proposti e valorizzare le eventuali eccellenze.


PROGRAMMA FINALE		IIS "B. MARSANO"  TECNICO
DOCENTE: Prof.ssa Anna Ostuni	DISCIPLINA: Biotecnologie Agrarie (3 ore sett.li – voto orale)	CLASSE: 5AT
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
<ul style="list-style-type: none"> ● Unità 1. (ripasso) <ul style="list-style-type: none"> ● La regolazione nei procarioti, gli operoni ● La struttura del cromosoma eucariotico, eucromatina, eterocromatina, introni, esoni enancher, promotore, attivatore, TATA box, terminatore. ● Unità 2. Gli agenti infettanti <ul style="list-style-type: none"> ● I batteri struttura e funzioni, i virus e viroidi, funghi muffe lieviti ● Unità 3. L'ingegneria genetica applicata all'agricoltura <ul style="list-style-type: none"> ● Gli strumenti di base dell'ingegneria genetica: <ul style="list-style-type: none"> - Isolamento e purificazione degli acidi nucleici: enzimi di restrizione, mappe di restrizione, riunione di frammenti di DNA, Clonaggio e vettori di clonaggio, Plasmidi, Librerie genomiche, ibridazione e sonde di acidi nucleici. La Terapia genica Silenziamento genico l'RNA- interference - Altre tecniche di ingegneria genetica: la PCR, Sequenziamento (metodo Sanger)• metodi di analisi dei genomi, marcatori molecolari. - Tecniche di trasformazione genetica e metodi di trasformazioni: La totipotenza dei protoplasti, le colture in vitro, il callo. ● Unità 5. (Appunti e dispense) <ul style="list-style-type: none"> ● Le patologie della Vite <ul style="list-style-type: none"> - Oidio. Ciclo biologico, meccanismo di infezione e danni e riconoscimento. Trattamenti in agricoltura biologica - Botrite Ciclo biologico, meccanismo di infezione e danni e riconoscimento. Trattamenti in agricoltura biologica - Peronospora Ciclo biologico, meccanismo di infezione e danni e riconoscimento. Trattamenti in agricoltura biologica ● Le patologie dell'Ulivo <ul style="list-style-type: none"> - Bactrocera oleae (la mosca dell'ulivo) Ciclo biologico, danni e riconoscimento. Trattamenti in agricoltura biologica 		
TEMPISTICHE		
Dal 15 settembre 2022 al 15 maggio 2023		
PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO		

Programma svolto come già descritto

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

Programma concluso alla data del 15 maggio 2023

NOTE

PROGRAMMA FINALE		IIS "B. MARSANO"  TECNICO
DOCENTE: Romero Daniela	DISCIPLINA: Economia, Marketing e Legislazione	CLASSE: 5 AT
OBIETTIVI CONSEGUITI		
<p>CONOSCENZE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Matematica finanziaria: calcolo del montante di regime di interesse semplice e composto, anticipazione e posticipazione di capitali. Accumulazione iniziale di annualità. Esercizi sulle rate, calcolo di quote di ammortamento, calcolo del debito residuo. 2. Estimo generale: Principi generali, distinzione tra estimo tradizionale ed estimo più recente, lo scopo della stima, il più probabile valore sull'aspetto economico e i diversi tipi di ricerca rivolte a cercarlo, in special modo nell'ambito agrario. 3. Catasto: l'importanza del catasto, gli elementi contenuti nel catasto, la funzione del catasto e la distinzione tra il catasto probatorio e il catasto non probatorio, il catasto in Italia. 4. Estimo rurale: stima dei fondi rustici, degli arboreti da frutto, stima delle anticipazioni colturali, dei frutti pendenti, dei miglioramenti fondiari. <p>COMPETENZE E CAPACITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere, in base all'oggetto di valutazione, a quale metodo indirizzare la propria ricerca. • Riuscire a comunicare le conoscenze acquisite con una buona proprietà di linguaggio tecnico. • Saper distinguere lo scopo della stima, l'aspetto economico da considerare e a quale valore riferirsi. • Riconoscere i caratteri distintivi con i quali identificare i beni e i dei diversi più probabili valori. • Collegare allo scopo della stima la logica procedurale da applicare, collegando gli argomenti visti. • Sviluppare la sequenza delle procedure per il risolvimento dei problemi, sui procedimenti di stima. • Apprendere come applicare gli strumenti di matematica finanziaria ai procedimenti di stima. 		
TEMPISTICHE		
La disciplina occupa 3 moduli settimanali, ovvero 99 ore annuali.		
PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO		
<p>Matematica finanziaria: Gli insetti di interesse agrario CONTENUTI DIDATTICI: I caratteri generali degli insetti e cenni sulla tassonomia i principali ordini di interesse agrario: ditteri, imenotteri, lepidotteri, emitteri, coleotteri. Elementi sulla morfologia esterna con</p>		

particolare attenzione all'apparato boccale in relazione al danno arrecato alle piante. Riproduzione anfiponica e virginale, specie monogame e poligame. Il ciclo vitale e le differenze tra insetti ometaboli ed eterometaboli.

MODULO 2: La lotta agli insetti di interesse agrario

CONTENUTI DIDATTICI: Concetto di controllo, contenimento, eradicazione. La lotta attraverso le pratiche agronomiche e i prodotti fitosanitari. L'evoluzione della lotta con sostanze a favore di regimi sostenibili. Il monitoraggio, la soglia di intervento. Gli entomoparassiti e i parassitoidi. (insetti, batteri, funghi, virus).

MODULO 3: L'importanza degli insetti bottinatori.

CONTENUTI DIDATTICI: Le caratteristiche generali degli Imenotteri. Cenni sulla tassonomia. Cenni sui cicli vitali e comportamenti. Distinzione tra api solitarie, "Osmie e Megachile" e insetti che vivono nelle colonie, Bombo " Bombus Latreille" e api "Apis mellifera" e le modalità di accoppiamento. Composizione della colonia che compone l'alveare, i tipi di individui, ape regina (virginale, fugaiola), ape operaia, fuco, le diverse dimensioni, morfologie, compiti e funzioni all'interno della colonia, la durata della loro vita. L'importanza dell'uso di prodotti non inquinanti e non nocivi per la produzione agricola, legata all'attività delle api e per la salute dell'uomo.

MODULO 4: I ferormoni, la confusione sessuale e i maschi sterili.

CONTENUTI DIDATTICI: cenni sulle diverse funzioni dei ferormoni, nello specifico come la presenza dei ferormoni possa condizionare nel richiamo e comportamento sessuale la coppia o l'incontro tra i due sessi e come possa condizionare anche il comportamento, la vita e lo sviluppo di molti membri appartenenti alla stessa colonia, come nel caso delle api e dei ferormoni prodotti e distribuiti dall'ape regina. La confusione sessuale e il maschio sterile come mezzo per il controllo, monitoraggio e lotta degli insetti nocivi. La mosca dell'olivo.

MODULO 4: La sostanza organica del terreno

CONTENUTI DIDATTICI: definizione di sostanza organica, processi di evoluzione: mineralizzazione, humificazione e eremacausi. L'importanza dei detritivori e decompositori, nella produzione di S.O., il connubio tra questi e la fertilità del terreno e la loro rilevanza nella rete alimentare. Le funzioni della S.O. sulla fertilità chimico, fisico e biologica del terreno. Le fonti di S.O. nell'azienda agraria (letame e liquami, residui colturali, sovescio). Le perdite di S.O. nel terreno (la monocoltura, la concimazione minerale esclusiva l'andamento climatico.)

OBIETTIVI MINIMI

LIVELLI DI APPRENDIMENTO

Livello di base: Lo studente riconosce le caratteristiche distintive che costituiscono il corpo di un insetto e le sue funzioni. Se guidato è capace di distinguere le differenze tra i diversi ordini principali e le parti fisiche che contraddistinguono i diversi ordini. Conosce le principali operazioni colturali per mantenere la fertilità organica del terreno agrario e le pratiche agronomiche che aiutano o migliorano tale aspetto.

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

Considerando quanto indicato sotto, alla data della stesura del documento del 15 Maggio, non appare produttivo trattare argomenti nuovi quanto piuttosto operare un'azione di consolidamento e approfondimento, di quanto svolto fino ad oggi.

NOTE

PROGRAMMA FINALE A.S. 2022/2023		IIS "B. MARSANO"
DOCENTE: Ponte Fabio	DISCIPLINA: Scienze motorie e sportive	CLASSE: 5A Tecnico
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
<p>Miglioramento delle capacità condizionali Affinamento delle capacità coordinative Acquisizione delle capacità operative sportive Sviluppo della socializzazione, nel rispetto delle regole, dei ruoli e delle consegne ricevute Conoscenze teoriche, scientifiche e pratiche della materia Educazione alla salute Educazione alimentare</p>		
TEMPISTICHE		
Attività svolte durante l'intero anno scolastico		
PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO		
<p>Miglioramento delle capacità condizionali Affinamento delle capacità coordinative Acquisizione delle capacità operative sportive Sviluppo della socializzazione, nel rispetto delle regole, dei ruoli e delle consegne ricevute Conoscenze teoriche, scientifiche e pratiche della materia Educazione alla salute Educazione alimentare</p>		
PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE		
NOTE		

PROGRAMMA FINALE		IIS "B. MARSANO"  TECNICO GETA01201X
DOCENTE: Prof.ssa Dellepiane Anna	DISCIPLINA: Religione Cattolica	CLASSE: V AT
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
<p>Il percorso fatto ha subito dei cambiamenti nella modalità delle lezioni svolte. Si è preferita la lettura di articoli o documenti ufficiali della Chiesa Cattolica, dai quali partire per un dialogo costruttivo che potesse far nascere il cambiamento interiore verso i valori condivisi di: fraternità, solidarietà, collaborazione e giustizia.</p> <p>I discorso prettamente religioso è stato affrontato durante i periodi forti dell'anno, Natale e Pasqua, e attraverso l'approfondimento delle varie religioni: monoteiste (Ebraismo e Islam) e politeiste (Induismo, Buddismo).</p>		
TEMPISTICHE		
Nella norma		
PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO		
Il programma è stato svolto		

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

Stiamo affrontando il discorso sulla mafia e la legalità con la visione del film: " I cento passi". Valutabile come Educazione civica.

NOTE

Sono un gruppo affiatato e collaborativo fra di loro, non sempre con l'insegnante. Purtroppo non tutti gli alunni hanno risposto con interesse e solamente tre di loro hanno raggiunto una specifica conoscenza degli argomenti trattati. Per il resto del gruppo il mio giudizio è buono.

PROGRAMMA FINALE A.S. 2022/2023		IIS "B. MARSANO" 
DOCENTE: MANCONI ANTONELLA	DISCIPLINA: ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	CLASSE: 5A Tecnico
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
<p>Contribuire alla formazione globale della persona, attraverso la promozione e la valorizzazione delle diversità culturali, favorendo la riflessione sui temi della convivenza civile, del rispetto degli altri, della scoperta della regola come valore che sta alla base di ogni gruppo sociale, dell'amicizia, della solidarietà, sviluppando atteggiamenti che consentano il prendersi cura di sé, dell'altro, dell'ambiente e del mondo in cui viviamo (ed. stradale, ed. alla salute, ed. all'affettività, ed. alimentare, ed. alla convivenza civile ed. ambientale) .</p>		
TEMPISTICHE		
1 h a settimana dalle ore 09:45 alle 10:35		
PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO		
<ul style="list-style-type: none"> - Bullismo e cyberbullismo - Anoressia e bulimia - Hikikomori e la vita isolata - Il disastro del Vajont - le stragi di mafia - l'attività del Nucleo Tutela patrimonio culturale dell'Arma dei Carabinieri (incontro nell'auditorium del Teatro Carlo Felice) 		
PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE		
Il programma è stato completato		
NOTE		



I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193
mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

UDA condivisa di Educazione Civica ed educazione alla legalità

Sede di Sant'Ilario

Classe VA T

Coordinatore Prof Daniele Gatti

A.S. 2022/2023

I DIRITTI UMANI E DEGLI ANIMALI	
FINALITA' GENERALI:	Acquisire consapevolezza dei diritti umani universali in riferimento alla storia e alla Dichiarazione Universale dei Diritti Umani dell'Onu, saper riconoscere, agire e difendere i propri diritti e quelli altrui
ABILITA' COMPETENZE:	E Conoscere il tortuoso percorso verso il riconoscimento dei diritti umani e saper individuare la loro affermazione il corretto esercizio degli stessi, la loro tutela, messa in pratica e difesa Conoscere i diritti degli animali e il rispetto dell'ambiente. Comparare e formulare strategie di difesa dei diritti anche in relazione alla Storia recente e passata
DISCIPLINE E PROGRAMMAZIONE	
ITALIANO/ STORIA ORE 8 + 6	E ARGOMENTI: La Dichiarazione Universale dei diritti umani tra passato e presente: I diritti delle donne e dei bambini. La negazione dei diritti umani in fabbrica e nelle grandi dittature del Novecento (Fascismo, Stalinismo, Nazismo, Argentina e Chile) e oggi in alcuni paesi del mondo (Turchia, Corea del Nord, Russia). La piramide dell'Odio (il linguaggio dell'odio dalla propaganda politica del passato al web) Il lavoro minorile e femminile in fabbrica tra le due Guerre Mondiali
LINGUA E LETT INGLESE / ORE 4/5	Human rights for women and children in the past and today. Reading and listening of some documents /texts.
GEST. AMBIENTE E TERR. /2 ORE	ARGOMENTI:Salute e benessere psico-fisico, responsabilità sociale.
PRODUZIONE ANIMALI / 4ORE	ARGOMENTI: Il diritto alla salute viene messo in crisi dalle emergenze sanitarie quali le zoonosi epidemiche. Un panorama delle zoonosi più importanti da un punto di vista storico dall'Influenza spagnola al Covid19 e le differenti capacità di risposta dei paesi a seconda delle differenze economiche e culturali con il conflitto fra diritto alla salute e sviluppo economico.
TRASFORMAZION E DEI PRODOTTI/ ORE 2	Il Green Deal dell'UE. Il documento programmatico adottato dal Parlamento europeo su proposta della Commissione per realizzare la transizione ecologica al fine di preservare l'ambiente, la biodiversità, la salute degli essere umani

BIOTECNOLOGIE AGRARIE/ ORE	ARGOMENTI: L'utilizzo degli OGM in agricoltura quali vantaggi fornisce al mercato e allo sviluppo sostenibile. La Green Economy.
PROD VEGETALI/ 2 ORE	ARGOMENTI: Salute e benessere psico-fisico, responsabilità sociale. Consumo di sostanze stupefacenti
ESTIMO/ ORE	ARGOMENTI: Salute e benessere ambientale, civile ed economico, legato alle scelte progettuali agronomiche e zootecniche, volte alla produzione e al profitto ma con la visione generale del rispetto verso le risorse, l'ambiente e il rapporto attività antropica e agricola/zootecnica.
MATEMATICA / ORE 4	ARGOMENTI: costruzione e lettura di un grafico.
IRC / ORE 2	ARGOMENTI: La situazione della donna nei paesi islamici. La violenza sulle donne
SCIENZE MOTORIE / ORE	ARGOMENTI: Rischi nello sport di alto livello