



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 DELLA CLASSE 5B

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>Elenco dei componenti -firma Coordinatrice e Dirigente</i>	Pag. 4
2. Storia dell'Istituto	pag. 5
3. Integrazione ed inclusione alunni	pag. 6
4. Competenze diplomato	pag. 7
5. Quadro orario articolazione "Produzioni e Trasformazioni"	pag. 8

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>	pag.9
2. Profilo della classe ✓ <i>comportamento</i> ✓ <i>frequenza</i> ✓ <i>profitto</i>	pag.11

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>	pag.12
2. Partecipazione delle famiglie al dialogo educativo	pag. 16
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>	pag. 16
4. Attività integrative o Progetti. Cittadinanza e Costituzione	pag.18
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>	pag.19

ELENCO DEGLI ALLEGATI

ALL. N	DESCRIZIONE
1	<i>Programma svolto nelle discipline dell'ultimo anno di corso</i>
	1.1. LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA
	1.2. INGLESE
	1.3. SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
	1.4. MATEMATICA
	1.5. TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI
	1.6. PRODUZIONI VEGETALI
	1.7. PRODUZIONI ANIMALI
	1.8. BIOTECNOLOGIE AGRARIE
	1.9. RELIGIONE
	1.10. ECONOMIA, ESTIMO, M. e L.
	1.11. GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO

ALL. N	DESCRIZIONE
2	2.1 Griglia per il colloquio

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

- PIANO DELL'OFFERTA FORMATIVA (NEL SITO)
- INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLIEVI (PARTE RISERVATA)
- SCHEDE INFORMATIVE ANALITICHE RELATIVE ALLE DISCIPLINE DELL'ULTIMO ANNO DI CORSO
- CURRICOLI DI PCTO

PARTE PRIMA - INFORMAZIONI GENERALI

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

DISCIPLINA	DOCENTE	Ore Sett.li
Lingua e Letteratura Italiana	Segala Negrini Roberto	4
Storia	Segala Negrini Roberto	2
Inglese	Ghiraldelli Francesca	3
Scienze Motorie e Sportive	Rampazzo Luisa	2
Matematica	Agizza Carmela	3
Trasformazione dei Prodotti con esercitazioni di laboratorio	Levorato Laura	3 (2*)
Produzioni Vegetali	Granata Vincenza (esercitaz.)	4 (3*)
	Molari Paola	
Produzioni Animali	Badan Michele (esercitaz.)	2 (1*)
	Sogos Ilaria	
Biotecnologie Agrarie	Acerra Francesco (esercitaz.)	3 (2*)
	Cecchinato Patrizia	
Religione	Granata Vincenza (esercitaz.)	1
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Giovanni Zago	3 (1*)
	Garcea Antonio	
Gestione Ambiente e Territorio	Massimino Giuseppe (esercitaz.)	2(1*)
	Molari Paola	
	Michael Podetti (esercitaz.)	

Il Consiglio di Classe della 5B dell'Istituto IIS "Duca degli Abruzzi" - Sezione Tecnica di Padova, nella seduta in videoconferenza del 11 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.

Per il C.D.C. il
DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE
(Prof. ssa Agizza Carmela)

Carmela Agizza



DIRIGENTE SCOLASTICO
(Dott.ssa Concetta Ferrara)

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 concimazioni, 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 700 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 della 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

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 suddette 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”

Nell'ultimo anno di corso sono previste complessivamente 32 ore settimanali di cui 10 di esercitazione in presenza con l'insegnante tecnico pratico.

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

PARTE SECONDA - PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

1. PRESENTAZIONE E STORIA DELLA CLASSE

✓ *variazioni relative alla composizione della classe nel quinquennio*

La classe si compone di 22 studenti. Sono presenti 3 alunni con Esigenze Educative Speciali e 2 per i quali sono state redatte delle Programmazioni Personalizzate.

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

Nel corso degli anni la composizione della classe non è variata di molto.

✓ La prima classe risulta composta da 22 allievi. A conclusione dell'anno scolastico 2 alunni non stati ammessi alla classe seconda.

✓ La seconda classe risulta composta da 20 alunni. Alla fine dell'anno scolastico 2 alunni non sono stati ammessi ed una alunna si trasferisce ad altra scuola.

✓ In classe terza, nell'anno scolastico 2017/2018, gli alunni hanno iniziato il percorso specialistico triennale, seguendo l'articolazione "Produzioni e Trasformazioni"; si inseriscono 5 nuovi alunni provenienti da altre sezioni di questo istituto. Risulta così costituita da 22 alunni. A conclusione dell'anno scolastico 1 allievo non viene ammesso alla classe quarta.

✓ In classe quarta si inserisce 1 alunno proveniente da un'altra sezione della scuola; risulta così costituita da 22 alunni. Alla fine dell'anno scolastico tutti ammessi alla classe quinta.

✓ La quinta classe risulta composta dagli attuali 22 alunni (15 maschi e 7 femmine).

✓ *Continuità didattica*

Il triennio è stato caratterizzato da una notevole discontinuità nella composizione del Consiglio di Classe che ha riguardato in maniera minore o maggiore tutte le discipline ad eccezione dei docenti di Italiano e Storia, Inglese, Matematica e Scienze motorie.

Per gli studenti doversi adattare a nuovi stili di insegnamento ha significato da un lato un'occasione di crescita in quanto ha loro permesso di acquisire una maggiore flessibilità, dall'altro ne ha talvolta rallentato il ritmo di apprendimento in quanto costretti a adattarsi. Il prospetto riporta l'elenco dei docenti e delle discipline del secondo biennio e dell'anno corrente.

MATERIA	DOCENTI	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e Letteratura Italiana	Segala Negrini Roberto	X	X	X
Storia	Segala Negrini Roberto	X	X	X
Inglese	Ghiraldelli Francesca	X	X	X
Scienze Motorie e Sportive	Rampazzo Luisa	X	X	X
Matematica	Agizza Carmela	X	X	X
Complementi di matematica	Agizza Carmela	X	X	
Trasformazione dei Prodotti con laboratorio di chimica	Levorato Laura	X		X
	Granata Vincenza (esercitaz.)	X		X
Trasformazione dei Prodotti con laboratorio di chimica	Levorato Laura		X	
	Basile Domenico (esercitaz.)		X	
Produzioni Vegetali con laboratorio di Agronomia	Eva Valesè	X		
	Callegaro Gianni (esercitaz.)	X		
Produzioni Vegetali con laboratorio di Agronomia	Paola Molari		X	X
	Badan Michele (esercitaz.)		X	X
Produzioni Animali	Volini Vincenzo	X		
	Callegaro Gianni (esercitaz.)	X		
Produzioni Animali	Volini Vincenzo		X	
	Acerra Francesco (esercitaz.)		X	
Produzioni Animali	Sogos Ilaria			X
	Acerra Francesco (esercitaz.)			X
Genio Rurale	Bortolami Silvano	X		
	Maria Carmen De Luca (esercitaz.)	X		
Genio Rurale	Bortolami Silvano		X	
	Daniele Ravi (esercitaz.)		X	
Biotecnologie Agrarie	Bertaggia Marco		X	
Biotecnologie Agrarie	Cecchinato Patrizia			X
	Vincenza Granata (esercitaz.)			X
Religione	Braghetto Iles	X		
Religione	Braghetto Iles/Tringa Harapi		X	
Religione	Zago Giovanni			X
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Frison Raffaello	X	X	
	Massimino Giuseppe (esercitaz.)	X	X	
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	Garcea Antonio			X
	Massimino Giuseppe (esercitaz.)			X
Gestione Ambiente e Territorio	Molari Paola			X
	Michael Podetti (esercitaz.)			X
Sostegno (ore/studente)	Simeone Giancarlo	X	X	X

2. PROFILO DELLA CLASSE

✓ *Comportamento*

Il gruppo classe ha raggiunto un discreto grado di socializzazione e di coesione. I rapporti interpersonali sono nel complesso positivi e, nel tempo, il gruppo ha imparato a collaborare efficacemente e ha maturato uno spirito unitario. Il percorso formativo della classe è stato caratterizzato da una notevole discontinuità nella composizione del Consiglio di Classe che ha riguardato in maniera minore o maggiore tutte le discipline ad eccezione dei docenti di Italiano e Storia, Inglese, Matematica e Scienze motorie.

Nel periodo di attivazione della DaD, la classe ha dimostrato un comportamento generalmente serio e rispettoso, oltre ad una grande disponibilità.

✓ *Frequenza*

Gli alunni hanno seguito le lezioni teoriche con una discreta attenzione e quelle pratiche con un'attenzione buona; la loro partecipazione è risultata pertanto diversificata. In ogni caso l'interesse, la motivazione e la partecipazione alle attività svolte, anche se non omogenei, sono risultati nel complesso sufficientemente soddisfacenti in quasi tutte le discipline. La classe in generale si è resa disponibile a partecipare alle iniziative extracurricolari proposte dalla scuola.

Una parte degli alunni si è impegnata con regolarità ed efficienza nello studio, un'altra parte ha evidenziato un'applicazione a volte frammentaria e superficiale e una relativa incostanza nello studio di alcune discipline.

Nel periodo della DaD quasi tutti gli studenti, fin dall'inizio dell'emergenza, hanno seguito e partecipato alle attività proposte. Sei alunni sono risultati spesso assenti e non hanno rispettato le consegne indicate dai docenti.

✓ *Profitto*

Quasi tutti gli studenti sono dotati di buone capacità di base, altri di fronte alle difficoltà non sempre hanno cercato di supplire con un maggiore impegno domestico.

Solo una minima parte degli studenti ha saputo ottenere un livello di profitto sicuramente di rilievo in tutte le discipline, alcuni alunni hanno raggiunto una situazione intermedia, altri mantengono qualche incertezza in una situazione nel complesso sufficiente; solo pochi allievi presentano una preparazione in alcuni punti discontinua e manifestano qualche carenza in alcune materie, per lo più dell'area teorica.

Una parte degli studenti ha raggiunto livelli di competenza discreti in tutte le aree disciplinari, sicuramente soddisfacendo gli obiettivi del Consiglio di classe e idonei per un efficace ingresso all'Università.

Durante il secondo quadrimestre, con l'attivazione della DaD, si è notato un maggiore impegno personale da parte di quasi tutti gli studenti. E' migliorata la preparazione, anche grazie alle attività "a distanza" e alle numerose occasioni di approfondimento attraverso videolezioni asincrone.

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.

✓ *Interventi didattici educativi e attività di DaD*

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: le attività si sono svolte in modalità:

- **sincrona** mediante video lezioni su argomenti presentati dal docente e/o coinvolgimento degli alunni alla discussione sulle tematiche proposte ZOOM e MEET di Google
- **asincrona** assegnando materiali da visionare, prove di verifica, test e richiedendo la realizzazione di elaborati e relazioni tecniche da restituire nelle modalità segnalate dai docenti (mail, aule virtuali, classroom, sceencast o matic etc.)
- **altre modalità** mediante invio di materiale attraverso la sezione “didattica” del registro elettronico, assegnazione di compiti attraverso l’agenda elettronica, mail istituzionale, WhatsApp; Youtube;

Edpuzzle.

In questa fase, fondamentale è risultato il lavoro svolto dai docenti di sostegno nel coinvolgere gli alunni nelle attività della classe, nel mantenere costante la relazione con i compagni e con i docenti.

✓ *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 i docenti hanno ritenuto opportuno segnalare il progresso nell'apprendimento degli alunni o la mancata acquisizione dei contenuti proposti mediante giudizi per segnalare lo stato di progresso negli apprendimenti.

✓ *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, il giorno 11 settembre 2019, al 18 gennaio 2020 e il secondo dal 19 gennaio 2020 al termine delle lezioni il 6 giugno 2020.

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 05 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.ssa Molari Paola	Gestione dell'Ambiente e del Territorio e di Produzioni Vegetali
Prof. Segala Negrini Roberto	Lingua e Letteratura italiana
Prof.ssa Agizza Carmela	Matematica

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 09 Aprile si è deliberato all'unanimità di designare quali componenti interni i docenti di seguito indicati:

Prof.ssa Molari Paola	Gestione dell'Ambiente e del Territorio e di Produzioni Vegetali
Prof. Segala Negrini Roberto	Lingua e Letteratura italiana
Prof.ssa Agizza Carmela	Matematica
Prof. Garcea Antonio	Estimo Marketing e Legislazione
Prof.ssa Levorato Laura	Trasformazione dei prodotti
Prof.ssa Ghiraldelli Francesca	Inglese

✓ *Piano simulazione prove 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 indotto i docenti a modificare quanto previsto inizialmente.

✓ *orientamento per il colloquio*

Gli studenti sono stati via via informati sulle norme relative agli esami, sulle modalità di svolgimento e sul colloquio.

In seguito alla emanazione dell'OM 10 del 16 maggio (Art. 17) gli studenti sono stati così orientati:

- ✓ per la prima parte del colloquio – “nel corso del primo periodo, sono state presentate agli studenti alcune prove ministeriali di esame degli anni scorsi. Lo svolgimento è stato illustrato e commentato. Nel secondo periodo non sono state fatte prove scritte prima della sospensione delle lezioni. In seguito, si è provveduto a rimodulare la programmazione didattica privilegiando l'esposizione orale, da parte degli studenti, dei concetti appena esposti nel corso delle lezioni; sono stati inoltre programmati alcuni colloqui di gruppo su argomenti selezionati a cui molti, ma non tutti, hanno partecipato attivamente. In seguito all'approvazione dell'OM gli studenti sono stati indirizzati, dai docenti coinvolti, alla stesura di un elaborato concernente le discipline individuate come oggetto della seconda prova scritta, da presentare in apertura del colloquio”.
- ✓ Per la seconda parte del colloquio - Il docente di lettere ha comunicato, direttamente, agli alunni i testi su cui si baserà la seconda parte del colloquio che sono stati riportati nel programma allegato.
- ✓ Per la quarta parte del colloquio - gli studenti sono stati indirizzati alla stesura di una breve relazione ovvero di un elaborato multimediale circa l'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi, da esporre durante il colloquio; è stato chiesto agli studenti di agganciarsi ad un'esperienza individuale che sia stata per qualche aspetto significativa. Le tematiche, oggetto di approfondimento individuale, sono liberamente scelte dagli alunni all'interno degli argomenti studiati in quest'ultimo anno scolastico nelle materie professionalizzanti.
- ✓ Per l'ultima parte del colloquio - Il percorso seguito nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione" si è costantemente e strettamente intrecciato col Programma di Storia e, in parte, Italiano; e si è riferito, spesso, all'attualità sociale, politica, economica del nostro Paese e non solo: sono state fatte letture dal libro di Storia, dal giornale e, più raramente, da internet. Il nocciolo del "progetto" è consistito in una continua riflessione sui grandi temi della libertà, della giustizia, della legalità, del lavoro, delle istituzioni democratiche, così come enunciati nei 12 articoli che rappresentano i Principi fondamentali del dettato costituzionale.
Nella disciplina di EEML tra gli argomenti trattati connessi si evidenziano:
 - Il Catasto: principi di equità fiscale;
 - Le limitazioni al diritto di proprietà: Servitù; espropri nel Codice civile;
 - Il codice civile e le Leggi che favoriscono lo sviluppo dell'agricoltura (miglioramenti);
 - Direttive Comunitarie ed aspetti ambientali legati alla gestione del territorio;
 - Diritto di famiglia e passaggi generazionali: la successione ereditaria.
 Nella materia Biotecnologie agrarie tra gli argomenti trattati connessi si evidenziano:

- Acquisire la consapevolezza dell'efficacia di una corretta utilizzazione dei fitofarmaci nel diminuire il loro impatto sull'ambiente
- Operare nel riscontro della qualità ambientale, valutando il mezzo di difesa più appropriato nei diversi contesti.
- Saper definire i sistemi di difesa delle colture, adeguati al contesto operativo, secondo una strategia produttiva ecocompatibile. Direttiva 2006/118/ CE sulla protezione delle acque sotterranee dall'inquinamento e dal deterioramento (riferito all'inquinamento da prodotti fitosanitari).

Per Produzioni Vegetali si è fatto continuamente riferimento alla normativa comunitaria e regionale in relazione ad adempimenti di tipo amministrativo e di salvaguardia ambientale.

Per GAT sono stati considerati in particolari tutti gli aspetti legati all'impatto ambientale delle attività agricole e la normativa di riferimento sui protocolli internazionali.

Per Trasformazione dei prodotti è stato affrontato il tema della sicurezza e dell'igiene degli alimenti (Regolamento CE n. 852/2004 o "pacchetto igiene"); è stato tratta l'argomento dei reflui dell'industria enologica facendo riferimento al testo unico ambientale (D.L. 152/2006); tenore del contenuto di anidride solforosa nei vini (regolamento CE n. 606/2009).

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 per l'anno in corso:

- **ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE:**

(19 Novembre 2019): PREVENZIONE ANDROLOGICA, incontro con l'equipe del Prof. Foresta.

(18 Febbraio 2019): DOPING E USO CORRETTO DEGLI INTEGRATORI

- **ATTIVITA' DI EDUCAZIONE STRADALE**

Un incontro di due ore con gli incaricati della Polizia Municipale sugli articoli del codice della strada e Percorso Sonno

- **CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

Convegno "Consapevolezza sull'uso attento di internet e le truffe di "E Commerce " (Sabato 26 Ottobre 2019) con la straordinaria partecipazione dell'inviato speciale di Striscia La Notizia, MORENO MORELLO.

- **GARA DI VALUTAZIONE MORFOLOGICA**

Una allieva ha partecipato al progetto " Gara di Valutazione Morfologica tra istituti Tecnici e Professionali"

- **PROGETTO SPORT**

Alcuni allievi hanno partecipato, come previsto nella programmazione (C. D. del 02/09/2019)

- **PROGETTO DI POTATURA DI OLIVI E VIGNETI A GALZIGNANO**

- **PROGETTO "CANTINA"**

A cui hanno partecipato alcuni allievi (su base volontaria).

- Dal 03-08 febbraio 2020 la classe si è recata in Viaggio di istruzione in Andalusia

- **ORIENTAMENTO**

la classe ha partecipato ad una giornata di orientamento universitario "6 università in 6 città: 6 pronto a conoscerle? – Progetto Giovani preso il Palazzo della Ragione PD" e a "Job&Orienta – Verona Fiere" (28, 29 e 30/11); attività di orientamento ITS Academy organizzato della regione Veneto in modalità online

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.

Si ritiene pertanto che gran parte degli obiettivi previsti siano stati raggiunti con risultati che, globalmente, si attestano su livelli più che discreti, in alcuni casi ottimi.

Allegato B Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

Firmato digitalmente da AZZOLINA
LUCIA
C = IT
O = MINISTERO ISTRUZIONE
UNIVERSITA' E RICERCA

I.I.S. "DUCA DEGLI ABRUZZI" - SEZ. TECNICA. A.S. 2019/2020. CLASSE 5B.
PROGRAMMA DI STORIA.
INSEGNANTE: SEGALA NEGRINI ROBERTO.

La Belle époque. Guerra russo-giapponese; guerre balcaniche; Triplice Alleanza/Intesa; cenni sul colonialismo europeo. L'Età giolittiana. La Prima guerra mondiale. La Rivoluzione russa; aspetti dello stalinismo. Il Primo Dopoguerra e il fascismo. Il New Deal di F.D.Roosevelt. Il nazismo. La Seconda guerra mondiale, i Campi di sterminio, la Resistenza (i tre argomenti, nel loro indissolubile legame, nelle grandi linee e guardando ai fatti principali).

I.I.S. "DUCA DEGLI ABRUZZI" - SEZ. TECNICA. A.S. 2019/2020. CLASSE 5B.
PROGRAMMA DI ITALIANO.
INSEGNANTE: SEGALA NEGRINI ROBERTO.

U.Foscolo: "Alla sera", "A Zacinto", "In morte del fratello Giovanni". G.Leopardi: "Ultimo canto di Saffo", "L'infinito", "A Silvia", "A se stesso". A.Manzoni (in generale). Il Positivismo. Il Verismo e di G.Verga: "La roba". La Scapigliatura. E.Praga: "Preludio". G.Carducci: "Pianto antico", "Alla stazione in una mattina d'autunno". Il Decadentismo. G.Pascoli: "Lavandare", "X Agosto", "L'assiuolo", "Temporale", "Novembre", "Il lampo". G.D'Annunzio: "La pioggia nel pineto". Il Crepuscolarismo. S.Corazzini: "Desolazione del povero poeta sentimentale". La narrativa della Crisi. Le Avanguardie storiche. Il Futurismo Italiano e di F.T.Marinetti: "Manifesto del Futurismo (1909)". L.Pirandello: "Il sentimento del contrario"; "Il treno ha fischiato". G.Ungaretti: "Sono una creatura", "I fiumi", "Mattina", "Soldati". E.Montale: "Non chiederci la parola", "Spesso il male di vivere ho incontrato", "La casa dei doganieri".

Di ogni autore, la vita, le opere e la poetica.
Padova, 6 maggio 2020

L'INSEGNANTE

I RAPPRESENTANTI
DEGLI STUDENTI

Roncarati Giovanni Ettore
Capuzzo Matteo



Istituto Superiore di Istruzione Agraria

"DUCA DEGLI ABRUZZI"

Sezione tecnica

Via Medin, n. 1 - 35143 PADOVA tel. 049925455 - fax 0499885390

CLASSE VB

Anno scolastico 2019-2020

Prof.ssa F. Ghiraldelli

PROGRAMMA SVOLTO
LINGUA INGLESE

Libri di testo:

G. Barbieri, M. Po, E. Sartori, C. Taylor: *New keys and strategies for Modern Farming*, ed. Rizzoli

M. Andreatti, P. Linwood: *Grammar Reference*, ed. Dea scuola

A. Ross: *English Invalsi Trainer*, ed. Dea scuola

Fotocopie dai testi:

P. Gherardelli: *Hands-on farming*, ed. Zanichelli

I. Piscioli: *On the Farm*, ed. San Marco

O. Cibelli, D. d'Avino: *Wine and dine*, ed. Zanichelli

Collegamento ai seguenti link:

per la preparazione ai test invalsi

<https://online.scuola.zanichelli.it/invalsi/quinta-superiore/quinta-superiore-inglese/>

per un approfondimento sul Coronavirus:

<https://multilogue.scuola.zanichelli.it/planet-english/coronavirus-a-global-emergency/>

<https://www.theguardian.com/world/2020/mar/27/a-letter-to-the-uk-from-italy-this-is-what-we-know-about-your-future?>

The housing of farm livestock

da *New keys and strategies for modern farming*: ripasso Unit 20 "The housing of farm livestock"

Farm building

Animal housing and breeding systems

Concern about optimal animal housing in modern farming

Livestock husbandry in organic farming

Different types of agriculture

da *New keys and strategies for modern farming*: ripasso Unit 2 "Different types of agriculture"

Conventional agriculture

What is organic farming?

Sustainable agriculture

Biodynamic agriculture

Food processing

da *New keys and strategies for modern farming*: Unit 17 "Processing food"

The food industry

The best methods of preserving and processing fruit and vegetables

Processing organic food

Power point realizzato dalla docente (approfondimenti su: Labelling e Reference Intakes)

Olive oil, wine, beer and vinegar

da *New keys and strategies for modern farming*; Unit 18 "Olive and wine: pride of Italian production"

Olive oil: drops of gold

Growing grapes

From grapes to wine: wine making

da *On the Farm: English for agriculture*: Italian wine classification

da *Wine and dine*: Wine appellations

Wine tasting: a sensory experience

Power point realizzato dalla docente (approfondimenti su: harvesting, labelling, corking and tasting)

Brewing beer

An ancient organic product: traditional balsamic vinegar

Ruminants

da *New keys and strategies for modern farming*; Unit 21 "Livestock on the farm"

Ruminants

Milking and lactation curve in ruminants

Farming safety

da *Hands-on farming*: Personal Protective Equipment (PPE)

da *New keys and strategies for modern farming*: Food safety and quality control: The HACCP system

Plant diseases

da *New keys and strategies for modern farming*; Unit 14 "Managing plant problems"

The adversities of crops

Plant diseases

Prevention is the best cure

Pests and weeds

da *New keys and strategies for modern farming*; Unit 15 "Pests and weeds"

Pests, a threat to the life of plants

Weeds, don't let them go under your feet

Coronavirus

Dai siti Zanichelli Scuola e *The Guardian*

<https://scuola.zanichelli.it/planet-english/coronavirus-a-global-emergency/>

<https://www.theguardian.com/world/2020/may/27/a-letter-to-the-uk-from-italy-this-is-what-we-know-about-your-future>

Farm management

da *New keys and strategies for modern farming*; Unit 22 "Farm management"

The factors of production in farm management

Risk and uncertainty in farm management

Farm book-keeping

Budgeting

Balance sheet

Climate and weather (da svolgere nel mese di Maggio)

da *New keys and strategies for modern farming*; ripasso Unit 4 "Alteration in climate and weather"

Influence of climatic changes on the environment

The greenhouse effect

The depletion of the ozone layer

Agriculture: the culprit and the victim at the same time

da *Hands-on farming: Climate-smart Agriculture*

Preparazione al test Invalsi

da *English Invalsi Trainer*

Attività di listening e reading del Test 1

Attività di listening e reading del Test 2

Attività di listening e reading del Test 3

Attività di listening e reading del Test 4

dal sito Zanichelli Scuole

Simulazione 2

Simulazione 3

Simulazione 4

Simulazione 5

Simulazione 6

Simulazione 7

Grammatica

Consolidamento dei seguenti tempi e modi verbali: Simple Present, Present Continuous, Simple Past, Present Perfect, Future, 1st/2nd conditional

La forma passiva

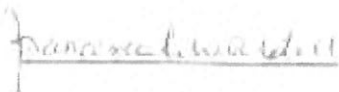
Il "si" impersonale

I connettivi temporali, logico causali, di scopo, di aggiunta e contrasto, per strutturare un discorso (alcuni da svolgere nel mese di maggio)

Padova, 4 maggio 2020

L'insegnante

Francesca Ghiraldelli



I rappresentanti degli studenti

Matteo Capozzo - Giovanni Ettore

Roncanti





**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)

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

A.S. 2019/2020 – classe 5 B

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Elenco argomenti svolti

LE CAPACITA' CONDIZIONALI. definizione e classificazione

Velocità – forza – mobilità articolare -resistenza

Test motori

I principi dell'allenamento sportivo

LE CAPACITA' COORDINATIVE

Equilibrio

Le capacità coordinative generali e special

GIOCHI SPORTIVI

(fondamentali individuali e di squadra -regolamenti)

Pallacanestro

Pallavolo

Badminton

Calcetto

TEORIA


Gli effetti dell'allenamento sull'apparato cardio circolatorio

IN MODALITA' DIDATTICA A DISTANZA

Allenamento per la forza, principi generali ed esercizi a corpo libero.

Padova, 07/05/2020

Prof.ssa Rampazzo Luisa

FIRMA 

I rappresentanti degli studenti:

Roncarati Giovanni

Capuzzo Matteo



**ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE AGRARIA
“ Duca degli Abruzzi “
PADOVA**

Anno scolastico 2019 / 2020

PROGRAMMA SVOLTO

Quinto anno

Indirizzo:

Produzione e trasformazioni

Classe: 5B

Disciplina : MATEMATICA

Ore settimanali di insegnamento n. 3

DOCENTE : prof.ssa CARMELA AGIZZA

Padova, 15 Maggio 2020

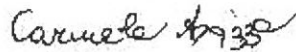
	Conoscenze	Abilità
CAP. 18 Calcolo dei limiti e continuità delle funzioni	<ul style="list-style-type: none"> • Regole di calcolo (ripasso) • Forme indeterminate (ripasso) • Infiniti e infinitesimi • Ricerca degli asintoti orizzontali, verticali obliqui • Definizione di funzione continua e teoremi (solo enunciati) • Punti di discontinuità • Studio della continuità di una funzione • Grafico probabile di una funzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolare il limite di somme, prodotti, quozienti e potenze di funzioni • Calcolare limiti nelle forme indeterminate • Calcolare limiti ricorrendo ai limiti notevoli • 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
CAP. 20 La derivata di una funzione	<ul style="list-style-type: none"> • La derivata di una funzione • La retta tangente al grafico di una funzione • La continuità e la derivabilità • Le derivate fondamentali • I teoremi sul calcolo delle derivate • La derivata di una funzione composta • Le derivate di ordine superiore al primo • I teoremi sulle funzioni derivabili 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolare la derivata di una funzione mediante la definizione • Calcolare la retta tangente al grafico di una funzione • Calcolare la derivata di una funzione mediante le derivate fondamentali e le regole di derivazione • Calcolare le derivate di ordine superiore • Applicare il teorema di Lagrange, di Rolle, di Cauchy, di De L'Hospital
PROGRAMMA SVOLTO IN DAD		
CAP. 21-22 Teoremi del calcolo differenziale, massimi, minimi e flessi. Studio delle funzioni	<ul style="list-style-type: none"> • Le funzioni crescenti e decrescenti e le derivate • Massimi, minimi, flessi • Massimi, minimi, flessi orizzontali e derivata prima • Flessi e derivata seconda • Concavità e punti di flesso • Lo studio di una funzione 	<ul style="list-style-type: none"> • Determinare gli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione • Determinare i massimi, i minimi e i flessi • Studiare la concavità di una funzione problemi di massimo e di minimo • Tracciare il grafico di una funzione
CAP. 24-25 Gli integrali indefiniti e definiti	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione di primitiva di una funzione • L'integrale indefinito • Gli integrali immediati • L'integrale definito 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolare gli integrali indefiniti di funzioni mediante gli integrali immediati e le proprietà di linearità • Calcolare l'integrale di funzioni razionali fratte • Calcolare gli integrali definiti

In riferimento al programma si intendono OBIETTIVI MINIMI:

- applicazione dei teoremi e delle regole di calcolo di limiti
- semplici esercizi sulle derivate e integrali
- studio completo di funzione polinomiali e razionali fratte
- conoscenza dei concetti generali relativi alle funzioni (dominio, simmetrie, segno, continuità, derivabilità, - crescita, concavità, comportamento asintotico), ai limiti, alle derivate e agli integrali e utilizzo di una corrispondente terminologia appropriata.

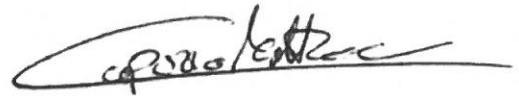
Padova 15/05/2020

L'INSEGNANTE



GLI ALUNNI

Capuzzo Matteo





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)

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "Duca degli Abruzzi" - Sezione tecnica

A.S. 2019/2020 – classe 5 B

PROGRAMMA SVOLTO DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

TEORIA

Industria vitivinicola

Dalla vite all'uva: composizione chimica e struttura fisica dell'uva.

La vendemmia, operazioni di ammostamento.

Dall'uva al mosto: composizione chimica del mosto.

Correzioni al mosto (del contenuto di zuccheri e dell'acidità).

Stabilimento vinicolo e vasi vinari.

Interventi sul mosto prima e durante la fermentazione alcolica (trattamento con anidride solforosa, fermentazione con ceppi selezionati).

La fermentazione alcolica, aspetti microbiologici (i fattori che influenzano l'attività dei lieviti); aspetti biochimici (biochimismo della fermentazione alcolica, fermentazioni collaterali malolattica, glicero-piruvica, degli amminoacidi).

Tecnologie di vinificazione.

Enzimi enologici.

Interventi stabilizzanti

Difetti e malattie del vino (di origine microbica e chimica).*

I componenti e le correzioni del vino.*

Maturazione e affinamento in fusti*.

Confezionamento e invecchiamento.*

Tecnologia di produzione dei vini spumanti.*

Tecnologia di produzione dell'aceto.*

Industria olearia

Composizione chimica dell'olio di oliva e classificazione.

Tecnologie di produzione dell'olio.

Alterazioni dell'olio. Raffinazione.

Reflui e sottoprodotti dell'industria olearia.

Sicurezza alimentare e ambiente

La sicurezza alimentare dal campo alla tavola.**

Cittadinanza e Costituzione

- D. lgs. 152/2006 o Testo Unico Ambientale: I reflui dell'industria enologica.*
- Regolamento CE n.852/2004 o "Pacchetto igiene": sistema HACCP, tracciabilità e rintracciabilità alimentare.**

LABORATORIO

- Analisi degli alimenti: scopo dell'analisi sugli alimenti, importanza dell'analisi degli alimenti, specie chimiche classificate come indesiderate, cenni sul controllo qualità e valutazione qualità.
- Acqua negli alimenti: influenza dell'acqua nell'alimento, acqua legata e acqua libera, umettanti, attività dell'acqua e crescita dei microrganismi.
- La sicurezza nell'ambiente lavorativo della cantina vitivinicola.

- Determinazione del contenuto zuccherino del mosto tramite il mostimetro di Babo e tramite rifrattometro.
- Determinazione dell'acidità volatile nel vino per distillazione, tramite il distillatore e successiva titolazione del distillato.
- Determinazione dell'acidità totale nel vino, tramite titolazione acido-base.
- Determinazione del grado alcolico tramite ebulliometro di Malligand.
- Confronto fra tre diversi metodi di determinazione del contenuto degli zuccheri nel mosto, quali: metodo enzimatico, metodo cromatografico e titolazione tramite reattivo Fehling.*
- Determinazione degli zuccheri riducenti tramite metodo Fehling.*

Cittadinanza e Costituzione

Determinazione del contenuto in anidride solforosa nel vino limiti consentiti per legge secondo il Regolamento (CE) N. 606/2009 della commissione del 10 luglio 2009 .**

*Svolto in DAD

** Si prevede di svolgere in DAD per la fine dell'attività didattiche.

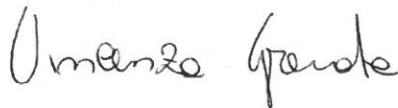
Padova, li 15 maggio 2020

Le insegnanti

Prof.ssa Laura Levorato

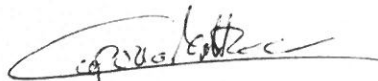


Prof.ssa Vincenza Granata



I rappresentanti degli studenti

Matteo Capuzzo



Giovanni Roncarati



**ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE AGRARIA
"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) - IPAGI AM. San Benedetto da Norcia via Cave, 172 PADOVA (tel. 049.620.274)

SEZIONE TECNICA

A.S. 2019/2020- CLESSE 5B

PROGRAMMA SVOLTO DI: PRODUZIONI VEGETALI-COLTIVAZIONI ARBOREE

(programma svolto all' 8 maggio, *in corsivo al termine delle lezioni*)

DOCENTI: Molari Paola , Michele Badan

LEZIONI IN PRESENZA

MODULO 1: ARBORICOLTURA GENERALE

- Richiami di fisiologia e morfologia vegetale (apparato radicale, apparato aereo, tipologie di gemme e rami nelle principali specie arboree da trattare), accrescimento germogli.
- Dominanza apicale, dormienza, fioritura e impollinazione, sterilità e autoincompatibilità cicli vitali, fitoregolatori (caratteristiche generali e meccanismo di azione), differenziazione gemme, alternanza di produzione
- Curve di accrescimento e maturazione frutta;
- Vivaismo: innesti e tecniche di propagazione per seme, talee, propaggini, margotte; visita didattica ad un vivaio viticolo;
- Cenni di miglioramento genetico specie arboree (selezione clonale).

MODULO 2: VITE

- Introduzione alla filiera vitivinicola e al mercato del vino ; analisi un disciplinare vini DOC del Veneto
- Varietà e portainnesti in viticoltura.
- Fenologia vite, calcolo produttività potenziale vigneto e scelte di potatura secca.
- Scelte di impianto, autorizzazioni, varietà (analisi schede ampelografiche), portainnesti, selezione clonale, forme di allevamento e potatura, investimenti e costi d'impianto, strutture di sostegno.
- Pregi e difetti delle moderne forme di allevamenti vite,
- gestione del suolo in vigneto: lavorazione e inerbimento

LEZIONI IN DAD

- Nutrizione vigneto: concimazione di impianto, allevamento e di produzione (piano di concimazione e bilancio dell' azoto);
- Viticoltura integrata e biologica (strategie)

MODULO 3: MELO

- Introduzione alla filiera delle mele, Mercato, Botanica-fenologia, cultivar e portainnesti
- Criteri di scelta di CV e PI,

- *Progettazione impianto di melo: individuazione e descrizione localizzazione e scelta CV e PI, scelta di forma allevamento, sesto di impianto e strutture accessorie*
- *forme di allevamento, sesti di impianto; potatura secca e verde concimazione e irrigazione, raccolta.*

MODULO3: OLIVO

- *Introduzione alla filiera olivicola e mercato dell'olio di oliva, Botanica-fenologia olivo,*
- *Scelta varietale, forme di allevamento e sesti di impianto tradizionali e intensivi.*

ESERCITAZIONI

MODULO 2: VITE

- *Attività di vendemmia , determinazione grado zuccherino, calcolo produzione potenziale, analisi sensoriale uve.*
- *Progettazione nuovo vigneto della scuola*
- *Attività di potatura della vite*

Padova 8//05/2019

Prof.

Paolo Tolari

I rappresentanti degli studenti

CAPULO MATTEO

RONCARATI GIOVANNI ETTORE

Giovanni Roncarati



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)

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

A.S. 2019/2020 – classe 5 B

PROGRAMMA SVOLTO DI PRODUZIONI ANIMALI

ELENCO ARGOMENTI SVOLTI

1. Fisiologia della nutrizione degli animali domestici (aula)

2. Generalità sugli alimenti (aula)

- Composizione chimica degli alimenti

- Acqua
- Protidi
- Minerali
 - Calcio
 - Fosforo
 - Sodio
 - Cloro
 - Potassio
 - Magnesio
 - Zolfo
 - Ferro

 - Rame
 - Cobalto
 - Zinco
 - Iodio
 - Manganese

- Glucidi
- Lipidi
- Vitamine liposolubili
 - A
 - D
 - E
 - K
- Vitamine idrosolubili
 - Complesso B
 - C



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)

- Ormoni
- Additivi

3. Alimenti e razioni alimentari (aula)

- Preparazione della razione alimentare
- Energia e valore nutritivo degli alimenti
 - Energia grezza
 - Proteina grezza
 - UFL e UFC
 - Fibra grezza

4. Fabbisogni nutritivi degli animali e metodi di razionamento (aula)

- Fabbisogni di mantenimento
- Fabbisogni di accrescimento
- Fabbisogni di ingrasso
- Fabbisogni per la produzione del latte
- Fabbisogni per la riproduzione e per lo stato di gravidanza
- Fabbisogni per le prestazioni dinamiche
- Fabbisogni durante l'asciutta
- Fabbisogni per la termoregolazione
- Razione alimentare
- Requisiti specifici di una razione
 - Valutazione chimica
 - Valutazione fisiologica
 - Valutazione biologica
 - Volume della razione
 -

5. Origine e conservazioni degli alimenti (DAD – IN FASE DI SVOLGIMENTO)

- Foraggi
 - Foraggi verdi
 - Conservazione dei foraggi
 - Fieni
 - Fienagione
 - Foraggi insilati
 -

6. Mais come alimento base e come concentrato DAD – IN FASE DI SVOLGIMENTO)

7. Altri alimenti per il bestiame (DAD – IN FASE DI SVOLGIMENTO)

- Orzo
- Frumento
- Sorgo
- Avena
- Girasole
- Lino
- Barbabietola
- Melassa
- Mais



**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)

- Soia
- Cotone

8. Razionamento Bovini da Latte (parte pratica – aula)
9. Tecniche UNIFEED (parte pratica – DAD)
10. Spiegazione e preparazione di Carri Miscelatori (parte pratica – DAD)

Padova, 15/05/2020

Prof. ssa Sogos Ilaria
Prof. Acerra Francesco

FIRMA *Ilaria Sogos*
FIRMA *Francesco Acerra*

I rappresentanti degli studenti

Nome studente ...Roncarati Giovanni Ettore..... *G. Roncarati*

Nome studente ...Capuzzo Matteo..... *M. Capuzzo*

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
" DUCA DEGLI ABRUZZI " - Padova
sez. Tecnica**

**PROGRAMMA SVOLTO DI BIOTECNOLOGIE AGRARIE
a.s. 2019-2020**

CLASSE : 5 B

DOCENTI: Cecchinato Patrizia – Granata Vincenza

Testo in adozione: A.Dellachà, M.N. Forgiarini, G.Olivero "Biotecnologie Agrarie" LM ed.REDA

Programma svolto fino al 15 maggio

LE PIANTE E LE AVVERSITA'

Le Fitopatie: concetto di danno e malattia – classificazione delle fitopatie – agenti causali di danno e malattia.

Le difese della pianta: resistenza e tolleranza - difese passive – difese attive.

La malattia e i danni: termini ricorrenti in sintomatologia fitopatologica – diagnosi - eziologia – patogenesi- epidemiologia.

Le fisiopatie: stress idrici –stress termici – squilibri nutrizionali.

I BATTERI

I Batteri: caratteristiche generali – riproduzione - metabolismo batterico – classificazione – potere patogeno e virulenza

I Batteri fitopatogeni: sintomatologia – modalità di attacco – batteriosi iperplastiche (es. *Agrobacterium tumefaciens*) – Esempi di batteriosi: Colpo di fuoco batterico – controllo delle batteriosi.

i Micoplasmi (batteri atipici): caratteristiche generali – ciclo epidemiologico di un fitoplasma trasmesso da cicalina - Flavescenza dorata della vite.

VIRUS E FITOVIRUS

I Virus: caratteri specifici – nomenclatura – I prioni: morfologia e struttura – Virus a DNA e Retrovirus – riproduzione – ciclo litico e lisogenico del batteriofago. Coronavirus (art. di G. Maga ed. Zanichelli)* – che cos'è un virus?.

I Virus vegetali o fitovirus: penetrazione – influenza a livello fisiologico – sintomatologia di alcuni fitovirus - propagazione – modalità di trasmissione per vettore - Esempi di lotta contro i fitovirus – Esempi di virosi: Sharka o vaiolatura delle drupacee – accartocciamento fogliare della vite (GLRV) – legno riccio della vite (RW).

ORGANISMI DA QUARANTENA : introduzione – concetto di organismo da quarantena - elenco degli organismi dannosi.

I FUNGHI

I Funghi: morfologia – modalità di nutrizione – tipi di spore – strutture di conservazione – ciclo riproduttivo – classificazione dei funghi: Pseudofunghi (Protozoi e Cromisti), Funghi veri (Chitridiomyceti, Zigomiceti, Ascomyceti, Basidiomiceti), Funghi mitosporici – le muffe - il ciclo riproduttivo della muffa del pane, Rhizopus – glossario sui funghi .

Malattie fungine: identificazione del patogeno, modalità di diffusione, descrizione dei sintomi, prevenzione e controllo - Peronospora della vite – Botrite o muffa grigia - Oidio della vite – Bolla del pesco – lotta alle malattie fungine.

FITOIATRIA*

I Mezzi di lotta: legislativi – agronomici – fisici e meccanici – genetici – chimici – biologici e biotecnologici - domande sul patentino quest.3 sezione M. – evoluzione delle strategie di lotta: lotta guidata e integrata.– insetti e acari utili in agricoltura .

ENTOMOLOGIA*

Gli Insetti: caratteristiche generali – ciclo vitale degli insetti - ruolo degli insetti in agricoltura e classificazione (cenni su Collemboli, Tisanuri, Efemeroteri, Blattoidei, Mantoidei) – I Rincoti o Emitteri (caratt.general) – Superfamiglia Afidoidei.

Argomenti in previsione fino al termine dell'anno scolastico

ARTROPODI**

Gli acari e altri animali di interesse agrario.

LABORATORIO DI BIOTECNOLOGIE AGRARIE

LA SICUREZZA IN LABORATORIO

Norme di comportamento – DPI e DPC – pittogrammi di pericolo – segnaletica di sicurezza – cartelli di divieto – cartelli di obbligo e prescrizione – cartelli di pericolo – cartelli di salvataggio - etichettatura dei reagenti – rischio biologico.

ATTREZZATURA E STRUMENTI DI LABORATORIO

Vetreteria di base – vetreteria specifica – strumenti per la preparazione dei campioni – strumenti per incubare – strumenti per ingrandire - cappa biologica a flusso laminare.

IL MICROSCOPIO OTTICO COMPOSTO

Componenti elettriche e meccaniche – componenti ottiche – unità di misura utilizzate in microscopia – principio di funzionamento – ingrandimento – risoluzione – contrasto – terminologia appropriata – esercitazione all'utilizzo.

TECNICA DI PREPARAZIONE DEL VETRINO

Preparazione semplice - tecnica di fissaggio a caldo su vetrino – modalità di colorazione.

TECNICA DI COLORAZIONE

Scopo della colorazione - coloranti basici e coloranti acidi - preparazione delle soluzioni coloranti - reagenti per colorazione – colorazione semplice – colorazione differenziale – metodo Ziehl Neelsen – colorazione di Gram – allestimento del preparato.

OSSERVAZIONE AL MICROSCOPIO

Osservazioni di preparati a fresco: Cellula vegetale prelevata da *Elodea canadensis* - cellula animale prelevata da mucosa boccale - batteri lattici prelevati da yogurt - lievito in polvere reidratato.

Osservazione di vetrini di serie: funghi fitopatogeni.

PRODOTTI FITOSANITARI

Definizione - composizione - modalità di utilizzo - tipologia di attività - spettro di azione e selettività - modalità di azione - resistenza a PF - pericolosità dei PF - categorie di pericolo per la sicurezza antincendio e contro l'esplosione - impatto ambientale - la categoria di pericolo per l'ambiente - classificazione ed etichettatura di pericolo - Direttiva 2006/118/ CE sulla protezione delle acque sotterranee dall'inquinamento e dal deterioramento.

LOTTA INTEGRATA*

Definizione - campionamento - convenienza economica - pratiche agronomiche - antagonisti degli insetti - mezzi fisici e meccanici - mezzi chimici propriamente detti.

ARGOMENTI ANCORA DA SVILUPPARE IN DAD

Halymorpha halys (cimice asiatica): danni e lotta. **

Tetranychus urticae (ragno rosso): danni e lotta. **

*argomenti svolti in DAD.

** argomenti che si prevede di svolgere in DAD per la fine delle attività didattiche.

Prof. Cecchinato Patrizia

Firma Patrizia Cecchinato

Prof. Granata Vincenza

Firma Vincenza Granata

I rappresentanti degli studenti

Cognome Nome CANTUZZI MATTEO

Firma Matteo Cantuzzi

Cognome Nome RONCARATI GIOVANNI ETTORE

Firma Giovanni Roncarati

Padova, 8 maggio 2020



**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)

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

A.S. 2019/2020 – classe 5 B

PROGRAMMA SVOLTO DI religione cattolica

Elenco argomenti svolti:

- Morale fondamentale (coscienza, libertà, etica, scala dei valori)
- La creaturalità
- Morale ambientale (in riferimento all'antropologia antica, medioevale, moderna e alla *Laudato Si'*)
- Le dimensioni della sessualità
- Morale sessuale

DAD

Durante la sospensione della frequenza scolastica a causa dell'emergenza COVID -19 si è cercato di mantenere vivo il dialogo educativo attraverso lezioni su piattaforma Zoom/Meet o materiale preparato dal docente.

Al fine di non appesantire ulteriormente il palinsesto delle lezioni on line, si è ritenuto opportuno non mantenere una scadenza settimanale ma diradare le lezioni nel tempo, preferendo lezioni videoregistrate (quindi fruibili in qualsiasi momento) a quelle in diretta.

Padova, 4 maggio 2020

In rappresentanza degli studenti

Nome studente *Elena Rambaldo*

Nome studente

Prof. Giovanni Zago

Giovanni Zago

Table1

ISI – DUCA DEGLI ABRUZZI – PADOVA
CLASSE 5 B
Programma svolto nell'anno scolastico 2019 – 20
fino al 6-5-20

Giorno	Tipo	Argomento
4-5-20	didattica a distanza	Il catasto: Definizioni; Fasi di Formazione, Pubblicazione, ed attivazione, Conservazione ed aggiornamento; Documenti catastali
30-4-20	didattica a distanza	Estimo ambientale: Valore d'uso sociale: metodi di stima di alberi ornamentali: metodo svizzero e di ricostruzione; metodi di stima beni ambientali complessi: procedimento diretto di contingenza ed indiretto del costo di viaggio. Commento dei diversi esempi messi a disposizione in didattica
27-4-20	didattica a distanza	Introduzione all'estimo ambientale: concetti sui beni pubblici e sugli aspetti economico estimativi: valore d'uso; cenni sui metodi diretti ed indiretti. Svolgimento esemplificativo di stima di un esemplare vegetale con il metodo svizzero con collegamenti agli IVS ed al MCA per quanto riguarda la formazione delle scale di merito.
21-4-20	didattica a distanza	Ripasso con tutta la classe sugli elementi fondamentali riguardanti le servitù e alcuni riguardanti gli espropri
20-4-20	didattica a distanza	servitù elettrodotto e metanodotto
17-4-20	didattica a distanza	Commento e svolgimento della traccia di stima per la determinazione della indennità di servitù per metanodotto. Completata con commenti degli studenti
7-4-20	didattica a distanza	Stima dei beni ambientali
6-4-20	didattica a distanza	introduzione all'estimo ambientale
31-3-20	didattica a distanza	servitù di metanodotto
30-3-20	didattica a distanza	Servitù prediali
24-3-20	didattica a distanza	Servitù prediali
16-3-20	didattica a distanza	L'esproprio per pubblica utilità – collegamenti con gli strumenti urbanistici
13-3-20	didattica a distanza	Diritti reali di godimento: L'usufrutto
9-3-20	didattica a distanza	Le espropriazioni per pubblica utilità
5-3-20	didattica a distanza	Le espropriazioni per pubblica utilità
3-3-20	didattica a distanza	stima dei danni
2-3-20	didattica a distanza	stima dei danni
27-2-20	didattica a distanza	esercizio di stima
		15 totale ore didattica a distanza

DIDATTICA TRADIZIONALE

20/02/2020	Lezione	ripasso e correzione verifica dei recuperi
18/02/2020	a disposizione	===

Table1

17/02/2020	Verifica scritta	recupero delle insufficienze del primo periodo
17/02/2020	Compresenza	recupero delle insufficienze del primo periodo
13/02/2020	Lezione	stima dei danni
11/02/2020	Lezione	Commentato esercizio svolto per casa sulla successione; Iniziato stima dei danni
10/02/2020	Lezione	imposte di successione
10/02/2020	Compresenza	imposte di successione
03/02/2020	a disposizione	classe in gita
28/01/2020	Lezione	Ripasso successione e metodo stima MCA
27/01/2020	Lezione	La collazione, casi particolari successione, cenni al diritto di famiglia
27/01/2020	Compresenza	La collazione, casi particolari successione, cenni al diritto di famiglia
23/01/2020	Interrogazione e spiegazione	successione
21/01/2020	Interrogazione e spiegazione	casi particolari della successione
20/01/2020	Lezione	stima successione
20/01/2020	Compresenza	stima successione
16/01/2020	Lezione	iniziato esercitazione su successione legittima di fondo+2appartamenti+liquidità con formazione di quote diritto e fatto da completare per casa
14/01/2020	Lezione	successione stima dell'asse ereditario ed imposta di successione
13/01/2020	Lezione	successione legittima, testamentaria, necessaria, definizione massa ereditaria, quote di diritto e di fatto;
13/01/2020	Compresenza	successione legittima, testamentaria, necessaria, definizione massa ereditaria, quote di diritto e di fatto;
09/01/2020	Lezione	diritto successorio: gradi di parentela, caratteristiche testamento, codice civile, quota disponibile ed indisponibile,
07/01/2020	Lezione	correzione verifica IVS MCA
19/12/2019	Verifica scritta	test MCA
17/12/2019	Lezione	ripetizione passaggi di stima MCA
16/12/2019	Lezione	stima MCA
16/12/2019	Compresenza	stima MCA
12/12/2019	Lezione	MCA esempio di multiparametrica
10/12/2019	Lezione	Correzione verifica e prosecuzione stima MCA
05/12/2019	Verifica scritta	stima per capitalizzazione all'anno intermedio di Vm e Vss
03/12/2019	Lezione	IVS fino alla divergenza (pag 40)
02/12/2019	Lezione	consegna elaborati pratici
02/12/2019	Compresenza	consegna elaborati pratici
28/11/2019	Lezione	Gli IVS International Valuation Standards. Sezione 4 da pag 32 a 36
26/11/2019	Lezione	Stima sintetica. Introduzione agli IVS
25/11/2019	Lezione	esercitazione sulla stima dei frutteti
25/11/2019	Compresenza	esercitazione sulla stima dei frutteti
21/11/2019	Lezione	stima dei danni

Table1

19/11/2019	Lezione	la classe si presenta dopo la riunione in aula magna sulla prevenzione andrologia (termine previsto per le ore 9.50) alle ore 10.20. Successivamente esercizio sui frutti pendenti
18/11/2019	Lezione	flipped classroom: la stima delle scorte aziendali: produzione di un riassunto-schema a partire dal testo: UDA 2 sez 4 pag 102 e seguenti fino a sez 5 pag 111
18/11/2019	Compresenza	flipped classroom: la stima delle scorte aziendali: produzione di un riassunto-schema a partire dal testo: UDA 2 sez 4 pag 102 e seguenti fino a sez 5 pag 111
12/11/2019	Lezione	correzione verifica
11/11/2019	Lezione	stima del soprassuolo
11/11/2019	Compresenza	stima del soprassuolo
07/11/2019	Verifica scritta	stima analitica per capitalizzazione
05/11/2019	Lezione	commenti sulla stima per capitalizzazione
04/11/2019	Lezione	Raccolta e spiegazione esercizio dato per consegna, u.s., relativo ad azienda cerealicolo zootecnica
04/11/2019	Compresenza	Raccolta e spiegazione esercizio dato per consegna, u.s., relativo ad azienda cerealicolo zootecnica
31/10/2019	Lezione	calcoli sulla stima della azienda frutticola
29/10/2019	Lezione	impostazione esercizio di stima
28/10/2019	Lezione	completamento stima aziendale
28/10/2019	Compresenza	completamento stima aziendale
24/10/2019	Lezione	prosecuzione esercizio stima
22/10/2019	Lezione	prosecuzione test di maturità 2016
21/10/2019	Lezione	esposizione sulle prove di esame di stato
15/10/2019	Lezione	Commenti sul test di ingresso
09/10/2019	Verifica scritta	test di ingresso
08/10/2019	Lezione	Conto economico; Prodotto netto; Reddito dell'imprenditore concreto diretto coltivatore; Concetto di ordinarità e T=0; ULS
07/10/2019	Lezione	ripasso: PLV,PLT; IL BILANCIO ESTIMATIVO; PN; EQUAZIONE TORNACONTO; QUOTE (Qre; Qamm; Qass; Qman; Qrip); SV; TRIBUTI (Tasse, Imposte, Contributi)
07/10/2019	Compresenza	PLV-PLT IL BILANCIO ESTIMATIVO -PN EQUAZIONE TORNACONTO- LE QUOTE SV-TRIBUTI
03/10/2019	a disposizione	classe in attività PCTO
01/10/2019	a disposizione	la classe è in attività PCTO
30/09/2019	a disposizione	Classe in attività PCTO
30/09/2019	a disposizione	classe in stage
23/09/2019	Lezione	Stima e attività del perito, gli aspetti economici dei beni (criteri di stima sez 2 uda 1 fino a pag.15
23/09/2019	Compresenza	estimo e attività del perito, gli aspetti economici dei beni (criteri di stima)
20/09/2019	Lezione	unità principi dell'estimo fino a pag 7

Table1

19/09/2019	Lezione	test formativo esercizi di matematica finanziaria
16/09/2019	Lezione	test formativo di matematica finanziaria
11/09/2019	Lezione	presentazione programma

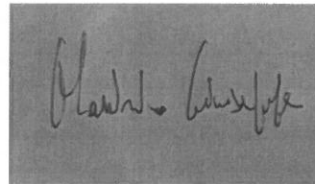
63	Totale ore lezione
49	Teoriche
14	esercitazioni in copresenza
7	verifiche ed interrogazioni

I DOCENTI

teorico Prof. Antonio Garcèa

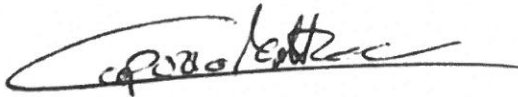


Tecnico Pratico: Prof. Giuseppe Massimino



Gli studenti:

Capuzzo Matteo



Roncarati Giovanni Ettore



**ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE AGRARIA
"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)

SEZIONE TECNICA

A.S. 2019/2020- CLESSE 5B

PROGRAMMA SVOLTO DI MATERIA: GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO
(programma svolto all' 8 maggio, *in corsivo al termine delle lezioni*)

DOCENTI: Molari Paola , Michael Podetti

LEZIONI IN PRESENZA

MODULO 1: IL TERRITORIO E IL PAESAGGIO

- Concetto di territorio e di pianificazione.
- Definizioni e percezione del paesaggio e ecologia del paesaggio (matrici, tessere, ecotoni..);
- Sistemi di classificazione di uso del suolo (progetto Corine)
- Evoluzione di paesaggi e antropizzazione
- Analisi del territorio comunale di appartenenza dello studente tramite classificazione Corine;
- Analisi e descrizione del paesaggio di una specifica area del comune di residenza dello studente
- Analisi emergenze storico-artistiche e gastronomiche comune di residenza ai fini di una valorizzazione
- Analisi componenti del paesaggio agrario

MODULO 2: RAPPRESENTAZIONE DEL PAESAGGIO

- Cenni sulle tecniche di rilevamento
- Carte tematiche tipologie rappresentative e interpretazione dei fenomeni rappresentati.
- Analisi carta d'uso del suolo del comune di residenza dello studente

MODULO 3: PATOLOGIE DEL PAESAGGIO e PROGRAMMAZIONE TERRITORIALE

- Analisi di alcune patologie: consumo di suolo, degradazioni da inquinamento aria, acqua, suolo
- Analisi delle patologie sopracitate nel comune di residenza dello studente (dati ricavati del PAT e VAS);
- Cenni su inquinamento da PFAS

LEZIONI IN DAD

MODULO 4: STRUMENTI DI DIAGNOSI

- Le impronte ecologiche: definizione carbon footprint, water footprint, ecological footprint; analisi impronte prodotti alimentari e rapporto con dieta mediterranea
- Misurazione propria impronta ecologica su <https://www.footprintcalculator.org>
- Proposte per filiera viticola a bassa impronta ecologica

MODULO 5: PREVENZIONE RIPRISTINO E VALUTAZIONI DI IMPATTO AMBIENTALE

- VAS, VIA, VINCA strumenti di analisi cenni (funzioni. ambiti);
- analisi contenuto di un esempio di VIA e di VAS
- Cenni su Aree Natura 2000 (SIC e ZPS); ricerca aree nel comune di residenza
- **MODULO 6 SOSTENIBILITA' ATTIVITA' AGRICOLE**
- L'agro-biodiversità
- *Tipologie di agricoltura in relazione alla sostenibilità (a. conservativa, a di precisione, a. biologica, a. integrata)*
- **MODULO 7 VALORIZZAZIONE TERITORI E ATTIVITA' AGRICOLE**
- *I prodotti a denominazione e tradizionali : importanza economica e atlante prodotti regionali*

ESERCITAZIONI

MODULO 3: ANALISI E PROGRAMMAZIONE TERRITORIALE

- Concetto di Governo del Territorio e Sviluppo sostenibile
- Programmazione e pianificazione territoriale
- Classificazione dei piani territoriali
- Piani urbanistico-territoriali (strumenti operativi)
 - Piani Territoriali di Coordinamento Regionale/Provinciale (PTCR/PTCP);
 - L.R. 11, 23 aprile 2004;
 - Multifunzionalità in agricoltura;
 - Commodity/non commodity;
 - CENNI: Marchi di qualità dei prodotti agroalimentari → REG. CE 510/2006, REG. CE 1151/2012, Nuovo Quadro Normativo per il Settore Vitivinicolo Legge 238, 12 dicembre 2016;
 - Piani Territoriali Paesaggistici Regionale/Provinciale (PTPR/PTPP);
 - D.Lgs 42/2004;
 - **MODALITÀ DAD**: Piano di Assetto del Territorio comunale/intercomunale (PAT/PATI), con riferimento a L.R. 14/2017 e L.R. 14/2019 inerente il consumo di suolo.

Padova 8//05/2019

I rappresentanti degli studenti

CARULLO MATTEO

RONCARATI GIOVANNI ETTORE

Prof.

Paolo Valeri

Giovanni Roncarati