



IIS "Duca degli Abruzzi"

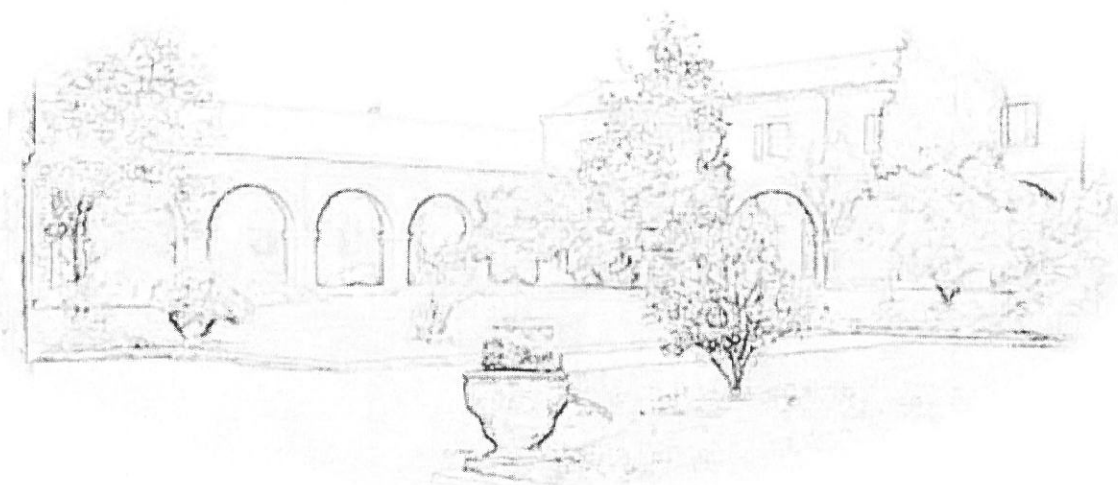
Sezione Tecnica

Via M. Merlin 1 -35136- Padova

Tel. +39 049-8685455 - Fax +39 049-8685390

Cod. Mecc: PDIS00600R - email: pdis0060r@istruzione.it

ESAME DI STATO – A.S. 2019/2020



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5A

Sezione Tecnica: *Agraria, Agroalimentare e Agroindustria*

Articolazione: *Produzioni e Trasformazioni*

INDICE DEL DOCUMENTO

PARTE PRIMA - INFORMAZIONI GENERALI

1.	Consiglio di Classe a .s. 2019/2020
✓	<i>Foglio componenti</i>
2.	Storia dell'Istituto
3.	Integrazione ed inclusione alunni
4.	Competenze diplomato
5.	Quadro orario articolazione "Produzioni e Trasformazioni"

PARTE SECONDA - PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1.	Presentazione e storia della classe
✓	<i>variazioni relative alla composizione della classe nel quinquennio</i>
✓	<i>continuità didattica</i>
2.	Profilo della classe
✓	<i>comportamento</i>
✓	<i>frequenza</i>
✓	<i>profitto</i>

PARTE TERZA - ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1.	Obiettivi generali
✓	<i>Interventi didattici educativi e attività di DAD</i>
✓	<i>Metodi e strumenti didattici</i>
✓	<i>Descrizione dei criteri e degli strumenti di verifica</i>
✓	<i>Criteri di valutazione</i>
✓	<i>Azioni di recupero</i>
✓	<i>Criteri di attribuzione del credito scolastico e di valutazione dei crediti formativi</i>
2.	Partecipazione delle famiglie al dialogo educativo
3.	Attività finalizzate all'Esame di Stato
✓	<i>Materie assegnate ai Commissari interni</i>
✓	<i>Piano simulazione prove d'esame</i>

<i>✓ Orientamento per il colloquio</i>
4. Attività integrative o Progetti. Cittadinanza e Costituzione
5. Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento <i>✓ Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze</i>

ELENCO DEGLI ALLEGATI

ALL.N	DESCRIZIONE		
1	<p><i>Programma svolto nelle discipline dell'ultimo anno di corso</i></p> <p>1.1. LINGUA E LETTERATURA ITALIANA 1.2. STORIA 1.3. CITTADINANZA E COSTITUZIONE 1.4. SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE 1.5. MATEMATICA 1.6. RELIGIONE 1.7. INGLESE 1.8. ECONOMIA DEI MERCATI - MARKETING AGROALIMENTARE E LEGISLAZIONE 1.9. GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO (GAT) 1.10. BIOTECNOLOGIE AGRARIE 1.11. PRODUZIONI VEGETALI 1.12. PRODUZIONI ANIMALI 1.13. TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI</p>		
2	<p><i>SIMULAZIONI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE IN CORSO D'ANNO</i></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">2.1</td> <td><i>Griglia per il colloquio</i></td> </tr> </table>	2.1	<i>Griglia per il colloquio</i>
2.1	<i>Griglia per il colloquio</i>		

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

- PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA (NEL SITO)
- INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLIEVI DSA/ BES (PARTE RISERVATA)
- RELAZIONI FINALI SINGOLI INSEGNANTI
- ELENCO ESPERIENZE PCTO

PARTE PRIMA - INFORMAZIONI GENERALI

1. CONSIGLIO DI CLASSE A.S. 2019-2020

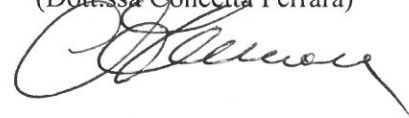
<i>Disciplina</i>	<i>Docente</i>
Lingua e Letteratura Italiana	Fantasia Fontana
Storia	Fantasia Fontana
Lingua Inglese	Loguercio Olga
Matematica	Pesante Maria Grazia
Scienze Motorie e sportive	Caudullo Silvia
Produzioni Animali	Nicchiniello Valeria
Laboratorio Prod. Anim.	Pipino Salvatore
Produzioni Vegetali	Colangelo Vincenzo
Laboratorio Prod. Veg.	Acerra Francesco
Trasformazione dei Prodotti	Pellegrino Alessandra
Laboratorio Trasf. Prodotti	Marino Samuele
Economia, Est., Mark., Leg	Polato Fabio
Lab. Economia, Est., Mark., Leg.	Massimino Giuseppe
Gestione Ambiente e Territorio.	Polato Fabio
Laboratorio Gestione Ambiente e territorio	Marino Samuele
Biotechnologie Agrarie	Colangelo Vincenzo
Laboratorio Biotechnologie Agrarie	Badan Michele
Religione Cattolica	Bertazzo Rita
Sostegno	Carpanese Nevio

Il Consiglio di Classe della 5A dell'Istituto IIS "Duca degli Abruzzi"- Sezione Tecnica di Padova, nella seduta in videoconferenza del 25 Maggio 2020, formula e approva all'unanimità il presente Documento relativo all'azione educativa e didattica realizzata nell'ultimo anno di corso. Il Documento indica i contenuti, i metodi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti per l'anno scolastico 2019 – 2020, nonché le misure messe in atto nel periodo di sospensione delle lezioni per l'emergenza COVID 19 e gli altri elementi ritenuti significativi dal Consiglio di Classe ai fini dello svolgimento degli esami. Come previsto dalla normativa, il presente documento reca inoltre indicazioni sul profilo e sulle caratteristiche dell'attività svolta di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento), di Cittadinanza e Costituzione e sugli obiettivi raggiunti.

DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE
(Prof. ssa Alessandra Pellegrino)



DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Concetta Ferrara)



2. STORIA DELL'ISTITUTO

Nato nel 1864 come "Scuola Agraria" con sede a Praglia, il "Duca degli Abruzzi" divenne Istituto Provinciale Agrario di Brusegana nel 1874. Dal 1883 al 1924 fu Regia Scuola Pratica di Agricoltura e dal 1924 al 1933 fu Regia Scuola Agraria Media; da allora si è sempre proposto come punto di riferimento agro-ambientale per chi opera nel nostro territorio. Nel 1933 divenne Regio Istituto Tecnico Agrario e come Istituto Tecnico è pervenuto fino ad oggi.

Nel 1999 nasce, in ottemperanza al D.P.R. 233/98 sul dimensionamento delle Istituzioni scolastiche, l'I.S.I.S "Duca degli Abruzzi" comprendente la sezione tecnica "Duca degli Abruzzi" e la sezione professionale "San Benedetto da Norcia".

La sede tecnica è attrezzata con numerose aule speciali e laboratori. La didattica si avvale di strumenti tradizionali e di strumenti tecnologicamente avanzati: biblioteca, laboratori di chimica, fisica, informatica, LIM in tutte le aule, aula magna con videoproiettore. Una rete telematica con collegamento Internet è a servizio di tutte le strumentazioni che ne possono usufruire.

L'Istituto è collegato all'azienda agraria che, con i suoi 38 ettari totali di superficie, è esemplificativa della realtà agricola padovana e consente agli allievi un percorso didattico teorico-pratico completo e organico.

Presso la sede tecnica sono presenti la stalla per bovini da latte; il caseificio; il vigneto; la cantina; il frutteto, in via di ristrutturazione, e l'orto. In tali strutture gli studenti svolgono le esercitazioni curricolari e di ASL nelle filiere cerealicolo-zootecnica-casearia, viti-vinicola, orticola e di gestione delle aree verdi.

Filiera Cerealicolo-Zootecnica. All'azienda è annessa una stalla con circa 80 bovini di varie razze, comprendenti animali destinati alla rimonta interna e circa 40 vacche da latte di elevato valore genetico. Le razze rappresentate sono principalmente Frisona Italiana, Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Rendena (razza autoctona a rischio di estinzione). Gli alimenti sono in parte di origine aziendale in parte acquistati da fornitori esterni. Il latte prodotto viene trasformato, in parte, nel caseificio aziendale, per la produzione di formaggi, ricotta e yogurt, in parte è venduto ad un caseificio esterno per la produzione di Grana Padano. Gli studenti vengono coinvolti nelle operazioni di gestione dell'allevamento, in stage di mungitura e nell'attività casearia.

Filiera viti-vinicola. Sia all'interno dell'azienda, sia nei vigneti di Costigliola e Galzignano si pratica la viticoltura in tutte le sue fasi: dalla gestione delle concimazione, alla difesa fitosanitaria, alle potature secche e verdi, fino alla raccolta. Nell'antica cantina dell'Istituto, si lavorano e si trasformano le uve prodotte per ottenere vini di diversa denominazione commercializzati sia sfusi che in bottiglia. La cantina è attrezzata modernamente con vasi vinari in acciaio inox, cemento, barriques, dispone di Vaslin, impianto di refrigerazione e imbottigliatrice. Presso la cantina, inoltre, si trova un laboratorio di micro-vinificazione dove vengono effettuate specifiche attività di sperimentazione con gli studenti.

Filiera orto-frutticola. Nei terreni all'interno del plesso scolastico della sede tecnica viene coltivato l'orto estivo-autunnale dal trapianto, alla cura delle piante, alla raccolta e lavorazione per la commercializzazione. Nel frutteto didattico gli studenti sono impegnati nell'estirpazione e nella progettazione del nuovo frutteto.

Commercializzazione dei prodotti. I prodotti aziendali - vino, ortaggi, formaggi - vengono cedute direttamente al consumatore presso il punto vendita aziendale, aperto tutte le mattine, e in occasione di manifestazioni esterne. La maggior parte del latte e della carne vengono venduti a cooperative esterne.

L'Istituto è oggi orientato a formare diplomati nei settori dell'agricoltura specifici di : produzione e trasformazione, Gestione del territorio e Vitivinicolo.

Un significativo numero di studenti che si iscrivono all'Istituto provengono dal settore agricolo e individuano qui il necessario percorso verso quello che sarà il loro futuro lavoro. Altri sono semplicemente giovani che manifestano interesse per le materie scientifiche e, in particolare, per le scienze naturali, la botanica e la zoologia, per l'allevamento e la cura degli animali, giovani che dimostrano sensibilità verso le problematiche dell'ambiente, che si sentono maggiormente portati a un approccio di tipo tecnico.

Molti studenti optano, a conclusione del corso di studi, per un inserimento nel mondo del lavoro presso le proprie aziende, alcuni trovano impiego in qualità di tecnici nelle associazioni di categoria o presso ditte di produzione-assistenza e commercializzazione di prodotti agricoli, consorzi e cooperative agricole, o ancora nel settore della manutenzione del verde, prima come dipendenti e poi in proprio. Un certo numero di allievi trova occupazione anche nel settore terziario, molti, infine, intraprendono studi universitari o corsi di specializzazione post-diploma.

L'Istituto è frequentato da circa 500 allievi, provenienti da un esteso bacino di utenza. Diversi alunni sono

pendolari e risiedono in comuni anche molto lontani.

3. INTEGRAZIONE ED INCLUSIONE ALUNNI

L'integrazione scolastica degli studenti con disabilità costituisce un punto di forza del nostro Istituto che vuole essere una comunità accogliente nella quale tutti gli alunni, a prescindere dalle loro diversità funzionali, possano realizzare esperienze di crescita individuale e sociale. La piena inclusione degli alunni con disabilità e con bisogni educativi speciali è un obiettivo che la nostra scuola persegue attraverso una intensa e articolata progettualità, valorizzando le professionalità interne e le risorse offerte dal territorio.

L'Istituto opera con particolare attenzione per l'integrazione degli alunni disabili, favorendo la socializzazione, l'acquisizione di autonomia rispetto alla gestione di sé e il miglioramento nella sfera cognitiva secondo le possibilità di ciascuno.

La scuola, effettua attività di raccordo con le scuole secondarie di primo grado stabilendo percorsi di accoglienza articolati in incontri con i docenti, la famiglia, l'alunno ed eventualmente operatori esterni. In questo modo i familiari hanno modo di visitare gli spazi dell'Istituto e l'alunno può anche osservare e partecipare ad alcune semplici attività laboratoriali. Dopo la scelta dell'indirizzo di studi da parte della famiglia, il Dirigente Scolastico individua il Consiglio di Classe ed il gruppo classe, idonei ad accogliere l'alunno con disabilità sotto il profilo qualitativo e quantitativo (es. numero di alunni, non troppi ripetenti, altri studenti con Bisogni Educativi Speciali ecc.). L'inserimento dell'alunno nella nuova classe e la formazione della medesima, tengono conto dell'eventuale presenza di compagni conosciuti e delle esperienze pregresse dei docenti curricolari che, insieme all'insegnante specializzato per le attività di sostegno didattico, possono garantire un'efficace integrazione del soggetto diversamente abile nella classe. Gli studenti con disabilità certificata, in base alle proprie peculiarità, potranno seguire due percorsi didattici:

- ✓ Programmazione curricolare riconducibile agli "obiettivi minimi" previsti dai programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente corrispondenti (art. 15 comma 3 dell'O.M. n.90 del 21/5/2001).
- ✓ Programmazione "differenziata" in vista di obiettivi didattici formativi non riconducibile ai programmi ministeriali. (art.15 comma 4 dell' O.M. n.90 del 21/5/2001) ed esplicitati all'interno del PEI.

Pensando ad un futuro inserimento degli studenti con disabilità nel mondo del lavoro, la scuola organizza tirocini lavorativi sia all'interno dell'Azienda Agraria dell'Istituto che presso Aziende e Cooperative sociali presenti nel territorio.

Da un punto di vista organizzativo in entrambe le sedi dell'Istituto è presente una figura strumentale, che svolge il ruolo di coordinamento generale delle attività e delle procedure relative all'integrazione degli alunni certificati. Questa figura, nell'ambito dell'integrazione scolastica degli studenti con disabilità, cura i rapporti con le famiglie, con le altre scuole, con le istituzioni sanitarie e riabilitative. Coordina il dipartimento dei docenti di sostegno e gli operatori ULSS.

Particolare attenzione, infine, la scuola riserva alla tutela della privacy. A norma dell'art.22 della legge 675/96, le informazioni sugli allievi con disabilità sono considerate "dati sensibili" e per questo custodite in luogo separato e controllato.

INTERVENTI SPECIFICI SU ALLIEVI CON DSA/BES

Facendo proprie le indicazioni della Legge n. 170/ 2010 e successivi decreti attuativi, questo Istituto, oltre a diffondere tra il personale docente la normativa di riferimento ed aumentare il livello di attenzione nell'individuare precocemente studenti con disturbi specifici di apprendimento (dislessia, disgrafia, disortografia, discalculia) prevede l'attuazione di strumenti compensativi e misure dispensative individuate nei singoli PDP predisposti da ogni Consiglio di Classe.

Il Docente Coordinatore di classe è anche il Docente Referente, secondo le indicazioni ministeriali.

Per gli alunni che presentano uno o più disturbi specifici di apprendimento si attuano strumenti compensativi e misure dispensative, attraverso interventi personalizzati ed individualizzati nonché attraverso l'utilizzo di strategie didattiche, metodologiche e forme di valutazione efficaci e significative.

4. COMPETENZE DEL DIPLOMATO

Diplomato di Istruzione Tecnica Agraria, Agroalimentare, Agroindustria

Lo studente diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria", ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente; interviene in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e 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;
- ✓ intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
- ✓ controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- ✓ esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- ✓ effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- ✓ rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- ✓ 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.

Nell'indirizzo sono previste tre articolazioni:

1. "Produzioni e trasformazioni"
 2. "Gestione dell'ambiente e del territorio"
 3. "Viticoltura ed enologia"
1. "Produzioni e trasformazioni" : vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.
 2. "Gestione dell'ambiente e del territorio" : vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di stima e al genio rurale.
 3. "Viticoltura ed enologia" : vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

A conclusione del percorso quinquennale, 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 i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza;
- ✓ elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale;
- ✓ interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- ✓ intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e territoriali;
- ✓ realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente. In relazione a ciascuna delle articolazioni le competenze di cui sopra sono sviluppate coerentemente con la peculiarità del percorso di riferimento.

Attraverso un apposito esame di Stato il Perito Agrario consegue l'abilitazione all'esercizio della libera professione previa iscrizione all'albo-professionale.

5. QUADRO ORARIO

Indirizzo Tecnico Agrario, Agroalimentare, Agroindustria
Articolazione “Produzioni e Trasformazioni”

QUADRO ORARIO RIFERITO A TUTTO IL PERCORSO SCOLASTICO

MATERIE	classe				
	1 [^]	2	3	4	5 [^]
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o libere attività alternative	1	1	1	1	1
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate : Scienze della Terra e biologia	2	2			
Scienze integrate : Fisica	3	3			
Scienze integrate : Chimica	3	3			
Tecnologie informatiche	3				
Tecnologia e tecnica di rappresentazione grafica	3	3			
Scienze e tecnologie applicate		3			
Complementi di matematica			1	1	
Produzioni animali			3	3	2
Produzioni vegetali			5	4	4
Trasformazioni 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
Geografia economica	1				
TOTALE ORE SETTIMANALI	33	3	3	3	32

DOCENTI E QUADRO ORARIO RIFERITO AL V ANNO

<i>Disciplina</i>	<i>Docente</i>	<i>Ore Sett.li</i>
Lingua e Letteratura Italiana	Fantasia Fontana	4
Storia	Fantasia Fontana	2
Lingua Inglese	Loguercio Olga	3
Matematica	Pesante Maria Grazia	3
Scienze Motorie e sportive	Caudullo Silvia	2
Produzioni Animali	Nicchiniello Valeria Pipino Salvatore	2 (1*)
Produzioni Vegetali	Colangelo Vincenzo Acerra Francesco	4 (2*)
Trasformazione dei Prodotti	Pellegrino Alessandra Marino Samuele	3 (2*)
Economia, Est., Mark., Leg	Polato Fabio Massimino Giuseppe	3 (1*)
Gestione Ambiente e Territorio.	Polato Fabio Marino Samuele	2 (2*)
Biotecnologie Agrarie	Colangelo Vincenzo Badan Michele	3 (2*)
Religione Cattolica	Bertazzo Rita	1
Sostegno	Carpanese Nevio	5

*10 ore di presenza/esercitazioni

PARTE SECONDA - PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1. PRESENTAZIONE E STORIA DELLA CLASSE

La classe è composta da 24 studenti, di cui quattro femmine.

All'interno della classe sono presenti 2 alunni con bisogni educative speciali (BES) ed uno studente con un piano didattico semplificato seguito da un insegnante di sostegno.

Fa parte del presente documento l'allegato riservato, posto all'attenzione del Presidente della Commissione, con le informazioni relative ai vari casi di cui sopra.

✓ *Provenienza degli studenti*

Tutti gli allievi provengono dalla provincia, alcuni anche da paesi che distano molti chilometri dalla scuola e che sono precariamente serviti dai mezzi pubblici, per questo gli studenti hanno dovuto affrontare, nel corso dei 5 anni, impegnativi viaggi di andata e ritorno.

Solo pochi allievi appartengono a famiglie coinvolte in attività collegate al mondo della produzione e trasformazione dei prodotti agricoli, tuttavia la maggior parte dei genitori ha partecipato proficuamente al dialogo educativo collaborando con gli insegnanti ogni volta che si è reso necessario.

✓ *Variazioni relative alla composizione della classe nel quinquennio*

Nel corso degli anni la composizione della classe è così variata :

- ✓ La prima classe risulta composta da 22 allievi. A conclusione dell'anno scolastico, tre alunni non vengono ammessi alla classe seconda
- ✓ La seconda classe risulta composta da 21 alunni in quanto si inseriscono 2 alunni uno proveniente dalla sezione professionale del nostro Istituto l'altro proveniente dall'Enaudi.
Alla fine dell'anno scolastico due studentesse non vengono ammesse alla classe terza
- ✓ In classe terza si inseriscono sei nuovi alunni, provenienti da altre sezioni di questo istituto. Risulta così costituita da 25 alunni. A conclusione dell'anno scolastico due studenti non sono ammessi alla classe quarta.
- ✓ La quarta classe risulta composta da 23 alunni. Alla fine dell'anno scolastico tutti gli studenti vengono ammessi alla classe quinta.
- ✓ La quinta classe risulta composta dagli attuali 24 alunni per la presenza di un alunno ripetente proveniente dalla quinta A dell'anno precedente.

✓ *Continuità didattica*

Nel triennio conclusivo si evidenzia una certa continuità nella composizione del Consiglio di classe, dovuta alla permanenza della maggior parte della componente docente.

I cambiamenti più consistenti hanno riguardato alcuni insegnanti tecnico pratici e l'insegnante di sostegno, infatti, nel triennio si sono susseguiti, ben tre insegnanti di sostegno diversi

Materia	Docente	Classe 3 [^] 2017-18	Classe 4 [^] 2018-19	Classe 5 [^] 2019-20
Lingua e Letteratura Italiana	Fantasia Fontana	X	X	X
Storia	Fantasia Fontana	X	X	X
Lingua Inglese	Loguercio Olga	X	X	X
Scienze Motorie e Sportive	Pavan Maurizio	X		

Scienze Motorie e Sportive	Caudullo Silvia		X	X
Matematica	Pesante Maria Grazia	X	X	X
Produzioni Animali	Crise Lorenzo	X		
Produzioni Animali	Nicchiniello Valeria		X	X
Laboratorio Prod. Anim.	Pipino Salvatore			X
Laboratorio Prod. Anim.	Agosta Roberto	X	X	X
Produzioni Vegetali	Colangelo Vincenzo	X	X	X
Laboratorio Prod. Veg.	Acerra Francesco		X	X
Laboratorio Prod. Veg.	Badan Michele	X		
Trasformazione dei Prodotti	Pellegrino Alessandra	X	X	X
Laboratorio Trasf. Prodotti	Marino Samuele	X	X	X
Economia, Est., Mark. e Leg.	Polato Fabio	X	X	X
Laboratorio Economia, Est., Mark.	Massimino Giuseppe	X	X	X
Gestione Ambiente e Territorio	Polato Fabio			X
Laboratorio Gest. Ambiente e Territ.	Marino Samuele			X
Biotechnologie Agrarie	Colangelo Vincenzo		X	X
Laboratorio Biotechnologie Agrarie	Badan Michele		X	X
Religione Cattolica	Bertazzo Rita	X	X	X
Genio rurale	Cabras Gabriella	X	X	
Laboratorio genio rurale	Ravi Daniele		X	
Laboratorio genio rurale	De Luca Carmen	X		
Sostegno	Carpanese Nevio			X

2. PROFILO DELLA CLASSE

✓ *Comportamento*

Nel corso degli anni la classe ha raggiunto un buon grado di socializzazione e di coesione. I rapporti interpersonali sono molto positivi, il gruppo ha imparato a collaborare efficacemente e ha maturato uno spirito unitario.

La classe ha sempre mantenuto, un comportamento disciplinato e corretto, anche se qualche studente ha avuto bisogno di richiami e sollecitazioni ad una maggiore attenzione e concentrazione..

Nella seconda parte dell'anno, durante il periodo di chiusura delle scuole a causa dell'emergenza COVID-19 e a seguito delle disposizioni del Decreto Legge approvato dal Consiglio dei Ministri del 6 Aprile, sono state svolte attività di formazione a distanza al fine di mantenere una continua interazione con gli studenti. Tale attività di DAD è stata recepita in modo positivo dagli studenti, la maggior parte dei quali ha risposto con regolarità, continuità e rispetto delle scadenze a tutte le richieste del docente. Solo pochi hanno avuto difficoltà a seguire le videolezioni e a consegnare con puntualità i compiti, sostanzialmente a causa di problemi di connessione

✓ *Frequenza*

La maggior parte degli alunni ha frequentato le lezioni, sia teoriche che pratiche, in modo costante e regolare. L'interesse, la motivazione e la partecipazione, anche se non omogenei, sono risultati nel complesso soddisfacenti in quasi tutte le discipline..

Nel periodo della DaD quasi tutti gli studenti, fin dall'inizio dell'emergenza, hanno seguito e partecipato alle attività proposte, solo pochi hanno avuto difficoltà a seguire le videolezioni e a consegnare con puntualità i compiti, sostanzialmente a causa di problemi di connessione o strumenti informatici non idonei o obsoleti.

✓ *Profitto*

Il profitto della maggior parte degli studenti è buono, pur con qualche differenza.

In particolare :

Alcuni alunni hanno raggiunto un profitto ottimo e di rilievo in tutte le discipline; per oltre metà della classe il profitto raggiunto è tra discreto e buono in termini di conoscenze, competenze, abilità sia nelle discipline tecnico-professionali che in quelle teoriche; solo pochi evidenziano un profitto sufficiente o presentano fragilità, pur raggiungendo gli obiettivi minimi.

PARTE TERZA - ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE

PREMESSA

A seguito dell'emergenza epidemiologica COVID-19, le attività didattiche in presenza sono state sospese. Nella consapevolezza che nulla può sostituire appieno ciò che avviene, in presenza, in una classe, si tratta pur sempre di dare vita a un "ambiente di apprendimento". In tale situazione di criticità, la scuola ha continuato ad accompagnare la formazione dei suoi studenti con proposte di didattica a distanza, avendo particolare riguardo alle specifiche esigenze degli studenti con disabilità.

1. OBIETTIVI GENERALI

Il Consiglio di classe, per ciò che concerne la programmazione delle attività educative e didattiche, tenuto conto delle valenze formative delle singole materie, dei contenuti disciplinari, dei prerequisiti socio-affettivi e cognitivi degli alunni, in coerenza con le abilità previste dal profilo dell'indirizzo del corso di studio, ha individuato ed opportunamente perseguito durante il percorso formativo sia i comportamenti omogenei da tenere nei confronti della classe da parte degli insegnanti, sia le competenze trasversali (comportamentali e cognitive) che gli allievi devono perseguire.

COMPETENZE TRASVERSALI

Il lavoro di tutto il Consiglio di classe è stato finalizzato al potenziamento e alla acquisizione delle otto competenze chiave per la cittadinanza europea:

- ✓ comunicazione nella madrelingua;
- ✓ comunicazione nelle lingue straniere;
- ✓ competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia;
- ✓ competenza digitale;
- ✓ imparare a imparare;
- ✓ competenze sociali e civiche;
- ✓ spirito di iniziativa e imprenditorialità;
- ✓ consapevolezza ed espressione culturale.

COMPETENZE DISCIPLINARI

Durante il triennio gli insegnamenti disciplinari hanno mirato al conseguimento di competenze trasversali di difficoltà crescente così da mettere lo studente in grado di:

- ✓ utilizzare un metodo di studio proficuo ed efficace per rispondere alle proprie esigenze di conoscenza;
- ✓ organizzare autonomamente il proprio lavoro;
- ✓ svolgere e documentare il proprio lavoro con puntualità, completezza, pertinenza e correttezza;
- ✓ conoscere, comprendere ed applicare i fondamenti disciplinari;
- ✓ esprimersi in maniera adatta alla situazione comunicativa, corretta, chiara, articolata e fluida, operando opportune scelte lessicali, anche con l'uso dei linguaggi specifici
- ✓ operare autonomamente nell'applicazione, nella correlazione dei dati e degli argomenti di una stessa disciplina e di discipline diverse, nonché nella risoluzione dei problemi;
- ✓ acquisire capacità ed autonomia d'analisi, sintesi, organizzazione di contenuti ed elaborazione personale;
- ✓ applicare senso critico e libertà di pensiero nello studio e nel lavoro;
- ✓ individuare le proprie attitudini e sapersi orientare nelle scelte future.

COMPETENZE COMPORTAMENTALI

Nel corso del triennio il lavoro del Consiglio di classe ha concordemente operato per mettere in grado lo studente di:

- ✓ porsi in relazione con i compagni e con i docenti in modo corretto;
- ✓ partecipare al lavoro della classe in modo propositivo;
- ✓ intervenire in un dialogo in modo ordinato e produttivo;
- ✓ impegnarsi nel portare a termine il compito assegnato;

- ✓ essere disponibile al confronto;
- ✓ accettare e rispettare il “diverso” da sé;
- ✓ adeguarsi al contesto situazionale;
- ✓ lavorare in équipe.

COMPETENZE FORMATIVE

Nel corso del triennio il Consiglio di classe ha previsto il conseguimento delle seguenti competenze formative per mettere in grado lo studente di:

- ✓ considerare l'apprendimento permanente come occasione di arricchimento culturale e necessità di crescita personale e professionale;
- ✓ essere puntuale nell'adempimento di compiti e incarichi;
- ✓ acquisire autocontrollo e rispetto delle regole;
- ✓ correlare conoscenze di ambiti differenti;
- ✓ utilizzare in senso razionale le conoscenze, gli strumenti e le nuove tecnologie anche in ambiente non scolastico;
- ✓ partecipare alla vita scolastica, lavorativa e sociale in modo autonomo, creativo e costruttivo;
- ✓ acquisire autonomia personale;
- ✓ assumere decisioni responsabili;
- ✓ assumere iniziative organizzando le azioni in base alle priorità;
- ✓ ideare, gestire progetti;
- ✓ agire in modo flessibile in contesti mutevoli.

COMPORAMENTI OMOGENEI TENUTI NEI CONFRONTI DELLA CLASSE

Per raggiungere gli obiettivi sopra indicati, si sono privilegiati:

- ✓ la centralità dello studente nel processo insegnamento/apprendimento (partire dalle conoscenze possedute e dalle esperienze dell'alunno; esplicitare i percorsi svolti, le modalità di verifica e di valutazione; consigliare strategie di studio; concordare le prove con anticipo e attenzione al carico di lavoro,...);
- ✓ il costante riferimento alla figura del coordinatore che inviterà i colleghi, soprattutto in occasione dei consigli di classe, a riflettere sul percorso svolto e a verificare il conseguimento o meno degli obiettivi trasversali prefissati;
- ✓ l'alternanza di lezioni frontali a lezioni interattive e laboratoriali;
- ✓ avvio alla consapevolezza degli errori commessi per imparare a utilizzarli come risorsa per l'apprendimento;
- ✓ strumenti di osservazione, verifica e valutazione del raggiungimento degli obiettivi trasversali.

✓ METODI E STRUMENTI DIDATTICI

Vari sono stati i metodi utilizzati a seconda delle discipline, degli argomenti e delle occasioni.

Nel periodo di lezioni in presenza: lezione frontale, lavori di gruppo, discussione guidata, ricerche e approfondimenti individuali, lezioni tecnico pratiche. attività di laboratorio, attività di lettura e comprensione di testi, attività di problem-solving.

La LIM a disposizione in aula ha consentito di vedere filmati, presentazioni power-point, di fare semplici e veloci ricerche in internet o svolgere le simulazioni di prove Invalsi.

Nel periodo di lezioni a distanza, l'attività di DAD ha previsto le seguenti modalità:

- sincrona mediante: video lezioni su argomenti presentati dal docente con il coinvolgimento degli alunni
- asincrona mediante: audio lezioni, video lezioni registrate, consegna di materiali didattici (power point, mappe concettuali, sintesi elaborate dai docenti, ecc)

-
Sono state utilizzate le seguenti piattaforme e strumenti informatici:

- PIATTAFORMA ZOOM (PRIMA DELLA CIRCOLARE DEL 06 APRILE)

- HANGOUTS MEET per le video lezioni,
- Registro elettronico CLASSE VIVA di SPAGGIARI
- YOUTUBE
- AGENDA per assegnare compiti e organizzare attività per la classe
- AULA VIRTUALE per la consegna dei materiali da parte del docente e per la restituzione degli elaborati da parte degli studenti.

✓ **DESCRIZIONE DEI CRITERI E DEGLI STRUMENTI DI VERIFICA**

L'andamento del percorso formativo di ciascun alunno e del processo di insegnamento-apprendimento è stato monitorato costantemente così da individuare le strategie più efficaci per migliorare il processo di apprendimento di ciascun alunno organizzando interventi di rinforzo, recupero precoce e potenziamento, Nel corso dell'anno la continua verifica degli obiettivi prefissati è stata fatta attraverso verifiche formative e sommative.

Le prime sono state attuate mediante il controllo delle attività assegnate e brevi domande per valutare il grado di preparazione degli allievi.

Le verifiche sommative sono state tese ad accertare le effettive conoscenze acquisite, i processi di apprendimento, i ritmi e gli stili di apprendimento, il grado di maturazione del senso critico acquisito. Esse sono state effettuate attraverso:

- ✓ verifiche orali: interrogazioni brevi e dialogate con la classe su parti significative del programma, che sono servite a controllare competenze, capacità espositive, memoria e rigore logico;
- ✓ verifiche scritte di varia natura, trattazioni sintetiche di argomenti con indicazioni del numero massimo di righe da compilare, temi, saggi, relazioni;
- ✓ prove oggettive con domande strutturate, quesiti a risposta multipla, prove di completamento, di scelta vero/falso.

Tutte le verifiche hanno mirato ad accertare le conoscenze generali e specifiche della disciplina, le competenze intese anche come possesso di abilità di carattere applicativo e le capacità elaborative acquisite.

Nel periodo di DAD sono state effettuate prove, di varie tipologie, scritte e orali, con varie modalità di trasmissione, per valutare il livello di apprendimento raggiunto dagli studenti. La valutazione di tutte le prove richieste agli studenti è stata effettuata attraverso l'attribuzione di giudizi relativi al grado di competenza raggiunta da ogni singolo ed è stata comunicata alle famiglie attraverso il registro elettronico.

✓ **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Nella definizione del voto del primo periodo, il Consiglio di Classe ha tenuto conto di vari fattori:

- ✓ Impegno e partecipazione al dialogo educativo
- ✓ Sforzi compiuti per colmare eventuali lacune
- ✓ Acquisizione delle conoscenze e delle competenze
- ✓ Capacità di elaborare le conoscenze
- ✓ Autonomia nella rielaborazione critica delle conoscenze
- ✓ Abilità linguistiche espressive
- ✓ Coordinamento motorio.

Nella formulazione delle proposte di voto finale, il Consiglio di Classe ha tenuto conto della delibera del Collegio dei Docenti del 17 Aprile 2020 considerando:

- 1) il voto assegnato allo scrutinio del primo periodo
- 2) l'eventuale integrazione positiva dello stesso sulla base delle attività di DAD del secondo periodo, in relazione a:
 - a) frequenza/partecipazione (presenza alle videoconferenze, puntualità nelle consegne)
 - b) produzione (qualità degli elaborati e delle prove svolte)
 - c) competenze sociali e civiche (autonomia e responsabilità, spirito di iniziativa e collaborazione)
 - d) difficoltà incontrate dagli alunni : di connessione, di mancanza di attrezzature tecnologiche adeguate e delle difficoltà già certificate di disabilità e BES.

✓ **AZIONI DI RECUPERO**

Il Collegio dei Docenti ha deciso di ripartire l'anno scolastico in due quadrimestri: il primo dall'avvio delle lezioni al 20 gennaio 2019 e il secondo dal 21 gennaio al termine delle lezioni.

All'inizio dell'anno, ogni docente ha dedicato alcune ore di lezione per richiamare i prerequisiti necessari allo svolgimento del programma.

Alla fine del primo quadrimestre sono state attuate attività mirate di recupero:

- ✓ Sportelli, ovvero incontri individuali con il docente, su appuntamento preferibilmente in coda alle lezioni del mattino.
- ✓ Recuperi in itinere attuati dal docente durante lo svolgimento del programma attraverso interventi (rallentamenti, ripassi, assegnazione di compiti personalizzati ecc.) segnalati sul registro.

Le prove per verificare il recupero delle insufficienze si sono svolte in presenza sino al 21 Febbraio e successivamente in modalità telematica. L'esito delle stesse è stato comunicato agli alunni e alle famiglie tramite il registro elettronico della scuola.

✓ **CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DI VALUTAZIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

Il Consiglio di classe ha accolto i criteri deliberati dal Collegio dei Docenti del 17 Aprile 2020 per l'assegnazione del credito.

CREDITO SCOLASTICO

- Media dei voti
- Assiduità della frequenza scolastica e delle attività di didattica a distanza
- Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo in presenza e con DAD
- Interesse e impegno nella partecipazione alle attività didattiche complementari e integrative, orientamento, stage, alternanza scuola-lavoro, corsi pomeridiani del primo periodo
- Assenza di debiti formativi
- Debiti formativi superati anche durante il periodo di DAD
- Certificazioni internazionali promosse dall'Istituto (es. linguistiche o informatiche)
- Esperienze di studio all'estero (es. scambi culturali e mobilità europea)
- Attività sportive d'istituto se la classificazione è tra i primi cinque svolte nel primo periodo
- Partecipazione a concorsi d'istituto certificata (es. olimpiadi di matematica, giochi della chimica, gare della rete delle scuole agrarie...)
- Frequenza a corsi e progetti di ampliamento dell'offerta formativa effettuati in orario extracurricolare (es. tutoraggio tra pari, attività di orientamento...)
- Partecipazione al Consiglio d'Istituto e alla Consulta degli studenti

CREDITO FORMATIVO

Le esperienze che danno luogo all'acquisizione dei crediti formativi sono quelle maturate al di fuori della scuola di appartenenza, in ambiti e settori della società civile legati alla formazione professionale, al lavoro, all'ambiente, al volontariato, alla solidarietà, alla cooperazione e allo sport.

Rientrano tra i crediti formativi:

- attività sportive agonistiche (la certificazione su carta intestata dell'associazione dovrà contenere i dati dell'attività continuativa, i risultati conseguiti e la firma del presidente)
- attività di volontariato (la certificazione su carta intestata dell'associazione legalmente riconosciuta, deve attestare un impegno non inferiore a 30 ore annue);
- attività lavorative inerenti al percorso di studio (indicare l'ente a cui sono versati i contributi di assistenza e previdenza);
- attività culturali nell'ambito del teatro, del cinema, della musica...
- corsi di lingua straniera, certificati con l'indicazione del livello di competenza linguistica acquisita.

L'assegnazione dei crediti dei singoli alunni verrà deliberata in sede di scrutinio finale.

2. PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE AL DIALOGO EDUCATIVO

Come spesso accade, nel corso del quinto anno, la partecipazione delle famiglie al dialogo educativo è stata più carente, anche perché gli allievi sono o diventano maggiorenni.

Tuttavia è bene precisare che l'adozione del registro elettronico, ha consentito ai genitori di visionare quotidianamente, sia le valutazioni dei propri figli, che gli argomenti oggetto di spiegazione in classe o assegnati come studio domestico. Inoltre i/le rappresentanti dei genitori hanno sempre collaborato con i docenti al fine di informare e coinvolgere le famiglie nelle azioni educative intraprese da parte del Consiglio di Classe.

In occasione dei Consigli di Classe è stata fatta segnalazione (tramite il registro elettronico o comunicazione telefonica del coordinatore) alle famiglie degli allievi che destavano qualche preoccupazione, con invito a contattare i docenti delle discipline interessate dall'insufficienza.

3. ATTIVITÀ FINALIZZATE ALL'ESAME DI STATO

✓ *Materie assegnate ai commissari interni*

Dopo aver considerato le discipline affidate ai Commissari esterni, con comunicazione del Ministro della Pubblica Istruzione, il Consiglio di classe, il giorno 5 febbraio 2020, al fine di assicurare una equilibrata presenza delle materie nella prova d'Esame, ha definito all'unanimità di designare quali componenti interni i docenti di seguito indicati,:

Prof. Colangelo Vincenzo	Produzioni Vegetali
Prof.ssa Fantasia Fontana	Lingua e Letteratura italiana
Prof.ssa Nicchiniello Valeria	Produzioni Animali

A seguito dell'emergenza COVID 19 e dell'emanazione del DM 17 Aprile 2020 sulle modalità di costituzione e di nomina delle commissioni nel Consiglio di Classe del 24 Aprile si è deliberato all'unanimità di designare quali componenti interni i docenti di seguito indicati:

Prof.ssa Fantasia Fontana	Lingua e Letteratura italiana
Prof.ssa Loguercio Olga	Lingua Inglese
Prof. Polato Fabio	Economia, Estimo, Marketing, Legislazione
Prof. Colangelo Vincenzo	Produzioni Vegetali
Prof.ssa Pellegrino Alessandra	Trasformazione dei prodotti
Prof.ssa Nicchiniello Valeria	Produzioni animali

✓ *Orientamento ed avvio al colloquio d'esame*

L'attività di orientamento all'Esame di Stato, condivisa da tutti gli insegnanti del Consiglio di Classe, si proponeva di fornire agli studenti una visione chiara dei meccanismi di attribuzione dei crediti formativi, dello svolgimento delle prove scritte e orali, dei criteri di valutazione dell'Esame di Stato, nonché delle variabili emozionali e relazionali che si attivano durante il suo svolgimento, in maniera tale che gli allievi potessero avere elementi validi cui fare riferimento, sia in fase di preparazione che durante lo svolgimento delle prove.

I docenti, preso atto della normativa ministeriale del DM 28 del 30 Gennaio, in previsione dell'esame, hanno programmato a decorrere da Marzo 2020 simulazioni riguardanti:

- ✓ per la prima prova scritta, l'analisi e il commento di un testo letterario e non letterario, la forma di scrittura del saggio breve o dell'articolo di giornale, il tema di argomento storico e il tema di ordine generale;
- ✓ per la seconda prova Estimo e Trasformazione dei prodotti,

La sospensione delle attività in presenza a seguito dell'emergenza COVID 19 e la fase interlocutoria protrattasi sino alla data di pubblicazione del DM 17/04/20, sulle modalità di prova d'esame, hanno creato disorientamento sia tra gli alunni sia in parte anche tra i docenti.

Le indicazioni sull'articolazione e le modalità di svolgimento della prova d'esame contenute all'art. 17 dell'OM n. 10 del 16/05/2020, per la loro tipologia e per la tempistica con cui sono state diffuse, non hanno consentito a questo CdC di proporre altre simulazioni di prove d'esame.

In ogni caso ogni docente per la propria materia ha fornito agli alunni indicazioni operative per svolgere al meglio la prova d'esame, privilegiando la trattazione delle proprie materie secondo un'ottica pluridisciplinare.

In particolare, si segnala che i docenti delle aree di indirizzo già individuate per la seconda prova scritta – Trasformazione dei prodotti ed Estimo, economia, marketing e legislazione – hanno predisposto e consegnato, in data 20 maggio, a ciascun alunno della classe un quesito relativo ad un argomento comune alle due discipline, ai fini della preparazione dell'elaborato di cui al p.to a) dell'art. 17 della sopraccitata OM.

Gli elaborati prevedono un argomento diverso per ciascun candidato in modo da garantire uno svolgimento fortemente personalizzato.

Per quanto riguarda la discussione di un breve testo di lingua e letteratura italiana, si precisa che i testi verranno selezionati dal docente da quelli indicati nel programma allegato.

Infine l'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi, verrà presentata dagli studenti sotto forma di breve elaborato multimediale (power point)

✓ *Valutazione*

Per la valutazione del colloquio si userà la griglia ministeriale allegata

✓ *Criteri di attribuzione dei crediti scolastici e formativi*

Il Consiglio di Classe ha attribuito ad ogni alunno, nello scrutinio finale di ciascuno degli ultimi tre anni della scuola secondaria superiore, un apposito punteggio per l'andamento degli studi, denominato credito scolastico. Tale punteggio è stato assegnato secondo i dettami **dell'Ordinanza Ministeriale n.10 del 16 maggio 2020, allegato A.**

In presenza di credito formativo, il Consiglio di Classe eleva il punteggio fino al punto più alto della banda di oscillazione.

In ogni caso, il Consiglio di Classe valuta le singole situazioni per ogni elemento utile alla definizione del merito scolastico, in riferimento al quadro complessivo della valutazione di ogni alunno, con riguardo a conoscenze, competenze e capacità critiche maturate.

È da rilevare che gli studenti hanno prodotto documenti di esperienze formative sia entro la scuola (percorsi curricolari ed extracurricolari) che esterne. Le certificazioni presentate vengono attentamente valutate dal Consiglio di classe.

4. ATTIVITÀ INTEGRATIVE O PROGETTI

Nel corso del triennio molte sono state le uscite didattiche e/o le attività integrative e i progetti cui la classe ha partecipato. In particolare :

VIAGGIO D'ISTRUZIONE/USCITE DIDATTICHE - 3° ANNO (2017/2018)

- ✓ Uscita AZ. Agricola Tosetto e Nicolin
- ✓ Viaggio d'istruzione Malga Camporossignoli

VIAGGIO D'ISTRUZIONE/USCITE DIDATTICHE - 4° ANNO (2018/2019)

- ✓ 25/10 uscita visione film Renzo Piano
- ✓ 25/01 uscita AZ. Agr. Belluco
- ✓ 04/04 uscita AZ. Agr. Due olmi e latteria sociale Gazzo
- ✓ 10/04 viaggio d'istruzione
- ✓ 18/05 uscita Esapolis
- ✓ 30/05 Congresso ad Este “odori e sapori”

VIAGGIO D'ISTRUZIONE/USCITE DIDATTICHE - 5° ANNO (2019/2020)

- ✓ 15/10 uscita convegno “ alimentazione e sostenioboilità presso Villa Contarini

ATTIVITÀ E PROGETTI:

Attività di vendemmia e potature. (Nel triennio)

Partecipazione ai vari tornei sportivi di Istituto. (Nel triennio)

Partecipazione al progetto “ le attività di caseificazione” presso il caseificio della scuola. (In classe quarta)

Partecipazione ad Expo scuola. (In classe quarta)

Partecipazione a gare botaniche e di valutazione animale, (Nel triennio)

Incontri con l'associazione AVEPA su tematiche legate all'agricoltura convenzionale e biologica. (nel triennio)

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Le attività svolte nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione", oggetto del colloquio orale in base a quanto previsto nell'art.12 del Decreto Legislativo n. 62, 13 aprile 2017, e dell'art.9 dell'Ordinanza Ministeriale n.10, 16 maggio 2020, inserite nel percorso scolastico secondo quanto previsto all'art. 1 del D.L. n. 137 del 2008, convertito con modificazioni dalla L. n.169 del 2008, e realizzate in coerenza con gli obiettivi del PTOF, sono state finalizzate a far acquisire agli alunni la capacità di riflettere sul presente imparando dal passato attraverso confronti e riflessioni su contenuti e temi relativi ai valori e alle regole che costituiscono il fondamento della convivenza civile, nonché attraverso la conoscenza delle radici storiche della Costituzione italiana e delle principali istituzioni nazionali, europee e internazionali, intesa come requisito indispensabile per il vivere civile.

Oltre al programma di Cittadinanza e Costituzione, stilato dall'insegnante di storia, altri contenuti e materiali relativi alla materia, sono specificati nel programma delle singole discipline.

Qui di seguito, sono, inoltre, riportate tutte quelle esperienze legate alle tematiche di Cittadinanza e Costituzione a cui gli studenti hanno avuto modo di partecipare durante il loro percorso scolastico.

- ✓ Progetto benessere: Prevenzione andrologica (a.s. 2019/2020)
- ✓ Progetto Educazione stradale: Articoli del codice della strada (a.s. 2019/2020)
- ✓ Progetto di educazione stradale: "Guida in stato di ebbrezza e sostanze stupefacenti, responsabilità civili e penali." (a.s. 2018/2019)
- ✓ Progetto "La scuola incontra il carcere" (a.s. 2018/2019)
- ✓ Conferenza sulla Shoah – Liliana Segre (a.s. 2019/2020)

5. PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

L'istruzione agraria ha come riferimento i settori agro-alimentare ed agro-ambientale, con particolare riferimento a produzione, trasformazione, valorizzazione dei prodotti e salvaguardia dell'ambiente. Pertanto, essa si caratterizza per lo stretto rapporto con il territorio di riferimento, in relazione alle esigenze del mondo del lavoro. L'Alternanza Scuola/Lavoro, introdotta dall'art.4 della legge n.53 del 28/03/2003 e successivamente disciplinata dal Dlgs n.77 del 2005 e dalla legge 107/2015 ed infine dai regolamenti attuativi della riforma degli Istituti Professionali, si configura come una metodologia innovativa di apprendimento che offre agli studenti la possibilità di fare scuola in situazione lavorativa, di "apprendere facendo" e di ampliare il processo e i luoghi di apprendimento, coinvolgendo anche l'azienda che ospita gli alunni.

Il percorso di PCTO è stato svolto dagli alunni della classe quinta nell'arco dell'ultimo triennio. Organizzato in diverse fasi, esso ha visto coinvolte tutte le figure istituzionali e non, individuate dalle normative, che hanno partecipato - ognuna con i propri ruoli e funzioni - al processo di formazione degli studenti.

L'esperienza di Alternanza ha valorizzato l'aspetto formativo dell'apprendimento in situazioni lavorative, contribuendo al potenziamento delle competenze e delle abilità comportamentali di base degli studenti, oltre che degli aspetti di professionalità.

L'esperienza si è articolata sia in attività svolte in classe, come la realizzazione delle UDA, la formazione sulla sicurezza e sui fitofarmaci anche in attività più dinamiche e concrete, come la partecipazione a seminari, fiere, incontri con esperti, visite e viaggi d'istruzione, nonché le esperienze in azienda. Queste ultime hanno rappresentato il momento più importante ed impegnativo per i gli studenti, poiché hanno favorito l'acquisizione di conoscenze, abilità e competenze che, assieme a quelle scolastiche, hanno concorso alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale inerente al corso di studi.

Il percorso di alternanza ha previsto specifiche misure di accompagnamento, atte a promuovere il successo formativo degli allievi, con particolare riferimento agli interventi di accoglienza, tutoraggio, orientamento e

monitoraggio. L'esperienza aziendale articolata nei tre anni tramite la realizzazione di patti formativi tra istituzione scolastica ed imprese ospitanti ha avuto nel primo anno un'impostazione prevalentemente orientativa e conoscitiva delle realtà aziendali, mentre negli anni successivi l'offerta formativa si è maggiormente concretizzata e finalizzata anche all'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro.

Per la programmazione delle attività di Alternanza Scuola-Lavoro sono state tenute presenti, prioritariamente, le indicazioni fornite nel Piano dell'Offerta Formativa, in funzione dei profili formativi in uscita. Tutti gli studenti hanno raggiunto, e in molti casi superato, il monte ore previsto e la loro frequenza non è stata inferiore al 75%.

Tra i documenti a disposizione della Commissione, si riporta nel dettaglio il settore di esperienza e il monte ore di ciascuno studente.

✓ *Modalità di accertamento e di valutazione del grado di acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze:*

L'intero percorso è stato oggetto di verifica e valutazione congiunta da parte dell'Istituzione scolastica e dell'Azienda secondo i seguenti descrittori:

- ✓ il rispetto del percorso formativo individuale concordato con i tutor esterni;
- ✓ il grado di possesso delle competenze acquisite (in base agli obiettivi concordati del percorso formativo);
- ✓ lo sviluppo, il consolidamento, il potenziamento delle competenze relazionali e cognitive rispetto alla fase d'aula ed alle esperienze maturate in azienda;
- ✓ le competenze acquisite e la ricaduta sul "gruppo classe" dell'esperienza condotta in ambiente lavorativo;
- ✓ l'autovalutazione dell'allievo.

Il processo di valutazione dell'intero percorso è così articolato:

- ✓ Valutazione di tipo formativo, connessa con il percorso di lavoro dello studente, basata sul monitoraggio continuo delle attività svolte dal singolo studente

Tutti gli studenti hanno mostrato interesse e impegno nello svolgimento delle attività proposte dall'azienda, acquisendo una discreta esperienza lavorativa; essi hanno svolto gli incarichi assegnati con diligenza, perizia e competenza, dimostrando di avere raggiunto un discreto grado di conoscenze e una buona manualità, che hanno loro consentito di accrescere il proprio bagaglio culturale. I risultati conseguiti da tutti gli studenti, rilevati sulla base delle conoscenze e competenze acquisite e valutate in particolar modo dai docenti dell'area di indirizzo, nonché sulla base delle indicazioni di ciascun tutor aziendale, evidenziano un buon livello di competenze non solo professionali, ma anche personali e relazionali.

La valutazione più che positiva fatta dai Tutor Aziendali costituisce la conferma che questa esperienza permette agli allievi di verificare le conoscenze acquisite e di approfondirne delle altre, di perfezionare le abilità professionali, di migliorare la loro disponibilità nei rapporti con i colleghi e i referenti.

Il Tutor scolastico ha valutato l'intero percorso anche con visite in azienda. La ricaduta positiva del progetto è emersa a un triplice livello: dal controllo effettuato sull'attività degli alunni durante lo stage, dai giudizi positivi espressi dalle aziende e/o enti ospitanti e, infine, dalle relazioni prodotte dagli stessi studenti sull'esperienza vissuta.

ISTITUTO SUPERIORE D'ISTRUZIONE AGRARIA
"Duca Degli Abruzzi" - Padova

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

PROGRAMMAZIONE disciplinare

CLASSE 5[^] SEZIONE A

INDIRIZZO: Produzione e trasformazione

DISCIPLINE: STORIA

ore settimanali di insegnamento di insegnamento: 2

DOCENTE prof. ssa Fantasia Fontana

Padova, 06/05/ 2020

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE DI STORIA

CLASSE QUINTA sezione A ANNO SCOLASTICO 2019/20

1. Scenario di inizio secolo

L'Europa della belle époque pag 20-23

L'Italia giolittiana pag 25

Il trasformismo pag - 27

La guerra di Libia pag 30

2. La prima guerra mondiale

Cause del primo conflitto mondiale pag 35 -38

Le forze in campo pag 37

La guerra di movimento pag 39, di posizione e di logoramento pag 40 43

Neutralisti- Interventisti pag 43-44

Il crollo degli imperi centrali

3. Le rivoluzioni russe

I soviet pag 60

bolscevichi al potere pag 64

La rivoluzione di ottobre pag 65

Il governo Kerenskij

Colpo di Stato di Komilov

I decreti del governo bolscevico

Guerra civile e comunismo di guerra pag 69

4. La svolta storica: quadro geopolitico, economico, politico pag 102

5. Vincitori e vinti

sconfitti, vincitori nel dopoguerra pag 121

6. Il dopoguerra italiano e l'avvento del fascismo

Le tensioni del dopoguerra pag 123

Dai primi sconvolgimenti reazionari socialisti, ceti medi: disagio sociale e mobilitazione politica pag 124

1919, un anno cruciale la nascita del fascismo pag 130

Il biennio rosso- lo squadristo pag 134 Il crollo dello Stato liberale

Il fascismo al potere pag 140

7. La crisi del 1929 e il New Deal

I problemi pag 158

Il New Deal pag 163

8. Il fascismo

la dittatura totalitaria pag 173

La politica economica e sociale del fascismo pag 182

La battaglia del grano pag 183

La politica economica e sociale del Fascismo

Fascismo e società pag 186

La guerra d'Etiopia e le leggi razziali pag 191

Consenso e opposizione pag 196

9. Il nazismo

L'ideologia nazista pag 203

L'ascesa di Hitler pag 208

Il totalitarismo nazista pag 210

10. Lo stalinismo pag 238

13. La seconda guerra mondiale

Le cause del conflitto e il primo anno di guerra pag 286

L'apogeo dell' Asse e la mondializzazione del conflitto pag 293

La sconfitta dell'Asse pag 299

14. L'Europa sotto il nazismo e la resistenza pag 338

Riflessioni sulla Shoah - conferenza di Liliana Segre

Cittadinanza e Costituzione (dispensa in didattica)

1.A - Diritti umani e dignità della persona 2

1.B - Cittadinanza plurima / rispetto per la diversità /concetto di dialogo interculturale 5

1.C - Principio di non discriminazione, etica dell'Inclusione /esclusione sociale 8

1.D - Stato di diritto, Stato sociale 12

1.E - Diritti e garanzie 13

Padova, 06/05/2020

F.to. Prof.ssa Fantasia



F.to I rappresentanti di classe



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE

“Duca degli Abruzzi” - Sezione tecnica

A.S. 2019/2020

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE: 5[^] A

INDIRIZZO: Trasformazioni e produzioni

MATERIA: Trasformazione dei Prodotti

NUMERO DI ORE SETTIMANALI: 3

LIBRI DI TESTO: Maffei Piero “Tecnologie e tecniche di produzione delle industrie agroalimentari”- Hoepli edizioni

DOCENTI: Prof.: Alessandra Pellegrino – Samuele Marino

INDUSTRIA ENOLOGICA

Uva e mosto:

- L'uva: struttura del grappolo d'uva
- Composizione del mosto.
- Correzione del contenuto zuccherino e dell'acidità del mosto.
- Lieviti, batteri e muffe: fattori che influenzano il loro sviluppo nel mosto.
- Proprietà e impiego dell'anidride solforosa.

Fermentazione alcolica e tecniche di vinificazione:

- Fermentazione alcolica
- Fermentazioni secondarie: fermentazione alcolica degli amminoacidi, fermentazione glicero-piruvica e malolattica.
- Tecniche di vinificazione : vinificazione in rosso e in bianco e in rosato
- Macerazione carbonica con produzione di vino novello

Maturazione e stabilizzazione del vino:

- Pratiche correttive sul vino e sul mosto.
- Illimpidimento, chiarificazione e stabilizzazione del vino
- Precipitazioni saline e intorbidamenti di tipo enzimatico, colloidale e biologico.
- Tecniche di prevenzione e cura delle varie forme d'intorbidamento.
- Difetti e malattie dei vini.
- Affinamento e invecchiamento.

Vini speciali:

- Classificazione dei vini: da tavola, IGT, DOC e DOCG.
- Produzione di vini spumanti: metodo classico e metodo Charmat

INDUSTRIA LATTIERO-CASEARIA

Latte:

- Definizione di legge.
- Composizione, fattori che influiscono sulla composizione
- Proprietà chimico-fisiche e microbiologiche
- Microrganismi presenti nel latte.
- Tecniche di risanamento: pastorizzazione, sterilizzazione, bactofugazione, omogenizzazione.

Burro

- Produzione della crema per affioramento e per centrifugazione.
- Produzione del burro e sua composizione.
- Alterazioni e difetti del burro
- Normative e principali frodi commerciali

Formaggio:

- Caratteristiche del latte idoneo alla caseificazione.
- Coagulazione acida e presamica.
- Il caglio Caglio e gli innesti
- Fasi della produzione del formaggio.

LABORATORIO

Analisi del mosto

- Determinazione del contenuto zuccherino del mosto tramite il mostimetro di Babo e tramite rifrattometro
- Determinazione degli zuccheri riducenti nel mosto d'uva tramite reattivo di Fehling.
- Acidità con metodo "al tocco"

Analisi del vino

- Determinazione dell'acidità volatile nel vino per distillazione, tramite il distillatore di Cazenave.
- Cenni sulla determinazione con ebulliometro di Malligand
- Determinazione del grado alcolico nel vino mediante l'utilizzo del distillatore,
- Determinazione dell'estratto secco del vino, con metodo indiretto di Tabariè

Analisi del latte, del burro e del formaggio

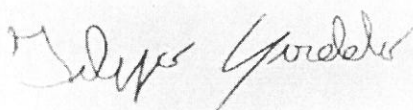
- Acidità totale, lattosio, grasso e proteine nel latte.
- Grasso, umidità e grado rifrattometrico del burro.
- Proteine, grasso e umidità del formaggio

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

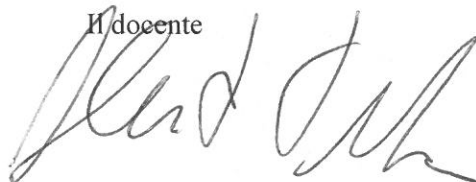
- La sicurezza negli ambienti di lavoro (cantina e caseificio)
- L'igiene e sicurezza alimentare: il sistema HACCP
- Lo smaltimento dei reflui da cantina

Padova, Maggio 2020

I rappresentanti degli studenti



Il docente



CLASSE 5 A SEZ. TEC. "DUCA DEGLI ABRUZZI" - PADOVA

ANNO 2019 -2020

MATERIA BIOTECNOLOGIA AGRARIA

INSEGNATI : COLANGELO VINCENZO – BADAN MICHELE

PROGRAMMA SVOLTO IN PRESENZA FINO A COVI-19

16/09/2019

introduzione alla fitopatologia ed entomologia agraria, le malattie funginee della vite

19/09/2019

le malattie della vite : peronospora

20/09/2019

malattie della vite : l'oidio

macchine per la distribuzione dei prodotti fitosanitari

25.09.2019

La botrite o muffa grigia della vite

26.09.19

lotta integrata alla botrite , peronospora e oidio

10/10/2019

preparazione verifica e preparazione gara botanica

18/10/2019

lotta alla peronospora alla botrite e all'oidio

23/10/2019

Escoriosi della vite e inizio Black-rot della vite

24/10/2019

black-rot della vite e ripasso ciclo degli ascomiceti

25/10/2019

malattie della vite flavescenza dorata

30/10/2019

visione video per ripasso botrite, oidio e peronospora della vite

31/10/2019

Malattie della vite: marciume acido e marciume radicale fibroso

5/11/2019

Malattie della vite: marciume radicale lanoso

7/11/2019

malattie della vite: mal dell'esca e tumore batterico

28/11/2019

insetti della vite: tripide, schaphoideus titanus e cicalina verde della vite

30/11/2019

difesa integrata e inquinamento ambientale

3/12/2019

calcolo costi vigneto

5/12/2019

insetti della vite: fillossera, zigena, cecidomia, bostrichi

7/12/2019

la difesa integrata delle avversità nella vite

10/12/2019

viti resistenti alle avversità, video su irrigazione uva da tavola e video su vigneto bio e vino bio

12/12/2019

la difesa biologica del vigneto

14/12/2019

progetto di un vigneto biologico

7.01.2020

Malattie più diffuse del melo e del pero : ticchiolatura del melo e del pero

11/01/2020

insetti del melo: carpocapsa rodolegno giallo, litocollete, coccigniglia, afidi

21.01.2020

gli insetti del melo: rodilegno rosso e giallo

23/01/2020

insetti del melo : Antonomo, litocollete, archips podanus

25.01.2020

insetti del melo: ricamatori e minatori

6.02.2020

malattie del pero: ticchiolatura

13.02.2020

visione video su melo melo bio difesa da tentredine , poltiglia bordolese , e video su potatura del melo

15.02.2020

progetto meleto bio in zona prov. Di Verona

22.02.2020

consegna progetto impianto meleto bio

PROGRAMMA SVOLTO IN ATTIVITA' DI DIDATTICA A DISTANZA

3.03.30

Ho predisposto in didattica una cartella per la classe 5 A per andare avanti con lo studio personale, sia in produzione vegetale sia in biotecnologia. aprite la cartella e leggete bene i messaggi comuni a tutte le mie classi e i messaggi rivolti alla classe 5 A. per produzione vegetale nella cartella trovate un file Manuale del pero biologico, il manuale contiene sia la parte di coltivazione sia la parte di difesa biologica da studiare per biologia applicata, intanto studiatelo e per venerdi preparerò due questionari uno per produzione vegetale e uno per biotecnologia per le malattie del pero

7.03.2020

https://www.youtube.com/watch?v=cOmdM_IG1WM

<https://www.youtube.com/watch?v=5S-SpwsjflU>

guardate questi video sulla lotta biologica alla carpocapsa del melo e del pero

e mandatemi una relazione con gli argomenti interessanti e tecnici in posta elettronica

10.03.2020

PER BIOTECNOLOGIA SEMPRE PER IL FILE PERO DI QUALITA: ORGANIZZATE UN PROGRAMMA DI LOTTA INTEGRATA O LOTTA BIO INDICANDO PER UN ANNO SOLARE TUTTI GLI INTERVENTI E LE RELATIVE MODALITA' DI DIFESA MESE PER MESE

17.03.2020

biotecnologia : in didattica nuova cartella 5 A settimana dal 16 al 22 marzo c'è un file sulle siepi nel biologico e 6 slide in ordine da 1 a 6 da studiare bene entrambe , piu avanti in settimana ci sarà un esercizio da svolgere che integra tutti gli argomenti di biotec della settimana .

19.03.2020

PER OGGI INSERIRO' ALTRE FOTO SU ARGOMENTO LOTTA BIOLOGICA DA STUDIARE E INSIEME AI FILE GIA' INSERITI QUESTA SETTIMANA E INSIEME AL FILE SULLE SIEPI SERVIRANNO PER PROGETTARE DELLE SIEPI PER MELO E PERO IN ZONA DI PIANURA E IN ZONA MONTANA CON PIANTE UTILI A OSPITARE ORGANISMI UTILI ALLA LOTTA BIOLOGICA E ANCHE MICROBIOLOGICA

31.03.2020

PER BIOTECNOLOGIA C'E' IN DIDATTICA UNA LISTA DELLE MALATTIE DEL PESCO E DEGLI AGENTI DI DANNO, LE SPECIE INDICATE IN NERETTO SONO ESCLUSIVE DEL PESCO LE ALTRE SONO IN COMUNE CON ALTRI ALBERI INDICATI NELLA LISTA , C'E' POI UN FILE DIFESA DEL PESCO , LE MALATTIE DA STUDIARE SONO : LA BOLLA, LE MONILIE, CANCRO DEL PESCO ,OIDIO,MARCIUME ACQUOSO, CANCRO BATTERICO, GLI AFIDI, TIGNOLA DELLA FRUTTA E DEL PESCO, CYDIA MOLESTA,MOSCA DELLA FRUTTA.

IN DIFESA DEL PESCO CI SONO MALATTIE E INSETTI PER OGGI STUDIATE LE MALATTIE E PREPARETE SCHEMI CON CLASSIFICAZIONE, IDENTIFICAZIONE, DANNI, SINTOMI , CICLO E LOTTA E INVIATE TUTTI I COMPITI DELLA SETTIMANA IN UN UNICO FILE PER SABATO

16.04.2020

IN DIDATTICA STUDIARE IL FILE PDF SULLA XILELLA DELL'OLIVO E PREPARARE UN ELABORATO CON CLASSIFICAZIONE, DESCRIZIONE AGENTE , SINTOMI DELLA MALATTIA, LOTTA OBBLIGATORIA E LOTTA AL VETTORE, QUARANTENA DEL MATERIALE VEGETALE IMPORTATO, PROVENIENZA DEL BATTERIO.

SOTTO ALCUNI LINK A VIDEO RECENTI SU XILELLA GUARDATELI PER FARVI UNA IDEA DELLA SITUAZIONE ATTUALE.

<https://www.youtube.com/watch?v=TZxVlhj1qc8>

<https://www.youtube.com/watch?v=T1bnSuAnEps>

<https://www.youtube.com/watch?v=RMVu-NwO7Sk>

23.04.2020

PER BIOTECNOLOGIA PREPARARE UNA SCHEDA PER LA MALATTIA DETTA OCCHIO DI PAVONE(fungo) nella scheda indicare classificazione, identificazione e danno, ciclo biologico , metodologie di lotta e inviare la scheda

30.04.2020

preparare una scheda sulla malattia chiamata Rogna dell'olivo

5.05.2020

video diretta - argomento inizio ripasso programma di biotecnologie ormai concluso: ripasso peronospora, oidio, botrite della vite, flavescenza dorata

9.05.2020

diretta per ripasso insetti della vite : fillossera, tripide, cicalna della flavescenza dorata,

14.05.2020

video diretta ripasso di biotecnologia : malattie e insetti del del melo : Ticchiolatura, Carpocapsa e Rodilegno rosso e giallo

dopo il 15 fino all'8 giugno ci saranno vide dirette finalizzate al ripasso e alla preparazione dell'esame

Igli insegnanti se la classe concorda nel continuare la preparazione è disponibile ad attuare altre 3 videoconferenze di ripasso e preparazione al colloquio di esame.

Padova , 15 maggio 2020

gli insegnanti

Vincenzo Colangelo



Badan Michele

gli studenti



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282

ITAS Duca degli Abruzzi via M. Merlin, 1 PADOVA (tel. 049.8685455) - IPAG AM. San Benedetto da Norcia via Cave, 172 PADOVA (tel. 049.670.274)

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Duca degli Abruzzi" - Sezione tecnica (o professionale)
A.S. 2019/2020 – classe 5[^] A

PROGRAMMA SVOLTO DI PRODUZIONI ANIMALI

ELENCO ARGOMENTI SVOLTI

- Tecniche allevamento
- Fisiologia della nutrizione dei poligastrici
- Curva di lattazione
- Fisiologia della nutrizione dei monogastrici
- Alimenti e principi nutritivi
- Fabbisogni nutritivi
- Il razionamento
- Raccolta e produzione foraggio
- Fienagione
- Insilamento ed insilati
- Carro miscelatore ed unifed (teorico-pratica)
- Sicurezza
- Movimentazione Animale
- Stoccaggio Foraggi e Mangimi
- I concentrati
- Principali Sottoprodotti e residui di lavorazione industriale
- Mangimi , additivi, integratori
- Cenni di benessere animale (Cittadinanza e Costituzione)

Padova,08-05-2020

Prof. essa Valeria Nicchiniello
Prof. Roberto Agosta
Prof. Salvatore Pipino

FIRMA

I rappresentanti degli studenti

Nome studente Silvia Silato

Nome studente Illy Guido



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"DUCA DEGLI ABRUZZI"**

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498885390 Cod. Fisc. 80014540282

ITAS Duca degli Abruzzi via M. Merlin, 1 PADOVA (tel. 049 8685455) - II° AG. AM. San Benedetto da Nuvola via Cavio, 117 PADOVA (tel. 049 620 274)

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Duca degli Abruzzi" - Sezione Tecnica**

A.S. 2019/2020 – classe 5 A

PROGRAMMA SVOLTO SCIENZE MOTORIE SPORTIVE

Elenco argomenti svolti.

1^ QUADRIMESTRE:

6 lezioni (settembre/ottobre): riattivazione generale: esercizi di riscaldamento, mobilità articolare, potenziamento muscolare; andature preatletiche di base. Reattività e velocità di esecuzione. Test d'ingresso su lancio, salto, corsa rapida, corsa di resistenza. Il risultato del test d'ingresso, riportato su griglia, ha avuto valore di valutazione finale dell'argomento.

4 lezioni (novembre): reattività e coordinazione. Funicella. Esercizi individuali e collettivi di ritmo del salto, salto, andature con funicella. Valutazione finale.

4 lezioni: basket (novembre): palleggio; cambio di mano frontale e virata. Terzo tempo; percentuale di tiro. Passaggio: 3 contro 3. Valutazione finale.

4 lezioni (novembre/dicembre) Badminton: battuta, schiacciata, smash, partita in singolo e doppio. Valutazione.

2^ QUADRIMESTRE

5 lezioni (gennaio/febbraio) pallavolo: palleggio, bagher, battuta di sicurezza e dall'alto, tempo di schiacciata, 2 contro 2, 6 c 6. Valutazione finale.

FEBBRAIO 2020: DIDATTICA A DISTANZA

Mezzo di comunicazione principale: - "Aula virtuale", Registro Elettronico Spaggiari";
- video-lezioni su piattaforma Meet.

2 lezioni (marzo): condivisione di video creati dalla docente, per allenamento da seguire a casa ed in spazi ristretti, con l'obiettivo di guidare gli allievi ad un'attività fisico/sportiva quotidiana adatta alla situazione di emergenza, per mantenere la forma fisica.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"DUCA DEGLI ABRUZZI"**

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282

ITAS Duca degli Abruzzi via M. Merlin, 1 PADOVA (tel. 049.8685455) - IP AG AM San Benedetto da Norcia via Cave, 172 PADOVA (tel. 049.620.274)

1 lezione (aprile). Il Circuit Training: spiegazione della formula per l'allenamento Circuit Training. Creazione da parte degli allievi di un proprio video, coerente con un obiettivo, preceduto da descrizione. Valutazione del lavoro svolto.

1 lezione (maggio). Le Olimpiadi moderne: partendo da una rapida panoramica sulle origini delle Olimpiadi al tempo dei Greci, carrellata sulla storia delle Olimpiadi moderne. Approfondimento da parte degli allievi di una edizione a scelta. Valutazione finale del lavoro svolto.

COMPETENZE CHIAVE EUROPEE:

-COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE.

- Agire rispettando i criteri base di convivenza civile e sociale.
- Sicurezza per sé e per gli altri sia nel movimento che nell'uso degli attrezzi.
- Comprendere all'interno delle varie occasioni di gioco e di sport, il valore delle regole e l'importanza di rispettarle.
- Utilizzare il linguaggio corporeo

-IMPARARE AD IMPARARE.

- Utilizzare e riconoscere le proprie capacità motorie sia nei punti di forza che nei limiti.
- Realizzare strategie di gioco.
- Pianificare atti sportivi in funzione di variabili di spazio temporali.
- Individuare comportamenti adeguati alla propria e altrui sicurezza fisica e mentali.

-COMPETENZE DIGITALI.

- Rappresentare conoscenze e concetti appresi mediante risorse digitali.

Padova, 5 Maggio 2020

Prof.ssa Silvia Caudullo

FIRMA

Silvia Caudullo

Rappresentante degli studenti

Nome studente: BILATO SILENE

Firma studente:

Silene Bilato

Materia: Gestione dell'ambiente e del territorio.

Docenti: Prof. Fabio Polato, Prof. Samuele Marino

Libro di testo adottato: M.N.Forgiarini, L. Damiani, G. Puglisi “Gestione Ambientale Territoriale” REDA.

PROGRAMMA SVOLTO

1. Il Catasto terreni e il catasto fabbricati (Materiali: F. Battini “Estimo e commercializzazione dei prodotti agricoli” UDA 3, Unità 7 e 8).
2. Il Concetto di Ambiente: aspetti introduttivi, le sfere di Maldonado, l'impronta ecologica, la biocapacità, stato dell'ambiente e sviluppo, nuovi ambiti della sostenibilità ambientale (Capitolo 1);
3. Il Concetto di territorio: aspetti e caratteri generali, lettura del territorio e delle relative attitudini, *i terroir*, valutazione del territorio, *land suitability classification*, pianificazione e assetto territoriale, parchi e riserve naturali, altre zone tutelate (Capitolo 2).
4. Il Concetto di Paesaggio: lettura, analisi e classificazione, evoluzione del paesaggio nel tempo, analisi visive, percettive e culturali, la classificazione del paesaggio, tipologie di paesaggi italiani, metodologie di studio e tematizzazione dei paesaggi, fenomeni di erosione del paesaggio rurale, ecologia del paesaggio, reti ecologiche, Rete Natura 2000 (Capitolo 3).
5. Inquinamento e ambiente: nozioni di inquinamento e di biomagnificazione, fenomeni di inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo, gestione e rifiuti agricoli, gli indicatori ecologici, servizi di controllo qualità e frodi alimentari (Capitolo 4).
6. Elementi di selvicoltura e di estimo forestale: aspetti generali ed ambientali, definizione di bosco, aspetti ambientali del bosco, le zone fitoclimatiche, benefici, funzioni e classificazione del bosco, tecniche di impianto e di governo del bosco (Capitolo 7).
Definizioni tecniche e giuridiche di bosco, forme di governo del bosco, nozioni di dendrometria, valore di macchiatico altre stime forestali (Materiali: F. Battini “Estimo e commercializzazione dei prodotti agricoli” Edagricole, UDA 2, Sezione 7).
7. La Stima dei beni pubblici: definizione, categorie e caratteristiche dei beni pubblici, stima del valore d'uso sociale (Materiali: F. Battini “Estimo e commercializzazione dei prodotti agricoli” Edagricole, UDA 3, Sezione 5),
8. Valutazioni ed autorizzazioni ambientali: l'analisi costi benefici, le procedure autorizzative ambientali, la valutazione ambientale strategica, la valutazione di impatto ambientale e

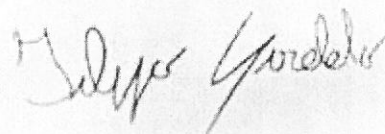
l'autorizzazione integrata ambientale (Materiali: F. Battini "Estimo e commercializzazione dei prodotti agricoli" Edagricole., UDA 3, Sezione 6).

Padova, li 15/05/2020

I docenti

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'F. Battini', written over two horizontal lines.

Il rappresentante di classe
Filippo Giraldo

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Filippo Giraldo', written over two horizontal lines.

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE 5 A SEZ. TEC. "DUCA DEGLI ABRUZZI" - PADOVA

ANNO 2019-2020

MATERIA TPV

INSEGNATI : COLANGELO VINCENZO – ACERRA FRANCESCO

Cronologia del programma svolto in presenza da inizio scuola fino a interruzione covid-19

11.09.2019 introduzione al programma di coltivazioni arboree

12.09.2019 Progetto per impianto nuovo vigneto : schema operativo

13.09.2019 Inizio compilazione progetto di impianto di un vigneto fino a descrizione azienda , fertilità

17.09.2019 progetto di un vigneto: descrizione azienda fino a dati catastali da finire

20.09.2019 Lezione : progetto impianto vite: dati catastali, scelte tecniche nella relazione tecnica analisi terreno, portainnesto, varietà, adeguamento azienda al biologico

24.09.2019 progetto impianto nuovo vigneto , dati catastali e preventivo di spesa

25.09.2019 progetto vigneto : preventivo di spesa fino a impianto di irrigazione e antigrandine

8.10.2019 lavori in azienda lavori sul vigneto e preparazione gara botanica

16.10.2019 spese di progetto e direzione lavori , disegno impianto vigneto con sesti di impianto

24.10.2019 correzione disegno in assonometria vigneto e morfologia della vite

25.10.2019 / 8.11.2020 inizio lavoro di gruppo per progetto impianto vigneto in zona doc o docg-

8.11.2019 Consegna compito lavoro di gruppo, classificazione, morfologia, fASI
FENOLOGICHE DELLA VITE, ESIGENZE AMBIENTALI DELLA VITE

15.11.2019 forme di allevamento della vite e sesti di impianto

16.11.2019 forme di allevamento della vite e raccolta meccanizzata

19.11.2019 lavori di impianto e lavori di espianto

22.11.2019 fasi operative dell'impianto di un vigneto, lavori di coltivazione nel vigneto in produzione

26.11.2019 visione di un video su cure colturali nel vigneto

29.11.2019 Uscita in azienda espianto frutteti, Visione video vivai rauscedo , catalogo vivai coop. rauscedo, innesto ad omega

30.11.2019 disciplinare di produzione integrata

3.12.2019 Uscita azienda per lavori di espianco vecchi frutteti

6.12.2019 disciplinare di coltivazione integrata della vite, norme generali e norme per la vite, attività pratica in azienda

7.12.2019 disciplinare di prod. integrata della regione veneto

13.12.2019 progetto per la trasformazione azienda viticola tardiz. in az. viticola in produzione di uva da vino biologica

17.12.2019 progetto vigneto biologico

10.01.2020 morfologia del melo fino a infiorescenza

17.01.2020 il melo fino a morfologia pianta e il frutto - uscita azienda per potature

18.01.2020 finito morfologia del melo, nuovo argomento le varietà di melo

21.01.2020 portainnesti del melo e della vite

24 .01.2020 potature vigneto in azienda

25.01.2020 portainnesti e varietà del melo

28.01.2020 visione video su agricoltura biologica e integrata del melo

7.02.2020 potature vigneto in azienda

14.02.2020 potatura del melo visione video , potature di allevamento e di produzione

15.02.2020 inizio progetto meleto in produzione biologica

22.02.2020 conclusione e consegna progetto meleto biologico

Cronologia Argomenti trattati in didattica a distanza e compiti assegnati

Durante il percorso sono stati avviati degli incontri in videoconferenza con gli alunni per parlare della situazione e per sapere come procedere, dal 15 maggio in poi saranno avviate video conferenze per ripassare il programma svolto in preparazione dell'esame.

3.03.2020 Ho predisposto in didattica una cartella per la classe 5 A per andare avanti con lo studio personale, sia in produzione vegetale sia in biotecnologia. aprite la cartella e leggete bene i messaggi comuni a tutte le mie classi e i messaggi rivolti alla classe 5 A. per produzione vegetale nella cartella trovate un file Manuale del pero biologico, il manuale contiene sia la parte di coltivazione sia la parte di difesa biologica da studiare.

7.03.2020 visione video su vigoria delle piante da frutto, e video sulla lotta della carpocapsa del melo e del pero

10.03.20 HO PREDISPOSTO IN DIDATTICA UNA NUOVA CARTELLA DENOMINATA 5A SETTIMANA DAL 9 AL 15 MARZO 2020, IN ESSA TROVERETE UN FILE SUL PERO DI QUALITA' NEL VENETO (DELLA REG. VENETO) SULLA BASE DEL FILE DELLA PRECEDENTE SETTIMANA E SULLA BASE DI QUELLO DELLA SETTIMANA ESEGUITE UN PROGETTO DI IMPIANTO PER UN PERETO DI QUALITA' NEL VENETO ADOTTANDO LE GIA' CONOSCIUTE REGOLE PER IL BIOLOGICO(RICORDATEVI CHE IL PERO COME IL MELO HA BISOGNO DI VARIETA' IMPOLLINATRICI COMPATIBILI CON LA VARIETA' PRINCIPALE(COSA CHE ALCUNI PER IL MELO HANNO DIMENTICATO).

14.03.2020 consegna progetto pereto biologico

17.03.20 20

HO INVIATO A TUTTI IN POSTA ELETTRONICA, TROPPO PESANTI PER POTERLI INSERIRE IN DIDATTICA, DUE FILE 1 - COSTO DI IMPIANTO FRUTTETI, 2 - SPESE DI PRODUZIONE ANNUE FRUTTETI SULLA BASE DEI DUE FILE RIVEDETE I PREVENTIVI DEL MELO E DEL PERO , LEGGETELI BENE , LI HO TROVATI L'ALTRO GIORNO, PER I COSTI DI PRODUZIONE I VALORI RIGUARDANO L'ANNO 2014 AGGIORNATELI ATTRAVERSO IL TASSO DI INFLAZIONE AI GIORNI NOSTRI A MENO CHE NON ABBIATE VALORI PIU' AGGIORNATI

19.03.2020

PER OGGI INSERIRO' ALTRE FOTO SU ARGOMENTO LOTTA BIOLOGICA DA STUDIARE E INSIEME AI FILE GIA' INSERITI QUESTA SETTIMANA E INSIEME AL FILE SULLE SIEPI SERVIRANNO PER PROGETTARE DELLE SIEPI PER MELO E PERO IN ZONA DI PIANURA E IN ZONA MONTANA CON PIANTE UTILI A OSPITARE ORGANISMI UTILI ALLA LOTTA BIOLOGICA E ANCHE MICROBIOLOGICA

20.03.20

HO INVIATO A TUTTI IN POSTA ELETTRONICA UN FILE TITOLO COSTO DI IMPIANTO DEI FRUTTETI IN BASE A QUESTO FILE DOVETE RIVEDERE IL PREVENTIVO DI IMPIANTO DEL MELO E DEL PERO

HO INVIATO ANCHE UN SECONDO FILE CHE PARLA DEL COSTO DI PRODUZIONE DEI FRUTTIFERI NON SERVE PER RIVEDERE IL PREVENTIVO DEL PROGETTO VI SERVE SE DOVETE ESEGUIRE UN CONTO CULTURALE DI GESTIONE ANNUALE DEL FRUTTETO

21.03.2020

nel seguente link troverete CLASSIFICAZIONE DEL PERO - ORIGINE - MORFOLOGIA E BOTANICA E CALENDARIO FENOLOGICO - STUDIARE - QUESTIONARIO INVIATO IN POSTa ELETTRONICA A TUTTI I COMPONENTI DELLA CLASSE IN DIDATTICA NON SI RIESCE A CARICARE - COMPILARE E INVIARE PER DOMENICA 22.03.20202

<https://www.colturaecultura.it/content/origine-ed-evoluzione-2> LINK DA CERCARE

24.03.2020 IN DIDATTICA CARICO DUE FILE UNO SULLE PRINCIPALI VARIETA' VENDUTE RIPORTANTE NOTIZIE INTERESSANTI SU EPOCHE DI COMMERCIALIZZAZIONE, QUALITA', CARATTERISTICHE - RIASSUMERE LE CARATTERISTICHE

L'ALTRO FILE RIPORTA LE VARIETA' ANTICHE DI MELO E DI PERO DEL VENETO CHE RAPPRESENTANO LA VARIABILITA' GENETICA IMPORTANTE PER IL BIOLOGICO LEGGERE E CONSERVARLO

27.03.2020 <https://www.colturaecultura.it/content/tecnica-colturale-2>

IL LINK VI PORTA AD UNA PRESENTAZIONE SULLA COLTIVAZIONE DEL PERO SVOLGETE UNA RELAZIONE SULLE PRIME 24 SLIDE E INVIAVELLA sabato con altri compiti tutti in una sola mail

28.03.20

<https://www.colturaecultura.it/content/tecnica-colturale-2>

**IL LINK SULLA COLTIVAZIONE DEL PERO DALLA 24 SLIDE ALLA 47 RELAZIONE E INVIO
CON QUESTO LAVORO FINIAMO IL LAVORO SUL PERO**

martedì 24.03.2020 ho caricato la cartella per la 5 A con due file ieri GRANZIERO mi ha avvertito che non vedeva i file - ieri ho ricaricato ma Granziero mi ha detto che non vedeva nulla - Allora ho inviato file ai tutti i vostri indirizzi di posta con indicato il lavoro da fare che viene spostato per lunedì 30.03.2020

31.03.2020

**IN DIDATTICA C'E' UN FILE SU "PRIMA PARTE PESCO DA STUDIARE" PER OGGI, POI C'E' UN FILE SUL PESCO BIOLOGICO CHE VI SERVIRA' PIU AVANTI PER FARE UN PROGETTO SU PESCO BIO. PIU' AVANTI METTERO' LE ALTRE PARTI DEL PESCO DA STUDIARE IL FILE ERA TROPPO GRANDE PER CARICARLO E ANCHE PER INVIARLO VIA MAIL ALLORA LO CARICO A PEZZI POI LI POTETE RICOMPORRE IN UN UNICO FILE. SE NON SI VEDONO I FILE CARICATI AVVERTITEMI SUBITO.
INVIAVELLA PER SABATO 5.04.2020 UNA RELAZIONE SUL CONTENUTO DEL FILE PESCO DA STUDIARE INSIEME AI COMPITI DI TUTTA LA SETTIMANA**

HO INSERITO IL FILE PESCO N.2 DA STUDIARE , INVIAVELLA RELAZIONE PER SABATO

**IL PRIMO FILE CHE HO INSERITO PESCO DA STUDIARE L'HO REINSERITO PERCHE' MI SONO ACCORTO CHE MANCAVA UNA SLIDE SCARICATELO DI NUOVO E SOSTITUITELO A QUELLO CHE AVEVATE GIA'
HO INSERITO IL FILE PESCO N.2 DA STUDIARE , INVIAVELLA RELAZIONE PER SABATO**

IL PRIMO FILE CHE HO INSERITO PESCO DA STUDIARE L'HO REINSERITO PERCHÈ MI SONO ACCORTO CHE MANCAVA UNA SLIDE SCARICATELO DI NUOVO E SOSTITUITELO A QUELLO CHE AVEVATE GIA'

3.04.2020

HO INSERITO IL FILE PESCO N.2 DA STUDIARE , INVIAVELLA RELAZIONE PER SABATO

IL PRIMO FILE CHE HO INSERITO PESCO DA STUDIARE L'HO REINSERITO PERCHÈ MI SONO ACCORTO CHE MANCAVA UNA SLIDE SCARICATELO DI NUOVO E SOSTITUITELO A QUELLO CHE AVEVATE GIA'

7.04.2020

studiare file copia pesco da slide 31 a 45 (pesco originale) e inviare relazione inserito in cartella

5A settimana dal 6 al 11.04.2020

ultimo file fino a dopo vacanze di pasqua, inviare per mercoledì relazione

17.04.2020

*IN DIDATTICA HO CARICATO NELLA CARTELLA 5 A SETTIMANA DAL 15 AL 18.04.2020
L'ULTIMO FILE SUL PESCO DA 46 A 52 , STUDIARLO*

18.04.2020

*INIZIARE IL PROGETTO DI UN HA DI PESCHETO - IN COLTURA BIOLOGICA CON I
PIU MODERNI SISTEMI DI ALLEVAMENTO (VEDERE ANCHE VIDEO SUL SISTEMA DI
ALLEVAMENTO A VASO CATALANO AI SEGUENTI LINK*

<https://www.youtube.com/watch?v=BATi4uvEyu4>

https://www.youtube.com/watch?v=ye_POocuHsA

*IL PROGETTO VA CONSEGNATO SABATO 25.04.2019 POSSIBILMENTE SCRITTO IN
FILE A PARTE I DISEGNI)*

24.04.2020 consegna progetto per impianto di un ettaro di pescheto in coltura biologica

*30.04.2020 ho inserito in didattica file olivo studiatelo invece del progetto ci saranno la prossima
settimana dei questionari sulla coltura dell'olivo.*

4.05.2020

*copiate il link nella barra degli indirizzi rispondete alle domande del questionario sulla coltura
dell'olivo e inviate*

<https://docs.google.com/forms/d/1bjdJzKNZcOqjUhpEPbfbr7Jj8XnhZdteiFR9VKtEgTx4/edit>
se non funziona il link avvisatemi

7.05.20 studiare la seconda parte file olivo (solo studio libero)

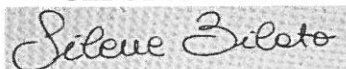
8.05.2020 video diretta :come impostare il progetto di impianto di un oliveto

9.05.20 video diretta prima ora ripasso tpv, seconda ora ripasso biotecnologia

12.05.2020 diretta ripasso argomenti di tpv

Padova 15 maggio 2020


GLI STUDENTI



GLI INSEGNANTI

Colangelo Vincenzo





Acerra Francesco

ISTITUTO SUPERIORE D'ISTRUZIONE AGRARIA
"Duca Degli Abruzzi" - Padova
ANNO SCOLASTICO 2019/2020
PROGRAMMAZIONE disciplinare
CLASSE 5^ SEZIONE A

INDIRIZZO: Produzione e trasformazione
DISCIPLINE: STORIA

DOCENTE prof. ssa Fantasia Fontana
Padova, 06/05/ 2020

Cittadinanza e Costituzione (dispensa in didattica)

1.A - Diritti umani e dignità della persona 2

1.B - Cittadinanza plurima / rispetto per la diversità /concetto di dialogo interculturale 5

1.C - Principio di non discriminazione, etica dell'Inclusione /esclusione sociale 8

1.D - Stato di diritto, Stato sociale 12

1.E - Diritti e garanzie 13

Padova, 06/05/2020

Fantasia Fontana

I.I.S. DUCA DEGLI ABRUZZI

A.S. 2019 – 2020

Classe 5. **A**

Materia: Economia, estimo, marketing e legislazione

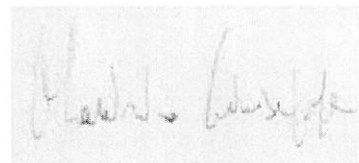
Docenti: Prof. Fabio Polato, Prof. Giuseppe Massimino

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo adottato: F. Battini “Estimo e commercializzazione dei prodotti agricoli” Edagricole

- 1) Estimo Generale: Definizione ed aspetti generali della materia. L'attività e le competenze del perito. Aspetti economici dei beni. Il metodo e i procedimenti di stima. Standard internazionali di valutazione degli immobili (UDA 1, Sezioni 1, 2, 3 e 4).
- 2) Estimo rurale: La stima dei fondi rustici. La stima degli arboreti da frutto. La stima delle scorte aziendali. La stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali. La stima dei danni. (UDA 2, Sezioni 1, 3, 4, 5, 6, e 8).
- 3) Estimo legale: Gli espropri per pubblica utilità. I diritti reali sulla cosa altrui. Le servitù prediali. La successione per causa di morte. (UDA 3, Sezioni 1, 2, 3 e 4).
- 4) Politica Agricola Comune: Il percorso della politica agricola comunitaria.: dal trattato di Roma alla Riforma Fishler. La Riforma PAC 2014 – 2020 (pagg. da 265 a 270).
- 5) Commercializzazione e valorizzazione dei prodotti agricoli: la distribuzione, il marketing, qualità e certificazioni, l'etichettatura, prodotti tipici e biologici (UDA 4, Sezioni 2, 3, 4, 5, 6, 7).

Rientrano in Cittadinanza e costituzione i contenuti dei moduli 2) Estimo Rurale e 5) Politica Agricola Comune



Padova, li 15/05/2020.

I docenti _____

I rappresentanti di classe _____

Miss Gordon

PROGRAMMA SVOLTO DI INGLESE

CLASSE: 5^A

DOCENTE: Prof.ssa Olga Loguercio

MATERIA: Inglese

NUMERO DI ORE SETTIMANALI: 3

LIBRO DI TESTO: Barbieri, Po, Sartori, Taylor – Modern Farming– RIZZOLI

MODULE 1: AGRICULTURE (settembre-dicembre)

UNIT 2	DIFFERENT TYPES OF AGRICULTURE	PAGE
	Conventional agriculture	26
	What is organic farming?	30
	Organic farming in Italy	
	Sustainable agriculture	33
UNIT 7	MANURE AND FERTILIZERS	
	Organic animal manure	108
	Organic vegetable manure	112
	➤ Compost	
	➤ Green manure	
UNIT 16	NATURAL VERSUS SYNTHETIC COMPOUNDS	
	Chemical compounds: a vicious cycle	253
	➤ Problems to farmers	
	➤ Problems to the environment	
	➤ Problems to human health	
	➤ Good farming practices	
UNIT 14	MANAGING PLANT PROBLEMS	
	The adversities of crops	224
	Plant diseases	227
	➤ Solutions and prevention	
	Prevention is the best cure	235

MODULE 8: EAT WHAT YOU KNOW AND KNOW WHAT YOU EAT (gennaio-febbraio)

UNIT 18	WINE: PRIDE OF ITALIAN PRODUCTION	
	Growing grapes	279
	➤ Phases in growing a vineyard	
	From grapes to wine: wine making	281
	➤ White wines: Crushing and destemming, Fermenting, Fermenting in barrels	
	➤ Red wines: Crushing and destemming, Fermenting, Pressing, Storing, ageing and blending	

Video	https://www.youtube.com/watch?v=x1kD6-izWtY (How wine is made) https://www.youtube.com/watch?v=w2_w_JvRi5g (Wine making)	
UNIT 19	PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN	
	Milk: the most complete food at any age <ul style="list-style-type: none"> ➤ Milk products ➤ Liquid milk 	300

MODULE 9: HOUSING AND BREEDING (marzo/aprile)

UNIT 20	THE HOUSING OF FARM LIVESTOCK	PAGE
	Farm buildings <ul style="list-style-type: none"> ➤ Types of farms ➤ Buildings on a farm 	328
	Animal housing and breeding systems <ul style="list-style-type: none"> ➤ Types of livestock breeding ➤ Stabling methods 	331
UNIT 21	LIVESTOCK ON THE FARM	
	Ruminants <ul style="list-style-type: none"> ➤ The digestive system of ruminants ➤ Digestive system of a cow ➤ The cattle family 	348
PowerPoint	COWS' DIGESTIVE SYSTEM	

Padova,

Il docente

Prof.ssa Olga Loguercio FIRMA

Olga Loguercio

I rappresentanti degli studenti

Silene Bilato

FIRMA *Silene Bilato*

Filippo Giraldo

FIRMA

Filippo Giraldo

ISTITUTO SUPERIORE D'ISTRUZIONE AGRARIA
"Duca Degli Abruzzi" - Padova

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

PROGRAMMAZIONE disciplinare

CLASSE 5[^] SEZIONE A

INDIRIZZO: Produzione e trasformazione

DISCIPLINE: Italiano

ITALIANO: ore settimanali di insegnamento: 4

DOCENTE prof. ssa Fantasia Fontana

Padova, 06/05/ 2020

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE DI ITALIANO

CLASSE QUINTA sezione A
ANNO SCOLASTICO 2019/20

La narrativa di Verga pag 58
Il romanzo del primo novecento
La vita
le opere principali pag 61
Il pensiero e la poetica
I Malavoglia pag 86
Mastro don Gesualdo pag 117

L'età del Positivismo
Il positivismo e la sua diffusione pag 4-5
L'affermarsi di una nuova sensibilità
Il superamento del Positivismo pag 162- 164
Il Decadentismo pag 166 -174

Giovanni Pascoli e il poeta fanciullino 212
Il pensiero e la poetica
Myricae pag 230
X Agosto pag 257

Gabriele D'Annunzio pag 268
Il pensiero e la poetica pag 277
Il Piacere pag 280
Il ritratto di un esteta pag 283
Laudi pag 304
La Pioggia nel Pineto pag 310
Notturmo pag 317

La poesia italiana tra Ottocento e Novecento pag 324
il Crepuscolarismo pag 326

Le Avanguardie pag 410
L'espressionismo pag 411
Il futurismo pag 412
Il dadaismo pag 412

Italo Svevo e la figura dell'inetto 446
Il pensiero e la poetica

Luigi Pirandello e la crisi dell'individuo pag 496
Il pensiero e la poetica pag 453
Il fu Mattia Pascal pag 496

Italo Svevo e Freud pag 454
Una Vita pag 457
Senilità pag 461
Cap. 13 di Senilità: Amalia muore pag 462
Cap. 14 di Senilità: La trasfigurazione di Angiolina (dispensa in didattica)
La Coscienza di Zeno pag 467
L'ultima sigaretta pag 473

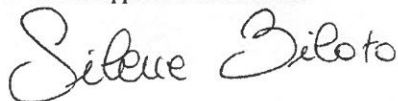
Ungaretti Il pensiero e la poetica(dispensa in didattica)
L'Allegria pag 600

L'ermetismo (dispensa in didattica)

Eugenio Montale pag 678
Il pensiero e la poetica(dispensa in didattica)

Padova, 06/05/2020

F.to Il rappresentante di classe



F.to. Prof.ssa Fantasia



PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

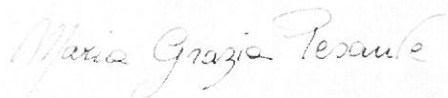
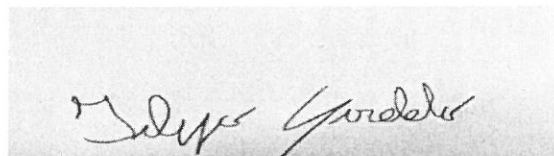
	Conoscenze	Abilità
(Ripasso) Le funzioni e le loro proprietà	Definizione di funzione reale di variabile reale e sue proprietà Classificazione delle funzioni Determinazione del dominio di una funzione. Studio del segno di una funzione. Primo approccio grafico con l'inserimento del campo di esistenza e della positività. Le proprietà delle funzioni (pari, dispari, monotone e periodiche).	Individuare dominio, (dis)parità, (de)crescenza, segno, periodicità di una funzione Tracciare il grafico approssimato di funzioni razionali (interi e fratte), irrazionali e semplici funzioni esponenziali e logaritmiche.
I limiti e le funzioni continue	Concetto intuitivo di limite Regole di calcolo Forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$ e $\frac{0}{0}$ Teoremi fondamentali sui limiti : <i>unicità del limite, permanenza del segno, confronto</i> (senza dim.) Infiniti e infinitesimi Asintoti orizzontali, verticali e obliqui Definizione di funzione continua in un punto Punti di discontinuità di una funzione e loro classificazione	Calcolare il limite di somme, prodotti, quozienti e potenze di funzioni Calcolare limiti nelle forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$ Confrontare infinitesimi e infiniti Studiare la continuità o discontinuità di una funzione in un punto Calcolare gli asintoti di una funzione Disegnare il grafico probabile di una funzione
La derivata di una funzione e i teoremi del calcolo differenziale	Derivata di una funzione in un punto : definizione analitica e significato geometrico Continuità e la derivabilità (senza dim.) Derivate di alcune funzioni elementari Teoremi sul calcolo delle derivate Derivata di una funzione composta Derivate di ordine superiore al primo Il teorema di <i>De l'Hopital</i> (senza dim.) Applicazioni delle derivate : equazione della retta tangente ad una curva	Calcolare la derivata di una funzione mediante le derivate fondamentali e le regole di derivazione Calcolare le derivate di ordine superiore Calcolare la retta tangente al grafico di una funzione Applicare il teorema di <i>De L'Hopital</i>
Lo studio delle funzioni	Funzioni crescenti e decrescenti e le derivate Massimi e minimi relativi Studio dei massimi e minimi relativi con la derivata prima Massimi e minimi assoluti Concavità e punti di flesso. Studio dei flessi con la derivata seconda. Studio di una funzione (razionale intera e fratta)	Determinare gli intervalli di (de)crescenza di una funzione Determinare i massimi, i minimi mediante la derivata prima Studiare la concavità di una funzione Determinare i punti di flesso mediante la derivata seconda Tracciare il grafico completo di una funzione

<p>Gli integrali</p>	<p>Definizione di primitiva di una funzione Integrale indefinito Integrali indefiniti immediati Area del trapezoide Integrale definito Proprietà dell'integrale definito Calcolo di aree Area della superficie delimitata da due curve Volume di un solido di rotazione</p>	<p>Calcolare l'integrale indefinito delle funzioni più usate : x^n $\frac{1}{x}$ $\text{sen}x$ $\text{cos}x$ e^x</p> <p>Calcolare gli integrali definiti Calcolare l'area di una figura piana Calcolare il volume di particolari solidi di rotazione</p>
----------------------	---	--

Padova, 8 maggio 2020

Prof.ssa *Maria Grazia Pesante*

I rappresentanti degli studenti

.....

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Duca degli Abruzzi" – Sezione Tecnica

A.S. 2019/2020– CLASSE 5 A

PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE CATTOLICA

1 LA MAFIA E LE MAFIE IN ITALIA FENOMENO CIRCOSCRITTO?

Le stragi di Palermo degli anni '80 e 90.
Le vicende emblematiche di Giovanni Falcone e Paolo Borsellino.
Il Maxi processo evento unico nella storia.
Storia della mafia in Italia.
La presenza della mafia nel Veneto.

2 IL CROLLO DELLE TORRI GEMELLE HA CAMBIATO LA STORIA MONDIALE?

La vicinanza economica della famiglia Bush alla famiglia Bin Laden.
La guerra in Afganistan e la situazione attuale.
La guerra in Iraq e la situazione attuale.

3 COSA SONO I BENI COMUNI?

4 LA GIUSTIZIA SOCIALE E' UN BENE COMUNE?

5 L'IMPEGNO IN POLITICA E' UN BENE COMUNE?

6 I GENOCIDI DEL XX SECOLO: COLORO CHE SAPEVANO HANNO FATTO ABBASTANZA?

6.1. Il genocidio degli Armeni.

DOPO LA SOSPENSIONE DELLE ATTIVITA' IN PRESENZA

6.2 Il genocidio in Ruanda

Breve storia del Ruanda.
Il peso del colonialismo nella creazione di gruppi etnici diversi: hutu e tutzi.
La situazione attuale.

6.3 LA GUERRA NELLA EX JUGOSLAVIA "pulizia etnica"

Breve storia della ex Jugoslavia.
Le dichiarazioni unilaterali d'indipendenza delle varie repubbliche.
Gli effetti sulla popolazione civile di una lunga guerra.
Il genocidio di Srebrenica.
Gli accordi di Dayton e la situazione attuale.

Padova 5 Maggio 2020

Prof.ssa Rita Bertazzo



I rappresentanti degli studenti

GIRALDO FILIPPO
