



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](mailto:pdis0060r@istruzione.it)

**ESAME DI STATO**

**A.S. 2019/2020**



**DOCUMENTO DEL  
CONSIGLIO DI CLASSE**

**CLASSE 5C**

**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<br>✓ <i>Foglio componenti</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<br>✓ <i>variazioni relative alla composizione della classe nel quinquennio</i><br>✓ <i>continuità didattica</i> | pag.9  |
| 2. Profilo della classe<br>✓ <i>comportamento</i><br>✓ <i>frequenza</i><br>✓ <i>profitto</i>   | pag.10 |

## PARTE TERZA - ATTIVITÀ DEL CONSIGLIO DI CLASSE

|   |         |
|---|---------|
| 1. Obiettivi generali<br>✓ <i>Interventi didattici educativi e attività di DAD</i><br>✓ <i>Metodi e strumenti didattici</i><br>✓ <i>Descrizione dei criteri e degli strumenti di verifica</i><br>✓ <i>Criteri di valutazione</i><br>✓ <i>Azioni di recupero</i><br>✓ <i>Criteri di attribuzione del credito scolastico e di valutazione dei crediti formativi</i> | pag.11  |
| 2. Partecipazione delle famiglie al dialogo educativo   | pag. 15 |
| 3. Attività finalizzate all'Esame di Stato<br>✓ <i>Materie assegnate ai Commissari interni</i><br>✓ <i>Piano simulazione prove d'esame</i><br>✓ <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<br>✓ <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                                 |
|       | 1.2. STORIA  |
|       | 1.3. LINGUA INGLESE  |
|       | 1.4. MATEMATICA  |
|       | 1.5. SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE                                    |
|       | 1.6. PRODUZIONI ANIMALI  |
|       | 1.7. PRODUZIONI VEGETALI   |
|       | 1.8. TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI                                   |
|       | 1.9. ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE                    |
|       | 1.10. GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO                               |
|       | 1.11. BIOTECNOLOGIE AGRARIE  |
|       | 1.12. RELIGIONE  |

### 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 (Relazioni Finali)
- ELENCO ESPERIENZE PCTO
- ALLEGATI A e B DELL' O.M. n.10 del 16 maggio 2020

## PARTE PRIMA - INFORMAZIONI GENERALI

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

| DISCIPLINA                                      | DOCENTE                          |
|---|----------------------------------|
| Lingua e Letteratura italiana                   | Prof. BANO GIACOMO               |
| Storia  | Prof.ssa CORRIBOLO MARIA BRIGIDA |
| Lingua Inglese                                  | Prof.ssa PARISI FRANCESCA        |
| Matematica                                      | Prof.ssa DANIELI PAOLA           |
| Scienze motorie e sportive                      | Prof. CAIOLO MICHELE             |
| Produzioni Animali                              | Prof.ssa NICCHINIELLO VALERIA    |
| <i>Laboratorio Prod. Anim.</i>                  | Prof. PIPINO SALVATORE           |
| Produzioni Vegetali                             | Prof. ZANONI ANDREA              |
| <i>Laboratorio Prod. Veg.</i>                   | Prof. LIOTTA BENEDETTO CALOGERO  |
| Trasformazione dei Prodotti                     | Prof.ssa FERLICCA TIZIANA        |
| <i>Laboratorio Trasf. Prodotti</i>              | Prof. MARINO SAMUELE             |
| Economia, Est., Mark., Leg                      | Prof.ssa MORARA CLAUDIA          |
| <i>Lab. Economia, Est., Mark., Leg.</i>         | Prof. MASSIMINO GIUSEPPE         |
| Gestione Ambiente e Territorio                  | Prof.ssa VALESE EVA              |
| <i>Laboratorio Gestione Ambiente territorio</i> | Prof. PODETTI MICHAEL            |
| Biotechnologie Agrarie                          | Prof.ssa VALESE EVA              |
| <i>Laboratorio Biotechnologie Agrarie</i>       | Prof.ssa GRANATA VINCENZA        |
| Religione Cattolica                             | Prof.ssa BERTAZZO RITA           |
| Sostegno  | Prof.ssa LIPARI AGNESE           |
| Sostegno  | Prof. PITT GIUSEPPE              |

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

PER IL CONSIGLIO DI CLASSE  
DOCENTE COORDINATORE DI CLASSE  
(Prof. ssa Paola Danieli)



DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Dott.ssa Concetta Ferrara)



## 2. STORIA DELL'ISTITUTO

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

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

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

L'Istituto è collegato all'azienda agraria che, con i suoi circa 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 curriculari 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 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 venduti 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 nelle tre articolazioni dell'Istruzione tecnica agraria 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 800 allievi, provenienti da un esteso bacino di utenza. Diversi alunni sono pendolari e risiedono in comuni anche molto lontani.

### 3. INTEGRAZIONE ED INCLUSIONE ALUNNI

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

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

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

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

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

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

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

#### INTERVENTI SPECIFICI SU ALLIEVI CON DSA

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 riutilizzazione dei reflui e dei residui;
- ✓ controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- ✓ esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- ✓ effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- ✓ rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- ✓ collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali;
- ✓ collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.

Nell'indirizzo sono previste tre articolazioni:

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

| MATERIE  | classe         |                |                |                |                |
|--|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
|  | 1 <sup>^</sup> | 2 <sup>^</sup> | 3 <sup>^</sup> | 4 <sup>^</sup> | 5 <sup>^</sup> |
| 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              |                |                |                |                |
| <i>di cui in compresenza</i>                       | 4              | 4              | 9              | 8              | 10             |
| <b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>                      | <b>33</b>      | <b>32</b>      | <b>32</b>      | <b>32</b>      | <b>32</b>      |



## PARTE SECONDA - PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### 1. PRESENTAZIONE E STORIA DELLA CLASSE

La classe si compone di 23 studenti. Sono presenti due alunni con esigenze educative speciali.

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

#### ✓ *Variazioni relative alla composizione della classe nel quinquennio*

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

- ✓ La prima classe risulta composta da 20 allievi. A conclusione dell'anno scolastico, un alunno non viene ammesso alla classe seconda.
- ✓ La seconda classe risulta composta da 22 alunni in quanto si inseriscono 2 alunni provenienti da altro istituto e 1 alunno ripetente del medesimo istituto. Alla fine dell'anno scolastico tutti gli studenti vengono ammessi alla classe successiva, ma una cambia sezione e indirizzo.
- ✓ In classe terza si inseriscono tre nuovi alunni, tutti provenienti da altre sezioni di questo istituto. Risulta così costituita da 23 alunni. A conclusione dell'anno scolastico tutti sono ammessi alla classe quarta.
- ✓ La quarta classe risulta composta da 23 alunni. Alla fine dell'anno scolastico tutti ammessi alla classe quinta.
- ✓ La quinta classe risulta composta dagli attuali 23 alunni, 17 maschi e 6 femmine.

#### ✓ *Continuità didattica*

Lungo il quinquennio si è potuta garantire una discreta continuità didattica.

Il prospetto riporta l'elenco dei docenti e delle discipline del secondo biennio e dell'anno corrente.

| <b>Materia</b>                              | <b>Classe 3<sup>^</sup><br/>2017-18</b> | <b>Classe 4<sup>^</sup><br/>2018-19</b> | <b>Classe 5<sup>^</sup><br/>2019-20</b> |
|---|---|---|---|
| Lingua e Letteratura Italiana               | Tasca M.                                | Tasca M.                                | Bano G.                                 |
| Storia                                      | Tasca M.                                | Tasca M.                                | Corribolo M.B.                          |
| Lingua Inglese                              | Parisi F.                               | Parisi F.                               | Parisi F.                               |
| Scienze Motorie e Sportive                  | Pavan M.                                | Caiolo M.                               | Caiolo M.                               |
| Matematica                                  | Danieli P.                              | Danieli P.                              | Danieli P.                              |
| Complementi di matematica                   | Tonello C.                              | Danieli P.                              | --                                      |
| Produzioni Animali                          | Crise L.                                | Nicchiniello V.                         | Nicchiniello V.                         |
| <i>Laboratorio Prod. Anim.</i>              | Agosta R.                               | Agosta R.                               | Pipino S.                               |
| Produzioni Vegetali                         | Zanoni A.                               | Zanoni A.                               | Zanoni A.                               |
| <i>Laboratorio Prod. Veg.</i>               | Liotta B.                               | Liotta B.                               | Liotta B.                               |
| Trasformazione dei Prodotti                 | Levorato L.                             | Ferlicca T.                             | Ferlicca T.                             |
| <i>Laboratorio Trasf. Prodotti</i>          | Marino S.                               | Marino S.                               | Marino S.                               |
| Economia, Est., Mark. e Leg.                | Morara C.                               | Morara C.                               | Morara C.                               |
| <i>Laboratorio Economia, Est., Mark.</i>    | Massimino G.                            | Massimino G.                            | Massimino G.                            |
| Gestione Ambiente e Territorio              | --                                      | --                                      | Valese E.                               |
| <i>Laboratorio Gest. Ambiente e Territ.</i> |   |   | Podetti M.                              |
| Biotecnologie Agrarie                       | --                                      | Zanoni A.                               | Valese E.                               |
| <i>Laboratorio Biotecnologie Agr.</i>       | --                                      | --                                      | Granata V.                              |
| Genio Rurale                                | Cabras G.                               | Gallù G.                                | --                                      |
| <i>Laboratorio Genio Rurale.</i>            | De Luca M.C.                            | Ravi D.                                 | --                                      |
| Religione Cattolica                         | Bertazzo R.                             | Bertazzo R.                             | Bertazzo R.                             |
| Sostegno                                    | Lipari A.                               | Lipari A.                               | Lipari A.<br>Pitt G.                    |

## 2. PROFILO DELLA CLASSE

### ✓ *Comportamento*

La classe ha raggiunto un buon 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. Da segnalare la presenza di un piccolo gruppo di studenti (3-4) che per vivacità e talvolta scarso autocontrollo, sono stati elemento di disturbo e di tensione durante le attività scolastiche. Per questi studenti è stato necessario, in qualche occasione, procedere con note disciplinari e con segnalazioni alle famiglie.

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

### ✓ *Frequenza*

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

Un piccolo gruppo di studenti (3-4) ha frequentato in modo selettivo.

Nel periodo della DaD quasi tutti gli studenti, fin dall'inizio dell'emergenza, hanno seguito e partecipato alle attività proposte.

Solo tre alunni sono risultati spesso assenti e non hanno rispettato le consegne indicate dai docenti.

### ✓ *Profitto*

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

In particolare:

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

Per molti si registra ancora difficoltà a livello espositivo.

Durante il secondo quadrimestre, con l'attivazione della DaD, si è notato un maggiore impegno personale da parte di quasi tutti gli studenti. E' continuata la preparazione, anche grazie alle varie attività di gruppo, in modalità "a distanza", e alle numerose occasioni di approfondimento attraverso videolezioni e attività 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 ha invitato 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
- 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, etc.)

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 inseriti nel Registro elettronico e, se necessario, segnalazioni alle famiglie.

### ✓ *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 terrà conto della delibera del Collegio dei Docenti del 17 aprile 2020 considerando:

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

### ✓ *Azioni di recupero*

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

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

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

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

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

### ✓ *Criteri di attribuzione del credito scolastico e di valutazione dei crediti formativi*

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

## **CREDITO SCOLASTICO**

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

## **CREDITO FORMATIVO**

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

Rientrano tra i crediti formativi:

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

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

## **2. PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE AL DIALOGO EDUCATIVO**

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

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

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

### 3. ATTIVITÀ FINALIZZATE ALL'ESAME DI STATO

#### ✓ *Materie assegnate ai commissari interni*

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

|                        |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| Prof. Zanoni Andrea    | Produzioni Vegetali           |
| Prof. Bano Giacomo     | Lingua e Letteratura italiana |
| Prof.ssa Danieli Paola | 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 24 aprile si è deliberato all'unanimità di designare quali componenti interni i docenti di seguito indicati:

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Prof. Bano Giacomo        | Lingua e Letteratura italiana             |
| Prof.ssa Parisi Francesca | Lingua Inglese                            |
| Prof.ssa Morara Claudia   | Economia, Estimo, Marketing, Legislazione |
| Prof.Liotta Benedetto     | Produzioni Vegetali                       |
| Prof.ssa Ferlicca Tiziana | Trasformazione dei prodotti               |
| Prof.ssa Danieli Paola    | Matematica                                |

#### ✓ *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 Trasformazione dei Prodotti ed Estimo

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

A decorrere dal 17 aprile, momento in cui il Ministero ha dichiarato che non si sarebbero svolte le prove scritte, il CdC ha curato particolarmente l'aspetto legato alla preparazione al colloquio.



### ✓ *orientamento per il colloquio*

In previsione della prova esclusivamente orale e in seguito all'emanazione dell'OM n.10 del 16 maggio 2020, preso atto delle indicazioni relative all'articolazione e alla modalità di svolgimento del colloquio, le docenti delle discipline di Estimo-Economia-Marketing-Legislazione e Trasformazione dei Prodotti, individuate come oggetto della seconda prova scritta ai sensi dell'articolo 1 comma 1 a) e b) del D.M n.28 del 30 gennaio 2020, hanno esercitato gli studenti ad una visione interdisciplinare degli argomenti nell'ambito delle materie oggetto dell'elaborato, con interrogazioni online in presenza di entrambe le docenti. Successivamente, le insegnanti hanno definito gli argomenti da assegnare ai candidati per la predisposizione dell'elaborato.

Il CdC ha fissato le date per delle simulazioni di prova orale da effettuare on line nella prima settimana di giugno. L'obiettivo è quello di permettere agli studenti di sperimentare le diverse fasi in cui si articolerà la prova d'esame:

- a) discussione della prima stesura dell'elaborato loro assegnato
- b) discussione di un breve testo di lingua e letteratura italiana già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento durante il quinto anno.
- c) analisi del materiale proposto dai docenti della commissione
- d) esposizione da parte dello studente dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale
- e) accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dall'allievo nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione" secondo quanto effettivamente svolto dalla classe

Per la valutazione della prova si è utilizzata la griglia dell'allegato B dell'O.M. n.10 del 16 maggio 2020.

Gli studenti sono stati indirizzati nella stesura dei lavori finali da presentare durante il colloquio da parte degli insegnanti, che si sono resi disponibili a fornire indicazioni e suggerimenti. Si è sottolineata l'importanza di personalizzare lo sviluppo dell'argomento assegnato per la prima fase del colloquio, e di evidenziare aspetti significativi dell'esperienza individuale del Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

Non sono state fornite indicazioni quantitative, sottolineando piuttosto la necessità di misurare l'ampiezza del proprio lavoro in relazione al tempo a disposizione nel contesto del colloquio d'esame.

Gli studenti sono stati informati dal coordinatore di classe e dai docenti delle diverse discipline, sulle norme relative agli esami, sulle modalità di svolgimento e sulla organizzazione del colloquio non appena il ministero ha fornito le precisazioni in merito ed al momento della pubblicazione dell'O.M. n.10/2020.

In particolare essi sanno che sarà lasciato uno spazio congruo per esporre e/o discutere l'elaborato assegnato loro dai docenti delle materie di Estimo e Trasformazione dei prodotti e la loro esperienza di PCTO.

#### **4. ATTIVITÀ INTEGRATIVE O PROGETTI**

Nel corso dell'anno erano state programmate molte uscite didattiche, attività e progetti, annullati a causa dell'emergenza sanitaria. Tuttavia nel primo quadrimestre la classe ha partecipato a:

Progetto Galzignano: vendemmia uve rosse – 28.09.19

Settimana di ASL dal 30.09.19 al 05.10.19

Evento Streaming “Il PSR per i giovani – Concorso di idee” – 18.10.19

Progetto benessere: Prevenzione andrologica – 19.11.19

Job Orienta (Verona) : partecipazione alla Fiera sull'Orientamento post-diploma – 28.11.19

Progetto Galzignano: attività su viti e ulivi – 30.11.19

Presentazione prodotti fitosanitari (Rete Agraria – Biotecnologie agrarie) – 14.01.20

Campus Agripolis di Legnaro “Scegli con noi- Giornate di orientamento” – 20/21.02.20

Attività Sportiva: Torneo pallavolo tra Istituti – 27.01.2020

#### **CITTADINANZA E COSTITUZIONE**

Durante il primo quadrimestre, gli studenti hanno avuto modo di partecipare ad alcuni incontri e di riflettere su diverse tematiche relative a Cittadinanza e Costituzione, come riportato nel programma delle singole discipline coinvolte. In particolare si segnala:

Progetto benessere: Doping ed uso corretto degli integratori – 18.02.20

Convegno “Consapevolezza sull'uso attento di Internet e le truffe di E-commerce” – 26.10.19

Educazione stradale: Articoli del codice della strada e "Percorso Sonno" – 06.02.20

Progetto Attivamente “Io Conto” – Banca Etica e legalità – 29.01.20 e 14.02.20

Expo scuola 2019: convegno su “Sicurezza in ambiente di lavoro” – 16.11.19

Visione del film “Paolo Borsellino i 57 giorni” (Religione) – 19/27.09.19

Presentazione Progetto Erasmus – 21.09.19

Visione di un filmato-testimonianza su Liliana Segre (Italiano – Storia) – 30.01.20

Corso per “Perito Estimatore Danni da Avversità Atmosferiche” – 6 e 7.02.2020

Leggi razziali e sport a Padova (Scienze Motorie)

## 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 mai 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 operatività, 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.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

ALLEGATO 1.1

A.S. 2019-20

CLASSE : 5<sup>^</sup> C

DOCENTE : prof. BANO GIACOMO

| UDA  | Conoscenze  | Autori e testi   |
|--|---|--|
| <b>1. Il panorama storico, sociale e culturale europeo della seconda metà dell'Ottocento</b> | Il Positivismo<br>Il Naturalismo francese<br>Il Verismo<br>Giovanni Verga<br>Il classicismo di Carducci<br>La Scapigliatura | E.Zola: L'Assommoir<br><br>G.Verga: Fantasticheria. I Malavoglia (prefazione e cap.1)<br><br>Carducci: Pianto antico, San Martino<br><br>A.Boito: Dualismo, Lezione d'anatomia<br><br>E.Praga: Preludio  |
| <b>2. Il Decadentismo</b>  | Il simbolismo francese<br><br>L'originalità dell'esperienza pascoliana<br><br>L'estetismo                                   | C.Baudelaire: L'albatros, Corrispondenze<br><br>A.Rimbaud: Vocali<br><br>G.Pascoli: Il fanciullino<br><u>Myricae</u> : Lavandare, X agosto, Temporale, Novembre, L'assiuolo, Il lampo, Il tuono<br><u>I Canti di Castelvecchio</u> : il gelsomino notturno<br><br>G.D'Annunzio:<br>Il Piacere (il ritratto di Andrea Sperelli)<br>Le Laudi, Alcyone : La sera fiesolana, La pioggia nel pineto |
| <b>3. Nuove tendenze tra Ottocento e Novecento</b>   | Il D'Annunzio del Notturmo<br><br>La poesia crepuscolare<br><br><br><br>Le avanguardie storiche                             | G.D'Annunzio: il Notturmo (ferito tra i feriti)<br><br>S.Corazzini: Desolazione del povero poeta sentimentale<br><br>Moretti: Io non ho nulla da dire<br><br>A.Palazzeschi: Lasciatemi divertire<br><br>F.T.Marinetti: Manifesti del Futurismo, La battaglia di Adrianopoli  |
| <b>4. Il rinnovamento della poesia italiana tra le due guerre</b>                            | La metrica liberata   | G.Ungaretti<br><u>L'Allegria</u> : Veglia, Fratelli, Sono una creatura, Pellegrinaggio, I fiumi, S. Martino del Carso, Vanità, Notte di maggio, Tramonto, Mattina,   |



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | L'ermetismo<br><br>La poetica degli oggetti  | Soldati<br><u>Il dolore</u> : non gridate più<br><br>E.Montale<br><u>Ossi di seppia</u> : I limoni, Merigiare pallido e assorto, Non chiederci la parola, Fores un mattino andando, Spesso il male di vivere ho incontrato, Cigola la carrucola nel pozzo<br><u>Le Occasioni</u> : Non recidere, forbice, quel volto<br><u>Satura</u> : Ho sceso, dandoti il braccio  |
| <b>5. La narrativa della crisi e la destrutturazione del romanzo ottocentesco</b> | Il tempo interiore<br><br>La difficile dialettica con l'assurdità del reale<br><br>Il flusso di coscienza e l'introspezione  | M.Proust: Alla ricerca del tempo perduto (La madeleine)<br><br>F.Kafka: Il Processo (L'arresto del sig K)<br><br>J.Joyce: Ulisse (L'insonnia di Molly)<br><br>I.Svevo :<br>Una Vita (L'insoddisfazione di Alfonso)<br>Senilità (Amalia muore)<br>La coscienza di Zeno (Prefazione e preambolo, L'ultima sigaretta, Una catastrofe inaudita)<br><br>L.Pirandello:<br>Saggio sull'umorismo,<br>Il fu Mattia Pascal (Premessa, Cambio treno, Io l'ombra mia) |
| <b>6. Cittadinanza e costituzione</b>   | Le principali caratteristiche delle istituzioni italiane ed europee<br><br>Riflessioni sul ruolo, i diritti e i doveri, le prospettive dei cittadini italiani ed europei | Articoli d'attualità tratti dai quotidiani<br><br>Schemi riassuntivi dell'assetto istituzionale italiano ed europeo.<br><br>La costituzione italiana, principi fondamentali   |

Padova, 15 Maggio 2020

L'insegnante

prof. Bano Giacomo

Le rappresentanti degli studenti

(Rigato Giulia)

(Manuela Marsiglio)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

ALLEGATO 1.2

**PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA**

**A.S. 2019/2020**

**CLASSE : 5 C**

**DOCENTE : Prof.ssa Maria Brigida Corribolo**

**L'età giolittiana e la Prima Guerra mondiale**

- L'Europa della Belle Epoque
- L'Italia giolittiana : politica interna ed estera
- le cause della Grande guerra e l'intervento italiano
- 1916-17: la guerra di logoramento
- Il crollo degli imperi centrali

Visione del film di Mario Monicelli "La Grande Guerra"

**Il dopoguerra e l'avvento del fascismo**

- Le tensioni del dopoguerra
- Il 1919 : un anno cruciale
- Il crollo dello stato liberale
- Il fascismo al potere

**Totalitarismi novecenteschi**

la rivoluzione d'ottobre (cenni essenziali)

lo Stalinismo

Il Fascismo :

- La dittatura totalitaria
- Politica economica e sociale del fascismo
- Fascismo e società
- le leggi razziali
- Consenso e opposizioni

Il Nazismo *(da trattare nelle linee essenziali)*

- L'ideologia nazista
- L'ascesa di Hitler
- Il totalitarismo nazista
- Politica estera di Hitler

La guerra civile spagnola: *(cenni)*

**La Seconda guerra mondiale *(da trattare nelle linee essenziali)***

- Le cause del conflitto : il primo anno di guerra
- L'apogeo dell'Asse e la mondializzazione del conflitto
- Gli anni 42-43: la svolta
- Gli anni 44-45: la vittoria degli Alleati
- La Resistenza italiana



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

Ogni studente ha fatto un approfondimento individuale selezionandolo all'interno del programma trattato nelle linee essenziali nella fase della DAD.

**Cittadinanza e costituzione**

- Giorno della memoria: intervista-documento di Liliana Segre, le leggi razziali del 1938 in Italia, dibattito in classe sulla Shoah
- PPT sui diritti umani
- La Costituzione italiana letta da Roberto Benigni

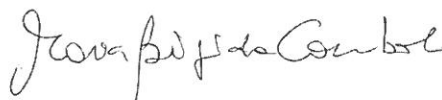
Padova, 15 maggio 2020

Firme dei rappresentanti di classe

  
(Manuela Marsiglio)



Firma dell'insegnante







ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

PROGRAMMA SVOLTO DI INGLESE  
A.S. 2019/2020

ALLEGATO 1.3

CLASSE : 5<sup>^</sup> C

DOCENTE : Prof.ssa PARISI FRANCESCA

**LIBRI DI TESTO :**

Contenuti disciplinari generali e specifici

- Dal testo New GrammarSpectrum,Coe, Amendolagine, OXFORD  
Sono stati ripassati gli argomenti sviluppati negli anni precedenti, man mano che nei testi tecnici di microlingua venivano Incontrate strutture di tipo grammaticale.
- Dal testo Invalsi Trainer Anna Ross, DEA Scuola  
Sono stati svolti tutti i testi di comprensione orale e scritta del livello B1 e numerosi testi di comprensione orale e scritta del livello B2.
- Dal testo New Keys and Strategies forModernFarming, Barbieri, PO, Sartori, Taylor, Rizzoli Languages. Sono stati sviluppati i seguenti argomenti:

**Module 8 : EAT WHAT YOU KNOW AND KNOW WHAT YOU EAT**

**UNIT 17 PROCESSING FOOD**

- The foodindustry
- The best methods of preserving and processing fruit and vegetables
- Processing organicfood

**UNIT 18 OLIVE AND WINE: PRIDE OF ITALIAN PRODUCTION**

- Olive oil: drops of gold
- Growinggrapes
- From grapes to wine: winemaking
- White wines
- Redwines
- Whatisorganicwine
- OrganicItalianwines

**UNIT 19 PRODUCTS OF ANIMAL ORIGIN: MILK AND MEAT**

- Milk: the most complete foodatanyage
- From milk to cheese
- The king of allcheeses: Parmigiano Reggiano
- The Meatweeat

*Prof.ssa Parisi Francesca*  
*Giulia Rigato*  
ala Marsiglio



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

**Module 9 : HOUSING AND BREEDING**

**UNIT 20 FARM BUILDINGS**

- The housing of farm livestock
- Animalhousing and breeding systems
- Concernsaboutoptimalanimalhousing in modernfarming
- Livestockhusbandry in organicfarming

**UNIT 21 LIVESTOCK ON THE FARM**

- Ruminants
- The digestive system of ruminants

**DA COMPLETARE NEL MESE DI MAGGIO:**

Milking and lactation curve in ruminants

Padova, 15 maggio 2020

Firme.

La docente.

prof.ssa Francesca Parisi..

I rappresentanti degli studenti:

(Manuela Marsiglio)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

ALLEGATO 1.4

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

A.S. 2019/2020

CLASSE : 5<sup>^</sup> C

DOCENTE : Prof.ssa DANIELI PAOLA

LIBRI DI TESTO : M..Bergamini, G. Barozzi. A. Trifone, "Matematica.Verde", Seconda Edizione, Voll. 4A, 4B, Ed. Zanichelli

| UdA   | Conoscenze  | Abilità   |
|---|---|---|
| <b>CAP. 16</b><br><b>Funzioni e loro proprietà</b><br>(Vol.4A)                      | <b>RIPASSO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Funzioni reali di variabile reale : definizione di funzione, classificazione delle funzioni</li><li>● Dominio di una funzione</li><li>● Studio del segno di una funzione.</li><li>● Primo approccio grafico con l'inserimento del campo di esistenza e della positività.</li><li>● Proprietà delle funzioni (pari, dispari, crescenti, decrescenti, periodiche).</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>● Individuare dominio, segno, eventuali simmetrie (pari, dispari), intersezioni con gli assi di una funzione</li><li>● Tracciare il grafico approssimato di funzioni razionali (intere e fratte), irrazionali e semplici funzioni esponenziali e logaritmiche.</li></ul>  |
| <b>CAP. 18</b><br><b>Calcolo dei limiti e continuità delle funzioni</b><br>(Vol.4A) | <b>RIPASSO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Definizione di limite (concetto intuitivo)</li><li>● Operazioni sui limiti.</li><li>● Forme indeterminate</li><li>● Limiti notevoli (semplici esempi)</li><li>● Calcolo dei limiti</li><br/><li>● Definizione di funzione continua in un punto</li><li>● Punti di discontinuità di una funzione</li><li>● Asintoti orizzontali, verticali e obliqui. Ricerca degli asintoti</li><li>● Grafico probabile di una funzione</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>● Calcolare il limite di somme, prodotti, quozienti e potenze di funzioni</li><li>● Calcolare limiti nelle forme indeterminate :<br/><math display="block">+\infty - \infty, 0 \cdot \infty, \frac{0}{0}, \frac{\infty}{\infty}</math></li><li>● Studiare la continuità o discontinuità di una funzione in un punto</li><li>● Calcolare gli asintoti di una funzione</li><li>● Disegnare il grafico probabile di una funzione</li></ul> |
| <b>CAP. 20</b><br><b>Derivate</b><br>(Vol.4A)                                       | <ul style="list-style-type: none"><li>● Derivata di una funzione in un punto : definizione analitica e significato geometrico</li><li>● Teorema su continuità e la derivabilità (senza dim.)</li><li>● Derivate di alcune funzioni elementari</li><li>● Operazioni con le derivate</li><li>● Derivata di una funzione composta</li><li>● Derivate di ordine superiore al primo</li><li>● Applicazioni delle derivate : equazione della retta tangente e della normale ad una curva</li><li>● Punti di non derivabilità (cuspidi, flessi a tangente verticale, punti angolosi)</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Calcolare la derivata di una funzione mediante le derivate fondamentali e le regole di derivazione</li><li>● Calcolare le derivate di ordine superiore</li><li>● Calcolare la retta tangente e la retta normale al grafico di una funzione</li><li>● Riconoscere e calcolare i punti di non derivabilità di una funzione</li></ul>  |



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>CAP. 21</b><br><b>Teoremi del calcolo differenziale, massimi, minimi, flessi</b><br>(Vol.4A)  | <ul style="list-style-type: none"><li>● Teoremi del calcolo differenziale : <i>Lagrange e Rolle</i> (enunciato e interpretazione geometrica)</li><li>● Teorema di <i>De l'Hospital</i> (senza dim.)</li><li>● Funzioni crescenti e decrescenti e derivate</li><li>● Massimi, minimi e flessi</li><li>● Massimi, minimi, flessi orizzontali e derivata prima</li><li>● Flessi e derivata seconda</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Applicare i teoremi di <i>Lagrange</i> e di <i>Rolle</i></li><li>● Applicare il teorema di <i>De l'Hospital</i></li><li>● Determinare gli intervalli di crescita e decrescenza di una funzione</li><li>● Determinare i massimi, i minimi e i flessi orizzontali mediante la derivata prima</li><li>● Studiare la concavità di una funzione</li><li>● Determinare i punti di flesso mediante la derivata seconda</li></ul> |
| <b>CAP. 22</b><br><b>Studio delle funzioni</b><br>(Vol.4A)   | <ul style="list-style-type: none"><li>● Studio di una funzione (razionale intera e fratta)</li><li>● Grafico di una funzione</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>● Tracciare il grafico completo di una funzione</li><li>● Analizzare grafici di funzioni</li></ul>  |
| <b>I contenuti riportati di seguito sono stati affrontati nel periodo di emergenza sanitaria covid-19 e in modalità DaD (Didattica a Distanza)</b> |   |   |
| <b>CAP. 24</b><br><b>Integrali Indefiniti</b><br>(Vol.4B)  | <ul style="list-style-type: none"><li>● Definizione di primitiva di una funzione</li><li>● Integrale indefinito</li><li>● Integrali indefiniti immediati</li><li>● Metodi di integrazione : per scomposizione, per sostituzione, per parti</li><li>● Integrazione di funzioni razionali fratte (solo i casi con <math>\Delta \geq 0</math>)</li></ul>   | <ul style="list-style-type: none"><li>● Calcolare l'integrale indefinito delle funzioni più usate :<br/><math display="block">\frac{1}{x^n}, \frac{1}{x}, e^x, a^x, \ln x, \sin x, \cos x</math></li><li>● Applicare le regole di integrazione per le funzioni composte</li><li>● Applicare i metodi di integrazione per scomposizione, per sostituzione e per parti</li><li>● Applicare il metodo di integrazione per le funzioni razionali fratte</li></ul>     |
| <b>CAP. 25</b><br><b>Integrali Definiti</b><br>(Vol.4B)  | <ul style="list-style-type: none"><li>● Area del trapezoide</li><li>● Integrale definito</li><li>● Teorema <i>fondamentale del calcolo integrale</i> (no dim)</li><li>● Teorema <i>della media</i> (no dim)</li><li>● Calcolo delle aree di superfici piane</li><li>● Area della superficie delimitata da due curve</li><li>● Volume di un solido di rotazione</li></ul>                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>● Calcolare integrali definiti</li><li>● Calcolare il valor medio di una funzione</li><li>● Calcolare l'area di una superficie piana nei diversi casi</li><li>● Calcolare il volume di particolari solidi di rotazione</li></ul>  |

Padova, 8 Maggio 2020

Prof. Daniela Paola

FIRMA

I rappresentanti degli studenti :

  
(Manuela Marsiglio)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

ALLEGATO 1.5

A.S. 2019/2020

CLASSE : 5<sup>^</sup> C

DOCENTE : Prof. CAIOLO MICHELE

**1 – MOVIMENTO E CORPO:**

**Essere consapevole del proprio processo di maturazione e sviluppo motorio, essere in grado di gestire il movimento, utilizzando in modo ottimale le proprie capacità nei diversi ambienti anche naturali.**

Potenziamento fisiologico

- Corsa continua e con cambi di ritmo. Circuiti e percorsi.
- Preatletici generali, skip, doppio skip, balzata, calciata, andature, variazioni sul tema condizioni di difficoltà esecutiva
- Stretching ed esercizi di mobilità articolare.
- Esercizi di coordinazione con piccoli attrezzi ed andature miste.
- Esercizi di equilibrio e di preacrobatica.
- Esercizi di potenziamento muscolare in sala pesi
- Le capacità motorie (condizionali e coordinative) tipiche di alcuni sport

Rielaborazione degli schemi motori

- Tests motori: (forza degli arti sup., forza esplosiva degli arti inf., test di Cooper, velocità 30 metri, mobilità della colonna vertebrale, destrezza in circuito);
- Percorso di abilità: per verificare la destrezza, la coordinazione generale, la coordinazione oculo-manuale e oculo-podalica, l'equilibrio;
- Le capacità motorie: condizionali (forza, velocità, resistenza, mobilità) e coordinative (lateralità, ritmo,...) in generale e tipiche di alcuni sport.;
- Percorsi misti con e senza ausilio di piccoli e grandi attrezzi;
- Es. elementari di preacrobatica al suolo, alla spalliera, alla cavallina

**2 – I LINGUAGGI DEL CORPO**

**Essere in grado di rappresentare, in vari contesti e ambienti, aspetti della realtà ed emozioni, utilizzando in modo consapevole l'espressività corporea**

- Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive individuali e in gruppo, in modo personale e creativo.

**3 - GIOCO E SPORT**

**Essere consapevole dell'aspetto educativo e sociale dello sport interpretando la cultura sportiva in modo responsabile ed autonomo.**

**Movimenti fondamentali e loro espressioni tecnico sportive - Sport di squadra**

Pallavolo: fondamentali individuali: Battuta in salto, Palleggio, Bagher, Schiacciata, Muro. Schemi elementari di attacco e di difesa.

Pallacanestro: fondamentali individuali (palleggio-passaggio-tiro); Terzo Tempo; Dai e Vai, Dai e Cambia, Dai e Segui; Fondamentali di attacco e di difesa.

Pallamano: regolamento, passaggi vari, ricezione, tiro, smarcamenti, bloccaggio, il portiere, attacco, difesa. Hit ball e Ultimate-Frisbee: regole e strategie di gioco

Calcio a 5: conoscenza della disciplina ed esecuzione dei fondamentali individuali; regole e strategie di gioco.



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

Rafting: discesa fluviale, regole di conduzione del gommone e attrezzature utilizzate

Attività di assistenza diretta e indiretta, turni di arbitraggio.

**Sport individuali**

Badminton: dritto, rovescio, schiacciata, volè, battuta

Tennis tavolo: servizio, dritto, rovescio, schiacciata, taglio

Pattinaggio: uso dei pattini in linea, andature varie, avanti, indietro, zig-zag

Atletica leggera: corsa veloce, lanci e salti

Arrampicata su parete attrezzata; camminare sulla slackline.

Attività di assistenza diretta e indiretta, turni di arbitraggio.

**4 - SALUTE E BENESSERE**

**Essere in grado di adottare consapevolmente stili di vita improntati al benessere psico-fisico e saper progettare possibili percorsi individualizzati legati all'attività fisica utilizzando saperi e abilità acquisiti.**

- Norme di primo soccorso e traumatologia sportiva.

- Gli effetti positivi per uno stile di vita attivo per il benessere fisico e socio-relazionale della persona, adottando stili di vita attivi trasferibili anche all'esterno della scuola (long life learning): problematiche alimentari, delle dipendenze e dell'uso di sostanze illecite.

**DIDATTICA A DISTANZA (argomenti anche per cittadinanza e costituzione)**

Filmografia atta ad approfondire i seguenti temi

- lo sport come ascensore sociale
- lo sport come mezzo diplomatico
- lo sport e il razzismo
- Lo sport e la guerra fredda
- le sfide nello sport
- storie vere di campioni

arte e sport (opere d'arte ispirate al mondo del movimento e dello sport)

3) le leggi razziali applicate allo sport con particolare riferimento alla mostra al museo ebraico di Padova "L'importanza di partecipare"

Padova, 10 maggio 2020

**Prof. CAIOLO MICHELE**

**I rappresentanti degli studenti**

Giulia Rigato

Manuela Marsiglio



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

ALLEGATO 1.6

A.S. 2019/2020

CLASSE : 5<sup>^</sup> C

DOCENTE : Prof.ssa NICCHINIELLO VALERIA  
Prof. AGOSTA ROBERTO  
Prof. PIPINO SALVATORE

**ELENCO ARGOMENTI SVOLTI**

- Tecniche allevamento( teorico pratico)
- Fisiologia della nutrizione dei poligastrici
- Curva di lattazione (teorico pratico)
- Fisiologia della nutrizione dei monogastrici
- Alimenti e principi nutritivi
- Fabbisogni nutritivi
- Il razionamento
- Raccolta e produzione foraggio
- Fienagione
- Insilamento ed insilati
- I concentrati
- Principali Sottoprodotti e residui di lavorazione industriale
- Carro miscelatore ed unifeed ( teorico pratico)

**\* DA COMPLETARE ENTRO LA FINE DELL'ANNO :**

- Razione alimentare bovini da latte e vitelloni da carne ( teorico pratico)
- Riconoscimento alimenti (teorico pratico)

Padova, 08-05-2020

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

I rappresentanti degli studenti

FIRMA

  
(Manuela Marsiglio) 







ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

PROGRAMMA SVOLTO DI PRODUZIONI VEGETALI

ALLEGATO 1.7

A.S. 2019/2020

CLASSE : 5<sup>^</sup> C

DOCENTE : proff. Benedetto Calogero Liotta – Andrea Zanoni

| Argomenti svolti   |  |                          |
|--|--|--------------------------|
| <b>PARTE 1°: MORFOLOGIA E FISIOLOGIA DELLE PIANTE ARBOREE DA FRUTTO</b>  |  | <b>ore 16</b>            |
| <b>1.1 SISTEMA RADICALE</b><br>✓ Morfologia, funzione e sviluppo nel terreno   | Osservazioni in campo  | settembre                |
| <b>1.2 PARTE AEREA</b><br>✓ Morfologia di fusto, branche, rami<br>✓ Classificazione delle gemme<br>✓ Differenziazione e stadi di sviluppo delle gemme<br>✓ Dormienza<br>✓ Rami a legno e formazioni fruttifere                       | Riconoscimento delle formazioni fruttifere nei frutteti dell'azienda | ottobre e febbraio-marzo |
| <b>1.3 FIORITURA E FECONDAZIONE</b><br>✓ Fasi della fioritura<br>✓ Fattori che influiscono sulla fioritura<br>✓ Impollinazione e fecondazione<br>✓ Anomalie della fecondazione<br>✓ Sterilità  | In classe e in laboratorio di Agronomia                              | ottobre                  |
| <b>1.4 ACCRESCIMENTO DEI FRUTTI E MATURAZIONE</b><br>✓ Modelli e fasi di accrescimento<br>✓ Colatura e cascola<br>✓ Fattori che influenzano la maturazione<br>✓ Il climaterio<br>✓ Trasformazioni biochimiche durante la maturazione | In classe  | novembre                 |
| <b>PARTE 2°: PROPAGAZIONE E IMPIANTO</b>   |  | <b>ore 16</b>            |
| <b>2.1 TECNICHE DI PROPAGAZIONE</b><br>✓ Talee, propaggine, margotta, innesto, micropropagazione   | Esecuzione di innesti in laboratorio di                              | novembre                 |





**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**“DUCA DEGLI ABRUZZI” - Padova**  
**Sezione Tecnica**

|  |  |                      |
|--|--|----------------------|
| ✓ Scopi e tecniche dell'innesto  | Agronomia,<br>proiezione video   |                      |
| <b>2.2 IMPIANTO DI UN FRUTTETO</b><br><br>✓ Valutazioni economiche<br>✓ Criteri di scelta di specie, cv. e portainnesti<br>✓ Lavorazioni preparatorie al terreno<br>✓ Tipi di impianto   | Osservazioni in<br>azienda dell'Istituto.  | dicembre             |
| <b>PARTE 3°: TECNICHE COLTURALI</b>  |  | <b>ore 20</b>        |
| <b>3.1 GESTIONE DEL TERRENO</b><br><br>✓ Scopi delle lavorazioni del terreno<br>✓ Inerbimento totale e parziale<br>✓ Controllo delle infestanti<br>✓ Pacciamatura  | Osservazioni e<br>esercitazioni in<br>azienda  | gennaio              |
| <b>3.2 BILANCIO IDRICO E GESTIONE DELLA RISORSA<br/>ACQUA</b><br><br>✓ Fabbisogno idrico delle piante arboree e fattori da cui dipende<br>✓ Variazione stagionale del bilancio idrico<br>✓ Calcolo del fabbisogno idrico<br>✓ Principali sistemi di irrigazione in frutticoltura | Calcolo bilancio<br>idrico con dati<br>agrometeo   | gennaio-<br>febbraio |
| <b>3.3 GESTIONE DELLA FERTILITA'</b><br><br>✓ Fabbisogno nutrizionale delle piante arboree e fattori da cui<br>dipende<br>✓ Calcolo del fabbisogno nutrizionale<br>✓ Principali tecniche di fertilizzazione in frutticoltura   | Formulazione di<br>piani di<br>concimazione sui<br>dati di analisi dei<br>nostri terreni | febbraio             |
| <b>PARTE 4°: POTATURA E RACCOLTA</b>   |  | <b>ore 18</b>        |
| <b>4.1 SCOPI E ASPETTI GENERALI</b><br><br>✓ Scopi<br>✓ Potatura ordinaria e straordinaria<br>✓ Epoca<br>✓ Tecniche di p. Alternative<br>✓ Interventi complementari  | Riconoscimento<br>Esercitazioni in<br>campo.   | febbraio             |



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**“DUCA DEGLI ABRUZZI” - Padova**  
**Sezione Tecnica**

|   |   |                             |
|---|---|-----------------------------|
| <b>4.2 POTATURA DI ALLEVAMENTO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Classificazione delle forme di allevamento</li><li>✓ Evoluzione delle forme di allevamento</li><li>✓ Forme in volume espanso, in volume compatto, appiattite</li></ul>   | Osservazione in azienda; potatura sistema Simonit-Sirch su Vite                 | febbraio<br>marzo<br>maggio |
| <b>4.3 POTATURA DI PRODUZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Tecniche della potatura di produzione</li><li>✓ Meccanizzazione della potatura</li><li>✓ Diradamento dei frutti</li></ul>   | Potatura secca e verde su Vite e su Olivo                                       | febbraio-<br>marzo          |
| <b>4.4 RACCOLTA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ R. manuale e meccanizzata</li></ul>   | Vendemmia azienda   | settembre                   |
| <b>• PARTE 5°: QUALITA' E CONSERVAZIONE</b>   |   | <b>ore 6</b>                |
| <b>5.1 QUALITA'</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Parametri per la valutazione merceologica e requisiti di qualità della frutta</li><li>✓ Metodologia per l'analisi di qualità</li><li>✓ Tecniche per la misurazione della qualità</li><li>✓ Indici di maturazione fisici e chimici</li></ul> | Riconoscimento<br>Esercitazioni in campo. Uso strumentazione in lab. Agronomia. | aprile<br>metà<br>maggio    |
| <b>5.2 CONSERVAZIONE DELLA FRUTTA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Lavorazioni e trattamenti post raccolta</li><li>✓ Fattori che influenzano la serbevolezza</li><li>✓ Tecniche di conservazione</li></ul>   | Studio  | dicembre                    |

|   |  |                             |
|---|--|-----------------------------|
| <b>• PARTE 6°: LE COLTURE ARBOREE DA FRUTTO</b> |  | <b>ore 30</b>               |
| <b>6.1 VITE</b>                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Importanza economica e diffusione</li><li>✓ Origine e domesticazione</li><li>✓ Classificazione botanica</li><li>✓ Descrizione morfologica</li><li>✓ Fisiologia e fenologia</li><li>✓ Esigenze ambientali</li><li>✓ Principali cultivar e evoluzione standard varietali</li><li>✓ Criteri di scelta cultivar</li><li>✓ Propagazione</li><li>✓ Forme di allevamento</li><li>✓ Potatura e tecnica culturale</li><li>✓ Caratteristiche qualitative prodotto</li><li>✓ Riconoscimento danni da insetti e crittogame (lepidotteri)</li></ul> | Riconoscimento              |
| <b>6.2 OLIVO</b>                                |  |                             |
| <b>6.3 PESCO</b>                                |  |                             |
|   |  | marzo-<br>aprile-<br>maggio |



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

|   |   |                                  |            |
|---|---|----------------------------------|------------|
| 6.4<br>MELO   | fitofagi di pesco, melo, vite, tignola e tignoletta della vite, peronospora, oidio, botrite, bolla, ticchiolatura). |                                  |            |
| ● PARTE 7°: DISCIPLINARI DI PRODUZIONE  |   |                                  | ore 4      |
| Gli studenti, divisi per gruppi presenteranno un disciplinare di produzione di una coltura arborea. Tale sezione del programma vuole approfondire i temi del rispetto della legalità nella produzione; legalità che deve coniugarsi con i principi di responsabilità e solidarietà propri dell'insegnamento di "Cittadinanza e Costituzione". |   | Presentazione in videoconferenza | maggio     |
| <b>Totale ore</b>   |   |                                  | <b>110</b> |

NOTA

- Le parti 5° (la qualità della frutta), 6° (la frutticoltura speciale) e 7° sono state svolte interamente nella modalità della didattica a distanza

Padova, 08 maggio 2020

Gli insegnanti

Prof. Benedetto Calogero Liotta

Prof. Andrea Zanoni

I rappresentanti degli studenti

Manuela Marsiglio Giulia Rigato

(Manuela Marsiglio)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

ALLEGATO 1.8

PROGRAMMA SVOLTO DI TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

A.S. 2019/2020

CLASSE : 5<sup>^</sup> C

DOCENTI : **Proff.** FERLICCA TIZIANA (teoria), MARINO SAMUELE (laboratorio)

**ARGOMENTI DI TEORIA**

**Argomenti svolti in presenza**

**Ripasso**

Composti organici: alcoli, acidi carbossilici, composti aromatici, esteri, grassi, carboidrati semplici e complessi, amminoacidi, proteine. Reazione di formazione di proteine e grassi. Idrolisi di proteine, grassi e carboidrati complessi.

**Uva e mosto**

- L'uva: struttura del grappolo, la maturazione, la vendemmia.
- Composizione chimica di: raspo, buccia, polpa, vinaccioli.
- Composizione del mosto: zuccheri, acidi organici, composti fenolici, sostanze aromatiche, sostanze azotate, enzimi, sostanze pectiche e sostanze minerali.
- Ammostamento: pigiatura, diraspatura, sgrondo, torchiatura/pressatura.
- Operazioni di ammostamento nella vinificazione in rosso
- Operazioni di ammostamento nella vinificazione in bianco
- Microrganismi presenti nel mosto: lieviti, batteri e muffe e curva di accrescimento. I lieviti: caratteristiche generali: biochimismo del processo di respirazione e di fermentazione, prodotti secondari del loro metabolismo. Lieviti enologici selezionati e inoculi. La fermentazione malolattica.
- L'anidride solforosa: proprietà chimiche, azioni svolte, svantaggi del suo utilizzo, dosi e tempi di somministrazione. Altri prodotti usati come conservanti
- Correzione dei mosti e normative vigenti: correzione del tenore zuccherino e dell'acidità

**Vinificazione**

- La vinificazione in rosso o con macerazione (relativo diagramma a blocchi). Il cappello di vinacce, la macerazione, il rimontaggio.
- La vinificazione in bianco o senza macerazione (relativo diagramma a blocchi). L'illimpimento: tecniche di sfeccatura statica e dinamica. Sostanze coadiuvanti.
- Altri tipi di vinificazione: con macerazione carbonica. Vinificazione dei vini rosati.
- Stabilizzazione, affinamento e invecchiamento del vino: la chiarificazione, il travaso, la filtrazione, la centrifugazione, la stabilizzazione dei tartrati; l'affinamento del vino nei fusti di legno e la colmatura; l'invecchiamento nei fusti o in bottiglia.
- I tappi di sughero e sintetici: principali caratteristiche chimiche e tecnologiche.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE**  
**“DUCA DEGLI ABRUZZI” - Padova**  
**Sezione Tecnica**

### **Malattie del vino**

- Le alterazioni del vino. Da batteri lattici: spunto lattico, amaro, girato. Da batteri acetici: ac escenza e spunto di aceto. Da lieviti: fioretta, rifermentazione. Alterazioni chimico-fisiche: casse ferrica, casse rameica, casse proteica.

### **Classificazione ed etichettatura**

- Classificazione dei vini: DOP, IGP, vini da tavola, secondo la normativa italiana ed europea.
- Etichettatura dei vini. Indicazioni obbligatorie e facoltative nei vini DOP e IGP.

### **Vini speciali**

- Vini spumanti: Metodo Classico/Champenoise

### **Argomenti svolti con la DaD (dal 27/02/2020)**

- Vini spumanti: Metodo Martinotti/ Charmat.
- Vini spumanti artificiali
- Vini speciali aromatizzati e liquorosi (caratteristiche essenziali).

### **L'aceto**

- L'aceto: generalità e chimismo dell'acetificazione. L'aceto balsamico tradizionale (cenni).

### **L'olio di oliva**

- Parti dell'oliva. Resa in olio delle olive. Il frantoio: aree principali.
- Fasi principali del processo di estrazione dell'olio (riassunte anche in un diagramma a blocchi).
- Composizione chimica dell'olio di oliva. Frazione saponificabile e insaponificabile. Gli acidi grassi saturi e insaturi. L'acido oleico.
- Riferimenti normativi. Categorie degli oli di oliva. Fasi della raffinazione o rettificazione degli oli.
- L'acidità e il Numero di perossidi come parametri di qualità dell'olio.
- Chiarificazione e conservazione dell'olio. Esempi di difetti dell'olio e alterazioni.
- Etichettatura.
- Smaltimento delle acque di vegetazione e della sansa.

## **ESPERIENZE DI LABORATORIO**

In base alla Legge 20 Agosto 2019 n°92, sono stati trattati i seguenti argomenti:

- Sistema HACCP
- Reflui da cantina



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

**Analisi sul mosto**

- Introduzione all'attività di laboratorio
- Determinazione zuccheri riducenti con metodo da campo (rifrattometro), da cantina (mosti metro BABO) e da laboratorio con saggio di Fehling
- Determinazione acidità totale con metodo "al tocco"

**Analisi sul vino**

- Determinazione anidride solforosa totale, libera e combinata

**Argomenti svolti con la DaD**

- Determinazione TAV (titolo alcolometrico volumico) mediante distillazione e cenni sulla determinazione con Ebulliometro di Malligand
- Estratto secco con metodo indiretto (Tabariè)
- Determinazione acidità volatile con acidimetro Cazenave

Padova, 8 Maggio 2020

Prof. FERLICCA TIZIANA

FIRMA

Prof. MARINO SAMUELE

FIRMA

I rappresentanti degli studenti

MARSIGLIO MANUELA

FIRMA

RIGATO GIULIA

FIRMA



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

ALLEGATO 1.9

PROGRAMMA SVOLTO DI ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE  
A.S. 2019/2020

CLASSE : 5<sup>^</sup> C

DOCENTE : Prof.ssa MORARA CLAUDIA  
Prof. MASSIMINO GIUSEPPE

**Competenze**

· **livello minimo**

Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti produttivi.

Rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.

· **livello intermedio**

Organizzare attività produttive ecocompatibili.

Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti.

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.

· **livello avanzato**

Elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.

Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali nonché della qualità dell'ambiente.

**Conoscenze**

SI SOTTOLINEA CHE ALCUNI ARGOMENTI SONO STATI TRATTATI A LIVELLO SUPERFICIALE, cercando comunque di toccare tutte le problematiche connesse alla pratica estimativa, in un'ottica di approccio laboratoriale:

- analisi di casi pratici
- spunti di cronaca
- curiosità manifestate dagli studenti
- lavoro di analisi personale con mezzi multimediali.

Si è ritenuto opportuno, per incentivare l'interesse e la motivazione, partire dalle successioni che coinvolgono tutte le problematiche relative all'Estimo, quindi la sequenza temporale è la seguente, sviluppata in classe fino al 22 febbraio; sono stati indicati separatamente gli argomenti sviluppati durante il periodo di quarantena attraverso la DAD, con video-lezioni e materiale condiviso in rete sulle piattaforme a disposizione.

**U.D. 5°: Estimo Legale**

Le problematiche legate alla valutazione di beni  
secondo le indicazioni di legge nei casi di



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

|  |                    |
|--|--------------------|
| <b>SUCCESSIONI;</b><br>Conoscenza dei principi generali che regolano i passaggi dei diritti patrimoniali.<br>Successione testamentaria.<br>Successione legittima.<br>Casi pratici, stime, individuazione eredi, calcolo dell'asse ereditario, individuazione delle quote di diritto e di fatto.  | Ottobre - Novembre |
| <b>U.D. 1°: Metodi Estimativi</b>  |                    |
| La figura del perito: CTU - CTP<br>I sei aspetti estimativi:<br>ppv di mercato<br>ppv di trasformazione<br>ppv di capitalizzazione<br>ppv di costo<br>ppv di surrogazione<br>ppv complementare<br>Diversi metodi di stima:<br>- sintetica<br>- analitica;  | TUTTO L'ANNO       |
| <b>U.D. 6°: Catasto</b>  |                    |
| Concetti di base, inquadramento generale delle finalità questa istituzione, distinzione tra NCatasto edilizio urbano e NCatasto terreni;<br>Aspetti catastali nelle stime.<br>Documenti catastali.<br>Conservazione e consultazione.<br><i>Conoscenza degli elementi storici del Catasto; esame della cartografia catastale; saper riconoscere i documenti catastali più comuni, com'è avvenuta l'assegnazione delle rendite catastali (fase estimativa), la gestione mappale e topografica del territorio.</i><br><i>Revisione degli attuali regolamenti rivolti al settore primario con analisi dei relativi risvolti tecnico-pratici nell'ambito agrario.</i> | TUTTO L'ANNO       |
| <b>U.D. 2°: Stima dei fondi rustici</b>  |                    |
| La compilazione di una stima analitica, compilazione di una relazione di stima;<br>Principio dell'ordinarietà, caratteristiche intrinseche ed estrinseche;<br>Analisi di diverse tipologie di indirizzo produttivo aziendale con analisi di stime di specifici processi produttivi;<br>Analisi delle stime dei fabbricati rurali, eccedenti o insufficienti al fondo,<br>Stime delle scorte aziendali.   | Dicembre           |
| <b>U.D. 3°: Stima delle colture agrarie (frutteti, seminativi)</b>   |                    |
| Analisi delle più consuete metodologie di stima relative a questo settore basato sostanzialmente sulla potenzialità di reddito espresso dalla coltura:   |                    |





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

|   |                |
|---|----------------|
| metodo dei redditi passati<br>metodo dei redditi futuri<br>Stime dei FRUTTI PENDENTI, o ANTICIPAZIONI COLTURALI, delle colture in atto, in caso di compravendita, danno o esproprio a carico delle coltivazioni, cioè formazione di valutazioni della coltura (soprassuolo o produzione) in qualsiasi fase vegetativa o stadio di produzione essa si venga a trovare                          | Gennaio        |
| <b>U.D. 5°: Estimo Legale</b>   |                |
| <b>DANNI:</b> con riferimento alle più frequenti tipologie di danno che si verificano in ambito agronomico (grandine e incendio) conoscenza dei principi generali che regolano i risarcimenti al danneggiato, contratto di assicurazione; indicazioni sulle procedure da mettere in atto e ipotizzare indennizzi adeguati al tipo di evento.  | Febbraio       |
| <b>Gli argomenti trattati con le tecnologie digitali, secondo i principi della DAD sono i seguenti:</b>   |                |
| <b>U.D. 4°: Miglioramenti Fondiari</b>  |                |
| Giudizi di convenienza nelle scelte relative agli investimenti fondiari che gli agricoltori devono affrontare:<br>convenienza in termini di reddito,<br>convenienza in termini di capitale,<br>miglioramenti in presenza di usufrutto o di affitto  | MARZO - APRILE |
| <b>U.D. 5°: Estimo Legale</b>   |                |
| <b>DIRITTI REALI di GODIMENTO su COSA ALTRUI:</b><br>con riferimento alle SERVITU': conoscenza dei principi generali che regolano i passaggi dei diritti patrimoniali e calcolo dell'indennità nei casi delle seguenti servitù  | MARZO          |
| PASSAGGIO COATTIVO<br>ACQUEDOTTO, SCARICO<br>ELETTRODOTTO<br>METANODOTTO  |                |
| <b>USUFRUTTO:</b> analisi del DIRITTO dal punto di vista della nascita, della sua cessazione, delle correlazioni fiscali e successorie.   | APRILE         |
| <b>ESPROPRIAZIONI:</b><br><u>excursus storico</u> sulla normativa del settore, procedure per l'espropriazione, con analisi dello sviluppo della giurisprudenza in collegamento alla mutata condizione storico-socio-economica del paese.<br><u>Iter espropriativo</u><br><u>Calcolo dell'indennità</u> in caso di aree agricole, edificabili ed edificate, sulla base della normativa vigente | APRILE         |
| <b>U.D. 6°: Marketing</b>   |                |
| <b>MARKETING:</b><br>Concetti generali<br>Il piano di marketing<br>Consumer e Panel Test  | MARZO - MAGGIO |



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

|   |        |
|---|--------|
| Segmentazione del mercato   |        |
| <b>U.D. 7°: Consorzi di Bonifica</b>  |        |
| <i>CENNI sulle procedure seguite dai consorzi nei Piani di classificazione redatti per la ripartizione dei contributi consortili a carico della utenza;<br/>procedure valutative applicabili in forme diverse alle realtà ambientali del nostro territorio;</i>   | MAGGIO |
| <b>Concetti trasversali di CITTADINANZA e COSTITUZIONE</b>  |        |
| <i>Nell'ambito dello studio dell'Estimo, in molte occasioni vengono usate norme e si richiama la Costituzione Italiana, a cui si rifanno le norme stesse; ma in particolare nell'analisi della professione di Tecnico agrario e degli aspetti legati alle perizie, al comportamento del perito e stata richiamata l'attenzione dello studente ai valori dell'Etica, del rispetto delle norme e dei principi di correttezza e legalità</i> |        |
| <b>Verifiche:</b> sono state previste verifiche scritte e orali, presentazione di relazioni e lezioni preparate dagli studenti.   |        |

Si è ritenuto importante evidenziare le conoscenze individuate nelle Linee Guide del Ministero per la disciplina "Economia, estimo, legislazione, marketing" (cosiddetti nuclei tematici).

Da rilevare che anche se non si è operato all'interno di UDA, l'ottica laboratoriale ha comportato una rielaborazione completa del sapere professionale dato che una sola competenza di questa disciplina *necessita di molte conoscenze, coinvolge e intercetta molteplici competenze per pervenire all'attestazione della stessa.*

Padova, il 7 maggio 2020

Docente teorico Prof. Morara Claudia

Docente T.-P. Prof. Massimino Giuseppe

Gli studenti

(Manuela Marsiglio)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

ALLEGATO 1.10

**PROGRAMMA SVOLTO DI GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO**

**A.S. 2019/2020**

**CLASSE : 5C**

**DOCENTE : Prof.ssa Valese Eva  
Prof. Podetti Michael**

**Contenuti disciplinari**

- Pianificazione, programmazione e progettazione nella qualificazione territoriale. Le principali tematiche ambientali oggetto di pianificazione del territorio.
- Sistemi Informativi Geografici (GIS) e geoportali per l'accesso alla cartografia digitale. Il geoportale della Regione Veneto, navigazione e ricerca in laboratorio di informatica. La tematizzazione del territorio.
- Differenze tra i concetti di ambiente, paesaggio e territorio. L'ecologia del paesaggio.
- L'impronta ecologica e il concetto di sviluppo sostenibile applicato al comparto agricolo.
- Inquinamento dell'aria, dell'acqua e del suolo. L'inquinamento da nitrati. Cambiamenti climatici, effetti del riscaldamento globale su biodiversità e rischi ambientali. Modalità di riduzione delle emissioni inquinanti: le campagne di incremento del verde urbano e altre misure legate alla gestione delle aziende agricole e degli allevamenti.
- La problematica del consumo di suolo e i territori vincolati. Valutazione di Incidenza VIA (cenni).
- Il dissesto idrogeologico e altri disturbi ecologici. Il concetto di rischio, pericolosità e vulnerabilità. La prevenzione, la mappatura e la previsione dei fenomeni calamitosi.
- Ricorrenza degli eventi alluvionali e delle perturbazioni atmosferiche in Veneto, tra passato e presente. L'"acqua grande" a Venezia (novembre 2019).
- Il ruolo delle foreste e della montagna come generatori di risorse: la risorsa acqua, l'assorbimento dell'anidride carbonica, la protezione dal dissesto idrogeologico.
- L'impatto della tempesta Vaia in Valle Agordina (autunno 2018): riflessioni sull'evento, filmati dell'incendio che ha preceduto la tempesta (il più vasto registrato in Veneto negli ultimi 30 anni). Visione del primo episodio della serie "Undercut. L'oro di legno" sulle utilizzazioni forestali post-Vaia.
- I consorzi di bonifica e l'Autorità di Bacino: comprensori e i distretti idrografici. La bonifica integrale. Il vincolo idrogeologico.

**MODALITÀ DAD:**

- Rete Natura 2000, Direttiva Habitat e Direttiva Uccelli (in programma per la fine dell'anno scolastico).



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

**ESERCITAZIONI**

- 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;
  - Vincoli Paesaggistici

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.
- Piano di Tutela delle Acque (PTA) (Dir. UE 60/2000, D.Lgs 152/1999 (Dir 91/271/CEE, Dir 91/676/CEE), Dlgs 152/2006);
- Piano dell'Assetto Idrogeologico (PAI) (Legge 267/1998, Legge 365/2000)

Padova, 8 Maggio 2020

Prof.ssa EVA VALESE

FIRMA

Prof. MICHAEL PODETTI

FIRMA

I rappresentanti degli studenti

Giulia Rigato

FIRMA

Manuela Marsiglio

FIRMA.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

ALLEGATO 1.11

PROGRAMMA SVOLTO DI BIOTECNOLOGIE AGRARIE

A.S. 2019/2020

CLASSE : 5C

DOCENTE : Prof.ssa Valese Eva  
Prof.ssa Granata Vincenza

**PARTE GENERALE**

**RICHIAMI DI BIOLOGIA**

Sistematica e regni dei viventi. Cellula procariote e cellula eucariote.

Differenze tra cellula vegetale e cellula animale.

Virus, fitoplasmi, batteri e funghi: caratteristiche generali, modalità di moltiplicazione e diffusione, esempi di sintomi prevalenti. Gli artropodi: generalità.

DAD: Gli insetti e l'entomologia agraria: cenni di anatomia e fisiologia generale (gli organi boccali in particolare); principali ordini degli insetti di interesse agrario.

**DIAGNOSTICA FITOPATOLOGICA**

Il triangolo della malattia. Differenza tra agente di malattia e agente di danno. Schema per il riconoscimento delle fitopatie in base a: sintomatologia, organo colpito, agente eziologico, specie vegetale. Le fisiopatie.

DAD: metodologia diagnostica, come si svolge un'indagine di campo (esercitazione su campione raccolto). Finalità delle indagini di laboratorio.

**LE DIFESE DELLE PIANTE**

Principali forme di difesa passiva e cenni alle forme di difesa attiva.

**LA LOTTA INTEGRATA**

Cos'è la lotta integrata. Ausiliari e insetti utili. Linee guida fitosanitario della Regione Veneto.

DAD: Forme e modalità della lotta integrata.

**PARTE SPECIALE**

La parte speciale è stata svolta in parte in classe e in parte in DAD, ed ha incluso agente di malattia o di danno, sintomatologia o danno provocato, forma di propagazione ed eventuale vettore coinvolto, lotta (cenni).

In classe:

- VITE:

Peronospora; oidio; botrite; flavescenza dorata e cicalina della flavescenza.

Legno nero della vite, virus dell'accartocciamento fogliare, fillossera (cenni).

- ESSENZE ARBOREE FORESTALI:

galle e rincoti fitomizi (querchia);

In DAD:

- VITE:

Malattie del legno della vite (MLV), in particolare il mal dell'esca;

- PESCO:

Bolla del pesco; corineo (cenni)

- MELO:

Ticchiolatura del melo (cenni)

- OLIVO:

Xylella (complesso del disseccamento rapido dell'olivo) e cicalina (cenni)

- ALTRE SPECIE (cenni):

Agrobacterium spp (rosa) e Pseudomonas spp (kiwi)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

Cimice asiatica  
Afdi e cocciniglie  
Fumaggine

**ESERCITAZIONI**

Programma svolto di 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 (rete scuola agraria)**

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 svolti in DAD.

Padova, 8 Maggio 2020

Prof.ssa EVA VALESE

FIRMA

Prof.ssa VINCENZA GRANATA

FIRMA

I rappresentanti degli studenti

Manuela Marsiglio

FIRMA

Giulia Rigato

FIRMA

ALLEGATO 1.11 - classe 5C



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"DUCA DEGLI ABRUZZI" - Padova  
Sezione Tecnica

ALLEGATO 1.12

PROGRAMMA SVOLTO DI RELIGIONE CATTOLICA

A.S. 2019/2020

CLASSE : 5<sup>^</sup> C

DOCENTE : Prof.ssa BERTAZZO RITA

**1 LA MAFIA E LE MAFIE IN ITALIA FENOMENO CIRCOSCRITTO?**

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

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

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

**3 LA PACE E LA GUERRA NELLA CONCEZIONE CRISTIANA**

Dall'obiezione di coscienza al concetto di "guerra giusta"  
Il pericolo della guerra totale  
L'appello a disarmare l'aggressore

**4 COSA SONO I BENI COMUNI?**

**5 L'IMPEGNO POLITICO PER IL CRISTIANO**

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

**6.1 IL GENOCIDIO ARMENO – fasi principali**

**DOPO LA SOSPENSIONE DELLE ATTIVITA' IN PRESENZA**

**6.2 IL GENOCIDIO DEL RWANDA**

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

**6.3 LA GUERRA NELLA EX JUGOSLAVIA "pulizia etnica"**

Breve storia della ex Jugoslavia  
Le dichiarazioni unilaterali d'indipendenza delle varie repubbliche  
Il genocidio di Srebrenica  
Gli accordi di Dayton e la situazione attuale

Padova 7 Maggio 2020

Prof.ssa Rita Bertazzo

I rappresentanti degli studenti