



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIUSEPPE GARIBALDI"

C.M. MCIS00900D



ISTITUTO AGRARIO MACERATA

Cod. fisc. 80005460433

Istituto Tecnico  
per il Settore Tecnologico  
Agraria / Agroalimentare / Agroindustria  
C.M. MCTA009019

---

Istituto Professionale  
Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale  
C.M. MCRI009015

---

A. S. 2018 - 2019

**DOCUMENTO FINALE**

**DEL**

**CONSIGLIO DI CLASSE**

**CLASSE 5<sup>^</sup> Sez. A**

**ARTICOLAZIONE**

***Gestione Ambiente e Territorio***

**INDICE**

1. Docenti della classe	PAG. 03
2. Presentazione della classe	PAG. 04
2.1 Situazione di partenza	PAG. 04
2.2 Risultati al termine del V anno	PAG. 05
3. Progettazione degli obiettivi	PAG. 06
4. Progettazione disciplinare	PAG. 08
Lingua e Letteratura Italiana	PAG. 09
Storia	PAG. 11
Lingua e Civiltà Inglese	PAG. 13
Matematica	PAG. 15
Gestione dell’ambiente e del territorio	PAG. 17
Produzioni animali	PAG. 20
Produzioni vegetali	PAG. 22
Trasformazione dei prodotti	PAG. 25
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	PAG. 27
Genio rurale	PAG. 29
Scienze Motorie e Sportive	PAG. 31
Religione Cattolica	PAG. 32
5. Valutazione	PAG. 33
5.1 Simulazione prove di esame	PAG. 33
5.2 Valutazione simulazione prove scritte	PAG. 33
5.3 Valutazione colloquio	PAG. 39
6. Attività integrative alla didattica svolte nel corrente anno scolastico	PAG. 41
7. Esperienze alternanza scuola-lavoro	PAG. 43
8. Percorsi di cittadinanza e costituzione	PAG. 43
Consiglio di Classe.	

**1. DOCENTI della Classe 5<sup>^</sup> Sez. " A "**

<b>Insegnante</b>	<b>Materia</b>	<b>Continuità didattica nel triennio</b>
BENEDETTI SERGIO	PRODUZIONI ANIMALI	5 <sup>^</sup> anno
BOCCI ANELIO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
CARDINALI PACIFICO	PRODUZIONI VEGETALI	5 <sup>^</sup> anno
COLA DONATELLA	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
DI PETTA GRAZIA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
FORCONI MARA	MATEMATICA/COMPL.	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
FRANCALANCIA VALENTINA	LINGUA E CIVILTÀ INGLESE	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
FUSARI FABIO	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	5 <sup>^</sup> anno
GIRONELLA NAZARENO	ES. ECON., ESTIMO, MARK. E LEGISL.	5 <sup>^</sup> anno
MELCHIORRI ANSELMO	ES. PRODUZIONI VEGETALI	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
MELCHIORRI ANSELMO	ES. PRODUZIONI ANIMALI	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
PETTINARI ENRICO	GENIO RURALE	5 <sup>^</sup> anno
RICCIARDI MASSIMO	ES. TRASF. DEI PRODOTTI	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
SERAFINI SANDRO	RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
VILLANI LUIGINO	ECON., ESTIMO, MARK. E LEGISL.	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
ZAMPUTI MARCELLO	ES. GENIO RURALE	3 <sup>^</sup> 4 <sup>^</sup> 5 <sup>^</sup> anno
ZAMPUTI MARCELLO	ES. GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	5 <sup>^</sup> anno

## 2. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La Classe è composta da 18 alunni (11 maschi e 7 femmine), di cui quattro con certificazione BES.

Nel corso del triennio, la sua composizione ha subito dei cambiamenti.

Nell'anno 2016-17, il gruppo classe era formato da 20 alunni, di cui 2 provenienti da un'altra sezione ed un ripetente; a fine anno scolastico, tre alunni non furono ammessi alla classe successiva per non aver raggiunto gli obiettivi minimi nella maggior parte delle discipline, soprattutto a causa della scarsa motivazione e delle numerose assenze.

Negli anni successivi si sono aggiunti due studenti, uno nel quarto anno e l'altro nel quinto anno, ripetenti della stessa sezione e all'inizio dell'attuale a.s., vi è stato un trasferimento di un alunno, presso un altro Istituto scolastico.

L'inserimento dei nuovi studenti nel gruppo classe iniziale è avvenuto senza particolari difficoltà, con gradualità, conseguendo nel tempo relazioni positive, solidali e di collaborazione.

L'atteggiamento positivo della classe si è evidenziato con continuità nel tempo anche nei confronti dei docenti e dell'Istituzione scolastica partecipando in modo propositivo a molte attività.

Nell'ultimo anno di corso in alcune discipline non è stata mantenuta la continuità didattica e sono stati assegnati alla classe nuovi docenti per :

- Produzioni animali
- Produzioni vegetali
- Gestione dell'ambiente e del territorio
- Genio rurale
- Es. Economia, estimo, marketing e legislazione
- Es. Gestione dell'ambiente e del territorio.

### 2.1 Situazione di partenza

Come detto, la classe è costituita da 18 alunni di cui 11 maschi e 7 femmine, sono presenti tre alunni con certificazione BES 2 ed un alunno con certificazione BES 3 per i quali il Consiglio di classe ha redatto i PDP e predisposto la documentazione relativa.

Sotto l'aspetto socio-affettivo la classe evidenzia disponibilità alla collaborazione reciproca e al confronto costruttivo con gli insegnanti ed è rispettosa delle regole scolastiche; per quanto riguarda lo svolgimento delle lezioni, l'interesse e l'attenzione risultano apparentemente buone anche se a volte occorre motivare alcuni studenti per ottenere un maggiore impegno nello studio.

Dal punto di vista didattico si distinguono soltanto alcuni studenti con notevole senso di responsabilità, dedizione allo studio e capacità di organizzazione che unitamente ad una buona preparazione di base conseguono con costanza ottimi risultati.

La maggior parte della classe evidenzia un impegno nello studio non regolare e/o superficiale per cui la preparazione risulta a volte settoriale e non sempre adeguatamente rispondente alle effettive capacità degli studenti. Infine per alcuni alunni si rileva un apprendimento carente in molte discipline dovuto a difficoltà nell'acquisizione dei contenuti per mancanza di solide basi ed a un impegno nello studio poco proficuo.

## 2.2 Risultati al termine del 5° anno

L'articolazione di studio frequentata è "Gestione dell'ambiente e del territorio", le cui competenze specifiche comprendono i seguenti aspetti:

- 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;

Nell'articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio" vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

Nel corrente a.s., al fine di acquisire le competenze specifiche indicate, in riferimento al PECUP (profilo educativo culturale e professionale dello studente) attinente alla articolazione GAT, sono state sviluppate nelle diverse discipline i seguenti nodi concettuali caratterizzanti:

- descrizione delle caratteristiche ambientali e produttive del territorio locale di riferimento;
- conservazione, tutela e valorizzazione del patrimonio ambientale;
- interventi di ripristino e sistemazione ambientale attraverso interventi di ingegneria naturalistica;
- scelta di attività produttive e trasformative in funzione delle vocazionalità e vincoli territoriali anche nell'ottica della multifunzionalità;
- organizzazione di attività produttive economicamente convenienti ed ecologicamente sostenibili;
- strumenti e tecnologie innovative per una corretta trasformazione dei principali prodotti agro-alimentari, con particolare riguardo alla corretta gestione delle risorse e dei reflui;
- valutazioni estimative inerenti i fondi rustici, i diritti e le risorse ambientali;
- evoluzione delle attività agricole e della gestione di fondi rustici;
- progettazione di strutture con scelta di elementi costruttivi e di materiali con attenzione verso l'ambiente ed il risparmio energetico.

In riferimento ai contenuti disciplinari svolti ed alle competenze previste dal PECUP, la classe, a fine anno scolastico, evidenzia un profitto diversificato conseguentemente all'impegno profuso nello studio e alle rispettive capacità di ciascun studente, tale che è possibile individuare la seguente situazione:

- un gruppo di studenti che ha dimostrato serietà, costanza nello studio, ha conseguito una buona preparazione con competenze di livello alto e valutazioni che si attestano sul discreto - buono ed in alcuni casi eccellente;
- un altro gruppo, la maggior parte della classe, con minore attitudine per lo studio, che in alcuni momenti dell'anno scolastico risultava poco adeguato, è riuscito a conseguire un livello di competenze pienamente sufficiente;
- un ultimo gruppo, caratterizzato da un'applicazione incostante con basi fragili, ha conseguito una preparazione settoriale che presenta alcune lacune e quindi con un livello di profitto modesto.

### 3. PROGETTAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Di seguito viene riportata la programmazione degli obiettivi effettuata dal Consiglio di Classe ad inizio anno scolastico 2018/2019.

<p><b>COMPETENZE TRASVERSALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare l’esperienza personale in sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell’ambiente.</li> <li>• Saper utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed i linguaggi settoriali della lingua straniera secondo le varie esigenze comunicative</li> <li>• Saper comprendere criticamente, analizzare e sintetizzare un testo letterario, scientifico, tecnico anche in lingua inglese.</li> <li>• Saper lavorare autonomamente ed in gruppo.</li> <li>• Saper comunicare, attraverso il linguaggio formale, scritto ed orale, concetti ed idee.</li> <li>• Saper tradurre uno stesso concetto in linguaggi diversi.</li> <li>• Acquisire la competenza digitale come arricchimento per l’accesso a nuovi saperi per la costruzione di percorsi di apprendimento individuali.</li> <li>• Saper ricercare le informazioni necessarie per la soluzione di problemi di diversa natura.</li> </ul>	<p>1.CONOSCENZE: Conoscere i diritti e i doveri dell’uomo in un contesto sociale e di reciproco rispetto ed il principio di uguaglianza tra le persone.</p> <p>Conoscere le strutture portanti delle discipline oggetto di studio.</p> <p>Conoscere i diversi tipi di linguaggio.</p> <p>Essere in grado di ritrovare le informazioni necessarie.</p> <p>2.ABILITA’: Riconoscere il diritto alla diversità ed accettarlo come fonte di arricchimento.</p> <p>Saper cogliere il valore della legalità intesa come rispetto del diritto e quindi saper rispettare le regole, l’ambiente e le cose altrui e le proprie.</p> <p>Saper valutare ed autovalutarsi con senso critico.</p> <p>Porsi problemi e prospettare soluzioni.</p> <p>Saper inquadrare in un medesimo schema logico questioni diverse.</p> <p>Saper considerare criticamente affermazioni ed informazioni per arrivare a convinzioni fondate e a decisioni consapevoli.</p> <p>Saper riconoscere e trovare vie di soluzione a problemi sempre nuovi.</p> <p>Saper prendere decisioni ed assumere responsabilità.</p> <p>Acquisire capacità di lavoro interattivo.</p>
<p><b>COMPETENZE PROFESSIONALI IN USCITA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper analizzare le problematiche relative agli ordinamenti produttivi e alla meccanizzazione agricola.</li> </ul>	<p>1.CONOSCENZE: Conoscere gli elementi necessari per una corretta gestione aziendale.</p> <p>Conoscere le informazioni tecnico-economiche propedeutiche all’attività di produzione agro-zootecnica.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper operare in strutture aziendali ed industriali del settore agro-alimentare.</li> <li>• Sapersi orientare nel tessuto economico e produttivo del proprio territorio.</li> </ul>	<p>Conoscere le metodologie di progettazione e degli aspetti costruttivi e distributivi dei fabbricati rurali.</p> <p>Conoscenze dell'assetto territoriale dal punto di vista ecologico per una riduzione dell'impatto ambientale e ai fini della difesa dell'ambiente.</p> <p>Acquisire concetti utili per valutare l'efficienza delle scelte imprenditoriali.</p> <p>Acquisire informazioni tecnico-economiche propedeutiche all'attività di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli.</p> <p><b>2.ABILITA':</b></p> <p>Saper effettuare collegamenti interdisciplinari nell'ambito delle materie professionalizzanti.</p> <p>Saper affrontare le tematiche relative alla gestione corretta dell'agroecosistema ai fini della salvaguardia dell'ambiente e della qualità dei prodotti agricoli.</p> <p>Acquisire le capacità utili ad operare nelle strutture aziendali ed industriali del settore agro-ambientale.</p> <p>Saper effettuare delle scelte economiche e gestionali all'interno dell'impresa.</p> <p>Saper esprimere giudizi di valore di beni fondiari e delle produzioni.</p>
<p><b>STRATEGIE DIDATTICHE</b></p>	<p>Il consiglio di classe al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, programma di mettere in atto diverse strategie e di avvalersi degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo "insegnamento/apprendimento "</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Lezione frontale</li> <li><input type="checkbox"/> Lezione dialogata</li> <li><input type="checkbox"/> Lezione cooperativa</li> <li><input type="checkbox"/> Metodo induttivo e deduttivo</li> <li><input type="checkbox"/> Scoperta guidata</li> <li><input type="checkbox"/> Cooperative learning</li> <li><input type="checkbox"/> Problem solving</li> <li><input type="checkbox"/> Brain storming</li> <li><input type="checkbox"/> Flipped classroom</li> <li><input type="checkbox"/> Analisi dei casi</li> <li><input type="checkbox"/> Attività laboratoriale</li> <li><input type="checkbox"/> Stage</li> </ul> <p>Viaggi di istruzione e visite guidate</p>
<p><b>STRATEGIE DI RECUPERO</b></p>	<p>L'Istituto si attiva per il raggiungimento degli obiettivi didattici attraverso la flessibilità delle strategie e la loro finalizzazione al recupero dello svantaggio culturale, alla piena integrazione, all'adeguamento della didattica ai diversi stili cognitivi.</p>

	<p>Il recupero di situazioni d'insufficienza di profitto e problemi di apprendimento è stato svolto secondo la delibera del Collegio dei docenti, cioè:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pausa didattica, gestita dal docente supportato dagli studenti più meritevoli secondo le modalità dell'educazione tra pari.</li> <li>2. Percorso di studio individualizzato organizzato dal docente, di diversa intensità, da realizzarsi a scuola, utilizzando il 20% del curricolo.</li> <li>3. Percorso di studio individualizzato organizzato dal docente da realizzarsi a casa.</li> <li>4. Corsi di recupero: collegati ai contenuti disciplinari, rivolti ad una parte della classe o classi parallele, da svolgersi in un'ora successiva al termine delle lezioni del mattino oppure al pomeriggio con il fine di far acquisire gli obiettivi minimi di natura trasversale.</li> </ol>
<p><b>ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Libri di testo</li> <li><input type="checkbox"/> Riviste specializzate</li> <li><input type="checkbox"/> Appunti e dispense</li> <li><input type="checkbox"/> Video/audio cassette</li> <li><input type="checkbox"/> CD</li> <li><input type="checkbox"/> Manuali e dizionari</li> <li><input type="checkbox"/> Personal computer</li> <li><input type="checkbox"/> Palestra</li> <li><input type="checkbox"/> Laboratori</li> <li><input type="checkbox"/> Lim</li> <li><input type="checkbox"/> Uso del web</li> </ul>
<p><b>VERIFICHE E VALUTAZIONE (periodicità, criteri, punteggio...)</b></p>	<p>La verifica deve riguardare l'intero processo insegnamento-apprendimento. Le verifiche, scritte, orali, grafiche e pratiche saranno effettuate almeno nel numero di due prove nel primo periodo (settembre-dicembre) e tre prove nel secondo periodo (gennaio-giugno).</p> <p>Per la valutazione si seguiranno le decisioni assunte dai dipartimenti disciplinari ratificate nel PTOF.</p> <p>La valutazione finale terrà conto, comunque, di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Livelli di partenza;</li> <li><input type="checkbox"/> Progressi evidenziati nel percorso didattico;</li> <li><input type="checkbox"/> Interesse, impegno;</li> <li><input type="checkbox"/> Partecipazione, metodo di lavoro, abilità raggiunte;</li> <li><input type="checkbox"/> Raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati;</li> <li><input type="checkbox"/> Assiduità scolastica.</li> </ul>

#### 4. PROGETTAZIONE DISCIPLINARE

Seguono le schede compilate dai singoli insegnanti relative alla progettazione disciplinare.



<b>MATERIA</b>	<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b> (4 ore settimanali)
DOCENTE	Prof.ssa Grazia Di Petta
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	Barberi Squarotti, Balbis, Genghini, La letteratura, Atlas.
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
MODULO 1  REALISMO, NATURALISMO, VERISMO	<p><b>Scapigliatura</b> "Preludio" di Emilio Praga</p> <p><b>G. Carducci: pensiero, poetica, opere</b> "Pianto antico"; "San Martino".</p> <p><b>Positivismo e Irrazionalismo</b></p> <p><b>Naturalismo francese</b> "Osservare e sperimentare"; "L'attesa" da L'Ammazzaio.</p> <p><b>Verismo</b> - <b>G. Verga: pensiero, poetica, opere</b> "Nedda", "Fantasticheria"; "Prefazione" a <i>Malavoglia</i>, "I funerali di Bastianazzo", "Rosso Malpelo", "Cavalleria rusticana", "La fiumana del progresso"</p>
MODULO 2  L'ETA' DEL DECADENTISMO	<p><b>-Decadentismo e Simbolismo</b></p> <p>- <b>G. Pascoli: pensiero, poetica, opere</b> "La poetica del fanciullino" da Il fanciullino, Lavandare, L'assiuolo, X agosto, Il tuono.</p> <p><b>-G. D'Annunzio: pensiero, poetica, opere</b> Ritratto di un esteta superuomo, La pioggia nel pineto</p>
MODULO 3  IL PRIMO NOVECENTO	<p><b>La ricerca di nuove forme di comunicazione</b></p> <p>- <b>Le Avanguardie artistiche</b></p> <p>- <b>Il Futurismo</b> Il manifesto del Futurismo Il manifesto tecnico della letteratura futurista</p>
MODULO 4  IL NUOVO ROMANZO	<p>- <b>La poesia crepuscolare</b></p> <p><b>Svevo: pensiero, poetica, opere</b> La Prefazione del dottor S., Preambolo, L'ultima sigaretta, Lo schiaffo del padre La conclusione del romanzo (da "La coscienza di Zeno") Senilità: Emilio incontra Angelina</p> <p>- <b>Pirandello: pensiero, poetica, opere</b>  La comicità e l'umorismo, La patente, I sei personaggi irrompono sul palcoscenico</p> <p>- <b>La nuova narrativa europea:</b>  letture: Il sapore del ricordo (Marcel Proust); Il monologo interiore di Molly Bloom (James Joyce); La trasformazione di Gregor Samsa in insetto (Franz Kafka); Addio, Hans Castorp (Thomas Mann); L'uomo del sottosuolo (Fedor Dostoevskij).</p>
MODULO 5  LA POESIA ITALIANA DEL '900	<p><b>Ermetismo</b></p> <p>- <b>Giuseppe Ungaretti: pensiero, poetica, opere</b> "L'Allegria": In memoria, I fiumi, Veglia, Soldati, San Martino del Carso, Mattina, Natale</p> <p>- <b>Eugenio Montale: pensiero, poetica, opere</b> "Ossi di seppia": Spesso il male di vivere, Meriggiare pallido e assorto, Ho sceso dandoti il braccio, almeno un milione di scale.</p> <p>- <b>Il romanzo nel secondo dopoguerra: Il Neorealismo</b>  Il Neorealismo fu un fatto fisiologico, esistenziale e collettivo (Italo Calvino); La demolizione e l'annientamento dell'uomo (Primo Levi); L'iniziazione alla neve, la guerra e la morte (Beppe Fenoglio); L'ultimo</p>

	<p>ricordo (Bassani); Il racconto della morte di Amerigo (Pier Paolo Pasolini); La guerra di Corrado (Pavese); La fine di santa (Cesare Pavese); Il falò di Gaminella (Pavese); Pin e i partigiani (Italo Calvino).</p> <p>Nel corso dell’anno ogni studente ha portato a termine la lettura di 2 romanzi attingendo dalla seguente lista:                  Il sentiero dei nidi di ragno, Se questo è un uomo, La coscienza di Zeno, Il fu Mattia Pascal, Uno nessuno centomila, Il partigiano Johnny, Il garofano rosso, Il processo, Il piacere, I naufraghi del Don, Le metamorfosi, Il fotografo di Auschwitz, Maledetti da Dio (Sven Hassel).</p>
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI</p>	<p>CONOSCENZE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la poetica degli autori e le opere esaminate</li> <li>- le strutture formali dei diversi generi letterari</li> </ul> <p>ABILITA’</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- esporre in modo ordinato e corretto</li> <li>- analizzare in modo autonomo le diverse tipologie di testo (testi poetici, testi in prosa, articoli di giornale...)</li> <li>- produrre in forma scritta saggi brevi, analisi del testo riguardanti il testo letterario</li> <li>- partecipare alle attività scolastiche proposte in modo propositivo e corretto</li> <li>- saper fare ricerca, collegare conoscenze e riorganizzarle in sistema (es. presentazione power point)</li> <li>- conoscere e interpretare le tematiche fondamentali della vita sociale</li> <li>- ordinare le conoscenze acquisite e schematizzarle logicamente in funzione della stesura</li> <li>- utilizzare un metodo di progettazione del testo</li> <li>- rispettare coerenza espositiva e correttezza ortografica e grammaticale</li> <li>- adottare un lessico adeguato</li> </ul>
<p>METODOLOGIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodo della comunicazione diretta e della conversazione guidata: lezioni espositive di stimolo e collegamento.</li> <li>- Lettura di testi, finalizzata allo sviluppo delle capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale.</li> <li>- Attività di scrittura, per potenziare la capacità di organizzare un pensiero autonomo, coerente, creativo e formalmente corretto.</li> </ul>
<p>STRUMENTI DI LAVORO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testo adottato</li> <li>- Lezioni frontali</li> <li>- LIM</li> </ul>
<p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloqui orali</li> <li>- prove scritte</li> </ul> <p>verifiche formative (in itinere) e sommative al termine di ciascun modulo</p> <p>La scala dei punteggi assegnati per la valutazione va da uno a dieci.</p> <p>I Criteri di valutazione sono quelli fissati nel POF.</p> <p>La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, dei livelli di partenza, dei progressi evidenziati nel percorso didattico, dell' interesse, dell'impegno, del raggiungimento degli obiettivi minimi, della partecipazione, del metodo di lavoro, delle abilità raggiunte.</p>

MATERIA	STORIA (2 ore settimanali)
DOCENTE	Prof.ssa Grazia Di Petta
LIBRO DI TESTO	M. Meriggi, Sulle tracce del tempo, Paravia; Pearson
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
<p><u>MODULO 1</u></p> <p>LA GRANDE GUERRA E LE SUE EREDITA'</p>	<p>- <b><u>L'inizio del "secolo delle masse"</u></b></p> <p>La seconda rivoluzione industriale; la bella epoque; verso la società di massa; dalla nazione al nazionalismo; il socialismo; verso la Prima Guerra mondiale.</p> <p>- <b><u>L'Italia all'inizio del Novecento:</u></b></p> <p>Un paese in trasformazione; l'età giolittiana; la crisi politica; la rivoluzione in Russia; la prima Guerra mondiale</p> <p>- <b><u>Il primo dopoguerra e la grande crisi</u></b></p> <p>I problemi del dopoguerra; il dopoguerra dei vincitori e degli sconfitti; 1929: la crisi economica; il New Deal.</p> <p>Letture di fonti: Le nuove armi, il progresso tecnologico a servizio della morte</p>
<p><u>MODULO 2</u></p> <p>TOTALITARISMI</p>	<p>- <b><u>L'età dei totalitarismi</u></b></p> <p>Il dopoguerra in Italia; il biennio rosso; i partiti nel dopoguerra; un nuovo soggetto politico: il fascismo; i fascisti al potere; Mussolini e la costruzione della dittatura. Le origini del fascismo.</p> <p>La Russia dalla rivoluzione allo stalinismo.</p> <p>Il nazionalsocialismo in Germania: l'ascesa al potere di Hitler; lo Stato totalitario nazista; la politica economica e la spinta verso la guerra.</p> <p>Il regime fascista: l'organizzazione del regime; il partito unico; l'antifascismo; la politica culturale, sociale ed economica; la politica estera.</p> <p>Letture di fonti: il discorso di Mussolini del 3 gennaio 1925; le Tesi di aprile; le Leggi di Norimberga; la Dichiarazione della razza; Lo spazio vitale.</p>
<p><u>MODULO 3</u></p> <p>LA SECONDA GUERRA MONDIALE</p>	<p>- <b><u>Il mondo alla vigilia della Seconda Guerra Mondiale</u></b></p> <p>La guerra di Spagna; la travolgente offensiva tedesca; l'intervento italiano; la guerra totale; Pearl Harbor e l'intervento americano; lo sterminio degli ebrei; le prime sconfitte dell'Asse; il crollo del fascismo e la Resistenza in Italia; la fine della guerra.</p> <p>Letture di fonti: l'appello di De Gaulle da Radio Londra; brani tratti da <i>Ricordi di una staffetta</i>, di N. Cavarischia, in relazione alle azioni partigiane nella provincia di Macerata.</p>

<p><b>MODULO 4</b> <b>IL DOPOGUERRA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>La Guerra Fredda</b></li> </ul> <p>Lettura di fonti: Il rapporto segreto di Kruscev</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>L'Italia della Prima Repubblica</b></li> </ul> <p>Lettura di fonti: le elezioni del 1948; la Costituzione italiana (articoli 1, 2,3,7,9,10,11)</p> <p>Lettura di articoli tratti dai maggiori quotidiani italiani per analizzare e commentare le vicende storico, politiche ed economiche contemporanee.</p>
<p><b>OBIETTIVI RAGGIUNTI</b></p>	<p><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i contenuti essenziali e caratterizzanti dei principali fatti storici analizzati</li> <li>- Conoscere cause e conseguenze dei fatti studiati</li> </ul> <p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità</li> <li>- Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali (es. in rapporto a rivoluzioni e riforme).</li> <li>- Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociali.</li> <li>- Saper sviluppare una sintesi delle problematiche di carattere storico, in forma discorsiva e/o attraverso l'elaborazione di schemi o mappe concettuali organizzati</li> </ul>
<p><b>METODOLOGIA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodo della comunicazione diretta e della conversazione guidata: lezioni espositive di stimolo e collegamento.</li> <li>- Lettura di testi, finalizzata allo sviluppo delle capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale.</li> <li>- Attività di scrittura, per potenziare la capacità di organizzare un pensiero autonomo</li> </ul>
<p><b>STRUMENTI DI LAVORO</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Testo adottato</li> <li>- Lezioni frontali</li> <li>- Materiale on-line</li> <li>- Gruppi di lavoro</li> </ul>
<p><b>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colloqui orali</li> <li>- La scala dei punteggi assegnati per la valutazione va da uno a dieci.</li> <li>- I Criteri di valutazione sono quelli fissati nel POF.</li> <li>- La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, dei livelli di partenza, progressi evidenziati nel percorso didattico, interesse, impegno, raggiungimento degli obiettivi minimi, partecipazione, metodo di lavoro, abilità raggiunte.</li> </ul>

MATERIA	<b>LINGUA E CIVILTÀ' INGLESE</b> ( <b>3 ore settimanali</b> )
DOCENTE	Prof.ssa Francalancia Valentina
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	<i>Sow and Reap</i> (Ed. REDA)
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
<u>MODULO 1</u> OILS	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Olive tree growth and propagation</li> <li>○ Sunflower oil - Peanut oil - Hydrogenated oil</li> <li>○ How olive oil is made (fotocopia)</li> <li>○ Making perfect olive oil (fotocopia)</li> <li>○ Olive oil grades (fotocopia)</li> <li>○ Olive maturity stages (fotocopia)</li> </ul>
<u>MODULO 2</u> SUSTAINABLE, ORGANIC AND INDUSTRIAL AGRICULTURE	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ The ecological footprint of farming</li> <li>○ Methods for sustainable agriculture</li> <li>○ Differences between organic and sustainable</li> <li>○ What are GMOs? Advantages and dangers of GMOs</li> <li>○ Farming and the environment (PPT + fotocopia)</li> <li>○ Forcing methods</li> <li>○ Greenhouses (fotocopia)</li> <li>○ Plastic mulch</li> </ul>
<u>MODULO 3</u> VITICULTURE	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ A brief history of wine (from vinepair.com)</li> <li>○ Types of grapes: Vitis vinifera – Vitis labrusca – Grape hybrids</li> <li>○ Harvesting</li> <li>○ Equipment</li> <li>○ Winemaking</li> <li>○ An illustrated guide to the winemaking process (fotocopia)</li> <li>○ Terroir, kinds of wine, wine tasting (“Wine” PPT + fotocopia)</li> <li>○ Champagne (video+fotocopia)</li> </ul>
<u>MODULO 4</u> FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Milk (fotocopia)</li> <li>○ Dairy products: butter</li> <li>○ Cheese</li> <li>○ Cheese making: from milk to cheese (fotocopia)</li> <li>○ British cheeses: Cheddar, Stilton (fotocopia)</li> <li>○ How to preserve quality and nutritional values of food</li> <li>○ Ancient methods: Canning and bottling – Jellying and potting</li> <li>○ Modern methods</li> </ul>
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>Gli alunni sono in grado di comprendere i punti essenziali di messaggi e di brani scritti su argomenti professionali. Sanno rispondere a questionari scritti relativi agli argomenti affrontati in forma sostanzialmente corretta e utilizzando il lessico appropriato.</p> <p>Sono in grado di presentare oralmente gli argomenti affrontati in maniera comprensibile e sufficientemente fluida. In particolare sanno descrivere i procedimenti di produzione dell’olio d’oliva, del vino e del formaggio ed esporre i principi fondamentali dell’agricoltura biologica.</p>

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “G. GARIBALDI” – MACERATA	
	Interagiscono in conversazioni su argomenti professionali e su esperienze personali in maniera adeguatamente corretta e fluida. Conoscono il lessico specifico relativo agli argomenti affrontati.
METODOLOGIA	Lezione frontale Lezione dialogata Lavori di gruppo Apprendimento cooperativo Produzione e uso di mappe concettuali e schemi Condivisione di materiali nel registro online Approfondimenti individuali Presentazioni in Power Point Visione di filmati con esercitazioni di comprensione e rielaborazione. Esercitazioni di reading/listening comprehension (B1-B2).
STRUMENTI DI LAVORO	Aula, lavagna, LIM, libro di testo, dizionario, fotocopie, lezioni in Power Point, siti Internet.  In particolare: <a href="http://ec.europa.eu/agriculture/organic/index_en">ec.europa.eu/agriculture/organic/index_en</a> <a href="http://vinepair.com/wine-colonized-world-wine-history">vinepair.com/wine-colonized-world-wine-history</a> <a href="http://winefolly.com/review/lifecycle-of-a-wine-grapevine">winefolly.com/review/lifecycle-of-a-wine-grapevine</a> <a href="http://www.cheese.com">www.cheese.com</a>  Youtube video: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ How olive oil is made</li> <li>○ A day in the life of an organic farmer (From OMSCo)</li> <li>○ Discover the art of making wine</li> <li>○ How Champagne is made</li> <li>○ How it's made: Blue Stilton Cheese</li> <li>○ How is cheese made? (Naked Science Scrapbook)</li> <li>○ Food preservation (Seven wonders of the microbe world)</li> </ul>
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	Test orali e scritti (questionari e interrogazioni), presentazioni PPT (individuali e di gruppo), sintesi e approfondimenti individuali.

<b>MATERIA</b>	<b>MATEMATICA</b> <span style="float: right;"><b>(3 ore settimanali)</b></span>
DOCENTE	Prof.ssa Mara Forconi
LIBRI DI TESTO	1) Calcoli e Teoremi 4 Autori: M. Re Fraschini - G. Grazzi – C. Melzani C.E. Atlas 2) Calcoli e Teoremi 5 Autori: M. Re Fraschini - G. Grazzi – C. Melzani C.E. Atlas 3) Calcoli e Teoremi – Statistica e Probabilità Autori: M. Re Fraschini - G. Grazzi – C. Melzani C.E. Atlas
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
MODULO 1  CALCOLO COMBINATORIO E PROBABILITÀ	UNITÀ 1 – IL CALCOLO COMBINATORIO Le disposizioni semplici e con ripetizione Le permutazioni semplici e con ripetizione Le combinazioni semplici e con ripetizione Le proprietà del coefficiente binomiale Il binomio di Newton UNITÀ 2 – LA PROBABILITÀ La definizione classica, soggettiva, statistica e assiomatica della probabilità Esperimenti aleatori ed eventi (equiprobabili, elementari, composti, certi, impossibili, contrari, unione, intersezione; compatibili, incompatibili; dipendenti, indipendenti; correlati positivamente o negativamente). Legge dei grandi numeri I teoremi della probabilità: la probabilità contraria, totale, condizionale, composta. Il teorema di Bayes
MODULO 2  ANALISI	UNITA' 1- FUNZIONI, SUCCESSIONI, PROGRESSIONI Le funzioni, ripasso. Un caso particolare di funzioni: le successioni. Le progressioni aritmetiche e geometriche UNITA' 2- FUNZIONI, LIMITI E CONTINUITÀ. Ripasso: limiti di funzioni, le forme di indeterminazione e la loro risoluzione, i limiti notevoli; la continuità di funzioni e le discontinuità. Successioni e limiti UNITA' 3- FUNZIONI E DERIVATE Ripasso: le derivate, continuità e derivabilità, il calcolo delle derivate: le monotonie; i punti estremanti; le concavità; i punti di flesso; il grafico probabile di una funzione. Il differenziale di una funzione. Il teorema di Rolle. Il teorema di Lagrange. Il teorema di Cauchy. Il teorema di De L'Hospital. UNITA' 4- INTEGRALI INDEFINITI Le primitive di una funzione. L'integrale indefinito. REGOLE DI INTEGRAZIONE IMMEDIATA DELLE FUNZIONI elementari. metodi di integrazione: scomposizione (operatore lineare); l'integrale delle funzioni la cui primitiva è una funzione composta; l'integrazione di funzioni razionali fratte; integrazione per parti. UNITA' 5- INTEGRALI DEFINITI L'integrale definito: proprietà e calcolo. Teorema di integrazione di una funzione costante. Teorema della media. Teorema fondamentale del calcolo integrale. Formula di Newton-Leibniz. Il calcolo delle aree

<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI COMPETENZE</p>	<p>Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali/naturali e per interpretare dati Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p>
<p>CONOSCENZE E ABILITÀ</p>	<p>Definire e calcolare disposizioni, permutazioni e combinazioni. Conoscere e applicare la formula relativa al binomio di Newton Definire la probabilità nei vari contesti, enunciare e applicare i teoremi della probabilità, calcolare la probabilità di un evento e individuare il procedimento più idoneo. Enunciare e applicare il Teorema di Bayes. Definire successioni numeriche per ricorrenza o in modo analitico Definire/riconoscere progressioni aritmetiche/geometriche Conoscere e applicare le formule che legano due termini della progressione aritmetica/geometrica Conoscere e applicare la formula relativa alla somma dei primi n termini di una progressione aritmetica/geometrica Conoscere e applicare la formula relativa al prodotto dei primi n termini di una progressione geometrica Calcolare limiti di successioni Risolvere problemi con successioni/progressioni Calcolare derivate Studio completo di funzioni razionali, irrazionali, esponenziali e logaritmiche Descrivere le proprietà qualitative di una funzione e costruirne il grafico Calcolare gli integrali indefiniti e definiti: integrali di funzioni elementari, di funzioni la cui primitiva è una funzione composta, per sostituzione, per parti, di funzioni razionali fratte Conoscere e applicare il teorema della media Calcolare aree di figure dal contorno curvilineo.</p>
<p>METODOLOGIA</p>	<p>Lezione frontale di tipo informativo ed esplicativo, tutoraggio fra pari, indicazioni del metodo per lo studio della materia, ricorso al contributo di altre discipline problem solving.</p>
<p>STRUMENTI DI LAVORO</p>	<p>Aula, testi in uso, materiale didattico integrativo fornito dall'insegnante, computer e LIM, simulatore prove Invalsi.</p>
<p>CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</p>	<p>Criteri di valutazione: - sono state adottate le griglie di valutazione elaborate dal Dipartimento di Matematica/Scienze Integrate Fisica e Tecnologie Informatiche e approvate dal Collegio Docenti; - si è tenuto conto inoltre dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, dei progressi. Strumenti di valutazione: verifiche scritte/orali.</p>



MATERIA	<b>GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO</b> (4 ore settimanali)
DOCENTI	Prof. Fabio Fusari e ITP Marcello Zamputi
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	M. N. Forgiarini, L. Damiani, G. Puglisi – Gestione Ambientale Territoriale, Casa Editrice REDA.
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
<u>MODULO 1</u>  La biosfera e gli ecosistemi	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La biosfera: l'insieme di tutti gli ecosistemi</li> <li>● L'adattamento degli organismi al loro ambiente</li> <li>● Le interazioni tra gli organismi di una comunità</li> <li>● La dinamica delle popolazioni</li> <li>● Gli ecosistemi terrestri</li> <li>● Gli ecosistemi acquatici</li> <li>● Il flusso di energia negli ecosistemi</li> <li>● Il riciclaggio della materia negli ecosistemi: cicli dell'acqua, del carbonio, dell'azoto, del fosforo</li> </ul>
<u>MODULO 2</u>  Ambiente e sviluppo sostenibile	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Concetti di ambiente, territorio e paesaggio</li> <li>● Dall'antropocentrismo alla coscienza ecologica</li> <li>● Le sfere terrestri</li> <li>● L'impronta ecologica: che cos'è e come si calcola; le categorie di consumo utilizzate per la sua misurazione; la biocapacità, i sistemi ecologici produttivi e il concetto di ettaro globale; confronto fra impronta ecologica e biocapacità nel mondo e fra i vari Paesi; come ridurre l'impronta ecologica</li> <li>● Stato dell'ambiente e sviluppo sostenibile; ambiti della sostenibilità ambientale</li> <li>● Agricoltura sostenibile: il contributo dell'agricoltura alla sostenibilità, pratiche colturali a elevata sostenibilità e principali modelli di agricoltura sostenibile – agricoltura biologica, agricoltura integrata, agricoltura biodinamica, permacultura –</li> <li>● L'agricoltura multifunzionale</li> </ul>
<u>MODULO 3</u>  Il territorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lettura del territorio e attitudini territoriali; i terroir italiani; ambiti territoriali specifici del terroir</li> <li>● La valutazione e classificazione del territorio in base alle capacità e suscettività d'uso dei suoli</li> <li>● Pianificazione e assetto territoriale e relativi principi</li> <li>● Aree protette: parchi, riserve naturali, oasi</li> </ul>
<u>MODULO 4</u>  Il paesaggio	<ul style="list-style-type: none"> <li>● L'evoluzione del paesaggio nel tempo</li> <li>● Analisi visiva, percettiva e culturale del paesaggio</li> <li>● La classificazione del paesaggio</li> <li>● Tipologie dei paesaggi italiani: il paesaggio alpino, prealpino, padano, appenninico, costiero</li> <li>● Studio e tematizzazione del paesaggio: le carte tematiche</li> <li>● Erosione del paesaggio rurale: urbanizzazione e abbandono della campagna</li> <li>● L'ecologia del paesaggio e le reti ecologiche: Rete Natura 2000</li> </ul>
<u>MODULO 5</u>  L'agroecosistema	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Differenze tra un ecosistema naturale e un ecosistema agricolo</li> <li>● I gas climalteranti di origine agricola</li> <li>● La gestione sostenibile dell'acqua nell'agroecosistema</li> <li>● Il suolo come risorsa per il clima globale: il sequestro del carbonio atmosferico</li> <li>● Agroforestazione</li> <li>● Agrobiodiversità e ruolo dell'agricoltura nella tutela della biodiversità</li> </ul>
<u>MODULO 6</u>  L'inquinamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il concetto di inquinamento; il fenomeno della biomagnificazione</li> <li>● Inquinamento dell'aria: alterazioni atmosferiche a scala globale - l'effetto serra e gli impatti dei cambiamenti climatici, il buco</li> </ul>

	<p>dell’ozono, le piogge acide -; alterazioni atmosferiche a scala regionale e locale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inquinamento delle acque superficiali e sotterranee</li> <li>• Inquinamento del suolo</li> <li>• Inquinamento e gestione dei rifiuti agricoli</li> <li>• Gli indicatori ecologici; i bioindicatori per la qualità dell’aria, dell’acqua, del suolo; gli indici della qualità ambientale</li> <li>• Servizi di controllo qualità e frodi alimentari</li> </ul>
<p><u>MODULO 7</u> Le valutazioni ambientali</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Governo e programmazione del territorio</li> <li>• Strumenti di qualificazione del territorio</li> <li>• La Valutazione d’Impatto Ambientale</li> <li>• Lo Studio di Impatto Ambientale</li> <li>• La Valutazione Ambientale Strategica</li> <li>• L’Autorizzazione Integrata Ambientale</li> <li>• La Valutazione di Incidenza Ambientale</li> </ul>
<p><u>MODULO 8</u> La difesa del territorio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dissesto idrogeologico</li> <li>• Interventi di recupero di aree degradate e marginali</li> <li>• Tecniche di ingegneria naturalistica: materiali ed interventi antiersivi e stabilizzanti</li> </ul>
<p><u>MODULO 9</u> Vegetazione naturale e verde urbano</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti vegetazionali di un territorio: le zone climatico-forestali</li> <li>• Il verde urbano: tipologie, funzionalità e relativa progettazione</li> </ul>
<p><u>MODULO 10</u> L’acqua in agricoltura</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L’utilizzo dell’acqua in agricoltura</li> <li>• L’aridocoltura</li> </ul>
<p><u>MODULO 11</u> Amministrazione e territorio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stato, Regioni, Enti locali e relative competenze</li> <li>• Normative ambientale e territoriale</li> </ul>
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI</p>	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i principi che regolano i diversi ecosistemi</li> <li>• Conoscere il significato di ambiente, territorio e paesaggio</li> <li>• Conoscere la classificazione dei paesaggi</li> <li>• Conoscere il concetto di biodiversità e i meccanismi di tutela ambientale</li> <li>• Conoscere le differenze tra ecosistema e agroecosistema</li> <li>• Conoscere le cause dell’inquinamento del sistema acqua, aria, suolo</li> <li>• Conoscere i principali sistemi di rilevamento ambientale e territoriale</li> <li>• Acquisire i concetti di sviluppo sostenibile e di impatto ambientale</li> <li>• Conoscere gli adempimenti generali della procedura di VIA</li> <li>• Conoscere metodi e tecniche a difesa del territorio con particolare attenzione agli aspetti ambientali</li> <li>• Conoscere le principali tipologie e caratteristiche degli spazi verdi</li> <li>• Conoscere le finalità e l’importanza delle principali norme europee e nazionali riguardanti l’ambiente ed il territorio</li> </ul> <p>ABILITA’</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper individuare rapporti e interazioni tra gli elementi biotici e abiotici dei sistemi significativi del contesto ambientale</li> <li>• Saper utilizzare le risorse e individuare le tecniche idonee per una gestione sostenibile</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper rilevare le principali strutture ambientali e territoriali</li> <li>• Saper esprimere lo stato di qualità ambientale attraverso l'uso di indicatori abiotici e biotici</li> <li>• Saper utilizzare gli strumenti della pianificazione territoriale</li> <li>• Saper individuare le modalità di interventi territoriali atti a tutelare e valorizzare le risorse esistenti</li> <li>• Saper individuare i principali elementi vegetali e architettonici che entrano nella realizzazione di un'area verde</li> </ul>
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale di tipo informativo ed esplicativo;</li> <li>• Lezione dialogata;</li> <li>• Didattica laboratoriale;</li> <li>• Indicazioni del metodo per lo studio della materia;</li> <li>• Ricorso al contributo di altre discipline;</li> <li>• Proposte di lettura che integrino o amplino gli argomenti trattati.</li> </ul>
STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo adottato;</li> <li>• Dispense ed appunti;</li> <li>• LIM;</li> <li>• Multimedia;</li> <li>• Azienda agraria dell'Istituto.</li> </ul>
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche orali formative e sommative;</li> <li>• Verifiche scritte;</li> <li>• Verifiche pratiche.</li> </ul> <p>N.B. Per l'assegnazione dei punteggi sono state utilizzate le metodologie approvate dal Collegio dei Docenti e presentate nel P.T.O.F.</p>

MATERIA	<b>PRODUZIONI ANIMALI</b>	<b>(2 ore settimanali)</b>
DOCENTE	Prof. Benedetti Sergio	
LIBRO DI TESTO	Allevamento, alimentazione, igiene e salute - D.Balasini, F.Follis, F.Tesio - EDAGICOLE	
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>		
MODULO 1 Detenzione degli animali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ambiente e sistemi di allevamento. Clima e microclima. Sistemi di allevamento per i bovini: brado, semibrado, stabulazione fissa e libera. Sistemi di allevamento per i suini.</li> </ul>	
MODULO 2 Alimenti e loro conservazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classificazione degli alimenti (foraggi, concentrati, sottoprodotti e mangimi di origine animale); principali essenze foraggere utilizzate, principali materie prime per la formulazione dei concentrati composti, sottoprodotti. Utilizzazione dei cereali. Sottoprodotti del mais. Proteaginosi e oleaginosi. Sottoprodotti agroindustriali.</li> <li>• Tecniche di conservazione degli alimenti: fienagione tradizionale e in due tempi, insilamento e disidratazione.</li> <li>• Preparazione e somministrazione degli alimenti: trattamenti fisici e meccanici, tecnica del pascolo e utilizzo dei foraggi.</li> </ul>	
MODULO 3 Alimenti e principi nutritivi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Composizione degli alimenti. Importanza dell'acqua sotto il profilo biologico e fisiologico. Concetto di sostanza secca e di tal quale. Glucidi: funzioni, carboidrati strutturali e non strutturali. Proteine: composizione, funzioni, aminoacidi essenziali, sostanze azotate non proteiche e loro utilizzo in zootecnia. Grassi: composizione e funzioni. Vitamine: classificazione e funzioni, vitamine liposolubili (A, D, E, K) e idrosolubili (generalità). Macroelementi (calcio, fosforo, sodio e magnesio), microelementi (solo identificazione) e uso dei principali integratori minerali nel razionamento degli animali.</li> </ul>	
MODULO 4 Utilizzo fisiologico e valutazione degli alimenti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fisiologia della digestione nei monogastrici e nei poligastrici. Rumine e digestione microbica ruminale. Meccanismo di formazione degli acidi organici a corta catena.</li> <li>• Valutazione chimica e analisi degli alimenti: umidità, proteine grezze, lipidi grezzi, cellulosa grezza, ceneri e estrattivi inazotati.</li> <li>• Appetibilità della razione.</li> <li>• Digeribilità degli alimenti e fattori che la influenzano, coefficiente di digeribilità.</li> <li>• Utilizzazione dell'energia degli alimenti, dall'energia lorda all'energia netta.</li> <li>• Utilizzazione dell'azoto proteico e non proteico nei mono e poligastrici, valore biologico delle proteine.</li> <li>• Relazione nutritiva, rapporto Ca/P e K/Na. Valore biologico delle proteine.</li> <li>• Valore nutritivo degli alimenti e metodi di valutazione: equivalenti in fieno, metodo Kellner, metodo scandinavo delle UF, metodo dei TDN, metodo francese delle UFL e UFC.</li> <li>• L'importanza della fibra nella razione alimentare: differenze tra il metodo di rilevazione Van Soest e quello Weende.</li> <li>• Indice di ingombro degli alimenti e capacità di assunzione della sostanza secca.</li> <li>• Fabbisogni di mantenimento, lattazione, accrescimento, ingrasso e gravidanza. Esempi di calcolo dei fabbisogni per vacche da latte, manze e vitelloni.</li> </ul>	
MODULO 5 Diete alimentari e razioni giornaliere	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi per il calcolo della razione. Esempi di razionamento per bovini con e senza uso di insilati. Esempi di formulazione di concentrati per bovini.</li> </ul>	
MODULO 6 Tecniche di allevamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di alimentazione dei bovini.</li> <li>• Sistemi di somministrazione degli alimenti: autoalimentatori e unifeed.</li> <li>• Alimentazione dei suini: tecniche di alimentazione della scrofa del suino leggero e del suino pesante.</li> </ul>	

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “G. GARIBALDI” – MACERATA	
MODULO 7 Gestione sanitaria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali dismetabolie e malattie infettive nei bovini.</li> </ul>
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p>OBIETTIVI MINIMI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscenza dei principali alimenti e utilizzati nell'alimentazione zootecnica e delle loro tecniche di conservazione. Abilità nel riconoscimento pratico delle principali materie prime per concentrati.</li> <li>• Conoscenza della composizione chimica degli alimenti.</li> <li>• Conoscenza delle procedure per la valutazione chimica degli alimenti. Conoscenza delle principali caratteristiche della razione: digeribilità e utilizzazione energetica e proteica. Conoscenza delle principali unità di misura del valore nutritivo degli alimenti.</li> <li>• Conoscenza dei fabbisogni alimentari e dei criteri per formulare una razione. Conoscenza delle tecniche di distribuzione degli alimenti. Abilità nel calcolare i fabbisogni per bovini e formulare una razione per le diverse razze a categorie.</li> <li>• Conoscenza dei principi di gestione dell'allevamento bovino nelle varie categorie produttive. Conoscenza delle principali tecniche di alimentazione e distribuzione della razione dei bovini e dei suini.</li> </ul>
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodo della comunicazione diretta, della conversazione guidata, del problem solving: lezioni espositive di stimolo e collegamento.</li> <li>• Utilizzo delle seguenti metodologie durante le spiegazioni alla lavagna: mind map, time line, diagrammi di flusso, T chart, istogrammi, ecc. per schematizzare e rendere più comprensibili concetti e idee.</li> <li>• Lettura delle parti principali dei testi adottati, finalizzata allo sviluppo delle capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale.</li> <li>• Utilizzo di files tratti da siti web per aggiornare gli argomenti curriculari presenti nei testi scolastici e per presentare nuove situazioni e tecniche aziendali.</li> </ul>
STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo.</li> <li>• LIM.</li> <li>• Moduli cartacei per esercitazioni.</li> <li>• Files scaricati da siti web.</li> <li>• Files di powerpoint, word, excel preparati dal docente.</li> <li>• Utilizzo della stalla per esercitazioni.</li> </ul>
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<p>I criteri di valutazione sono quelli esposti nel PTOF, tra cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacità espressive e uso di terminologia tecnica appropriata per le prove orali e pratiche.</li> <li>• Uso di un italiano corretto, organicità dell'elaborato, valore dei contenuti per le prove scritte.</li> <li>• Atteggiamento in classe, capacità di prendere appunti e di organizzare il lavoro, comportamento durante le lezioni con docenti esterni.</li> <li>• Tendenza ad approfondire gli argomenti e a trovare soluzioni personali.</li> </ul> <p>La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, del livello di partenza, di progressi evidenziati nel percorso didattico, del raggiungimento degli obiettivi minimi, dell'interesse, della partecipazione, dell'impegno, del metodo di lavoro e delle abilità raggiunte.</p> <p>Gli strumenti di valutazione adottati sono stati i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche scritte in forma di: report, relazione, domande con risposte aperte da dieci righe.</li> <li>• Verifiche orali.</li> <li>• Verifiche pratiche sul riconoscimento degli alimenti, sul calcolo dei fabbisogni e della razione.</li> <li>• Problemi solving in classe.</li> </ul>

<b>MATERIA</b>	<b>PRODUZIONI VEGETALI (4 ore settimanali)</b>
DOCENTE	Prof. Pacifico Cardinali / Prof. Melchiorri Anselmo
LIBRI DI TESTO	Bocchi Stefano, Spigarolo Roberto, Ronzoni Saverio – Produzioni Vegetali/ Volume C (2° Ed.2018) – POSEIDONIA  Dallacha' A. , Oliviero G. – Biologia Applicata /Volume 2 Difesa delle colture- REDA EDIZIONI
<b>CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI</b>	
MODULO 1 ARBORICOLTURA GENERALE  a)Anatomia della pianta arborea: ge- neralità	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Radice: anatomia e fisiologia, l'assorbimento radicale, sistema controllo, antagonismo.</li> <li><input type="checkbox"/> Chioma: portamento, tronco e branche, foglia: anatomia e fisiologia, gemme, rami a legno e a frutto, fiori e frutti, ciclo delle piante arboree.</li> <li><input type="checkbox"/> Fiori e Frutti: anatomia, aspetti quali-quantitativi. fioritura, impollinazione, fecondazione, allegazione.</li> <li><input type="checkbox"/> Differenziazione delle gemme a fiore</li> <li><input type="checkbox"/> Dormienza delle gemme, fabbisogno in freddo</li> <li><input type="checkbox"/> Biologia fiorale: cascola, alternanza di produzione</li> <li><input type="checkbox"/> Gli ormoni nell'accrescimento del frutto, nella maturazione.</li> <li><input type="checkbox"/> La conservazione della frutta</li> </ul>
MODULO 1 ARBORICOLTURA GENERALE  b)Propagazione delle piante: generalità	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Moltiplicazione per talea: generalità: epoca modalità del prelievo, fisiologia della radicazione, trattamenti ormonali.</li> <li><input type="checkbox"/> Margotta e propaggine (defizionji)</li> <li><input type="checkbox"/> Micropropagazione</li> <li><input type="checkbox"/> Innesto: l'innesto e i nuovi impianti</li> </ul>
MODULO 1  ARBORICOLTURA GENERALE  c)L'impianto dell' arboreto	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Operazioni e considerazioni preliminari di tipo economico ed agronomico.</li> <li><input type="checkbox"/> Operazioni di campagna: preparazione del terreno, lavorazioni, concimazioni, palificazioni ecc.;</li> <li><input type="checkbox"/> Epoca d'impianto,</li> <li><input type="checkbox"/> Scelta delle cultivar, portinnesto, sestri d'impianto: criteri.</li> <li><input type="checkbox"/> Irrigazione: parametri generali della materia, moderne tecniche di irrigazione applicati all'arboricoltura da reddito a microportata.</li> <li><input type="checkbox"/> La nutrizione dell'arboreto: fabbisogni in elementi nutritivi, la concimazione organica e minerale.</li> <li><input type="checkbox"/> Il frutteto convenzionale ed in "biologico": gestione agronomica</li> <li><input type="checkbox"/> La potatura: forme appiattite ed in volume, basi fisiologiche operazioni di potatura secca e verde, di formazione (il vaso del pesco, lo spindel, la palmetta), allevamento, produzione, ricostituzione. Epoche di esecuzione</li> <li><input type="checkbox"/> La raccolta in funzione dei parametri quali – quantitativi</li> </ul>
MODULO 1 ARBORICOLTURA GENERALE  d) Le cure dell'arboreto	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Diserbo</li> <li><input type="checkbox"/> Trattamenti fitoiatrici: lotta guidata, integrata, biologica.</li> <li><input type="checkbox"/> Inerbimento</li> <li><input type="checkbox"/> La lotta alle avversità meteoriche</li> </ul>
MODULO 2  ARBORICOLTURA	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Cenni botanici, e di fisiologia, esigenze climatiche ed agronomiche</li> <li><input type="checkbox"/> Portinnesti e propagazione,</li> <li><input type="checkbox"/> Vitigni (cultivar nesto)</li> <li><input type="checkbox"/> Impianto del vigneto (cenni)</li> </ul>

<p>SPECIALE</p> <p>a) La vite</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Sistemi di allevamento della vite: cordone speronato, Goujot modificato</li> <li><input type="checkbox"/> Potatura di allevamento e di produzione</li> <li><input type="checkbox"/> Avversità fitopatologiche - generalità, cenni sul ciclo biologico, danni, lotta:</li> <li><input type="checkbox"/> Peronospora della vite.</li> <li><input type="checkbox"/> Oidio della vite.</li> <li><input type="checkbox"/> Tignole (Lobesia B. Clisia A.).</li> <li><input type="checkbox"/> Occhio di pavone.</li> </ul>
<p>MODULO 2</p> <p>ARBORICOLTURA SPECIALE</p> <p>b) L'olivo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Cenni botanici, e di fisiologia, esigenze climatiche ed agronomiche</li> <li><input type="checkbox"/> Portinnesti e propagazione,</li> <li><input type="checkbox"/> Cultivar nesto.</li> <li><input type="checkbox"/> Impianto dell'oliveto intensivo.</li> <li><input type="checkbox"/> Sistemi di allevamento: vaso cespugliato, ipsilon.</li> <li><input type="checkbox"/> Potatura di allevamento e di produzione</li> <li><input type="checkbox"/> Avversità fitopatologiche - generalità, cenni sul ciclo biologico, danni, lotta:</li> <li><input type="checkbox"/> Rogna dell'olivo.</li> <li><input type="checkbox"/> Mosca dell'olivo</li> <li><input type="checkbox"/> Tignola dell'olivo.</li> <li><input type="checkbox"/> Cocciniglia mezzo grano di pepe.</li> </ul>
<p>MODULO 2</p> <p>ARBORICOLTURA SPECIALE</p> <p>c) Il melo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Cenni botanici, e di fisiologia, esigenze climatiche ed agronomiche</li> <li><input type="checkbox"/> Portinnesti e propagazione,</li> <li><input type="checkbox"/> Cultivar nesto.</li> <li><input type="checkbox"/> Impianto del meleto intensivo.</li> <li><input type="checkbox"/> Sistemi di allevamento: fusetto, spindel.</li> <li><input type="checkbox"/> Potatura di allevamento e di produzione</li> <li><input type="checkbox"/> Avversità fitopatologiche - generalità, cenni sul ciclo biologico, danni, lotta:</li> <li><input type="checkbox"/> Ticchiolatura.</li> <li><input type="checkbox"/> Carpocapsa.</li> </ul>
<p>MODULO 2</p> <p>ARBORICOLTURA SPECIALE</p> <p>c) il pesco</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Cenni botanici, e di fisiologia, esigenze climatiche ed agronomiche</li> <li><input type="checkbox"/> Portinnesti e propagazione,</li> <li><input type="checkbox"/> Cultivar nesto.</li> <li><input type="checkbox"/> Impianto del meleto intensivo.</li> <li><input type="checkbox"/> Sistemi di allevamento: vaso classico - palmetta</li> <li><input type="checkbox"/> Potatura di allevamento e di produzione</li> <li><input type="checkbox"/> Avversità fitopatologiche - generalità, cenni sul ciclo biologico, danni, lotta:</li> <li><input type="checkbox"/> Afide verde.</li> <li><input type="checkbox"/> Corineo.</li> <li><input type="checkbox"/> Bolla</li> </ul>
<p><b>APPROFONDIMENTI</b></p>	<p>Peronospora della vite</p>
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI</p> <p>COMPETENZE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Gestire attività produttive e di trasformazione del comparto frutticolo, valorizzando aspetti quali - quantitativi delle produzioni, tracciabilità, sicurezza alimentare, rispetto dell'ambiente, in frutticoltura convenzionale e in biologico. Con particolare attenzione alla ristrutturazione e alla riconversione del comparto per il miglioramento del reddito e della dignità del lavoro degli addetti.</li> <li><input type="checkbox"/> Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> </ul> <p>Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche</p>

	con particolare attenzione anche in relazione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
CONOSCENZE	<p>CONOSCENZE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Conoscere le colture arboree di interesse agrario con stretto riferimento al nostro territorio.</li> <li><input type="checkbox"/> Conoscere la pianta bimenbre e le sue componenti botaniche, la loro produzione, la simbiosi tra queste.</li> <li><input type="checkbox"/> Conoscere l' inquadramento sistematico degli alberi da frutto;</li> <li><input type="checkbox"/> Conoscere i caratteri biologici delle pinte arboree;</li> <li><input type="checkbox"/> Conoscere esigenze agronomiche di famiglie e specie;</li> <li><input type="checkbox"/> Conoscere le avversità e di queste i più efficaci e ecocompatibili metodi di contrasto</li> <li><input type="checkbox"/> Conoscere le tecniche colturali, di raccolta e di conservazione;</li> <li><input type="checkbox"/> Conoscere l'utilizzazione.</li> </ul>
ABILITA'	<p>ABILITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> saper individuare i criteri che muovono verso gli investimenti in arboricoltura e la destinazione dei loro prodotti.</li> <li><input type="checkbox"/> saper individuare i protocolli agronomici diretti alla scelta del giusto portinnesto, e le successive fasi di impianto della p. bimenbre</li> <li><input type="checkbox"/> saper individuare e distinguere le finalità della vecchia arboricoltura promiscua con quella intensiva specializzata, anche ai fini della produzione del giusto reddito dell'imprenditore agricolo a titolo principale.</li> <li><input type="checkbox"/> saper individuare i criteri preliminari che consentono la massima utilizzazione della meccanizzazione nella fase produttiva, le ragioni della adozione di scelte orientate verso particolari macchine.</li> <li><input type="checkbox"/> saper individuare, anche in relazione ai vari momenti fenologici, la più opportuna tecnica di contrasto alle differenti avversità biotiche ed abiotiche</li> <li><input type="checkbox"/> saper individuare tutti i collegamenti e le correlazioni tra argomenti, anche già trattati negli anni precedenti, in ordine alla disciplina agronomica e quelli esistenti tra le discipline affini laddove esistano.</li> </ul>
METODOLOGIA	Lezioni frontali, osservazione di campagna, pratiche di campagna.
STRUMENTI DI LAVORO	Aula, azienda agraria.
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- -I criteri di valutazione sono quelli esposti nel PTOF</li> <li>- -La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, del livello di partenza di ogni singolo studente, di progressi evidenziati nel percorso didattico, della capacità di rielaborazione personale anche in relazione ad esperienze di vita attinenti alla programmazione, dell'interesse, della partecipazione, e responsabilità verso gli impegni scolastici, del metodo di lavoro e delle abilità raggiunte.</li> <li>- -Verifiche scritte.</li> <li>- -Verifiche orali.</li> <li>- -Simulazioni ministeriali.</li> </ul>



MATERIA	<b>TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI</b> (2 ore settimanali)
DOCENTE	Prof.ssa Cola Donatella I.T.P. Ricciardi Massimo
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	Piero Maffeis "TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI" HOEPLI
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
<u>MODULO 1</u>	<p><b>INDUSTRIA ENOLOGICA</b></p> <p>Morfologia e composizione dell'uva. Le fasi di maturazione. Componenti del mosto (zuccheri,acidi,sostanze pectiche,proteine,polifenoli, sostanze aromatiche,enzimi e sali minerali).Correzioni del grado zuccherino, dell'acidità, del colore e del contenuto tannico del mosto. Mosti concentrati, mosti concentrati e rettificati, mosti muti e filtrati dolci. I lieviti enologici:classificazione, caratteristiche e fattori che ne influenzano l'attività.</p> <p>La fermentazione alcolica.</p> <p>La fermentazione malolattica.</p> <p>Caratteristiche, proprietà e impiego dell'anidride solforosa.</p> <p>Principali tecniche di vinificazione: vinificazione in bianco e in rosso, macerazione carbonica Principali analisi di laboratorio: zuccheri totali e acidità del mosto. Grado alcolico, anidride solforosa totale e fissa, acidità totale, fissa e volatile.</p>
<u>MODULO 2</u>	<p><b>INDUSTRIA OLEARIA</b></p> <p>Morfologia e composizione dell'oliva.</p> <p>La produzione dell'olio di oliva:raccolta, immagazzinamento, molitura, gramolatura, estrazione (metodo classico per pressione, centrifugazione a tre vie e due vie, percolamento).</p> <p>Processo di rettifica. Composizione dell'olio di oliva.</p> <p>Classificazione legale degli oli di oliva e di sansa.</p> <p>Difetti e alterazioni:cenni sui difetti, inacidimento, irrancidimento chetonico ed ossidativo.</p> <p>Sottoprodotti della lavorazione delle olive e loro potenziale utilizzo.</p> <p>Principali analisi di laboratorio: numero dei perossidi e acidità libera, numero di iodio, lampada di wood, grado termosolforico.</p>
<u>MODULO 3</u>	<p><b>INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA</b></p> <p>Fattori che influenzano la composizione del latte. Costituenti del latte: lattosio, lipidi, sostanze azotate, sali minerali e vitamine. I parametri chimico -fisici del latte:densità,acidità,residuo secco e residuo secco magro, indice crioscopico e pH. Tecniche di risanamento e loro obiettivi.</p> <p>Le operazioni tecnologiche per la produzione del latte alimentare.</p> <p>Classificazione commerciale del latte e normativa vigente.</p> <p>Processo di produzione della crema e del burro.</p> <p>Processo di produzione del formaggio e della ricotta.</p> <p>Principali analisi del latte: prove di freschezza, zuccheri, proteine e lipidi totali, acidità totale. Caseificazione.</p>
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<p><b>MODULO 1</b></p> <p><b>Conoscenze</b></p> <p>Conoscere l'uva e le fasi di maturazione.</p> <p>Conoscere i componenti del mosto e la loro trasformazione.</p> <p>Conoscere le principali tecniche di vinificazione.</p> <p>Conoscere gli agenti e il chimismo della fermentazione alcolica.</p> <p>Conoscere caratteristiche, proprietà e impiego della SO<sub>2</sub></p> <p>Conoscere i possibili interventi correttivi nel mosto</p> <p><b>Abilità</b></p> <p>Saper effettuare le principali analisi nel mosto e nel vino.</p> <p>Saper interpretare i dati analitici e saper intervenire per eventuali trattamenti di correzione</p>

	<p><b>MODULO 2</b></p> <p><b>Conoscenze</b>                      Conoscere i componenti dell'olio d'oliva.                      Conoscere i processi di trasformazione                      Conoscere la classificazione normativa degli oli derivati dalla lavorazione delle olive.                      Conoscere il processo di rettifica                      Conoscere i sottoprodotti della lavorazione delle olive e il loro possibile utilizzo.</p> <p><b>Abilità</b>                      Comprendere come le varie tecniche di lavorazione possono influire sulla qualità dell'olio                      Saper fare le principali analisi di laboratorio.                      Saper interpretare i dati analitici e saper intervenire per eventuali trattamenti di rettifica.</p> <p><b>MODULO 3</b></p> <p><b>Conoscenze</b>                      Conoscere i componenti del latte e la loro funzione.                      Conoscere gli obiettivi e le tecniche di risanamento del latte.                      Conoscere le principali linee tecnologiche di trasformazione del latte.                      Conoscere le caratteristiche dei prodotti finiti.                      Conoscere la normativa vigente.</p> <p><b>Abilità</b>                      Saper fare le principali analisi del latte e saperne interpretare i risultati.</p>
<p>METODOLOGIA</p>	<p>Lezioni frontali e partecipate, diagrammi di flusso, istogrammi, mappe concettuali ecc. necessari per schematizzare e rendere più comprensibili concetti e idee.                      Lettura di alcune parti dei testi adottati, finalizzata allo sviluppo delle capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale.</p>
<p>STRUMENTI DI LAVORO</p>	<p>Aula e laboratorio di chimica.                      Attrezzatura del laboratorio di chimica.</p>
<p>CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</p>	<p>La valutazione delle verifiche ha tenuto conto dell'acquisizione dei contenuti e dell'utilizzazione degli stessi, nonché della padronanza della lingua e del codice linguistico specifico, delle capacità critiche, di sintesi, di rielaborazione e di approfondimento. Sono stati utilizzati i criteri approvati dal Collegio docenti e presenti nel PTOF.                      La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, dei livelli di partenza, dei progressi evidenziati nel percorso didattico, del conseguimento degli obiettivi minimi e dell'interesse, impegno e partecipazione.</p>

MATERIA	<b>ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE</b> (3 ore settimanali)
DOCENTI	Prof. Luigino Villani                      I.T.P. Nazareno Gironella
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	Stefano Amicabile CORSO DI ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE Edizione HOEPLI
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
<u>MODULO 1</u>  <b>ESTIMO GENERALE</b>  - PRINCIPI BASILARI DELL'ESTIMO	<u>Definizione e caratteristiche del giudizio di stima</u> Definizione e finalità dell'Estimo. Ambiti di applicazione. Caratteri del giudizio di stima. Valutazioni microestimative e macroestimative <u>Gli aspetti economici dei beni</u> Aspetti economici fondamentali e derivati. Scelta dell'aspetto economico in funzione dello scopo di stima nelle valutazioni microestimative. <u>Metodo e procedimenti estimativi</u> Differenza tra metodo e procedimento di stima. Principio dell'ordinarietà. Classificazione dei procedimenti di stima: sintetici ed analitici, parametri di confronto nelle stime sintetiche. Fasi della stima analitica per determinare il valore di mercato e per determinare il valore di costo. Principi di stima e procedure secondo gli standard internazionali (IVS).
<u>MODULO 2</u>  <b>ESTIMO IMMOBILIARE</b>  - STIMA DEI FONDI RUSTICI	<u>Generalità sui fondi rustici</u> Capitale fondiario e capitale agrario. Descrizione di un fondo rustico oggetto di stima. Caratteristiche intrinseche ed estrinseche che influenzano il valore di mercato di un fondo rustico. <u>Stime sintetiche ed analitiche dei fondi rustici</u> Stime comparative in base a parametri tecnici ed economici, stima per valori unitari. Stima analitica del valore di mercato: bilancio del concedente nell'affitto, bilancio estimativo nella conduzione diretta. - Valutazione delle aggiunte e detrazioni al valore ordinario. Stima delle scorte. <u>Stime dei fabbricati rurali</u> Caratteristiche dei fabbricati rurali per fini fiscali. Stima dei fabbricati ordinariamente necessari ed eccedenti rispetto alle esigenze ordinarie del fondo. Criteri di stima in base al valore di costo, al valore di mercato e al valore di trasformazione. Stima del fondo rustico su base multiparametrica, procedura MCA <u>Stima dei prodotti in corso di maturazione</u> Definizione di frutti pendenti e di anticipazioni colturali. Esigenze pratiche di valutazione. Criteri di stima dei frutti pendenti e delle anticipazioni colturali. <u>Stime degli arboreti</u> Ciclo economico di un arboreto: fase di impianto, di giovinezza, di maturità, di vecchiaia, età del massimo tornaconto. Classificazione dei frutteti. Stime analitiche dei frutteti specializzati coetanei e disetanei, Vo, Vm, Vss. Stima sintetica dei frutteti e criterio misto per la valutazione in un anno intermedio. <u>Stima dei miglioramenti fondiari</u> Definizione di miglioramento. Costo di miglioramento: costi diretti e costi indiretti. Giudizi di convenienza secondo l'analisi tradizionale e nuove procedure d'analisi. Stima del valore potenziale di un fondo. Indennità per miglioramento su fondo altrui.
<u>MODULO 3</u>  <b>ESTIMO CATASTALE</b>	<u>Catasto Terreni</u> Funzioni e caratteristiche del catasto. Estimazioni e tariffe catastali: RD e RA Formazione del catasto terreni: operazioni topografiche e di operazioni estimative. Pubblicazione ed attivazione. Conservazione del catasto terreni: mappa particellare, archivio elettronico, variazioni oggettive e soggettive. Consultazione degli atti, visure e certificazioni.

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “G. GARIBALDI” – MACERATA	
<p><u>MODULO 4</u></p> <p><b>ESTIMO LEGALE e AMBIENTALE</b></p> <p>- STIME DEI DIRITTI E DEI SERVIZI</p> <p>- CRITERI DI STIMA DEI BENI AMBIENTALI</p>	<p><u>Stime per danni</u> Nozione di danno e generalità sul contratto di assicurazione. Valutazioni del danno e calcolo dell'indennizzo nel caso di danni causati da calamità naturali, inquinamento, sottrazione di acque irrigue ed a fabbricati rurali (incendio). <u>Stima degli indennizzi nelle espropriazioni per pubblica utilità</u> Aspetti normativi, evoluzione della normativa sulle espropriazioni per pubblica utilità. Fasi del procedimento di esproprio. Indennità secondo la normativa vigente. Indennità per occupazione temporanea. Retrocessione dei beni espropriati. <u>Stime nei diritti reali sulla cosa altrui</u> Aspetti normativi ed estimativi nelle servitù prediali e nell'usufrutto. Stima dell'indennità per servitù di passaggio e per acquedotto e scarico coattivo. Valore del diritto di usufrutto e della nuda proprietà. <u>Stime per successioni ereditarie</u> Normativa essenziale. Tipi di successione: legittima, testamentaria, necessaria. Stima dell'asse ereditario. Comunione ereditaria e divisione ereditaria. <u>Beni pubblici ambientali</u> Caratteristiche di beni pubblici. Concetto di valore d'uso sociale. Metodologie estimative dei beni pubblici: procedimenti diretti e indiretti. Valutazioni ambientali preventive: Analisi Costi Benefici.</p>
<p>OBIETTIVI RAGGIUNTI</p>	<p><u>Conoscenze</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementi fondamentali di ogni argomento, criteri di valutazione e condizioni influenti sul valore dei beni rustici.</li> <li>- Metodologie di stima dei fondi rustici ad ordinamento annuo e ad poliennale</li> <li>- Procedure di valutazione dei beni pubblici.</li> <li>- Normativa essenziale per le valutazioni legali</li> </ul> <p><u>Abilità</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare i procedimenti adeguati alla specificità dell'oggetto di stima</li> <li>- Esprimere un giudizio di convenienza economica, determinare un indennizzo e stimare un diritto.</li> <li>- Utilizzare le informazioni catastali in ambito estimativo.</li> <li>- Strutturare una relazione di stima considerando l'ordinarietà del bene e l'adeguatezza dei dati in riferimento alle produzioni agricole della zona.</li> <li>- Sviluppo di capacità espositive, abitudine al ragionamento e rielaborazione personale al fine di risolvere quesiti estimativi.</li> </ul>
<p>METODOLOGIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezioni frontali interattive, con esercizi ed applicazioni pratiche di stima, agganciate, anche, alla realtà agricola della zona, ricercando la continua partecipazione della classe.</li> <li>- Conversazione guidata e finalizzata allo stimolo e allo sviluppo di capacità di collegamento, analisi e rielaborazione personale.</li> <li>- Ricerca su siti web per aggiornare alcuni contenuti e sviluppare capacità di sintesi.</li> </ul>
<p>STRUMENTI DI LAVORO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Libro di testo, e dati tecnici tratti da prontuari e dal manuale di Estimo</li> <li>- Materiale didattico integrativo: appunti, fotocopie, schemi, files.</li> <li>- LIM</li> </ul>
<p>STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE ADOTTATI</p>	<p>-I criteri di valutazione sono quelli approvati dal Collegio docenti e presenti nel PTOF</p> <p><i>Verifiche scritte:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- quesiti estimativi da interpretare e risolvere</li> <li>- relazioni descrittive aziendali</li> <li>- trattazione sintetica degli argomenti</li> </ul> <p><i>Verifiche orali:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interrogazioni</li> <li>- Interventi costruttivi durante le lezioni.</li> </ul> <p>La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, dei livelli di partenza, progressi evidenziati nel percorso didattico, del conseguimento degli obiettivi minimi e dell'interesse, impegno e partecipazione.</p> <p>Le attività di recupero e di rinforzo sono state effettuate 'in itinere'.</p>

MATERIA	<b>GENIO RURALE</b> <b>(2 ore settimanali)</b>
DOCENTE	Prof. Pettinari Enrico
LIBRO DI TESTO	GENIO RURALE – Topografia e Costruzioni autore: Roberto Chiumenti, Paolo Chiumenti, Alessandro Chiumenti editore: Rizzoli
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
<p>MODULO 1</p> <p><b>Gli ambienti abitativi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Superfici utili degli alloggi in base al numero di persone.</li> <li>• Dimensioni minime dei locali abitativi (camere – soggiorno – pranzo – cucine – bagni).</li> <li>• Altezze minime per i locali abitativi</li> <li>• Alloggi accessibili ai portatori di handicap: dimensioni principali da rispettare per i percorsi, i bagni, i balconi, gli ascensori.</li> <li>• Verifica illuminotecnica.</li> <li>• Caratteristiche dei servizi (bagni e cucine) legate agli impianti (sifone, troppo pieno, scarichi, utilizzo di GPL e metano, ...)</li> <li>• Problematiche connesse con la distribuzione interna degli alloggi.</li> <li>• Dimensioni degli arredi.</li> <li>• Dimensioni dei parcheggi; parcheggi per disabili.</li> <li>• Verifica illuminotecnica.</li> </ul>
<p>MODULO 2</p> <p><b>Sistemi ed elementi costruttivi</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scale: dimensioni per singoli alloggi, per i condomini, per i locali accessori, per le scale antincendio; larghezza delle rampe.</li> <li>• Scale: progetto di scale a due rampe ed a tre rampe (dislivello, n. gradini, alzata, pedata).</li> <li>• Ringhiere: dimensioni.</li> <li>• Murature portanti (spessori – caratteristiche in zone sismiche – tipologie di mattoni e blocchi).</li> <li>• Strutture intelaiate.</li> <li>• Fondazioni: (superficiali, profonde, per murature portanti, per strutture intelaiate).</li> <li>• Caratteristiche dei terreni argillosi e sabbiosi (peso, attrito, coesione, relazione geologica,..).</li> <li>• Solai: (in latero-cemento – disegno di una sezione; in legno; in acciaio).</li> <li>• Coperture: piane; a falde; a padiglione; disegno in pianta ed in prospetto.</li> </ul>
<p>MODULO 3</p> <p><b>Edifici rurali</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Edifici rurali: Materiali per le zone rurali – inserimento ambientale corretto.</li> <li>• Legge regionale n.13/90 (edifici abitativi – vincoli – altezze – volumi – accessori – indici di fabbricabilità - .....).</li> <li>• Tipologie per le varie regioni (cenni).</li> <li>• Stalle per bovini – stabulazione libera (cenni) (corsia di servizio, corsia di foraggiamento, cuccette, battifianco, pendenze pavimento, griglie, vie di fuga, coperture, materiali, dimensioni, ...)</li> </ul>
<p>MODULO 4</p> <p><b>Urbanistica (cenni)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indice di fabbricabilità fondiaria.</li> <li>• Zone omogenee.</li> <li>• 1865 (legge sull'esproprio).</li> <li>• 1885 (legge di Napoli).</li> <li>• 1942 (legge urbanistica fondamentale n.1150 - novità principali – controlli - ...).</li> <li>• 1967/1968 ( D.M./68 n. 1404 : distanze dalle strade – D.M./68 n.1444: zonizzazione).</li> <li>• 1977/78 (legge Bucalossi – concessioni edilizie onerose) – decreto n.1404/68 e decreto n.1444/68).</li> <li>• 1985 (legge n.47 e seguenti: cenni sul condono edilizio)</li> <li>• 2001 (decreto n.380/01 - testo unico per l'edilizia)</li> <li>• Principali titoli abilitativi</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Energia solare (solare passivo – collettori solari – pannelli</li> </ul>

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “G. GARIBALDI” – MACERATA	
MODULO 5  <b>Energie alternative (cenni)</b>	fotovoltaici). <ul style="list-style-type: none"> <li>● Collettori solari (acqua, aria, sottovuoto).</li> <li>● Impianti fotovoltaici.</li> <li>● Energia da salti d’acqua.</li> <li>● Energia geotermica.</li> <li>● Impianti eolici.</li> <li>● Digestione anaerobica.</li> <li>● Impianti a biomasse.</li> </ul>
MODULO 6  <b>Utilizzo del CAD (PROGECAD)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Funzioni principali.</li> <li>● Restituzioni di piante di edifici abitativi e di stalle.</li> <li>● Funzioni principali per l’impostazione di disegni tridimensionali.</li> </ul>
OBIETTIVI RAGGIUNTI	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Dimensionare e posizionare gli arredi all’interno dei locali e i locali all’interno degli alloggi.</li> <li>● Dimensionare e progettare elementi degli edifici come infissi, scale, coperture.</li> <li>● Conoscere le principali tecniche costruttive, i principali elementi costruttivi e i principali elementi di composizione architettonica.</li> <li>● Saper abbinare e selezionare forme e materiali per la realizzazione di edifici rurali.</li> <li>● Conoscere le principali normative urbanistiche e sapersi destreggiare con le valutazioni delle possibilità edificatorie nelle varie zone urbanistiche.</li> <li>● Conoscere i processi di conversione delle energie alternative e i sistemi costruttivi per il risparmio energetico negli edifici.</li> <li>● Utilizzare gli strumenti e le reti informatiche nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</li> <li>● Sapersi destreggiare nell’uso di programmi cad per la restituzione di rilievi e per la progettazione anche tridimensionale.</li> </ul>
METODOLOGIA	-Lezione frontale -Lezione dialogata -Cooperative learning -Appunti -Schematizzazione -Visione di filmati e film storici
STRUMENTI DI LAVORO	-Libro di testo -Fotocopie -LIM
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	-I criteri di valutazione sono quelli esposti nel PTOF  -La valutazione finale ha tenuto conto, comunque, del livello di partenza, di progressi evidenziati nel percorso didattico, del raggiungimento degli obiettivi minimi, dell’interesse, della partecipazione, dell’impegno, del metodo di lavoro e delle abilità raggiunte.  -Verifiche orali -Verifiche scritte -Verifiche grafiche

MATERIA	<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b> (2 ore settimanali)
DOCENTE	Prof. Anelio Bocci
LIBRO DI TESTO	Vivere lo sport (Atlas)
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
MODULO 1	Potenziamento delle capacità fisiche.
MODULO 2	Potenziamento delle capacità coordinative
MODULO 3	Giochi di squadra: Pallavolo, Pallamano, Calcetto, Ultimate Frisbee, Basket, Palla pugno, Tchoukball, Dodgeball. Giochi individuali: Badminton e tennis tavolo.
MODULO 4	Elementi di teoria : basi teoriche dell’allenamento, doping, droghe e dipendenze.
OBIETTIVI RAGGIUNTI COMPETENZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Condurre uno stile di vita attivo praticando attività motorie funzionali al proprio benessere.</li> <li>● Riconoscere e valutare la propria prestazione motoria.</li> <li>● Saper utilizzare gli aspetti comunicativi del movimento.</li> <li>● Saper programmare attività semplici per il mantenimento della salute fisica</li> <li>● conoscere e misurare la frequenza cardiaca per il mantenimento della salute fisica e per la programmazione di un allenamento.</li> <li>● Praticare i valori del fair play, attivare relazioni positive rispettando le diversità e le caratteristiche personali nelle scelte strategiche per la realizzazione di un obiettivo comune.</li> </ul>
CONOSCENZE E ABILITA’	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Conoscere diversi metodi per migliorare la resistenza generale e specifica.</li> <li>● Conoscere diversi metodi per migliorare la forza.</li> <li>● Conoscenza teorica dei fondamentali della corsa veloce,</li> <li>● Teoria dell’allenamento con specifico riferimento all’allenamento della forza</li> <li>● Conoscere e sapere valutare, in base alle proprie prestazioni , gli elementi che concorrono alla realizzazione di prestazioni motorie</li> <li>● Conoscere le regole dei giochi praticati.</li> <li>● Rispettare le regole del gioco come giocatore e come arbitro.</li> <li>● Partecipare alle competizioni sportive rispettando i compagni e gli avversari</li> </ul>
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lavoro individuale a corpo libero / a coppie, a carico naturale e con piccoli carichi.</li> </ul>
STRUMENTI DI LAVORO	Palestra, Campetti esterni. Piccoli attrezzi. Funicella. Palloni. Speed ladder. Ostacoli.
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Test di forza: addominali , dorsali , arti inferiori e superiori.</li> <li>● Test di resistenza: Cooper, Leger e Conconi</li> <li>● Circuiti: esercizi di potenziamento.</li> <li>● Sequenza motoria di salti alla funicella.</li> <li>● Esercitazioni sui fondamentali della pallavolo, della pallamano, del basket e del badminton.</li> <li>● Esercitazioni sull’arbitraggio di una partita.</li> </ul>

MATERIA	<b>RELIGIONE CATTOLICA</b> <b>(1 ora settimanale)</b>
DOCENTE	Prof. Sandro Serafini
LIBRO DI TESTO ADOTTATO	<i>Tutti i colori della vita</i> L. Solinas edizioni Sei
CONTENUTI DISCIPLINARI SVILUPPATI	
<u>MODULO 1</u> <b>Dio nella tradizione cristiana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'immagine di Dio e la riflessione cristologica: Elementi basilari sulla persona, opera, messaggio e mistero di Gesù Cristo.</li> <li>• L'immagine regale e paterna di Dio.</li> <li>• Un Dio amore e creatore.</li> </ul>
<u>MODULO 2</u> <b>La Chiesa istituzione e mistero</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'origine della Chiesa e i dati essenziali della sua istituzione e della sua missione nel mondo.</li> <li>• La Chiesa al servizio di Dio e degli uomini.</li> <li>• La Chiesa celebra i sacramenti della salvezza.</li> <li>• Come vivere i sacramenti nella società di oggi.</li> </ul>
<u>MODULO 3</u> <b>L'esperienza morale cristiana</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'etica personale e morale della persona umana.</li> <li>• La moralità degli atti umani.</li> <li>• La persona umana tra libertà e valori.</li> </ul>
<u>MODULO 4</u> <b>L'amore umano e la famiglia</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vita come amore: i vari volti dell'amore.</li> <li>• Il pensiero cristiano sul matrimonio e la famiglia.</li> <li>• L'apertura alla vita e l'educazione dei figli.</li> </ul>
<u>MODULO 5</u> <b>La vita umana e il suo rispetto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bioetica e le sue principali implicazioni.</li> </ul>
OBIETTIVI RAGGIUNTI COMPETENZE	Gli alunni hanno acquisito competenze oggettive e sistematiche dei contenuti essenziali del cattolicesimo, delle grandi linee del suo sviluppo storico e delle espressioni più significative della sua vita individuale e sociale.
CONOSCENZE E ABILITA'	<p><b>Conoscenze:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ruolo della religione nella società contemporanea: pluralismo, secolarizzazione, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione.</li> <li>- La concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione.</li> <li>- Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.</li> </ul> <p><b>Abilità:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.</li> <li>- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero.</li> <li>- Riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.</li> <li>- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la</li> </ul>



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GARIBALDI" – MACERATA	
	<p>lettura che ne dà il cristianesimo.            - Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.</p>
METODOLOGIA	<p>Nell'attività scolastica si è cercato di impostare un discorso sul piano dialettico – dinamico – creativo permettendo così di mirare l'intervento educativo – culturale alla situazione concreta nella classe nel suo insieme e alla situazione personale del singolo alunno, attraverso mediazioni concettuali, pluralità di approcci linguistici nel confronto culturale con altre discipline.</p>
STRUMENTI DI LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo; Sacra Scrittura; documenti patristici, liturgici e dottrinali.</li> <li>• Utilizzo di strumenti multimediali (DVD, CD Rom, Lim).</li> </ul>
CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attenzione, impegno, interesse, partecipazione attiva e costruttiva al dialogo educativo.</li> <li>• Conoscenza dei contenuti e della capacità di giudizio personale e critico.</li> <li>• Ricerche ed approfondimenti.</li> <li>• Colloqui in classe.</li> </ul>

## 5. VALUTAZIONE

La valutazione intesa come verifica delle ipotesi di lavoro, si è svolta durante il corso dell'anno sia "in itinere" (valutazione formativa), che in sede sommativa per controllare e misurare il grado di apprendimento dell'allievo in relazione agli obiettivi predeterminati.

Il Consiglio di Classe ha ritenuto delineare in modo corretto i criteri di valutazione e misurazione, dichiarandoli e facendoli conoscere agli studenti, non solo per una scelta di trasparenza dell'azione didattica, ma anche e soprattutto per consentire ai fruitori di quella azione un controllo dei propri apprendimenti ed una incentivazione dei meccanismi di autovalutazione.

### 5.1 SIMULAZIONE PROVE DI ESAME

La classe ha svolto la simulazione delle prove scritte di esame previste a livello nazionale dal MIUR, nel periodo febbraio – aprile, per le quali la scuola si è attivata per garantire, al meglio, tempi e spazi adeguati; agli studenti BES è stata data la possibilità di usufruire di tempi aggiuntivi, fino al massimo del 30%, per lo svolgimento delle prove.

Entro il termine delle lezioni verrà effettuata una simulazione del colloquio secondo le modalità espresse dall'art. 19 O.M. 205 marzo 2019 coinvolgendo alcuni studenti.

### 5.1 VALUTAZIONE SIMULAZIONE PROVE SCRITTE D'ESAME

In coerenza con il decreto legislativo n. 62/2017, con il QDR del 26/11/2018, con il DM n. 37/2019 e successive circolari e note esplicative, i Dipartimenti durante le simulazioni, hanno redatto, condiviso ed utilizzato le seguenti griglie di valutazione:

#### VALUTAZIONE SIMULAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

**SEGUONO GRIGLIE DI VALUTAZIONE**

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA A**  
**(Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10 punti	a. Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate b. Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata c. Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente d. Il testo presenta una pianificazione carente e. Il testo è gravemente disorganico e non giunge ad una conclusione	Punti 10  Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Coesione e coerenza testuale	10 punti	a. Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi b. Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi c. Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati d. In più punti il testo manca di coerenza e coesione e. Testo incoerente e non coeso	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Ricchezza e padronanza lessicale	10 punti	a. Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico b. Dimostra proprietà di linguaggio e un uso appropriato del lessico c. Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato d. Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio e. Ha un lessico limitato ed improprio	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10 punti	a. Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia ed appropriata b. Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata c. Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura d. Il testo è a tratti scorretto, con frequenti errori di tipo morfosintattico, la punteggiatura è scorretta e. Il testo è scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 punti	a. Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b. Dimostra una buona preparazione e sa operare riferimenti culturali c. Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari d. Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confuse e. Le conoscenze sono molto limitate; sono assenti i riferimenti culturali	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	10 punti	a. Sa esprimere giudizi critici appropriate e valutazioni personali apprezzabili b. Sa esprimere alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c. Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale d. Presenta spunti critici e personali limitati e appena accennati e. Non presenta spunti critici; le valutazioni sono approssimative	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>			
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)		
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad es. indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata sintetica della rielaborazione)	10 punti	a. Rispetta scrupolosamente tutti i vincoli della consegna b. Nel complesso rispetta i vincoli c. Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario d. Non si attiene alle richieste della consegna e. Mostra di non aver compreso la consegna	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	10 punti	a. Comprende perfettamente il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici b. Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici c. Lo svolgimento denota una sufficiente comprensione complessiva d. Lo svolgimento denota una parziale comprensione complessiva e. Non ha compreso il senso complessivo del testo	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	10 punti	a. L'analisi è molto puntuale a approfondita b. L'analisi è puntuale e accurata c. L'analisi è sufficientemente puntuale, anche se non del tutto complete d. L'analisi è carente e trascura alcuni aspetti e. L'analisi è scorretta e limitata	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Interpretazione corretta e articolata del testo	10 punti	a. L'interpretazione del testo è corretta e articolata, con motivazioni appropriate e documentate b. Interpretazione corretta e articolata, motivate con ragioni valide c. Interpretazione corretta, ma non approfondita d. Il testo non è stato interpretato in modo sufficientemente corretto e. Il testo presenta un'interpretazione errata	Punti 10  Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>			
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA B  
(Analisi e produzione di un testo argomentativo)**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTOR I (MAX 60 pt)		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10 punti	a. Il testo denota un'ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate b. Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata c. Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente d. Il testo presenta una pianificazione carente e. Il testo è gravemente disorganico e non giunge ad una conclusione	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Coesione e coerenza testuale	10 punti	a. Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi b. Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi c. Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati d. In più punti il testo manca di coerenza e coesione e. Testo incoerente e non coeso	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Ricchezza e padronanza lessicale	10 punti	a. Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico b. Dimostra proprietà di linguaggio e un uso appropriato del lessico c. Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato d. Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio e. Ha un lessico limitato ed improprio	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10 punti	a. Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia ed appropriata b. Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata c. Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura d. Il testo è a tratti scorretto, con frequenti errori di tipo morfosintattico, la punteggiatura è scorretta e. Il testo è scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 punti	a. Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b. Dimostra una buona preparazione e sa operare riferimenti culturali c. Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommari d. Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confuse e. Le conoscenze sono molto limitate; sono assenti i riferimenti culturali	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	10 punti	a. Sa esprimere giudizi critici appropriate e valutazioni personali apprezzabili b. Sa esprimere alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c. Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale d. Presenta spunti critici e personali limitati e appena accennati e. Non presenta spunti critici; le valutazioni sono approssimative	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>			
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	15 punti	a. Individua con precisione e completezza le tesi e le argomentazioni presenti nel testo b. Sa individuare correttamente le tesi e le argomentazioni del testo c. Riesce ad individuare con qualche incertezza le tesi e le argomentazioni d. Non riesce a cogliere il senso del testo	Punti 14-15 Punti 12-13 Punti 9-11 Punti 4-8
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	15 punti	a. Argomenta in modo rigoroso e usa connettivi appropriati b. Riesce ad argomentare razionalmente, anche mediante connettivi c. Sostiene il discorso con una complessiva coerenza d. L'argomentazione a tratti incoerente e impiega connettivi inappropriati	Punti 14-15 Punti 12-13 Punti 9-11 Punti 4-8
Correttezza e congruenza dei Riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	10 punti	a. I riferimenti denotano una solida preparazione culturale b. I riferimenti culturali sono corretti e congruenti c. Argomenta dimostrando semplici riferimenti culturali d. La preparazione culturale carente non sostiene l'argomentazione e. L'argomentazione è priva di riferimenti culturali	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>			
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TIPOLOGIA C  
(Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)		
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	10 punti	a. Il testo denota un’ottima organizzazione e presuppone ideazione e pianificazione adeguate b. Testo ben ideato, esposizione pianificata e ben organizzata c. Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente d. Il testo presenta una pianificazione carente e. Il testo è gravemente disorganico e non giunge ad una conclusione	Punti 10  Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Coesione e coerenza testuale	10 punti	a. Il testo è rigorosamente coerente e coeso, valorizzato dai connettivi b. Il testo è coerente e coeso, con i necessari connettivi c. Il testo è nel complesso coerente, anche se i connettivi non sono ben curati d. In più punti il testo manca di coerenza e coesione e. Testo incoerente e non coeso	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
Ricchezza e padronanza lessicale	10 punti	a. Dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico b. Dimostra proprietà di linguaggio e un uso appropriato del lessico c. Incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato d. Incorre in diffuse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e improprio e. Ha un lessico limitato ed improprio	Punti 10  Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	10 punti	a. Il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia ed appropriata b. Il testo è sostanzialmente corretto, con punteggiatura adeguata c. Il testo è sufficientemente corretto, con qualche difetto di punteggiatura d. Il testo è a tratti scorretto, con frequenti errori di tipo morfosintattico, la punteggiatura è scorretta e. Il testo è scorretto, con gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 punti	a. Dimostra ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali b. Dimostra una buona preparazione e sa operare riferimenti culturali c. Si orienta in ambito culturale, anche se con riferimenti abbastanza sommersi d. Le conoscenze sono lacunose; i riferimenti culturali sono approssimativi e confuse e. Le conoscenze sono molto limitate; sono assenti i riferimenti culturali	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4  Punti 2
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	10 punti	a. Sa esprimere giudizi critici appropriate e valutazioni personali apprezzabili b. Sa esprimere alcuni punti di vista critici in prospettiva personale c. Presenta qualche spunto critico e un sufficiente apporto personale d. Presenta spunti critici e personali limitati e appena accennati e. Non presenta spunti critici; le valutazioni sono approssimative	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE GENERALE</b>			
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell’eventuale suddivisione in paragrafi	15 punti	a. Il testo è pertinente, presenta un titolo efficace e una parafrasi funzionale b. Il testo è pertinente, titolo e parafrasi opportuni c. Il testo è sufficientemente pertinente, come il titolo e la parafrasi d. Il testo non è pertinente alla traccia fornita	Punti 14-15 Punti 12-13 Punti 9-11 Punti 4-8
Sviluppo ordinato e lineare dell’esposizione	15 punti	a. L’esposizione è progressiva, ordinata, coerente e coesa b. L’esposizione è ordinata e lineare c. L’esposizione è abbastanza ordinata d. L’esposizione è disordinata e a tratti incoerente	Punti 14-15 Punti 12-13 Punti 9-11 Punti 4-8
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10 punti	a. I riferimenti culturali sono ricchi e denotano una solida preparazione b. I riferimenti culturali sono corretti e congruenti c. Argomenta dimostrando semplici riferimenti culturali d. La preparazione culturale carente non sostiene l’argomentazione e. L’argomentazione è priva di riferimenti culturali	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA</b>			
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**VALUTAZIONE SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA****GRIGLIA DI CORREZIONE SECONDA PROVA A.S. 2018/2019**

Griglia adottata dal Dipartimento di Scienze Tecnologie e Tecniche Agrarie

<b>INDICATORI</b>	<b>LIVELLI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della/e disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo di studi.  <b><u>Specificare in funzione della traccia</u></b>  <b>MAX 5/20</b>	avanzato	Evidenzia conoscenze complete e approfondite	5
	intermedio	Evidenzia conoscenze adeguate o parzialmente adeguate, con alcune imprecisioni o errori	3 - 4
	base	Evidenzia conoscenze approssimative o lacunose con errori concettuali	1 - 2
Padronanza delle competenze professionali specifiche di indirizzo rispetto agli obiettivi della prova, con particolare riferimento all'analisi e comprensione dei casi e/o delle situazioni problematiche proposte e alle metodologie utilizzate nella loro risoluzione  <b><u>Specificare in funzione della traccia</u></b>  <b>MAX 8/20</b>	avanzato	Denota un'adeguata padronanza delle competenze e propone soluzioni alternative e/o originali	7 - 8
	intermedio	Denota una padronanza essenziale delle competenze e capacità di comprensione di casi e situazioni e segue un percorso semplice e lineare	4 - 6
	base	Denota una padronanza parziale delle competenze; non coglie pienamente le relazioni tra le problematiche proposte e in alcuni casi evidenzia una comprensione limitata	1 - 3

<p>Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza/correttezza dei risultati e degli elaborati tecnici</p> <p><b>MAX 4/20</b></p>	avanzato	Svolge in maniera esaustiva la traccia, usa le conoscenze in modo convincente e pertinente con coerenza e correttezza dei risultati	4
	intermedio	Svolge la traccia individuando le principali problematiche richieste senza particolari approfondimenti o tralasciando lo sviluppo di alcune parti; i risultati, seppur non completamente corretti, risultano sufficientemente coerenti	2 - 3
	base	Svolge la traccia in modo parziale e non coglie le problematiche richieste; i risultati non sono corretti né coerenti	1
<p>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.</p> <p><b>MAX 3/20</b></p>	avanzato	Dimostra abilità nel collegare, approfondire e rielaborare criticamente con originalità i contenuti sviluppati	3
	intermedio	Dimostra capacità di argomentare in modo semplice ma adeguato, utilizzando un linguaggio tecnico generalmente pertinente	2
	base	Dimostra un ridotto apporto personale, con riflessioni per lo più generiche e schematiche, utilizzando un linguaggio tecnico non sempre adeguato.	1
		<b>TOTALE IN VENTESIMI</b>	
		<b>TOTALE IN DECIMI</b>	

**Prova non svolta:** punteggio 1/20

**5.2 VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

La **valutazione del colloquio**, relativa alle discipline oggetto di esame, sarà effettuata in base agli **indicatori** ed ai livelli individuati dal Consiglio di classe su proposta dei Dipartimenti, secondo la griglia di seguito riportata che è ritenuta idonea a mettere in evidenza le conoscenze e le abilità degli studenti.

**TABELLA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>punti griglia</b>	<b>punti assegnati</b>
<b>COMPETENZE DISCIPLINARI: contenuti, metodo e linguaggio specifico</b>	competenze approfondite e originali, espresse con linguaggio specifico , ricco e appropriato; la metodologia usata indica ottime conoscenze epistemologiche	7	
	competenze approfondite e originali, espresse con linguaggio specifico, appropriato; i modelli epistemologici sono acquisiti a livello generale	6	
	competenze complete, espresse con linguaggio specifico corretto, i modelli epistemologici sono alquanto corretti	5	
	competenze adeguate e/o espresse con linguaggio specifico generalmente corretto, la metodologia usata è accettabile	4	
	competenze incerte e/o espresse con linguaggio specifico non sempre adeguato; la metodologia è applicata meccanicamente.	3	
	conoscenze disciplinari non strutturate o non tradotte in competenze, espresse con linguaggio inadeguato; imprecisa la metodologia usata	2	
	conoscenze disciplinari gravemente lacunose e confuse	1	
<b>CAPACITA' DI EFFETTUARE COLLEGAMENTI DISCIPLINARI E INTERDISCIPLINARI</b>	eccellenti i collegamenti tra le varie discipline con sviluppo di nessi e valorizzazione di percorsi inter e multi disciplinari	5	
	approfonditi collegamenti fra le varie discipline sviluppati in maniera coerente e personale	4	
	nessi e collegamenti interdisciplinari articolati nella presentazione	3	
	relazioni interdisciplinari adeguate con nessi disciplinari appropriati	2	
	frammentarietà delle conoscenze, fragili i collegamenti fra le discipline	1	

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “G. GARIBALDI” – MACERATA			
<b>CAPACITA' DI ARGOMENTAZIONE CRITICA E PERSONALE</b>	esposizione argomentata in maniera originale, notevole presenza di spunti e riflessioni critiche, ottimamente integrate anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso di ASL e le riflessioni sulle attività e percorsi svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	5	
	argomentazione ben articolata, conoscenze adeguatamente integrate anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso di ASL e le riflessioni sulle attività o percorsi svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	4	
	argomentazione semplice, conoscenze integrate in modo generico anche con le esperienze trasversali e per l'orientamento svolte nell'ambito del percorso di ASL e le riflessioni sulle attività o percorsi svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione	3	
	argomentazione poco articolata, collegamenti alquanto frammentari fra i contenuti appresi	2	
	argomentazione scoordinata, collegamenti inadeguati	1	
<b>DISCUSSIONE E APPROFONDIMENTO PROVE SCRITTE</b>	riconoscimento degli errori, integrazione degli stessi mediante osservazioni e argomentazioni pertinenti con nuovi e validi elementi	3	
	riconoscimento degli errori con osservazioni e opportune integrazioni	2	
	presa d'atto degli errori e delle imprecisioni senza alcun apporto personale	1	
<b>TOTALE</b>		20	





ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "G. GARIBALDI" – MACERATA	
Corso Recupero ambientale ed ingegneria naturalistica, opportunità e sviluppo per le Marche (29 marzo)	3
Convegno "Corridoi ecologici- Applicazioni GIS -Ingegneria naturalistica (30 marzo)	Tutta la classe
Convegno "Il viale delle Giuste" (21 maggio p.v)	Tutta la classe
Viaggio di istruzione Lubiana – Budapest – Trieste - Sacratio militare Redipuglia (8-13 aprile)	14
Progetto: laboratorio teatrale a scuola (aprile- maggio)	2
Progetto "Eventi" - partecipazione a Fiere, Convegni	Tutta la classe
RACI 2019 – partecipazione gara valutazione morfologica razza Marchigiana	1
Il quotidiano in classe	Tutta la classe
Progetto English 4 U	1
INVALSI	Tutta la classe
Progetto nazionale: "Le Marche fra antifascismo, resistenza e liberazione. Donne, uomini, scelte, eventi e luoghi"-Piattaforma gestita dall'ANCI Marche.	Tutta la classe
Progetto scuola aperta	1
Progetto Festa della scuola	10

## 7. ESPERIENZE ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

I Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) hanno previsto periodi di studio in aula (formazione) alternati con esperienze di stage in aziende esterne.

In terzo è stata svolta una fase preparatoria che ha riguardato un corso sulla sicurezza generale e sulla sicurezza specifica, orientamento per la scelta dell'azienda e preparazione allo stage.

I PCTO hanno inoltre previsto incontri con esperti, uscite didattiche, attività tecnico-pratiche presso l'azienda dell'Istituto e altre iniziative.

Le attività svolte dagli studenti presso l'azienda dell'Istituto hanno riguardato: operazioni di potatura vite ed olivo, operazioni di raccolta uva ed olive, lavori in serra e interventi di Ingegneria naturalistica.

Attività/convegni/esperienze/visite computate nei P.C.T.O:

- Partecipazione al convegno di ingegneria naturalistica "Corridoi ecologici-Applicazioni GIS" (tutta la classe).
- Corso "Recupero ambientale, ingegneria naturalistica, opportunità e sviluppo nelle Marche". (3 studenti).
- Visita guidata ECOMONDO – La fiera della "GREEN E CIRCULAR ECONOMY"- Rimini.

Il giorno 24 maggio p.v. una studentessa parteciperà alla giornata dedicata al premio Alfieri del Lavoro sul tema "Ricerca e innovazione – Nuovi orizzonti per l'agricoltura sostenibile".

Atessa (CH).

La valutazione dei PCTO integra la valutazione della condotta e quella delle discipline alle quali tali attività ed esperienze afferiscono e contribuisce, quindi, alla definizione del credito scolastico.

## 8. PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Gli allievi, durante l'anno, hanno affrontato percorsi e progetti realizzati nell'ambito di "Cittadinanza e Costituzione" inseriti nel percorso scolastico secondo quanto previsto all'art. 1 del D.L. n. 137 del 2008, convertito con modificazioni dalla L. n. 169 del 2008 e realizzati in coerenza con gli obiettivi del PTOF.

- Parità di genere:

Sulla via della parità nelle Marche" nell'ambito del progetto "Toponomastica femminile". Il concorso, patrocinato dalla Commissione regionale Pari Opportunità e dal Consiglio delle donne del Comune di Macerata, è stato orientato alla riscoperta e alla valorizzazione del contributo delle donne marchigiane alla costruzione della società. Il monologo racconta la vita di Nunzia Cavarischia, romana sfollata a Caldarola, che fu arruolata come portaordini dal tenente Acciaio della Volante 201 – Presentazione del lavoro al convegno "Il viale delle giuste" (21 maggio p.v.). Visione del documentario "Le donne partigiane" di Liliana Cavani.

- "La Costituzione Italiana" tenuto dalla docente Lidia Pupilli nell'ambito del calendario di incontri previsto dall'ANCI: il lavoro svolto dall'assemblea costituente per redigere il documento. Lettura di estratti di verbali.

- Unione Europea

- Economia Circolare e sviluppo sostenibile: uscita didattica a ECOMONDO – La fiera della "GREEN E CIRCULAR ECONOMY"- Rimini

- Stato, Regione, Enti locali e relative competenze rispetto alla Gestione dell'Ambiente e del Territorio.

Allegati:

- Documentazione riservata studenti BES (n.4 allegati).
- Documentazione relativa PCTO (facsimile progetto formativo, facsimile valutazione tutor aziendale, facsimile certificazione competenze).

Gli allegati relativi alla valutazione PCTO dei singoli candidati sono a disposizione della commissione agli Atti della scuola.

**IL CONSIGLIO DI CLASSE 5<sup>^</sup> Sez. "A"**

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINE</b>	<b>FIRMA</b>
BENEDETTI SERGIO	PRODUZIONI ANIMALI	
BOCCI ANELIO	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
CARDINALI PACIFICO	PRODUZIONI VEGETALI	
COLA DONATELLA	TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI	
DI PETTA GRAZIA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA	
FORCONI MARA	MATEMATICA/COMPL.	
FRANCALANCIA VALENTINA	LINGUA E CIVILTA' INGLESE	
FUSARI FABIO	GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	
GIRONELLA NAZARENO	ES. ECON., ESTIMO, MARK. E LEGISL.	
MELCHIORRI ANSELMO	ES. PRODUZIONI VEGETALI/ ES. PRODUZIONI ANIMALI	
PETTINARI ENRICO	GENIO RURALE	
RICCIARDI MASSIMO	ES. TRASF. DEI PRODOTTI	
SERAFINI SANDRO	RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITÀ ALTERNATIVE	
VILLANI LUIGINO	ECON., ESTIMO, MARK. E LEGISL.	
ZAMPUTI MARCELLO	ES. GENIO RURALE / ES. GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	

Macerata, 14 maggio 2019

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*Prof.ssa M. Antonella Angerilli*