

# **DOCUMENTO**

## **DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

ai sensi dell'art. 17, comma 1 del Dlgs 62/2017

**ANNO SCOLASTICO 2023– 2024**

**Corso: Sezione Carceraria**

**Indirizzo: Tecnico Agrario, Agroalimentare,  
Agroindustria**

**CLASSE III periodo sez.B**

**Coordinatore: prof. Antonino Marrari**

## Indice generale

<b>PRIMA SEZIONE</b>	
Presentazione dell'Istituto	pag. 2
Presentazione Corso Serale	pag 5
Elenco dei candidati	pag. 8
Presentazione della classe	pag. 9
Storia della classe	pag. 9
Criteri di valutazione	pag. 11
Criteri di attribuzione del credito	pag. 12
<b>SECONDA SEZIONE</b>	
Relazione finale di <b>Italiano</b> ed Elenco dei contenuti didattici	pag. 30
Relazione finale di <b>Storia</b> ed Elenco dei contenuti didattici	pag. 24
Relazione finale di <b>Inglese</b> ed Elenco dei contenuti didattici	pag. 21
Relazione finale di <b>Matematica</b> ed Elenco dei contenuti didattici	pag. 28
Relazione finale di <b>Trasformazione Prodotti</b> ed Elenco dei contenuti didattici	pag. 33
Relazione finale di <b>Religione</b> ed Elenco dei contenuti didattici	pag. 15
Relazione finale <b>Produzione Animali</b> di ed Elenco dei contenuti didattici	pag. 18
Relazione finale di <b>Economia ed Estimo</b> ed Elenco dei contenuti didattici	pag. 35
Relazione finale di <b>Gestione Ambiente e Territorio</b> ed Elenco dei contenuti didattici	pag. 37
Relazione finale di <b>Produzioni Vegetali</b> ed Elenco dei contenuti didattici	pag. 39
Relazione finale di <b>Ed. Civica</b> ed Elenco dei contenuti didattici	pag. 42
<b>TERZA SEZIONE</b>	
Attività di Ed.Civica	pag. 42
Simulazione prima e seconda prova	pag. 45
<b>QUARTA SEZIONE</b>	
Elenco dei docenti della classe e firma	pag. 44
<b>ALLEGATI</b> Griglia di valutazione prova orale	pag. 57

## Presentazione dell'Istituto

La nascita dell'Istituto "Cesare Battisti" risale al 2 settembre 1907, quando il Consiglio Comunale di Velletri decise di aprire un Istituto Tecnico con due sezioni: Ragioneria e Fisico-Matematica.

Velletri, dotandosi di un Istituto Tecnico si pose all'avanguardia delle istituzioni scolastiche e rispose alle richieste del momento.

Il primo Corso di Ragioneria ebbe inizio il 4 novembre del 1907; negli anni successivi si aprirono anche i corsi di Fisico-Matematica e Agrimensura; l'insegnamento per il primo anno fu affidato a professori laureati ed abilitati per le singole materie e poi, già nel secondo anno, fu bandito un regolare concorso.

In due anni la scuola triplicò le iscrizioni e gli alunni della nuova Scuola provenivano non solo dalla città e dai paesi limitrofi, ma anche da altre parti della Regione e addirittura da regioni confinanti, (Campania e Abruzzo) tanto che il Comune decise di chiedere il pareggiamento, cioè il riconoscimento ufficiale dello Stato, che avvenne il 30 giugno 1909.

L'11 settembre 1919, l'Istituto divenne "Regio", con tre sezioni: Ragioneria, Fisico-Matematica e Agrimensura. Durante la II Guerra mondiale il "Cesare Battisti" si trasferì a Roma per circa un anno. Terminata la guerra riprese subito vitalità.

Nel 1955, la sezione di Agrimensura fu sostituita con quella per Geometri. Nei primi anni Ottanta fu stato istituito un Corso per Periti Aziendali e Corrispondenti in Lingue Estere.

A partire dall'Anno Scolastico 1998/99 l'ulteriore evoluzione socio-economica ha portato l'attività didattica dell'Istituto a sperimentare diverse soluzioni didattiche che si sono evolute fino all'istituzione di due corsi per Ragionieri – Programmatori.

Dall'A.S. 2000-2001, la sezione Geometri fu unita al neonato Istituto Agrario, mentre al "Cesare Battisti" fu aggregato il Professionale Aziendale e Turismo, scorporato dall'Istituto "Nathan".

Nel 2003-2004 nell'ambito di una innovazione didattica fu istituito l'Indirizzo per i Servizi Alberghieri e per la Ristorazione presso la sede associata di via Salvo D'Acquisto. Dal 2010-2011 nell'ambito del ridimensionamento degli istituti scolastici l'Indirizzo per i Servizi Alberghieri e per la Ristorazione è divenuto autonomo e ad oggi il "Cesare Battisti" offre agli alunni a seguito della riforma: due corsi con indirizzo amministrazione, finanza e marketing; due corsi con indirizzo sistemi informativi aziendali; un corso con indirizzo servizi commerciali. Intanto nell'anno scolastico 2000 / 01 era sorto l' Istituto "Antonio Cederna", frutto dell'unione di tre realtà scolastiche diverse che avevano sino ad allora caratterizzato e valorizzato la città di Velletri e l'area dei Castelli Romani:

- l'Istituto Agrario, nato nel 1985 come sede staccata dell'Ist. Agrario "G. Garibaldi" di Roma con lo scopo dichiarato di valorizzare prodotti e attività tipiche di un territorio di grande tradizione e vocazione agricola;
- l'Istituto per Geometri, sorto come "Scuola di Agrimensura" e tra i più antichi istituti per geometri della Provincia di Roma

- l'Istituto d'Arte, fondato nel 1874 come "Scuola di Disegno Applicato alle Arti e Mestieri", con sede in Via Luigi Novelli in un antico Convento Franciscano del 1600 nel centro storico di Velletri ed intitolato alla pittrice veliterna Juana Romani).
- Dall'a.s. 2010/2011, l'Istituto Tecnico Agrario ha avviato un percorso d'istruzione a favore dei detenuti della Casa Circondariale di Velletri. Oggi presso il carcere, abbiamo due sezioni complete articolata su 3 classi così suddivise: primo, secondo e terzo periodo didattico presso la sezione comuni e un primo e secondo periodo didattico presso la sezione precauzionali.

A partire dall'anno scolastico 2010-2011, in seguito al riordino della scuola secondaria superiore, l'IISS Cesare Battisti riunisce 2 realtà scolastiche e 5 indirizzi diversi così strutturati:

1. LICEO ARTISTICO
2. TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE, AGROINDUSTRIA
3. TECNICO COSTRUZIONI, AMBIENTE, TERRITORI
4. TECNICO ECONOMICO, AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING
5. PROFESSIONALE SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

Dislocati su due diverse sedi con annessa Azienda Agraria.

#### 1. LICEO ARTISTICO

L'Indirizzo d'Arte, attualmente Liceo Artistico, nasce nel 1874 come "Scuola di Disegno Applicato alle Arti e Mestieri" per formare figure professionali per tutti i campi dell'attività artigianale attraverso un processo di valorizzazione estetica e culturale. In virtù di tale processo numerosi sono gli artisti e artigiani, provenienti da questa scuola, che operano con grande successo anche al di fuori dell'ambito regionale. Nell'anno scolastico 2010/2011 in seguito alla riforma cosiddetta "Gelmini" le prime classi di questo indirizzo sono diventate un Liceo Artistico.

#### 2. TECNICO AGRARIO, AGROALIMENTARE, AGROINDUSTRIA

L'indirizzo Agrario, data la vocazione agricola di larga parte dell'economia locale, nasce a Velletri nel 1985 per soddisfare la domanda sempre crescente e diversificata dell'imprenditoria agricola e rivalorizzare i prodotti e le attività tipiche del territorio. Con la riforma Gelmini l'indirizzo si trasforma in Agrario, Agroalimentare ed Agroindustriale. Particolarmente sensibile anche alle tematiche inerenti la salvaguardia dell'ambiente, al rispetto del territorio, alla sicurezza e alla qualità dei prodotti alimentari forma tecnici qualificati nel settore agronomico, agroindustriale e agroalimentare.

#### 3. TECNICO COSTRUZIONI, AMBIENTE, TERRITORIO

L'indirizzo "Costruzioni, ambiente e territorio" (ex Istituto per Geometri) originariamente sorto come "Scuola di Agrimensura" tra i più antichi della Provincia di Roma, ha contribuito a formare figure di tecnici intermedi di qualità professionale sempre più adeguata alle complesse dinamiche dello sviluppo del territorio.

#### 4. TECNICO ECONOMICO - AMMINISTRAZIONE, FINANZA E MARKETING

L'indirizzo che nasce nel 1907 come corso di Ragioneria, persegue lo sviluppo di competenze relative alla gestione aziendale nel suo insieme e all'interpretazione dei risultati economici, con le specificità relative alle funzioni in cui si articola il sistema azienda (amministrazione, pianificazione, controllo, finanza, commerciale, sistema informativo, gestioni speciali).

#### 5. PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI – SERVIZI COMMERCIALI – SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE

L'indirizzo nasce nei primi anni Settanta e prevede due percorsi di 5 anni – Servizi Commerciali e dall'anno scolastico 2022/2023 l'indirizzo “Professionale servizi per la sanità e l'assistenza sociale”

Situazione logistica

##### **Sede di via Parri**

L'edificio di via Parri è composto di due palazzine di recente costruzione, comunicanti, ciascuna di 3 piani con annesso auditorium, palestra, campo di calcetto e casa del custode. Alla sede di via Parri è annessa l'Azienda Agraria.

##### **Sede di via dei Lauri**

Gli indirizzi “Amministrazione, finanza e marketing”, “Sistemi informativi aziendali”, CAT hanno la loro sede nel centro storico della città.

##### **Finalità**

I 5 indirizzi, pur perseguendo il raggiungimento di conoscenze e competenze specifiche diversificate, si prefiggono di:

- \_ Formare cittadini consapevoli e responsabili
- \_ Valorizzare la diversità come fondamento di una società democratica
- \_ Favorire la collaborazione e l'accettazione dell'altro
- \_ Promuovere il rispetto di sé, degli altri, delle cose comuni e dell'ambiente
- \_ Specificità dell'indirizzo AGRARIO, AGROALIMENTARE, AGROINDUSTRIALE

Il corso di studi si articola in un biennio e in un triennio. Il biennio è dedicato allo studio delle discipline di base. Il triennio, pur non trascurando l'area umanistica, affronta più specificamente le discipline tecniche determinanti per la professione di Tecnico Agrario. Il percorso formativo è finalizzato all'acquisizione delle conoscenze tecnologiche e scientifiche riguardanti le tecniche agronomiche, di produzione vegetale e di produzione animale, le tecnologie ed i processi per la trasformazione dei prodotti e la loro commercializzazione, la conduzione di piccole e medie aziende secondo i principi eco-compatibili.

L'analisi dei processi caratterizzanti la gestione aziendale sotto il profilo economico, giuridico, organizzativo e contabile, unitamente a quella dei principali elementi di pianificazione territoriale, sono ulteriori elementi caratterizzanti il corso di studi.

Nell'ambito di un costruttivo confronto sui temi che animano l'odierno dibattito scientifico assumono, infine, rilevante importanza la conoscenza e la sensibilità verso le tematiche di conservazione e salvaguardia dell'ambiente.

A ciò si aggiungano come previsto dalla normativa vigente i percorsi di PCTO che hanno lo scopo di avvicinare gli studenti al mondo dell'impresa, creando condizioni di apprendimento sul campo

che favoriscano l'autonomia operativa, l'autovalutazione e l'auto-orientamento.

Dotazioni tecnico-didattiche

Nell'edificio sono presenti i seguenti laboratori/aule speciali, beni e servizi:

- Laboratorio di informatica
- Laboratorio di scienze naturali-patologia ed entomologia agraria
- Laboratorio di chimica
- Laboratorio di azienda agraria
- Aula speciale multimediale
- Biblioteca
- Magazzino-stoccaggio merci
- Palestra spogliatoi-attrezzatura sportiva
- Auditorium
- Archivi
- Collegamento a internet
- Fotocopiatrici-riviste di settore
- Televisore-videoproiettore-lavagna lim
- Lettore dvd



**Sede via Parri**



**Sede via dei Lauri**

## **PRESENTAZIONE CORSO CARCERE**

La “scuola in carcere” presso la sede della Casa Circondariale di Velletri è nata nell’a.s. 2010/2011 con l’attivazione di una classe prima dell’Istituto Tecnico Agrario ad indirizzo “Agraria, agroalimentare e agroindustria”, articolazione “Produzioni e trasformazioni” destinata agli studenti detenuti adulti. Da allora l’istruzione dei detenuti non è mai mancata, articolato su sei classi: primo, secondo e terzo periodo didattico presso la sezione comuni e un primo secondo e terzo periodo didattico presso la sezione precauzionali.

La didattica in carcere è lontana, anche se non troppo, dai modelli che si adottano nelle scuole cosiddette “tradizionali”; si adatta ogni giorno alle esigenze dei singoli alunni. L’azione didattica si avvicina in punta di piedi con la valorizzazione delle competenze formali, informali e non formali di ogni studente. Noi insegnanti delle carceri ogni volta che entriamo in aula proviamo a trasmettere, ad appassionare, ad incuriosire gli alunni. Cerchiamo di conquistarne la fiducia e di guidarli nell’apprendimento. La comunicazione è la condivisione sono aspetti fondamentali in una realtà difficile quale quella del carcere. Con il passare delle giornate di scuola, piano piano e con discrezione impariamo ad ascoltare le voci degli alunni e a coinvolgerli attivamente nelle azioni didattiche. Più volte le nozioni vengono ripetute, si riparte dalle basi delle singole discipline, e con il tempo gli atteggiamenti iniziali di disinteresse ed a volte di ostilità nei confronti del sapere vengono meno e lasciano il posto alla curiosità e alla voglia di conoscere. Nel lavoro di noi insegnanti del carcere, nonostante la fatica di costruire un percorso informativo e formativo, che sia il più adatto per ciascun detenuto, si cela uno strano orgoglio: il privilegio di aiutare, giorno dopo giorno chi è in difficoltà e forse di risollevarlo da un destino che spesso appare scontato. Ci troviamo spesso ad affrontare la carenza di spazi, di materiali didattici e di mezzi; ci troviamo di fronte a diversi livelli culturali, estrazioni sociali, provenienze geografiche, età, percorsi scolastici pregressi e caratteri. La classe della Casa Circondariale che si trova ad affrontare l’Esame di Stato è composta da cinque alunni con un percorso formativo eterogeneo; dal punto di vista cognitivo-didattico hanno mostrato un buon livello di attenzione, interesse, partecipazione e impegno nelle varie discipline; nonostante le oggettive difficoltà che incontrano quotidianamente in relazione alla condizione di restrizione della libertà individuale.

Tutti i componenti della classe si avvalgono della Religione cattolica.

Il gruppo classe originario ha subito negli anni continui cambiamenti che tuttavia hanno arricchito lo stesso grazie alle esperienze personali dei nuovi inserimenti; allo stesso modo anche il corpo

docente ha subito molte variazioni ad eccezione di alcuni insegnanti che hanno aiutato i colleghi nell'affrontare la complessità che la scuola assume quando si svolge all'interno di un istituto penitenziario. Il ristretto numero di alunni ha fatto sì che si potesse instaurare un clima di dialogo e serenità in classe. Tutti gli insegnanti hanno svolto con efficacia l'attività didattica seppur individualizzando le reali esigenze dei singoli allievi ed adattando i programmi delle varie discipline all'orario ridotto. Le lezioni si sono svolte su cinque giorni settimanali per un totale di 23 ore. La sede scolastica carceraria ha seguito da sempre i quadri orario emanati dal MIUR e riferiti ai corsi serali. Il collegio dei docenti del "Cesare Battisti" ha poi approvato, nel rispetto dell'autonomia scolastica un orario ridotto: nelle classi carcerarie le singole ore di lezione non sono durate 60 minuti bensì 50. A causa della riduzione oraria e delle problematiche che quotidianamente si riscontrano in questa particolare sede scolastica, buona parte dei docenti non ha potuto svolgere completamente i programmi delle discipline e le varie unità didattiche trattate hanno avuto l'onere di illustrare le varie tematiche senza approfondimenti eccessivi.

Per quello che concerne le verifiche, sono state costanti e diversificate, hanno prodotto risultati soddisfacenti ovviamente ponderati alle capacità dei singoli alunni e all'ambiente di apprendimento. Occorre sottolineare che nell'ambiente carcerario risulta difficoltoso da parte degli alunni, affrontare lo studio individuale al di fuori delle ore di lezione. Per quanto concerne l'andamento disciplinare, non si sono mai verificati problemi all'interno della classe ed i diversi ed eventuali dubbi sono stati sempre chiariti attraverso un dialogo aperto e sereno.

Nel corso dell'anno scolastico, la classe, unitamente ad altri alunni della scuola, ha preso parte con entusiasmo ai seguenti progetti ed **attività integrative** che hanno messo in risalto il costante impegno degli alunni in tutte le attività proposte:

- Progetto Teatro in orario pomeridiano e antimeridiano
- Progetto Potatura: le esercitazioni relative alla potatura dell'olivo e della vite, si sono svolte presso l'azienda interna della Casa Circondariale.

## ARTICOLAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL PERCORSO

Il percorso dei periodi didattici è così strutturato:

primo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente;

- Secondo periodo didattico: finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno del percorso (terzo periodo), in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. Si può completare in una sola annualità. La programmazione dell'anno scolastico è suddivisa in UDA, che si completano e verificano durante l'anno scolastico. L'acquisizione delle competenze delle UDA consente l'accesso al terzo periodo didattico.
- Terzo periodo didattico: finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale. Si completa in una annualità. La programmazione dell'anno scolastico è suddivisa in UDA, che si completano e

verificano durante l'anno scolastico. L'acquisizione delle competenze delle UDA consente l'accesso all'esame di Stato.

## PATTI FORMATIVI E CREDITI FORMATIVI

Per ogni studente verrà stilato un Patto Formativo, nel quale sono elencate le singole UdA previste nel suo piano di studi annuale.

È previsto il riconoscimento delle competenze acquisite in contesti formali (istituti scolastici), non formali (altre attività educative organizzate) ed informali (lavoro, famiglia, altro). Il riconoscimento delle competenze si traduce in credito formativo, cioè l'esonero da una o più UdA (o tutte le UdA di qualche disciplina) compatibili per competenze.

Il riconoscimento delle competenze acquisite in contesti formali è automatico e corrisponde alla valutazione riportata sulla pagella rilasciata dalla Scuola di provenienza dello studente.

## FREQUENZA ED ESAMI

Gli studenti iscritti al corso serale hanno obbligo di frequenza minimo al 70% del proprio percorso di studi, condizione per l'accesso all'anno scolastico successivo.

Il piano di studi è concordato con la presidenza in base alle esigenze lavorative e alle incompatibilità orarie e/o esigenza di assentarsi per periodi prolungati.

## TIPOLOGIA DI FORMAZIONE

Il Perito nell'Agraria, Agroalimentare ed Agroindustria ha competenze e conoscenze specifiche:

- Nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive nei settori vegetale e animale, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- nel miglioramento dei prodotti e delle tecniche di trasformazione, nella valorizzazione dei caratteri, con attenzione alla trasparenza e alla tracciabilità,
- nella gestione dell'ambiente e del territorio secondo le normative concernenti l'agricoltura
- nelle attività di miglioramento genetico dei prodotti, sia vegetali che animali, sulla scorta di competenze nel settore delle biotecnologie agrarie in modo da contribuire a garantire gli aspetti più significativi delle caratteristiche igieniche ed organolettiche
- nello studio delle esigenze locali per il miglioramento delle situazioni ambientali mediante controlli con opportuni indicatori,
- nella valorizzazione di produzioni mediante attività agrituristiche, protezione del suolo e delle strutture paesaggistiche, sostegno agli insediamenti e alla vita rurale;

## **ORARIO DELLE LEZIONI:**

<b>LUNEDI</b>	<b>8.50</b>	<b>12.50</b>
<b>MATEDI</b>	<b>13.50</b>	<b>17.50</b>
<b>MERCOLEDI</b>	<b>8.50</b>	<b>12.50</b>
<b>GIOVEDI</b>	<b>13.50</b>	<b>17.50</b>
<b>VENERDI</b>	<b>8.50</b>	<b>12.50</b>

### QUADRO ORARIO

<b>ORE SETTIMANALI</b>		
<b>Discipline comuni</b>	<b>II PERIODO</b>	<b>III PERIODO</b>
<b>ITALIANO</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>STORIA</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>INGLESE</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>MATEMATICA</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Discipline d'Indirizzo</b>		
<b>TRASFORMAZIONE PRODOTTI</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
<b>PRODUZIONE VEGETALI</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
<b>ECONOMIA ESTIMO</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

<b>BIOTECNOLOGIE AGRARIE</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>PRODUZIONE ANIMALI</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>RELIGIONE</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>Comprese nell'orario: laboratori di esercitazioni</b>	<b>6</b>	<b>7</b>

### ELENCO CANDIDATI

N.	CANDIDATI
1	xxxxxxx
2	xxxxxxx
3	xxxxxxx
4	xxxxxxx
5	xxxxxxx
6	xxxxxxx

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 6 alunni

Il gruppo-classe è caratterizzato in generale da un buon grado di coesione e da dinamiche relazionali positive, alcune maturate nel corso del biennio trascorso insieme, altre, quelle nate nel corso riguardanti gli alunni di nuova immissione, si sono comunque basate su rapporti improntati al dialogo e al confronto, evidenziando un comportamento corretto. La frequenza è risultata complessivamente adeguata, tranne che per un numero limitato di alunni che non ha partecipato in maniera regolare alle lezioni. Dal punto di vista cognitivo-didattico sono emerse alcune differenze dovute soprattutto ai diversi livelli di partenza, che in alcuni casi presentavano carenze diffuse delle conoscenze prettamente scolastiche, che però sono state compensate dalle competenze maturate nelle esperienze di vita e lavorative.

Nel complesso il livello di attenzione ed interesse nelle varie discipline, è stato soddisfacente. Anche l'impegno per le attività svolte a casa è stato soddisfacente, soprattutto in considerazione dello status di studenti-lavoratori della maggior parte di essi.

Nonostante diversi cambiamenti dei docenti del Consiglio di Classe rispetto all'anno precedente non è stato pregiudicato la continuità didattica e non è stato compromesso in alcun modo il recupero e il consolidamento degli apprendimenti curricolari.

Gli obiettivi didattico-disciplinari programmati all'inizio dell'anno scolastico sono stati pertanto raggiunti seppure con gradi differenziati, a seconda delle abilità individuali, della predisposizione e dell'impegno dei singoli studenti.

Parte della scolaresca ha integrato le conoscenze acquisite con attività pratiche svolte nel settore agricolo, intraprese sia nel corso della propria attività lavorativa, sia a livello familiare (non formale) in quanto facenti parte di nuclei familiari che conducono piccole aziende agricole del territorio (in alcuni casi di proprietà esclusiva). Questo duplice approccio alle attività ha messo in evidenza che le conoscenze, capacità e competenze possono essere migliorate quando sono integrate e supportate da conoscenze innovative e tecnologiche. Tutto questo si ripercuote in modo positivo nella prospettiva di una crescita personale, civica, sociale e occupazionale.

Nel complesso la classe ha dimostrato un adeguato interesse ai vari argomenti proposti nel corso dell'anno scolastico.

Nella maggior parte dei casi si è raggiunto un livello soddisfacente, in altri viste le carenze pregresse e gli impegni lavorativi, non sono stati pienamente raggiunti gli obiettivi prefissati.

Quattro persone sono state inserite nel III periodo dopo adeguata valutazione delle competenze.

## Criteri di valutazione

(approvati nel PTOF aggiornato al 2023/2024)

La **valutazione intermedia** ha valutato l'organizzazione del lavoro del singolo alunno o, laddove richiesto, del gruppo, in termini di consapevolezza dell'utilizzo dei mezzi espressivi e dell'elaborazione personale ed originale degli spunti di riflessione offerti dall'insegnante.

La **valutazione finale** ha tenuto conto della pertinenza delle informazioni in possesso dell'alunno rispetto all'obiettivo indicato dall'insegnante e alla chiarezza dell'esposizione, in base ai seguenti criteri:

- Raggiungimento degli obiettivi delle singole discipline
- Partecipazione e attenzione all'attività didattica e disciplinare
- Frequenza e assiduità nello dialogo disciplinare in classe e impegno nello studio a casa
- Acquisizione di un metodo di lavoro efficace e ben strutturato
- Recupero e progressi significativi

Valutazione	Descrizione del livello
Voto 1-3	<b>Scarse o inesistenti conoscenze e competenze che determinano gravi errori anche nell'esecuzione di compiti semplici e nell'applicazione. Assoluta mancanza di autonomia e di correttezza dell'analisi o nella sintesi delle conoscenze. Esposizione difficoltosa che altera il significato del contenuto.</b>
Voto 4	<b>Conoscenze frammentarie e molto superficiali. Difficoltà nell'analisi e nella sintesi delle conoscenze. Mancanza di autonomia nell'esposizione o nell'esecuzione. Le competenze sono complessivamente limitate.</b>
Voto 5	<b>Conoscenze superficiali. Limitata autonomia nella rielaborazione. Compie diversi errori nell'esecuzione di compiti semplici. Possiede un linguaggio non sempre appropriato. Le competenze disciplinari sono mediocri.</b>
Voto 6	<b>Conoscenze non molto approfondite, ma comunque adeguate. Presenza di errori nell'esecuzione di compiti. Imprecisione nell'analisi nella sintesi con qualche spunto di autonomia. Terminologia ed esposizione accettabili. Competenze acquisite sufficienti.</b>

<b>Voto 7</b>	<b>Conoscenze discrete e presenza di errori non gravi durante l'esecuzione di compiti. Capacità di analisi sufficientemente corretta. Capacità di autonoma sintesi. Esposizione chiara e con terminologia abbastanza pertinente. Competenze acquisite adeguate.</b>
<b>Voto 8</b>	<b>Conoscenze complete e buone capacità di analisi. Analisi e sintesi eseguite abbastanza correttamente. Buona rielaborazione personale ed autonoma dei contenuti appresi. Buone competenze acquisite.</b>
<b>Voto 9</b>	<b>Conoscenze complete, approfondite e corretta applicazione delle stesse. Ottima capacità di analisi e sintesi e ottima capacità di risoluzione dei problemi. La rielaborazione delle conoscenze è autonoma con numerosi spunti personali usando un linguaggio chiaro, corretto. Competenze acquisite complete.</b>
<b>Voto 10</b>	<b>Conoscenze molto ampie, complete e approfondite. Eccellente analisi e sintesi dei contenuti proposti. Capacità di risolvere senza difficoltà problematiche complesse. Rielaborazione sicura delle conoscenze, utilizzo di linguaggio chiaro, corretto. Piena padronanza dei linguaggi specifici della disciplina.</b>

### **Criteria di attribuzione del credito**

Il Collegio dei Docenti dell'IISS Cesare BATTISTI di Velletri, ai sensi di quanto disposto dal DPR 323/98, DM n. 49/2000, DM n. 42/2007, DLgs 62/2017 e successive modificazioni e integrazioni ha deliberato quanto sotto riportato in materia di attribuzione del Credito Scolastico attribuito sulla base dei voti conseguiti nelle diverse discipline e sulla base delle attività complementari, funzionali alla maturazione del Credito Formativo, svolte sia presso l'Istituto che presso Enti Esterni.

#### **1. Il Credito Scolastico attribuito sulla base dei Voti conseguiti nelle discipline:**

È costituito da un **punteggio** che si ottiene durante il Secondo Biennio e Ultimo Anno di Corso (Classi Terze, Quarte e Quinte) della Scuola Secondaria di II grado: concorre a determinare il voto finale dell'Esame di Stato del Secondo Ciclo di Istruzione.

Nell'attribuzione del Credito si tiene conto delle disposizioni vigenti per gli Studenti regolarmente frequentanti il 3°, 4° e 5° anno. Il punteggio massimo raggiungibile è pari a 40 (quaranta). Si fa presente che le Ordinanze Ministeriali, che disciplinano lo svolgimento degli Esami di Stato del Secondo Ciclo di Istruzione, contengono le Tabelle di attribuzione dei Crediti in sede di Ammissione all'Esame di Stato. Tale Credito si articola per fasce, così come illustrato dalla Tabella sotto riportata, contenuta nell'**Allegato A del DLgs. 62/17**, che definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli Scrutini Finali per ciascun Anno di Corso e la Fascia di Attribuzione

del Credito Scolastico:

Media dei voti	Fasce di Credito III anno	Fasce di Credito IV anno	Fasce di Credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

L'attribuzione del punteggio minimo o massimo di ciascuna fascia spetta al Consiglio di Classe, che tiene conto di due parametri ovvero della media dei voti integrata dai criteri deliberati dal Collegio dei Docenti relativamente alle attività complementari, svolte dagli studenti, sia all'interno dell'Istituto che presso enti esterni.

### **CRITERI di ATTRIBUZIONE del CREDITO in SEDE di SCRUTINIO al termine delle Lezioni - Giugno**

I criteri di attribuzione del Credito in sede di Scrutinio Finale sono i seguenti:

- se lo Studente riporta una media dei voti con il **decimale superiore a 0,50 viene attribuito il massimo di fascia di credito;**
- se lo Studente riporta una media dei voti con decimale da **0,01 a 0,50 può accedere al massimo della fascia solo in presenza di almeno 1 attività complementare svolta presso l'Istituto stesso o presso strutture esterne.**

#### **a. Criteri di attribuzione del Credito scolastico in sede di Scrutinio Differito – Esami di Recupero, di Idoneità e Integrativi (Agosto e Settembre)**

I criteri di attribuzione del Credito in sede di Scrutinio Differito sono i seguenti:

- allo Studente che consegue una valutazione in tutte le prove di Recupero pari o superiore a 7/10, il Consiglio di Classe assegnerà il Credito corrispondente a quello attribuito, per la fascia di riferimento, agli Studenti in sede di Scrutinio Finale;
- allo Studente che consegue anche solo una valutazione delle prove di recupero inferiore a 7/10;
- ✓ se la media complessiva dei voti ha il decimale inferiore a **0,50** viene attribuita la fascia minima di credito
- ✓ se la media complessiva dei voti ha il decimale superiore a **0,50** viene attribuita la fascia massima solo in presenza di crediti maturati attraverso lo svolgimento di almeno 1 attività complementare indicata ai punti 1a e 1b.

**Attività complementari che possono dare titolo al Credito Scolastico:**

- ✓ Certificazioni AICA/EIPASS/COMAU conseguite nel periodo dal 16/05/2023 al 15/05/2024;
- ✓ Partecipazione a Concorsi /Manifestazioni/Attività Integrative (Attività Teatrali, Vincitori di istituto gare disciplinari), promosse dall'Istituto e certificate dal Docente Referente, svolte nel periodo dal 16/05/2023 al 15/05/2024;
- ✓ Certificazioni linguistiche, conseguite nel periodo dal 16/05/2023 al 15/05/2024;
  - Livello B1 o Superiore di Lingua Inglese/altra Lingua straniera per gli Studenti delle Classi Terze;
  - Livello B2 o Superiore di Lingua Inglese/altra Lingua straniera per gli Studenti delle Classi Quarte e Quinte;
- ✓ Raggiungimento del Primo Posto in Gare Sportive di Istituto debitamente certificate dal Docente Referente, svolte nel periodo dal 16/05/2023 al 15/05/2024;
- ✓ Raggiungimento del Primo, Secondo o Terzo Posto in Gare Sportive Provinciali debitamente certificate dal Docente Referente, svolte nel periodo dal 16/05/2023 al 15/05/2024;
- ✓ Svolgimento di attività di volontariato, svolte in modo continuativo, certificate dal Docente Referente, per un monte ore non inferiore a 20, svolte nel periodo dal 16/05/2023 al 15/05/2024.
- ✓ Attività Sportive Agonistiche a livello Regionale/Nazionale/Internazionale, certificate dalla società sportiva/Federazione di appartenenza per un periodo non inferiore a 90 ore, nel periodo dal 16/05/2023 al 15/05/2024;
- ✓ Certificazioni linguistiche, conseguite nel periodo dal 16/05/2023 al 15/05/2024, presso centri accreditati
  - Livello B1 o Superiore di Lingua Inglese/altra Lingua straniera per gli Studenti delle Classi Terze;
  - Livello B2 o Superiore di Lingua Inglese/altra Lingua straniera per gli Studenti delle Classi Quarte e Quinte;
- ✓ Percorsi di approfondimento musicale/strumentale di livello accademico, svolti presso istituti Musicali Accreditati;
- ✓ Attività di Volontariato, svolte nel periodo dal 16/05/2022 al 15/05/2023 in modo continuativo, certificate da Associazioni di Volontariato, iscritte nel Registro Nazionale del Volontariato, per un monte ore non inferiore a 40

## MODELLO RELAZIONE

*MATERIA: Religione*

ore totali previste: 33 ore; totali effettuate: 20

### TESTI E MATERIALI

Dispense e fotocopie

### METODOLOGIA DIDATTICA

Lezione frontale con interazione

### TIPOLOGIE DI VERIFICHE

Verifiche degli apprendimenti in itinere in base agli interventi

## ATTIVITA' INTEGRATIVE E/O DI RECUPERO

Nessuna

## OBIETTIVI

### ELENCO DEI CONTENUTI

#### CONTENUTI SVOLTI

Il problema di Dio;

- la responsabilità etica dell'uomo nei confronti degli altri e del mondo;
- la comunicazione e la relazione con se stessi e con gli altri;
- La scelta, la decisione e l'atteggiamento.

Victor Frankl

- L'esperienza del dolore nel campo di concentramento
- Dalla psicanalisi alla logoterapia
- I valori dell'atteggiamento e la dimensione spirituale

## RELAZIONE

### DISCIPLINA: PRODUZIONI ANIMALI 3 PERIODO C.C Anno scolastico 2023/24

2 ORE SETTIMANALI

#### Quadro sintetico delle UDA

N.	Titolo dell'UDA	Periodo
1	Accoglienza	Ottobre
2	Alimentazione e Principi nutritivi	Novembre 2023 – Dicembre 2023
3	Valutazione chimica degli alimenti	Gennaio 2024 – Febbraio 2024
4	Fisiologia della nutrizione	Marzo 2024 - Aprile 2024
5	Utilizzazione dell'energia degli alimenti	Aprile 2024 –Maggio 2024
6	Benessere animale	Maggio 2024

Le verifiche sono state effettuate con prove scritte e orali

#### UDA 2 – Titolo: Alimentazione e principi nutritivi

##### Conoscenze

- ✓ Conoscere la composizione degli alimenti sotto l'aspetto funzionale
- ✓ Conoscere i principi alimentari e nutritivi contenuti negli alimenti
- ✓ Conoscere la composizione chimica dei principali macronutrienti e micronutrienti

##### Competenze

- ✓ Essere in grado di interpretare ed esprimere un giudizio sui principali parametri riportati dai certificati di analisi confrontando vari campioni di un alimento
- ✓ Acquisire la consapevolezza dell'importanza che quantità e qualità hanno per l'ottenimento di buoni risultati economici nell'allevamento zootecnico

##### Abilità

- ✓ Comprendere il legame tra alimentazione, nutrizione e benessere animale
- ✓ Saper descrivere e classificare gli alimenti
- ✓ Saper che ogni alimento è diverso dagli altri, ma tutti sono costituiti da diversi componenti (*acqua , proteine, lipidi, sali minerali e vitamine*)

### **UDA 3 – Titolo: Valutazione chimica e fisiologica degli alimenti**

#### **Conoscenze**

- ✓ Conoscere i criteri di valutazione chimica e fisiologica degli alimenti
- ✓ Conoscere i metodi di valutazione degli alimenti e la loro evoluzione nel tempo

#### **Competenze**

- ✓ Saper comprendere le principali analisi chimiche degli alimenti secondo il SISTEMA WEENDE
- ✓ Saper comprendere le differenti determinazioni analitiche della fibra secondo il metodo Weende e il Metodo Van Soest
- ✓ Saper comprendere cosa si intende per digeribilità degli alimenti e metodi di valutazione diretti e indiretti per determinare la digeribilità degli stessi
- ✓ Saper comprendere cosa si intende per appetibilità di una razione

#### **Abilità**

- ✓ Descrivere le principali analisi chimiche utilizzando un linguaggio tecnico e corretto dal punto di vista scientifico
- ✓ Individuare i principali fattori che influiscono sulla digeribilità degli alimenti
- ✓ Riconoscere le cause della diversa digeribilità degli alimenti di interesse zootecnico
- ✓ Individuare gli elementi che influiscono sulla valutazione fisiologica degli alimenti

### **UDA 4 – Titolo: Fisiologia della nutrizione**

#### **Conoscenze**

- ✓ Conoscere la fisiologia della nutrizione
- ✓ Conoscere il bio-chimismo ruminale

#### **Competenze**

- ✓ Saper comprendere la differente fisiologia della digestione dei mono-gastrici e poli-gastrici
- ✓ Saper comprendere la particolarità nella digestione dei conigli

#### **Abilità**

- ✓ Saper Categorizzare le diverse specie di animali in relazione all'apparato digerente.
- ✓ Saper utilizzare un linguaggio appropriato nel descrivere la fisiologia della digestione e nel descrivere i processi di trasformazione a carico degli alimenti
- ✓ Saper Collegare i diversi argomenti trattati tra loro e con le discipline di base ed affini

### **UDA 5 – Titolo: Utilizzazione dell'energia degli alimenti**

#### **Conoscenze**

- ✓ Conoscere come viene ripartita e utilizzata l'energia chimica contenuta negli alimenti
- ✓ Conoscere cosa si intende per energia lorda, energia digeribile, energia metabolizzabile, energia netta
- ✓ Conoscere cosa si intende per U.F.L e U.F.C nel razionamento animale

#### **Competenze**

- ✓ Saper comprendere la i metodi di analisi e di stima del valore energetico dei vari alimenti
- ✓ Saper comprendere il concetto di contenuto energetico degli alimenti e di Energia Netta

- ✓ Saper determinare i fabbisogni di energia e principi nutritivi nei ruminanti, nel quadro di un'agricoltura sostenibile e rispettosa dell'animale
- ✓

#### **Abilità**

- ✓ Descrivere il bilancio energetico degli alimenti
- ✓ Essere in grado di utilizzare il linguaggio specifico proprio della disciplina e la terminologia scientifica appropriata (*conoscenza e capacità di comprensione*)

### **Uda 5 – Titolo: Benessere animale e igiene degli allevamenti**

#### **Conoscenze**

- Conoscere gli aspetti etici, scientifici e legislativi per garantire il B.A
- Conoscere i principali indicatori del benessere animale

#### **Competenze**

- Saper individuare le condizioni ambientali adatte al benessere degli animali
- Saper esprimere un giudizio circa i sistemi di allevamento nel rispetto degli spazi destinati agli animali
- Saper riconoscere la stretta relazione tra salute animale, alimentazione e qualità dei prodotti derivati

#### **Abilità**

- Comprendere il legame tra alimentazione, nutrizione e benessere animale
- Comprendere la nutrizione e l'alimentazione animale nel quadro del benessere animale nell'economia aziendale e nell'ambito della sostenibilità

Titolo	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
<b>Alimentazione, principi alimentari e nutritivi</b>	✓ Analizza la composizione degli alimenti sotto l'aspetto chimico e funzionale	✓ Lezioni frontali ✓ Lezioni partecipate con dibattiti a tema ✓ Materiale del docente in	✓ Prende appunti
<b>Valutazione chimica e fisiologica degli alimenti zootecnici</b>	✓ Esamina le principali analisi chimiche degli alimenti in laboratorio ai fini di un corretto razionamento degli animali	✓ Lezioni frontali ✓ Lezioni partecipate con dibattiti a tema ✓ Materiale del docente in	✓ Prende appunti

<b>Fisiologia dell'apparato digerente degli animali da reddito</b>	✓ Analizza e descrive la fisiologia dell'apparato digerente dei principali animali di interesse zootecnico	✓ Lezioni frontali ✓ Lezioni partecipate con dibattiti a tema ✓ Materiale del docente in	✓ Prende appunti
<b>Utilizzo dell'energia degli alimenti- Valore nutritivo e metodi di valutazione</b>	✓ Analizza e descrive i differenti metodi per esprimere il valore nutritivo degli alimenti	✓ Lezioni frontali ✓ Lezioni partecipate con dibattiti a tema ✓ Materiale del docente in	✓ Prende appunti
<b>Benessere animale</b>	✓ Analizza e descrive i principali parametri sia diretti che indiretti per la valutazione del B.A	✓ Lezioni frontali ✓ Lezioni partecipate con dibattiti a tema ✓ Materiale del docente in	✓ Prende appunti

	<b>Complessivo raggiungimento degli obiettivi didattici</b>		
	<b>Non acquisito</b>	<b>Parzialmente acquisito</b>	<b>Pienamente acquisito</b>
<b>Conoscenze</b>		<b>x</b>	
<b>Competenze</b>		<b>x</b>	
<b>Capacità</b>		<b>x</b>	

#### **ALIMENTAZIONE, PRINCIPI ALIMENTARI E NUTRITIVI:**

- ✓ *Acqua,*
- ✓ *Glucidi,*
- ✓ *Lipidi,*
- ✓ *Protidi,*
- ✓ *Sostanze azotate non proteiche,*
- ✓ *Vitamine idrosolubili,*
- ✓ *Vitamine liposolubili*
- ✓ *Ormoni ed enzimi*
- ✓ *Additivi per mangimi*

#### **VALUTAZIONE CHIMICA E FISIOLOGICA DEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI**

- ✓ Sistema WEENDE per le analisi chimiche degli alimenti
- ✓ Determinazione del contenuto di umidità
- ✓ Determinazione del contenuto di ceneri
- ✓ Determinazione delle proteine grezze

- ✓ Determinazione dei lipidi grezzi
- ✓ Determinazione dei Glucidi (*estrattivi inazotati e carboidrati strutturali*)
- ✓ Digeribilità di un alimento
- ✓ Coefficiente di digeribilità e stima della digeribilità (*in vivo, in vitro e in modo indiretto*)
- ✓ Cause di variazione di digeribilità
- ✓ Appetibilità di un alimento
- ✓ Contenuto in vitamine e sali minerali

#### **FISIOLOGIA DELL'APPARATO DIGERENTE DEGLI ANIMALI DA REDDITO**

- ✓ Il sistema digestivo degli animali domestici
- ✓ Fase preparatoria della digestione (prensione degli alimenti, masticazione, ruminazione, deglutizione)
- ✓ Fisiologia della digestione dei monogastrici
- ✓ Fisiologia della digestione dei poligastrici

#### **UTILIZZAZIONE DELL'ENERGIA DEGLI ALIMENTI**

- ✓ Valore nutritivo e valore energetico degli alimenti
- ✓ Energia lorda, energia digeribile, energia metabolizzabile, energia netta
- ✓ Metodi di valutazione dell'energia: Metodo degli equivalenti in fieno, Metodo Kellner, Metodo Francese (*U.F.L e U.F.C*)

#### **BENESSERE ANIMALE**

- ✓ Principali fattori che influiscono sul Benessere animale (*parametri diretti e parametri indiretti*)

**RELAZIONE**  
**DISCIPLINA: LINGUA INGLESE**  
**3 PERIODO CC AS 2023/24**

2 ORE SETTIMANALI

**Quadro sintetico delle UdA e tempi**

N.	Titolo dell'UdA	Periodo	Ore
1	Welcome!	Ottobre 2023	6
2	Grammar revision	Ottobre 2023 – Maggio 2024	56
3	What do you need to make olive oil?	Novembre 2023 – Gennaio 2024	12
4	How is wine made?	Gennaio 2024 - Febbraio 2024	12
5	What do we eat and how is it produced?	Marzo 2024 – Aprile 2024	10
6	How does animal husbandry work ?	Maggio 2024	10
7	Ed. Civica: Agenda	Novembre 2023	6

**Le verifiche verranno effettuate con prove scritte e orali.**

**Uda 2 – Titolo: Grammar revision**  
**Conoscenze**

Conoscenze di base della grammatica inglese.

**Competenze**

- Saper comprendere gli argomenti in maniera autonoma sia in forma scritta che orale.
- Saper comunicare in maniera autonoma sia in forma scritta che orale.

**Abilità**

- Redigere brevi riassunti scritti dei testi trattati.
- Redigere brevi testi scritti.
- Formulare un discorso orale sulla base di un argomento fornito dal docente.

**Attività del docente**

Partendo dai testi oggetto di studio, espone le regole grammaticali necessarie alla loro comprensione, ovviamente variando di volta in volta.  
Esercitazioni sia scritte che orali su quanto affrontato.

#### **Metodologia**

Brevi lezioni frontali.

#### **Prestazioni studenti**

Prende appunti; espone oralmente; redige testi; effettua esercizi scritti.

### **Uda 3 – Titolo: What do you need to make olive oil?**

#### **Conoscenze**

- Establishing and maintaining an olive grove
- Where olive trees grow
- Where in the world did olive tree originate?
- Soil
- Topography and layout
- Olive Oil: extraction and classification
- Olive oil processing
- Designations and definitions of olive oils
- Some things to know about olive oil

#### **Competenze**

- Comprendere e tradurre i testi proposti.
- Riassumere i testi proposti

#### **Abilità**

- Memorizzare i concetti principali dei temi affrontati.
- Esporre oralmente gli argomenti forniti.
- Redigere brevi testi sugli argomenti forniti.

#### **Attività del docente**

Fornisce testi in lingua su cui si lavorerà sia in maniera guidata che autonoma.  
Esercitazioni sia scritte che orali su quanto affrontato.

#### **Metodologia**

Brevi lezioni frontali.

#### **Prestazioni studenti**

Prende appunti; espone oralmente; redige testi; redige riassunti; effettua esercizi scritti.

### **Uda 4 – Titolo: How is wine made?**

### **Conoscenze**

- Grapes and grape cultivation
- Starting with the vineyard
- Origins of grapes
- The vineyard layout
- Choosing a cultivar
- Wine grape harvest
- Wine and winemaking
- The winemaking process
- Understanding wine labels
- Some Italian wines at a glance

### **Competenze**

- Comprendere e tradurre i testi proposti.
- Riassumere i testi proposti

### **Abilità**

- Memorizzare i concetti principali dei temi affrontati.
- Esporre oralmente gli argomenti forniti.
- Redigere brevi testi sugli argomenti forniti.

### **Attività del docente**

Fornisce testi in lingua su cui si lavorerà sia in maniera guidata che autonoma.  
Esercitazioni sia scritte che orali su quanto affrontato.

### **Metodologia**

Brevi lezioni frontali.

### **Prestazioni studenti**

Prende appunti; espone oralmente; redige testi; redige riassunti; effettua esercizi scritti.

## **Uda 5 – Titolo: What do we eat and how is it produced?**

### **Conoscenze**

- Food processing and preservation
- The food industry today
- Food preservation
- Food safety and standards
- Milk and dairy products
- Milk processing
- Types of milk and milk products
- Cheese

### **Competenze**

- Comprendere e tradurre i testi proposti.
- Riassumere i testi proposti

#### **Abilità**

- Memorizzare i concetti principali dei temi affrontati.
- Esporre oralmente gli argomenti forniti.
- Redigere brevi testi sugli argomenti forniti.

#### **Attività del docente**

Fornisce testi in lingua su cui si lavorerà sia in maniera guidata che autonoma.  
Esercitazioni sia scritte che orali su quanto affrontato.

#### **Metodologia**

Brevi lezioni frontali.

#### **Prestazioni studenti**

Prende appunti; espone oralmente; redige testi; redige riassunti; effettua esercizi scritti.

### **Uda 6 – Titolo: How does animal husbandry work?**

#### **Conoscenze**

- Cattle
- Swine
- Farm poultry
- Sheep and goats
- Beekeeping
- What's a beehive like?
- Beekeeping: some useful tips
- Honey: composition and properties

#### **Competenze**

- Comprendere e tradurre i testi proposti.
- Riassumere i testi proposti

#### **Abilità**

- Memorizzare i concetti principali dei temi affrontati.
- Esporre oralmente gli argomenti forniti.
- Redigere brevi testi sugli argomenti forniti.

#### **Attività del docente**

Fornisce testi in lingua su cui si lavorerà sia in maniera guidata che autonoma.  
Esercitazioni sia scritte che orali su quanto affrontato.

#### **Metodologia**

Brevi lezioni frontali.

#### **Prestazioni studenti**

Prende appunti; espone oralmente; redige testi; redige riassunti; effettua esercizi scritti.

**Uda 7 – Titolo: Agenda 2030 (Educazione Civica)**  
**Conoscenze**

Agenda 2030 and the 17 sustainable development goals.

**Competenze**

- Comprendere e tradurre i testi proposti.
- Riassumere i testi proposti

**Abilità**

- Memorizzare i concetti principali dei temi affrontati.
- Esporre oralmente gli argomenti forniti.
- Redigere brevi testi sugli argomenti forniti.
- Dibattere oralmente con gli altri componenti della classe circa i temi principali dell'Agenda 2030.

**Attività del docente**

Fornisce testi in lingua su cui si lavorerà sia in maniera guidata che autonoma.  
Esercitazioni sia scritte che orali su quanto affrontato.

**Metodologia**

Brevi lezioni frontali.

**Prestazioni studenti**

Prende appunti; espone oralmente; redige testi; redige riassunti; effettua esercizi scritti.

**RELAZIONE**  
**DISCIPLINA: STORIA**  
**3 PERIODO CC SEZIONE B AS 2023/24**

2 ORE SETTIMANALI

**Quadro sintetico delle UdA**

N.	Titolo dell'UdA	Periodo
1	Accoglienza	Ottobre
2	Problemi Post-unità e l'età giolittiana	Ottobre - Novembre
3	Prima guerra mondiale	Dicembre
4	La crisi del dopoguerra	Gennaio
5	I totalitarismi	Febbraio - Marzo
6	Seconda guerra mondiale	Aprile
7	Dal mondo Bipolare al Multipolarismo	Maggio
8	Educazione civica	Primo quadrimestre

**Competenze**

Conoscere gli eventi essenziali della storia del Novecento in una prospettiva diacronica e sincronica  
Riconoscere alcune linee di fondo della storia del Novecento  
Sapere distinguere il piano dei fatti da quello delle interpretazioni  
Saper usare alcuni strumenti di base della ricerca storiografica

**Conoscenze**

L'Europa delle grandi potenze: (1850- 1890) Imperialismo e colonialismo  
L'Italia nell'età delle grandi potenze (1876-1900)  
La seconda rivoluzione industriale  
L'età giolittiana  
La prima guerra mondiale  
La rivoluzione russa  
La crisi delle democrazie La crisi dello stato liberale e l'avvento del fascismo  
La grande crisi  
L'età dei totalitarismi  
L'Italia fascista La seconda guerra mondiale  
La guerra fredda  
L'Italia repubblicana: nascita e storia della prima repubblica

## **Abilità**

Scomporre l'analisi di una società a un certo momento della sua evoluzione in alcuni livelli interpretativi ( sociale, economico, politico, tecnologico, culturale)

Cogliere analogie e differenze tra gli eventi e le società di una stessa epoca

Cogliere il ruolo dello sviluppo economico, tecnologico e della massificazione della politica nella storia del Novecento Collocare in una dimensione compiutamente planetaria gli avvenimenti storici a partire dalla prima guerra mondiale Riconoscere il ruolo svolto dai totalitarismi nelle vicende del secolo

Cogliere l'influenza ancora persistente della storia del Novecento e delle sue ideologie sulla società attuale

Rendersi conto della complessità della storia del Novecento e delle difficoltà di un giudizio storico condiviso su avvenimenti recenti

Rielaborare criticamente i contenuti appresi

## **Uda 2 – Problemi Post-unità e l'età giolittiana**

### Programma

l'Italia unita: il governo della destra storica;

la conquista di Roma e la nascita della questione cattolica;

il governo della sinistra storica;

lo statalismo nazionalista di Crispi, la debolezza istituzionale dello stato italiano, la questione meridionale, la fine politica di Crispi.

Giovanni Giolitti tra politica interna e politica

La nuova politica nei confronti della questione sociale: le lotte sindacali, gli scioperi, le riforme, il decollo industriale, la legislazione sociale.

Il rapporto con il mondo cattolico e quello socialista: i socialisti tra riformismo e massimalismo;

il Patto Gentiloni con i cattolici; le critiche al sistema di Giolitti, "ministro della malavita".

Il suffragio universale maschile; l'emigrazione, la politica estera e la guerra di Libia.

L'Europa alla vigilia della guerra: Le nuove alleanze (Triplice Alleanza e Triplice Intesa).

La nuova politica della Germania di Guglielmo II.

## **Uda 3 – Titolo: La prima guerra mondiale**

### Programma

Le cause della guerra.

Lo scoppio della guerra e l'allargamento del conflitto; le alleanze.

Dalla guerra di movimento alla guerra di posizione, la vita nelle trincee.

L'Italia tra neutralisti ed interventisti: il Patto di Londra e l'entrata in guerra.

Le nuove tecnologie militari, la guerra di trincea, il fronte interno, le donne.

Il 1917 anno della svolta: la Russia abbandona il conflitto, l'entrata in guerra degli Stati Uniti.

I 14 punti di Wilson, i Trattati di pace e il nuovo assetto geo-politico dell'Europa; la Società delle Nazioni.

LA RIVOLUZIONE RUSSA Lenin e le "tesi di Aprile".

La rivoluzione d'ottobre, la pace di Brest-Litovsk.

La morte di Lenin e l'ascesa di Stalin: collettivizzazione forzata, piani quinquennali e sviluppo

industriale, il regime del terrore (purghe e gulag).

#### **Uda 4 – Titolo: La crisi del dopoguerra**

##### Programma

I limiti dei trattati di pace.

I problemi economici e finanziari.

Le trasformazioni sociali.

Italia Il problema dei reduci. Il mito della “vittoria mutilata.

La crisi economico-sociale, il “biennio rosso“ e l’occupazione delle fabbriche.

La nascita del Partito Popolare, del Partito Comunista Italiano e del Movimento dei Fasci

La crisi del 1929 La politica isolazionista degli USA negli anni '20; la crescita economica, il proibizionismo, i consumi di massa. Il crollo della Borsa di New York e le reazioni alla crisi in Europa. Roosevelt e il “New Deal”.

#### **Uda 5 – Titolo: I Totalitarismo**

#### **Uda 6 – Titolo: La seconda guerra mondiale**

##### Programma

L’Europa verso la seconda guerra mondiale

La politica espansionistica di Hitler (annessione dei Sudeti, Conferenza di Monaco).

La politica francese e inglese dell’appeasement e i suoi limiti.

L’avvicinamento dell’Italia alla Germania: dall’Asse Roma-Berlino al Patto d’acciaio.

Il Patto Molotov-Ribbentrop.

La seconda guerra mondiale

Lo scoppio del conflitto e la “guerra lampo”; la dichiarazione di guerra di Francia e Inghilterra, l’occupazione della Francia e la Repubblica di Vichy.

L’Italia dalla non belligeranza alla guerra parallela.

La battaglia d’Inghilterra (Operazione Leone marino) e l’Operazione Barbarossa.

Il dominio nazista in Europa: la Resistenza, il collaborazionismo, i campi di sterminio, la “soluzione finale “e il genocidio del popolo ebraico (Shoah).

1941, l’anno della svolta: l’attacco a Pearl Harbour e l’entrata in guerra degli Stati Uniti, la battaglia di Stalingrado e la ritirata tedesca, lo sbarco alleato in Sicilia, la caduta di Mussolini, l’armistizio dell’8 settembre; gli accordi alleati (la Carta Atlantica del 1941, gli incontri di Teheran, Yalta, Potsdam).

La vittoria degli Alleati: l’avanzata in Italia, lo sbarco in Normandia, la resa della Germania, le bombe atomiche sul Giappone, la fine della guerra.

L’Italia dopo l’8 settembre: la repubblica di Salò, la Resistenza, la liberazione italiana e il 25 aprile.

La liberazione della Jugoslavia, Trieste, le foibe.

#### **Uda 7 – Titolo: Dal mondo bipolare al multipolarismo**

##### Programma

Europa e Stati Uniti

Il Processo di Norimberga, la nascita del sistema bipolare (la “guerra fredda “), la costituzione dell’ONU; la divisione della Germania, il muro di Berlino e successiva caduta, la dottrina Truman e Il piano Marshall.

Italia Il dramma degli italiani in Istria, dalla monarchia alla repubblica la “svolta di Salerno”, il referendum del 2 giugno 1946, il miracolo economico, la strategia della tensione, gli anni di piombo, l’assassinio Moro, l’Italia degli ultimi venti anni.

### **Uda 8 – Titolo: Educazione civica**

Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

#### Programma

Il comunismo in Russia

La rivoluzione di Febbraio

La rivoluzione d'Ottobre

Comunismo di guerra e Nuova Politica Economica

Stalin al potere

La Germania dalla Repubblica di Weimar all’avvento di Adolf Hitler

La Repubblica di Weimar negli anni '20: il tracollo finanziario

La fine della Repubblica di Weimar e la vittoria elettorale nazista.

L’ideologia nazista: Adolf Hitler e il Mein Kampf (la dottrina della razza, il complotto mondiale ebraico, lo spazio vitale, la lotta al liberalismo, al marxismo, agli Ebrei).

Ascesa del nazismo: la conquista del Parlamento e la costruzione dello Stato totalitario (incendio del Reichstag, la notte dei lunghi coltelli, la propaganda antisemita e le Leggi di Norimberga, la notte dei cristalli, terrore e propaganda).

La politica economico-sociale, la politica industriale per il riarmo.

Il Fascismo: dai Fasci di combattimento alla fase dittatoriale, l’ideologia fascista, lo squadrismo agrario e la marcia su Roma del 1922.

Il delitto Matteotti, la secessione dell’Aventino, il discorso del 3 gennaio 1925.

La costruzione dello Stato fascista e le leggi “fascistissime”; la repressione del dissenso. I rapporti tra la Chiesa e il fascismo: i Patti Lateranensi del 1929. L’organizzazione del consenso, l’educazione della gioventù, la propaganda e il controllo totale della vita dei cittadini. La politica economica: da un’economia liberista ad un’economia statalista (l’autarchia e la “battaglia del grano“, la rivalutazione della lira, le bonifiche, gli Enti statali).

La politica estera: la conquista dell’Etiopia e l’Impero dell’Africa Orientale, la guerra di Spagna, l’avvicinamento alla Germania (Asse Roma-Berlino), le leggi razziali del 1938.

La guerra civile in Spagna La nascita dei fronti popolari in Francia e Spagna; biennio rosso e biennio nero.

La vittoria del fronte popolare alle elezioni del 1936 e il colpo di stato militare di Francisco

**RELAZIONE**  
**DISCIPLINA: MATEMATICA**  
**3 PERIODO SEZIONE B CC AS 2023/24**

3 ORE SETTIMANALI

**Quadro sintetico delle UdA e tempi**

N.	Titolo dell'UdA	Periodo	Ore
1	Accoglienza	Dicembre	6
2	Variazione dei capitali nel tempo	Gennaio 2024 – Febbraio 2024	22
3	Annualità e periodicità costanti	Marzo 2024 – Aprile 2024	24
4	Introduzione ad ammortamento di	Aprile 2024 - Maggio 2024	12

**Le verifiche verranno effettuate con prove orali**

**Uda 2 – Titolo: Variazione dei capitali nel tempo**

**Conoscenze**

- Principali operazioni finanziarie. Capitalizzazione e attualizzazione. Interesse e tasso d'interesse
- Regimi finanziari: regime semplice e regime composto. Fattore di attualizzazione e capitalizzazione
- Investimenti e finanziamenti. Valore di un'operazione finanziaria. Valore nel regime semplice e composto
- Sommatorie e calcolo di redditi netti annui

**Competenze**

- Conoscere il valore di un importo nel tempo, individuando la scelta migliore tra le alternative
- Conoscere e confrontare i valori delle operazioni finanziarie
- Calcolare il costo di un'opera in corso di realizzazione nel tempo

**Abilità**

- Effettuare calcoli finanziari semplici
- Osservazione dei grafici e individuazione del regime interessato

Titolo	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
--------	------------------	-------------	----------------------

<b>Attualizzazione e capitalizzazione</b>	Definisce le principali formule che descrivono i processi finanziari. Esercitazione sul calcolo del valore attuale e del montante.	Brevi lezioni frontali	Prende appunti ed esegue gli esercizi cercando di individuare il metodo di risoluzione migliore
<b>Regime semplice e regime composto</b>	Definisce i regimi e i relativi grafici. Confronta i due regimi studiati, osservando i grafici ed effettuando esercizi in merito.	Brevi lezioni frontali	Prende appunti ed esegue gli esercizi cercando di individuare il metodo di risoluzione migliore
<b>Valore di un'operazione finanziaria</b>	Illustra i metodi per il calcolo del valore di un'operazione finanziaria e del reddito netto annuo. Espone i grafici ed esegue esercitazioni in merito.	Brevi lezioni frontali	Prende appunti ed esegue gli esercizi cercando di individuare il metodo di risoluzione migliore

### Uda 3 – Titolo: Annualità e periodicità costanti

#### Conoscenze

- Sommatorie di valori regolarmente rateizzati con semplice dimostrazione della formula
- Sommatorie di valori per tempi qualsiasi, costo di un'opera in corso di realizzazione che prevede valori regolarmente rateizzati
- Classificazione dei valori periodici. Accumulazione finale, iniziale e intermedia di annualità. Sommatorie di valori comprendenti annualità
- Classificazione delle periodicità. Accumulazione finale e iniziale di periodicità

#### Competenze

- Trasportare nel tempo un capitale e il valore di un'operazione finanziaria
- Calcolare il costo di un'opera in corso di realizzazione nel tempo, con valori regolarmente rateizzati e non.
- Calcolare i valori iniziale e finale di un'operazione finanziaria non elementare, ovvero annualità e periodicità.

#### Abilità

- Effettuare calcoli finanziari di operazioni finanziarie non elementari
- Osservazione e discussione dei grafici

<b>Titolo</b>	<b>Attività docente</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Prestazioni studenti</b>
<b>Sommatorie di valori regolarmente rateizzati</b>	Illustra i grafici di risoluzione ed esegue esercizi di calcolo del valore	Brevi lezioni frontali	Prende appunti ed esegue gli esercizi cercando di individuare il metodo
<b>Annualità</b>	Classifica le varie tipologie di annualità Illustra i metodi di calcolo delle accumulazioni iniziale e finale	Brevi lezioni frontali	Prende appunti ed esegue gli esercizi cercando di individuare il metodo di risoluzione migliore
<b>Periodicità</b>	Classifica le varie tipologie di periodicità Illustra i metodi di calcolo delle accumulazioni	Brevi lezioni frontali	Prende appunti ed esegue gli esercizi cercando di individuare il metodo di risoluzione

#### **Uda 4 – Titolo: Introduzione ad ammortamento di prestiti**

##### **Conoscenze**

- Conoscere il significato di piano di ammortamento e le caratteristiche che lo descrivono. Quota capitale, quota interesse, debito residuo e debito estinto.
- Piano di ammortamento con rimborso unico finale
- Piano di ammortamento con pagamento periodico degli interessi e capitale a scadenza
- Piano di ammortamento italiano (quota capitale costante)

##### **Competenze**

- Realizzare un piano di ammortamento con i relativi dettagli
- Conoscere le caratteristiche di un piano di ammortamento

##### **Abilità**

- Effettuare semplici calcoli per stilare un piano di ammortamento
- Calcolare le quote interesse e le quote capitale del piano di ammortamento

<b>Titolo</b>	<b>Attività docente</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Prestazione</b>
---------------	-------------------------	--------------------	--------------------

<b>Piano di ammortamento con rimborso unico finale</b>	Illustra le principali caratteristiche del relativo piano di ammortamento e calcola le relative quote capitali e interesse, oltreché il debito estinto e il debito	Brevi lezioni frontali	Prende appunti ed esegue gli esercizi cercando di individuare il metodo di risoluzione migliore
<b>Piano di ammortamento con pagamento periodico degli interessi e capitale a scadenza</b>	Illustra le principali caratteristiche del relativo piano di ammortamento e calcola le relative quote capitali e interesse, oltreché il debito estinto e il debito	Brevi lezioni frontali	Prende appunti ed esegue gli esercizi cercando di individuare il metodo di risoluzione migliore
<b>• Piano di ammortamento italiano (quota capitale costante)</b>	Illustra le principali caratteristiche del relativo piano di ammortamento e calcola le relative quote capitali e interesse, oltreché il debito estinto e il debito	Brevi lezioni frontali	Prende appunti ed esegue gli esercizi cercando di individuare il metodo di risoluzione migliore

### **Variazione dei capitali nel tempo**

- Flussi di cassa nel tempo
- Attualizzazione e capitalizzazione
- Interesse e tasso d'interesse
- Regime semplice e regime composto
- Montante e capitale
- Passaggi dei tassi d'interesse nel tempo
- Fattore di attualizzazione e di capitalizzazione
- Investimenti e finanziamenti
- Valore di un'operazione finanziaria
- Valore nel regime semplice e composto
- Sommatorie
- Calcolo di redditi netti annui

### **Annualità e periodicità costanti**

- Sommatorie di valori regolarmente rateizzati
- Sommatorie di valori per tempi qualsiasi
- Classificazione dei valori periodici
- Annualità
- Accumulazione finale, iniziale e intermedia di annualità
- Annualità anticipate e posticipate
- Annualità illimitate
- Sommatorie di valori comprendenti annualità
- Periodicità

- Accumulazione finale e iniziale di periodicità
- Periodicità anticipate e posticipate
- Periodicità illimitate

### **Introduzione ad ammortamento di prestiti**

- Piano di ammortamento
- Rata, quota interesse, quota capitale, debito residuo, debito estinto
- Piano di ammortamento con rimborso unico finale
- Piano di ammortamento con pagamento periodico degli interessi e capitale a scadenza
- Piano di ammortamento italiano (quota capitale costante)

**RELAZIONE  
DISCIPLINA: ITALIANO  
3 PERIODO CC SEZIONE B AS 2023/24**

3 ORE SETTIMANALI

### Quadro sintetico delle Uda

N.	Titolo dell'Uda	Periodo
1	Accoglienza	Settembre
2	Positivismo, Naturalismo e Verismo	Ottobre - Novembre
3	Decadentismo	Dicembre - Gennaio
4	Il Futurismo e le	Febbraio
5	Svevo e Pirandello	Marzo - Aprile
6	Poesia primo novecento	Maggio
7	Laboratorio di scrittura	Durante l'anno
8	Educazione civica	Primo quadrimestre

## Uda 2 – Positivismo, Naturalismo e Verismo

### Conoscenze

- Autori e testi fondamentali del periodo.
- Caratteristiche della produzione lirica.
- Elementi d'identità e diversità tra la cultura italiana e quella di altri Paesi.
- Rapporti tra la letteratura e altre espressioni artistiche

### Competenze

- Padroneggiare la lingua italiana.
- Cogliere la dimensione storica della letteratura.
- Orientarsi tra testi e autori fondamentali.
- Individuare rapporti fra letteratura italiana e quelle di altri paesi.
- Stabilire relazioni tra letteratura e altre espressioni culturali.

### Abilità

- Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario.
- Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria (e artistica).
- Contestualizzare testi letterari.
- Autori .

### Programma

- L'età del Realismo.
- Positivismo, Naturalismo e Verismo.
- Giovanni Verga: vita, opere e pensiero.
- I Malavoglia : trama e lettura di passi scelti
- Rosso Malpelo: trama e lettura di passi scelti

## Uda 3 – Titolo: Decadentismo

### Conoscenze

- Testi e autori fondamentali.
- Significative produzioni letterarie.
- Rapporti tra letteratura e altre espressioni artistiche.
- Elementi d'identità e diversità fra cultura italiana e le culture di altri paesi.

### Competenze

- Padroneggiare la lingua italiana.
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario.
- Orientarsi tra i testi e autori fondamentali.
- Individuare rapporti fra letteratura italiana e quelle di altri paesi.

### Abilità

- Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario.
- Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria.

- Identificare gli autori e le opere fondamentali.
- Contestualizzare opere letterarie e artistiche

#### Programma

- C. Baudelaire: vita opere e poetica
- Da “I fiori del male”: L’albatro
- G.Pascoli: vita, opere e la poetica del fanciullino
- Da Myricae: X Agosto
- Da “I canti di Castelvecchio”: Il gelsomino notturno
- G. D’Annunzio: vita, opere e pensiero (concetto di estetismo, panismo e superomismo d’annunziano).
- Romanzi: Il piacere.
- Da Alcyone: La Pioggia nel pineto.

### **Uda 4 – Titolo: Il Futurismo e le Avanguardie**

#### Conoscenze

- Testi e autori fondamentali.
- Significative produzioni letterarie
- Rapporti tra letteratura e altre espressioni artistiche.
- Elementi di identità e diversità fra cultura italiana e le culture di altri paesi

#### Competenze

- Padroneggiare la lingua italiana.
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario.
- Cogliere la dimensione storica della letteratura
- Orientarsi tra i testi fondamentali.
- Stabilire relazioni fra letteratura e altre espressioni culturali e artistiche.
- Individuare rapporti fra letteratura italiana e quelle di altri paesi

#### Abilità

- Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario.
- Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria e artistica italiana.
- Contestualizzare opere letterarie e artistiche

#### Programma

- Le Avanguardie
- Il Futurismo
- Manifesto del Futurismo
- Manifesto della letteratura Futurista

### **Uda 5 – Titolo: Svevo e Pirandello**

#### Conoscenze

- Testi e autori fondamentali del periodo.
- Significative produzioni letterarie anche di autori internazionali.
- Elementi di identità e diversità fra cultura italiana e le culture di altri paesi

#### Competenze

- Padroneggiare la lingua italiana.
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario.
- Cogliere la dimensione storica della letteratura
- Orientarsi tra i testi fondamentali. Individuare rapporti fra letteratura italiana e quelle di altri paesi
- Individuare rapporti fra letteratura italiana e quelle di altri paesi

#### Abilità

- Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario.
- Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria e artistica italiana.
- Contestualizzare opere letterarie e artistiche

#### Programma

- La letteratura del primo Novecento: tra psicoanalisi e coscienza della crisi
- Svevo: vita, opere e pensiero, analisi della figura dell'inetto;
- I romanzi: Una vita, Senilità, La coscienza di Zeno
- Pirandello: vita, opere e poetica.
- Le novelle: Il treno ha fischiato
- Romanzi : Il Fu Mattia Pascal

### **Uda 6 – Titolo: Poesia del primo Novecento**

#### Conoscenze

- Testi e autori fondamentali.
- Significative produzioni letterarie anche di autori internazionali.
- Rapporti tra la letteratura e altre espressioni artistiche.

#### Competenze

- Padroneggiare la lingua italiana.
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio letterario.
- Cogliere la dimensione storica della letteratura.
- Orientarsi tra testi e autori fondamentali.
- Stabilire relazioni fra letteratura e altre espressioni culturali e artistiche.

#### Abilità

- Riconoscere i caratteri stilistici e strutturali di un testo letterario.
- Orientarsi nel processo di sviluppo della cultura letteraria e artistica italiana.
- Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano

- Contestualizzare opere letterarie e artistiche

#### Programma

- La poesia tra le due guerre
- Ermetismo: caratteri generali
- Ungaretti: Veglia, Soldati.
- Quasimodo: Ed è subito sera.
- Montale: Spesso il male di vivere ho incontrato, Meriggiare pallido e assorto.

### **Uda 7 – Titolo: Laboratorio di scrittura**

#### Conoscenze

- Testi e autori fondamentali.
- Significative produzioni letterarie anche di autori internazionali.
- Rapporti tra la letteratura e altre espressioni artistiche.

#### Competenze

- Padroneggiare la lingua italiana.
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi

#### Abilità

- La struttura della lingua nei suoi aspetti grammaticali e sintattici curando l'arricchimento del lessico e l'acquisizione di diversi linguaggi
- Le tipologie testuali per l'Esame di Stato: tipologia A (analisi del testo), tipologia B (testo argomentativo) e tipologia C (testo espositivo-argomentativo)

#### Programma

- Produzione di testi
- Ricerca lessicale
- Simulazione della prima prova

### **Uda 8 – Titolo: Educazione civica**

- Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

#### **RELAZIONE**

### **DISCIPLINA: TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI**

**3 PERIODO CC AS 2023/2024**

3 ORE SETTIMANALI

### Quadro sintetico delle UdA e tempi

N.	Titolo dell'UdA	Periodo	Ore
1	<b>Accoglienza</b>	<b>Ottobre</b>	<b>6</b>
2	<b>Filiera del latte</b>	<b>Ottobre 2020 – Febbraio 2021</b>	<b>25</b>
3	<b>Filiera dell'olio</b>	<b>Febbraio 2021 – Aprile 2021</b>	<b>26</b>
4	<b>Filiera del vino</b>	<b>Aprile 2021 - Maggio 2020</b>	<b>27</b>

**Le verifiche verranno effettuate con prove orali**

#### Uda 2 – Titolo: Filiera del latte

##### Conoscenze

- Conoscere la composizione del latte. Tecnologie di produzione del latte per il consumo alimentare e per i derivati; aspetti microbiologici ed enzimatici del latte e dei derivati. Aspetti tecnologici relativi all'organizzazione del ciclo di produzione e di caseificazione.
- Protocolli ufficiali per l'analisi di qualità. Standard di qualità ufficiale. Procedure ufficiali per la valutazione della sicurezza del processo. Normativa nazionale e comunitaria per il controllo delle forme di inquinamento chimico dovuta all'industria lattiero-casearia.
- Confezionamento del prodotto ottenuto; etichettatura e marchi di qualità del prodotto.
- Metodologia del latte.

##### Competenze

- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

##### Abilità

- Individuare le linee trasformative più adatte; definire le modalità operative ottimali per la realizzazione dei singoli processi; individuare e gestire i fattori tecnologici che influenzano la qualità del prodotto; prevedere sistemi di manutenzione ordinaria; determinare ed interpretare le caratteristiche chimico-fisiche del latte.
- Individuare i materiali e le modalità di confezionamento più adatti per il latte; interpretare una etichetta, individuare ed interpretare la normativa nazionale e comunitaria sul confezionamento e sull'etichettatura.
- Elaborare, redigere ed interpretare un certificato di analisi chimico-fisica del latte.
- Descrivere il processo produttivo.

Titolo	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
--------	------------------	-------------	----------------------

Il latte: caratteristiche e composizione	Analizza la composizione del latte e le cause che la influenzano. Definisce le caratteristiche chimico - fisiche e biologiche del latte.	Brevi lezioni frontali	Prende appunti; costruisce diagrammi di flusso; redige relazioni di laboratorio; espone oralmente.
Il latte per uso alimentare	Definisce ed individua i trattamenti da eseguire sul latte per uso alimentare. Identifica la classificazione del latte alimentare.	Brevi lezioni frontali	Prende appunti; costruisce mappe concettuali; scrive sintesi; espone oralmente;
Il latte dall'azienda a prodotto trasformato.	Illustra le norme igieniche e di refrigerazione da applicare in azienda. Individua le fasi tecnologiche di trasformazione del latte nei relativi prodotti derivati tipici della zona. Analizza difetti e alterazioni dei formaggi.	Brevi lezioni frontali	Prende appunti; scrive sintesi; redige relazioni di laboratorio; espone oralmente.

### Uda 3 – Titolo: Filiera dell'olio

#### Conoscenze

- Conoscere la composizione dei componenti principali e secondari della drupa, conoscere la composizione dell'olio. Individuare le varie tipologie di raccolta. Tecnologie di estrazione dell'olio. Aspetti chimici ed enzimatici dei processi di estrazione e conservazione dell'olio. Aspetti tecnologici relativi all'organizzazione del ciclo di estrazione dell'olio.
- Protocolli ufficiali per l'analisi di qualità. Standard di qualità ufficiale. Analisi sensoriali (panel-test); procedure ufficiali per la valutazione della sicurezza del processo. Normativa nazionale e

comunitaria per il controllo delle forme di inquinamento chimico dovuta all'industria elaiotecnica.

- Confezionamento del prodotto ottenuto. Etichettatura e marchi di qualità del prodotto.

### Competenze

- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

### Abilità

- Individuare le linee trasformative più adatte alla qualità delle produzioni; definire le modalità operative ottimali per la realizzazione dei singoli processi; individuare e gestire i fattori tecnologici che influenzano la qualità dei prodotti; prevedere sistemi di manutenzione ordinaria nel corso dei processi; determinare ed interpretare le caratteristiche chimico-fisiche dell'olio in particolare a quello della zona.
- Individuare e applicare i protocolli per l'analisi di qualità previsti dalla normativa; applicare le procedure di riferimento per la valutazione della sicurezza del processo e del prodotto; individuare e interpretare la normativa nazionale e comunitaria per il controllo delle forme di inquinamento chimico dovuto ai processi di trasformazione.
- Individuare i materiali e le modalità di confezionamento più adatti per l'olio; interpretare una etichetta, individuare una etichetta, individuare ed interpretare la normativa nazionale e comunitaria sul confezionamento e sull'etichettatura.
- Elaborare, redigere ed interpretare un certificato di analisi chimico-fisica dell'olio.
- Descrivere il processo produttivo

Titolo	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
Dalla drupa alla produzione dell'olio	Illustra: <ul style="list-style-type: none"> <li>• la composizione della drupa e le variabili qualitative; le fasi del processo tecnologico di estrazione; le modalità di funzionamento dei macchinari preposti.</li> </ul>	Brevi lezioni frontali	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.

Qualità dell'olio d'oliva	<p>Illustra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• i parametri europei di qualità dell'olio di oliva; i possibili difetti e alterazioni dell'olio d'oliva; i possibili processi di rettifica consentiti.</li> </ul>	Brevi lezioni frontali	Prende appunti; scrive sintesi; redige relazioni di laboratorio; espone oralmente. Svolge analisi sensoriali.
Estrazione di oli da altri semi	<p>Illustra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le materie prime dalle quali è possibile estrarre olio; la tecnologia di estrazione; i parametri qualitativi di differenziazione.</li> </ul>	Brevi lezioni frontali	Prende appunti; scrive sintesi; redige relazioni di laboratorio; espone oralmente.

#### **Uda 4 – Titolo: Filiera del vino**

##### **Conoscenze**

- Conoscere i componenti dell'uva e del vino. Tecnologie speciali per l'enologia. Aspetti microbiologici ed enzimatici dei processi enologici, aspetti tecnologici relativi all'organizzazione del ciclo di trasformazione del comparto enologico.
- Protocolli ufficiali per l'analisi di qualità. Standard di qualità ufficiale. Procedure ufficiali per la valutazione della sicurezza del processo. Normativa nazionale e comunitaria per il controllo delle forme di inquinamento chimico dovuta all'industria enologica.
- Confezionamento del prodotto ottenuto. Etichettatura e marchi di qualità del prodotto.
- Metodologia di analisi del vino.

##### **Competenze**

- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

##### **Abilità**

- Individuare le linee trasformative più adatte alla qualità delle produzioni; definire le modalità operative ottimali per la realizzazione dei singoli processi; individuare e gestire i fattori tecnologici che influenzano la qualità dei prodotti; prevedere sistemi di manutenzione ordinaria nel corso dei processi; determinare ed interpretare le caratteristiche chimico-fisiche dell'uva e del vino della zona.

- Individuare i materiali e le modalità di confezionamento più adatti per il vino; interpretare una etichetta, individuare una etichetta, individuare ed interpretare la normativa nazionale e comunitaria sul confezionamento e sull'etichettatura.
- Elaborare, redigere ed interpretare un certificato di analisi chimico-fisica del vino.
- Descrivere il processo produttivo.

Titolo	Attività docente	Metodologia	Prestazione studente
Dall'uva al mosto	<p>Illustra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'importanza dell'industria enologica in Italia; i fattori che influenzano la qualità dell'uva ; la costituzione del grappolo e la composizione del mosto, le relative correzioni e le tecniche di conservazione.</li> </ul>	Brevi lezioni frontali	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente; redige relazioni di laboratorio.
Aspetto microbiologico e biochimico della fermentazione alcolica	<p>Illustra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gli agenti responsabili delle fermentazioni e i fattori che li influenzano; le principali fasi del chimismo della fermentazione alcolica e malo-lattica.</li> </ul>	Brevi lezioni frontali	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente; redige relazioni di laboratorio.
Tecnologia della fermentazione vinaria	<p>Illustra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le fasi della vinificazione; le diverse tecniche di vinificazione; le azione dell'anidride solforosa in enologia; le operazioni da eseguire sul vino nuovo; aspetti qualitativi e quantitativi del vino.</li> </ul>	Brevi lezioni frontali	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente; redige relazioni di laboratorio.
Trattamenti, alterazioni e cure dei vini	<p>Illustra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gli interventi stabilizzanti e di correzione ai rispettivi fenomeni.</li> </ul>	Brevi lezioni frontali	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.

### **Filiera dell'olio**

- Morfologia e composizione delle drupa;
- Tecnica operativa (raccolta, trasporto, immagazzinamento, cernita);
- generalità sulla qualità dell'olio (maturazione olive, composizione olio oliva, periodo ottimale per raccolta);
- Trasformazione:  
Lavaggio;  
Frangitura e molitura;  
Gramolatura;  
Sistemi di estrazione per pressione, per percolamento e per centrifugazione;  
Chiarificazione;  
Condizionamento.
- classificazione degli oli di oliva e di sansa di oliva;
- trattamenti reflui industria olearia;
- Olio di semi.

### **Filiera del vino**

- Morfologia e composizione dell'uva;
- indici di maturazione;
- vendemmia;
- grado zuccherino e acidità;
- ammostamento delle uve per la fermentazione in rosso macchine ed attrezzature utilizzate per pigiatura e diraspatura;
- ammostamento delle uve per la fermentazione in bianco macchine ed attrezzature utilizzate per pigiatura, sgrondatura e pressatura;
- solfitazione dei mosti (vantaggi e svantaggi della SO<sub>2</sub>);
- correzioni del mosto (grado zuccherino ed acidità).
- Tecnologie di vinificazione:  
generalità della vinificazione in rosso;  
tecnica operativa (macerazione, fermentazione primaria, svinatura, travasi, fermentazione malolattica, affinamento ed invecchiamento);  
generalità della vinificazione in bianco;  
tecnica operativa (sgrondatura e pressatura, chiarificazione, fermentazione svinatura, travasi, stabilizzazione).
- Composizione del vino e tipologie di vini;
- Le principali alterazione dei vini: maderizzazione, casse ossidasica, acetificazione;
- Trattamento dei sottoprodotti dell'industria enologica.

### **Filiera del latte ( uda svolta in collaborazione con Produzioni Animali)**

- Il latte: generalità, componenti del latte, la microflora del latte e dei prodotti lattiero caseari)

- Trasformazione del latte in formaggio: generalità, classificazione dei formaggi, fasi tecnologiche per la produzione dei formaggi, agenti della coagulazione, caratteristiche tecnologiche dei formaggi a pasta molle, a pasta dura ed a pasta filata.
- Ricotta;
- Burro;
- Panna;
- Le principali alterazione dei formaggi;
- Trattamenti acque reflue casearie.

**RELAZIONE**  
**DISCIPLINA: ESTIMO**

Classe III Periodo B - Corso carcerario

2 ORE SETTIMANALI

N°	Titolo U.d.A.	Durata in ore	Periodo
1	Estimo generale	24	Ottobre – Dicembre 2023
2	Estimo agrario	18	Gennaio – Febbraio 2024
3	Perito e arbitrato	10	Marzo – Aprile 2024
4	Stime fondi rustici	10	Aprile – Maggio 2024
5	Catasto	4	Maggio 2024

Le verifiche sono state effettuate mediante prove orali.

**Uda 1 – Titolo: Estimo generale**

**Conoscenze**

- Conoscere i principi fondamentali dell'estimo.

**Competenze**

- Riconoscere le modalità di applicazione dei principi estimativi.

**Abilità**

- Saper applicare le formulazioni matematiche e le modalità estimative

Titolo	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
<b>Estimo generale</b>	Illustra: - I principi fondamentali dell'estimo	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.

## Uda 2 – Titolo: Estimo agrario

### Conoscenze

- Conoscere le regole e metodologie estimative, i campi applicativi, le indicazioni e regole normative in riferimento al contesto agrario.

### Competenze

- Riconoscere, in relazione a situazioni didattiche e/o reali, le necessità di applicazione degli strumenti estimativi forniti;
- Determinare l'ambito estimativo da applicare e le eventuali connessioni con gli aspetti normativi.

### Abilità

- Saper applicare, previa determinazione, gli strumenti metodologici estimativi in riferimento al caso concreto, determinandone e valutandone le ricadute normative.

<b>Titolo</b>	<b>Attività docente</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Prestazioni studenti</b>
<b>Estimo agrario</b>	Illustra: - Regole, metodologie, ambito normativo.	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.

## Uda 3 – Titolo: Perito e arbitrato

### Conoscenze

- Conoscere gli ambiti normativi in merito alle figure del perito e dell'arbitro;
- Conoscere le competenze del perito e del CTU

### Competenze

- Riconoscere le implicazioni di impiego delle figure del perito e dell'arbitro.

### Abilità

- Saper determinare le necessità concrete di chiamata del perito/CTU e dell'arbitro;
- Saper "leggere" una perizia estimativa.

<b>Titolo</b>	<b>Attività docente</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Prestazioni studenti</b>
<b>Perito e arbitrato</b>	Illustra: - Le figure del CTU e dell'arbitro; ambiti normativi e competenze.	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.

#### Uda 4 – Titolo: Stime fondi rustici

##### Conoscenze

- Conoscere l'oggetto di applicazione;
- Conoscere la normativa vigente di riferimento;
- Conoscere gli strumenti metodologici.

##### Competenze

- Riconoscere le modalità di stima di un fondo rustico;
- Riconoscere la strutturazione di una stima peritale di un fondo rustico e relativi strumenti metodologici.

##### Abilità

- Saper impostare una stima di un fondo rustico, scomponendola nei suoi elementi essenziali;
- Saper interpretare una stima di fondo rustico.

<b>Titolo</b>	<b>Attività docente</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Prestazioni studenti</b>
<b>Stime fondi rustici</b>	Illustra: - Procedimenti di stima di fondi rustici, metodologie e ambiti normativi.	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.

#### Uda 5 – Titolo: Catasto

##### Conoscenze

- Il catasto come strumento dell'ordinamento italiano;
- Il catasto e la sua strutturazione.

##### Competenze

- La normativa catastale e i suoi ambiti.

##### Abilità

- Saper leggere una visura catastale.

<b>Titolo</b>	<b>Attività docente</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Prestazioni studenti</b>
---------------	-------------------------	--------------------	-----------------------------

<b>Catasto</b>	Illustra: - Il Catasto Italiano	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.
----------------	------------------------------------	--	---

Tutti gli argomenti sono stati affrontati mediante l'impiego della LIM con lo sviluppo di materiali forniti dal Docente e/o reperiti in Internet, sia per quanto riguarda la parte nozionistica che quella esemplificativa, teorica e pratica.

#### **Estimo generale**

- I principi dell'Estimo;
- Quadro normativo;
- Procedimenti di stima.

#### **Estimo agrario**

- Quadro normativo;
- Procedimenti di stima

#### **Perito e arbitratore**

- Le figure del CTU e del Perito;
- Quadro normativo;
- Ambiti normativi e competenze.

#### **Stime fondi rustici**

- Procedimenti di stima;
- Metodologie;
- Ambiti normativi.

#### **Catasto**

- Il Catasto italiano;
- Normativa;
- Strutturazione;
- Strumenti catastali (mappe, visure).

**RELAZIONE**  
**DISCIPLINA: GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO**

Classe III Periodo B - Corso carcerario

2 ore/settimana

N°	UDA	PERIODO	ORE
1	Accoglienza	Ottobre 2023	6
2	Definizioni, concetti di riferimento, inquinamento	Ottobre – Dicembre 2023	25
3	Cittadinanza e Costituzione	Dicembre 2023	2
4	Sistemi agricoli e Problematiche e tecniche di difesa	Gennaio – Marzo 2024	16
5	Normativa di riferimento	Aprile – Maggio 2024	15
6	Cittadinanza e Costituzione	Maggio 2024	2

**U.d.A. 2: Definizioni, concetti di riferimento, inquinamento**

- Conoscere le definizioni di interesse quali: Territorio, Ambiente, Paesaggio;
- Conoscere i principali concetti di riferimento anche di tipo trasversale;
- Conoscere le definizioni, le tipologie e relative problematiche ambientali in riferimento all'inquinamento.

**Competenze**

- Saper riconoscere le diverse tipologie di ambiente, territorio e paesaggio;
- Saper riconoscere gli aspetti trasversali coinvolti;
- Riconoscere tipologie e origini dei diversi tipi di inquinamento.

**Abilità**

- Comprendere ed analizzare le varie tipologie ambientali e territoriali;
- Comprendere ed analizzare le tipologie di inquinamento e le metodiche di contrasto ed abbattimento.

Titolo	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
--------	------------------	-------------	----------------------

<b>Definizioni</b>	Illustra: - Definizioni in ambito ambientale, concetti fondamentali, inquinamento.	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.
--------------------	---	--	---

#### **U.d.A.4: Sistemi agricoli e Problematiche e tecniche di difesa**

##### **Conoscenze**

- Conoscere le principali tipologie di sistemi agricoli;
- Conoscere le relative problematiche caratterizzanti;
- Conoscere le tecniche di difesa ambientale.

##### **Competenze**

- Saper riconoscere le tipologie di sistemi agricoli;
- Saper riconoscere le relative problematiche
- Saper riconoscere le tecniche di difesa ambientale.

##### **Abilità**

- Essere in grado di applicare, alle diverse tipologie di sistemi agricoli, le opportune tecniche e tecnologie di gestione, ivi comprese le tecniche di difesa ambientale opportunamente progettate e realizzate.

<b>Titolo</b>	<b>Attività docente</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Prestazioni studenti</b>
<b>Sistemi agricoli e problematiche e tecniche di Difesa</b>	Illustra: - Tipologie agricole; Problematiche specifiche; tecniche di difesa ambientale.	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.

#### **U.d.A. 5: Normativa di riferimento**

##### **Conoscenze**

- Conoscere la normativa di settore.

##### **Competenze**

- Saper riconoscere le principali casistiche richiamate dalla relativa normativa.

##### **Abilità**

- Essere in grado di gestire i sistemi agricoli ed ambientali secondo la Normativa vigente, rispettando le varie tipologie territoriali ed ambientali.

<b>Titolo</b>	<b>Attività docente</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Prestazioni studenti</b>
<b>Normativa di riferimento</b>	Illustra: - Normativa di riferimento.	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.

U.d.A. 4: CITTADINANZA E COSTITUZIONE - Etica Ambientale

U.d.A. 6: CITTADINANZA E COSTITUZIONE - Etica delle produzioni vegetali.

**Definizioni, concetti di riferimento, inquinamento**

- Definizioni in ambito ambientale;
- Concetti riferimento;
- Inquinamento: definizioni e caratteristiche.

**Sistemi agricoli e Problematiche e tecniche di difesa**

- Principali sistemi agricoli nazionali;
- Problematiche in merito alla loro gestione;
- Tecniche di difesa ambientale.

**Normativa di riferimento**

- Normativa in ambito ambinetale.

**RELAZIONE**  
**DISCIPLINA: PRODUZIONI VEGETALI**

Classe III Periodo B - Corso carcerario  
2 ORE/SETTIMANA

N°	Titolo U.d.A.	Durata in ore	Periodo
1	Principi agronomici	25	Ottobre- Dicembre 2023
2	Tecniche di coltivazione	10	Dicembre – Gennaio 2024
3	Olivicoltura	15	Dicembre 2023- Maggio 2024
4	Viticoltura	16	Dicembre 2023- Maggio 2024

Le verifiche sono state effettuate mediante prove orali.

**UDA 1: Principi agronomici**

**Conoscenze**

- Conoscere le caratteristiche del terreno in generale;
- Conoscere le proprietà differenziali di un terreno agronomico;
- Conoscere le caratteristiche di un concime e di un ammendante;
- Conoscere le loro funzioni in un sistema biologico-agronomico;
- Conoscere le caratteristiche di alcuni gruppi vegetali con i loro tratti morfologici salienti.

**Competenze**

- Saper distinguere tra diversi tipi di terreno;
- Saper identificare i parametri di corrispondenza terreno-coltivazione;
- Saper riconoscere le necessità nutrizionali di una coltivazione e modalità di intervento.

**Abilità**

- Identificare i terreni agronomici e quale coltivazione risulta essere più confacente;
- Saper decidere le modalità di concimazione, nonché le condizioni di intervento

<b>Titolo</b>	<b>Attività docente</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Prestazioni studenti</b>
---------------	-------------------------	--------------------	-----------------------------

<b>Principi agronomici</b>	Illustra: - Il principio della fertilizzazione; il ruolo degli elementi chimici nella nutrizione vegetale; cenni di fisiologia vegetale.	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.
----------------------------	---	--	---

## **UDA 2: Tecniche di coltivazione**

### **Conoscenze**

- Conoscere le principali tecniche agronomiche di coltivazione applicate alle colture arboree, intendendo lavorazioni del terreno, sesti d'impianto, potature principali, necessità di applicazioni fitoiatriche.

### **Competenze**

- Saper determinare i sesti d'impianto in relazione alla coltivazione dell'ulivo e della vite;
- Capire l'importanza di una successione specifica di interventi al terreno per il buon funzionamento dell'impianto produttivo;
- Identificare le necessità di intervento specifico, ordinario e straordinario, per quanto concerne concimazioni, potature, parassiti e patogeni.

### **Abilità**

- Determinare la strutturazione di un sesto d'impianto specifico;
- Capire quando e come intervenire per eseguire operazioni specifiche di gestione dell'arboreto.

<b>Titolo</b>	<b>Attività docente</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Prestazioni studenti</b>
<b>Tecniche di coltivazione</b>	Illustra: - Le differenti tecniche di coltivazione; sesti d'impianto, potature, concimazioni, trattamenti fitosanitari.	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.

### UDA 3: Olivicoltura

#### Conoscenze

- Conoscere le principali tecniche agronomiche di coltivazione dell'uliveto, intendendo lavorazioni del terreno, sesti d'impianto, potature principali, necessità di applicazioni fitoiatriche;
- Accenni sulle caratteristiche varietali.

#### Competenze

- Saper determinare i sesti d'impianto in relazione alla coltivazione dell'ulivo;
- Capire l'importanza di una successione specifica di interventi al terreno per il buon funzionamento dell'impianto produttivo;
- Identificare le necessità di intervento specifico, ordinario e straordinario, per quanto concerne concimazioni, potature, parassiti e patogeni.

#### Abilità

- Determinare la strutturazione di un sesto d'impianto specifico;
- Capire quando e come intervenire per eseguire operazioni specifiche di gestione dell'arboreto.

Titolo	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
Olivicoltura	Illustra: - Olivicoltura moderna	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.

### UDA 4: Viticoltura

#### Conoscenze

- Conoscere le principali tecniche agronomiche di coltivazione del vigneto, intendendo lavorazioni del terreno, sesti d'impianto, potature principali, necessità di applicazioni fitoiatriche;
- Accenni sulle principali caratteristiche varietali e loro destinazione d'uso.

#### Competenze

- Saper determinare i sesti d'impianto in relazione alla coltivazione del vigneto;
- Capire l'importanza di una successione specifica di interventi al terreno per il buon funzionamento dell'impianto produttivo;
- Identificare le necessità di intervento specifico, ordinario e straordinario, per quanto concerne concimazioni, potature (con finalità di produzione specifica), parassiti e patogeni.

#### Abilità

- Determinare la strutturazione di un sesto d'impianto specifico;
- Capire quando e come intervenire per eseguire operazioni specifiche di gestione dell'arboreto.
-

<b>Titolo</b>	<b>Attività docente</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Prestazioni studenti</b>
<b>Viticultura</b>	Illustra: - Viticultura moderna.	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.

#### Principi agronomici

- Il principio della fertilizzazione;
- Il ruolo degli elementi chimici nella nutrizione vegetale;
- Cenni di fisiologia vegetale.

#### Tecniche di coltivazione

- Differenti tecniche di coltivazione in riferimento all'ulivo e alla vite;
- Sesti d'impianto;
- Potature;
- Innesti;
- Concimazioni;
- Trattamenti fitosanitari e lotta integrata.

#### Olivicoltura

- Olivicoltura moderna;
- Sesti d'impianto;
- Forme d'allevamento;
- Potature;
- Concimazioni;
- Trattamenti fitosanitari;
- Lotta integrata.

#### Viticultura

- Viticultura moderna;
- Sesti d'impianto;
- Forme d'allevamento;
- Potature;

- Concimazioni;
- Trattamenti fitosanitari;
- Lotta integrata.

## RELAZIONE

### PROGRAMMA DI BIOTECNOLOGIE AGRARIE

#### Classe III Periodo B Quadro sintetico delle UdA e tempi

N.	Titolo dell'UdA	Periodo	Ore
1	<b>Biotechnologie tradizionali e innovative</b>	<b>Settembre 2023 – Gennaio 2024</b>	<b>22</b>
2	<b>Entomologia Agraria e Patologia vegetale</b>	<b>Gennaio 2024 - Marzo 2024</b>	<b>20</b>
3	<b>Fitopatie delle piante</b>	<b>Marzo 2024 - Giugno 2024</b>	<b>22</b>

**Le verifiche sono state svolte mediante colloquio.**

#### Uda 1 – Titolo: **Biotechnologie tradizionali e innovative**

##### **Conoscenze**

- Conoscere che cosa sono le biotechnologie. Conoscere le tecniche di miglioramento genetico e le diverse procedure di selezione delle piante in base alla loro modalità di riproduzione.
- Conoscere i campi di applicazione delle colture cellulari e come si rigenera una pianta a partire da una cellula.

##### **Competenze**

- Riconoscere le procedure di selezione per le piante autogame, quelle allogame e quelle a propagazione vegetativa.
- Individuare vantaggi e svantaggi nell'utilizzo delle biotechnologie innovative in agricoltura.

##### **Abilità**

- Saper applicare le biotechnologie alle varie fasi di produzione della birra, del vino, del latte e dei vari derivati del latte.

- Differenziare i procedimenti tradizionali di miglioramento genetico da quelli realizzati con interventi sul DNA.

<b>Titolo</b>	<b>Attività docente</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Prestazioni studenti</b>
<b>Biotechnologie tradizionali</b>	Illustra: - Il miglioramento genetico attraverso la selezione, l'incrocio e l'ibridazione.	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.
<b>Biotechnologie innovative</b>	Illustra: - Le colture cellulari vegetali - La produzione di biofertilizzanti	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.

**Uda 2 – Titolo: Entomologia Agraria e Patologia vegetale**  
**Conoscenze**

- Conoscere la struttura di virus e viroidi e conoscere le modalità di replicazione di un virus.
- Conoscere la struttura della cellula batterica, le forme di metabolismo batterico.
- Conoscere morfologia e fisiologia di un insetto, i principali apparati boccali degli insetti, in rapporto ai loro regimi alimentari.
- Conoscere la struttura degli acari.
- Conoscere la struttura dei nematodi.

**Competenze**

- Descrivere la struttura di un virus. Distinguere tra virus, viroidi e prioni. Schematizzare il ciclo replicativo di un virus.
- Descrivere la struttura della cellula batterica.
- Descrivere la morfologia generale di un insetto, i principali apparati boccali degli insetti e saperli mettere in relazione con i diversi regimi alimentari. Comprendere gli aspetti peculiari della fisiologia degli insetti.
- Descrivere la struttura di un acaro e di un Nematode.

### Abilità

- Saper riconoscere i principali ordini di insetti di interesse agrario.
- Distinguere i diversi tipi di apparati boccali.
- Saper collegare l'apparato boccale dell'insetto al tipo di danno prodotto.
- Saper riconoscere un batterio e un virus.
- Saper riconoscere le patogenesi.

Titolo	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
<b>Entomologia agraria</b>	Illustra: <ul style="list-style-type: none"><li>- Gli insetti</li><li>- L'anatomia interna degli insetti</li><li>- Ruolo degli insetti in agricoltura</li><li>- Gli acari</li><li>- I nematodi</li></ul>	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.
<b>Patologia vegetale</b>	Illustra: <ul style="list-style-type: none"><li>- I virus, la loro morfologia, la loro struttura e la loro classificazione.</li><li>- I batteri, la loro morfologia, la loro struttura e la loro classificazione.</li><li>- I funghi, la loro morfologia, la loro struttura e la loro classificazione.</li><li>- Patogenesi e danni.</li></ul>	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.

### Uda 3 – Titolo: Fitopatie delle piante

#### Conoscenze

- Conoscere le piante e le avversità.
- Conoscere le difese della pianta. I meccanismi di autodifesa. La difesa passiva e attiva.

- Conoscere la malattia e danni.
- Conoscere i tipi di malattia. Stress idrici, stress termici e squilibri nutrizionali.

### **Competenze**

- Descrivere il tipo di fitopatia. Identificare i parassiti vegetali ed animali dannosi alle colture differenziandone le specifiche attività.
- Saper riconoscere i sintomi di malattia/danno e collegarli al probabile agente eziologico.

### **Abilità**

- Comprendere il concetto di soglia di intervento.
- Saper individuare gli interventi fitoiatrici a minor impatto ambientale.

<b>Titolo</b>	<b>Attività docente</b>	<b>Metodologia</b>	<b>Prestazioni studenti</b>
<b>Fitopatie generali</b>	Illustra: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le piante e le avversità</li> <li>- Le difese della pianta</li> <li>- La malattia e i danni</li> <li>- Tipi di malattia</li> </ul>	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.
<b>Fitopatie specifiche</b>	Illustra: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le fitopatie dell'olivo</li> <li>- Le fitopatie della vite</li> </ul>	Tecniche didattiche Brevi lezioni frontali Filmati da internet	Prende appunti; scrive sintesi; espone oralmente.

### **Biotechnologie tradizionali e innovative**

- Miglioramento genetico attraverso la selezione;
- Le colture cellulari vegetali;
- La produzione di biofertilizzanti.

### **Patologia vegetale**

- I virus e viroidi, la loro morfologia, la loro struttura e la loro classificazione;
- I batteri, la loro morfologia, la loro struttura e la loro classificazione (cenni);
- I funghi, la loro morfologia, la loro struttura e la loro classificazione;
- Patogenesi e danni.

### **Entomologia agraria**

- Gli insetti;
- L'anatomia interna degli insetti;
- Ruolo degli insetti in agricoltura.

### **Fitopatie generali**

- Classificazione delle fitopatie;
- Diagnostica fitopatologica;
- Sintomatologia;
- Lotta biologica e integrata.

### **Avversità biologiche dell'olivo**

- Complesso del disseccamento rapido (*Xylella fastidiosa*)
- Rogna (*Pseudomonas syringae*)
- Occhio di pavone (*Spilocaea oleaginea*)
- Cocciniglia mezzo grano di pepe (*Saissetia oleae*)
- Mosca (*Bactrocera oleae*)

### **Avversità biologiche della vite**

- Flavescenza dorata (*Elm yellows*)
- Peronospora (*Plasmopara viticola*)
- Mal bianco – Oidio ( *Uncinula necator* – *Oidium tuckeri*)
- Muffa grigia (*Botrytis cinerea*)

### **Attività di ED.CIVICA**

L'I.I.S.S. C. BATTISTI nel corso dell'a.s.2023-2024 ha integrato l'orario curricolare settimanale con un'ora di CITTADINANZA e COSTITUZIONE per affrontare le seguenti tematiche:

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Benessere Animale in allevamento,Allevamento biologico, HACCP</b></li><li>- <b>Agenda 2030: 17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile</b></li><li>-</li><li>- <b>La memoria: riflessione sulla Shoah e i temi della Resistenza;</b></li><li>-</li></ul> |
|---|

### **RUBRICA DI VALUTAZIONE 2023/2024**

### **SIMULAZIONI DELLA PRIMA E SECONDA PROVA DI ESAME**

La classe ha effettuato le simulazioni per la prima e seconda prova di esame.

#### **Simulazione Prima Prova di Esame**

Data:06/05/2024

LIVELLO DI COMPETENZA	RUBRICA DI VALUTAZIONE PER ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA				1		
	IN FASE DI ACQUISIZIONE	DI BASE	INTERMEDIO	AVANZATO			
<b>CRITERI (PER IL QUINQUENNIO)</b>	<b>4</b> INSUFFICIENTE	<b>5</b> MEDIOCRE	<b>6</b> SUFFICIENTE	<b>7</b> DISCRETO	<b>8</b> BUONO	<b>9</b> DISTINTO	<b>10</b> OTTIMO
Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Partecipare attivamente con atteggiamento collaborativo, democratico, alla vita della scuola e comunità. Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali, di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui. Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane; rispettare la riservatezza e l'integrità propria e degli altri; affrontare con razionalità il pregiudizio. Collaborare ed interagire positivamente con gli altri, mostrando capacità di negoziazione e di compromesso per il raggiungimento di obiettivi coerenti con il bene comune.	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati, con la sollecitazione degli adulti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia, con lo stimolo degli adulti. Porta a termine consegne e responsabilità affidate, con il supporto degli adulti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne una sufficiente consapevolezza attraverso le riflessioni personali. Assume le responsabilità che gli vengono affidate; che onora con la supervisione degli adulti o il contributo dei compagni.	L'alunno adotta solitamente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne buona consapevolezza nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di collaborazione e di responsabilità che vengono affidate.	L'alunno adotta regolarmente, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di collaborazione e di responsabilità che vengono affidate.	L'alunno adotta sempre, dentro e fuori di scuola, comportamenti e atteggiamenti coerenti con l'educazione civica e mostra di averne completa consapevolezza, che rivela nelle riflessioni personali, nelle argomentazioni e nelle discussioni. Mostra capacità di collaborazione e di responsabilità che vengono affidate.

## ATTEGGIAMENTI/COMPORAMENTI

Tipologia: A/B/C  
Tempo assegnato: 6h

Voti da 2 a 10

**Simulazione Seconda Prova di Esame**

Tempo assegnato: Data: 08/05/2024

Tempo assegnato: 6h

Voti da 4 a 20

**PROVA SCRITTA DI ITALIANO – TIPOLOGIA A -Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano**

Indicatori generali	Punt.max	Descrittori	Punteggio corrispondente
<b>IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>	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 non giunge a una conclusione e)il testo non presenta alcuna organizzazione e pianificazioni dell'argomentazione	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>COESIONE E COERENZA TESTUALE</b>	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)il testo manca del tutto di coerenza e coesione	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE</b>	10 punti	a)dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico b) dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico c)incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato d) incorre in diverse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e spesso improprio e)il testo presenta gravi scorrettezze lessicali, espressione confusa	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>CORRETTEZZA GRAMMATICALE; PUNTEGGIATURA</b>	10 punti	a)il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia e 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 gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura e)il testo è gravemente e diffusamente scorretto	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI</b>	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 confusi e)conoscenze e riferimenti culturali scarsi	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI</b>	10 punti	a)sa esprimere giudizi critici appropriati 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) non presenta spunti critici; le valutazioni sono impersonali e approssimative e)non presenta alcun giudizio critico e personale	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2

Indicatori specifici	Punt. max	Descrittori	Punteggio corrispondente
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	10 punti	a) rispetta scrupolosamente tutti i vincoli di consegna b) nel complesso rispetta i vincoli c) lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario d) non rispetta tutti i vincoli richiesti e) non rispetta alcun vincolo	punti 10 punti 8 punti 6 punti 4 punti 2
Capacità di comprendere il testo nel suo 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) ha compreso molto superficialmente il senso complessivo del testo 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	10 punti	a) l'analisi è molto puntuale ed approfondita b) l'analisi è puntuale e accurata c) l'analisi è sufficientemente puntuale, anche se non del tutto completa d) l'analisi trascura alcuni aspetti e) l'analisi è del tutto carente	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 b) interpretazione corretta e articolata, motivata con ragioni valide c) interpretazione abbozzata, corretta ma non approfondita d) il testo è stato interpretato in modo sommario e superficiale e) non si evidenzia alcuna interpretazione del testo	punti 10 punti 8 punti 6 punti 4 punti 2

**Punteggio totale .... /100**

**PROVA SCRITTA DI ITALIANO – TIPOLOGIA B - Analisi e interpretazione  
di un testo argomentativo**

Indicatori generali	Punt.max	Descrittori	Punteggio corrispondente
<b>IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>	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 non giunge a una conclusione e) il testo non presenta alcuna organizzazione e pianificazione dell'argomentazione	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>COESIONE E COERENZA TESTUALE</b>	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) il testo manca del tutto di coerenza e coesione	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE</b>	10 punti	a) dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico b) dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico c) incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato d) incorre in diverse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e spesso improprio e) il testo presenta gravi scorrettezze lessicali, espressione confusa	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>CORRETTEZZA GRAMMATICALE; PUNTEGGIATURA</b>	10 punti	a) il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia e 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 gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura e) il testo è gravemente e diffusamente scorretto	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI</b>	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 confusi e) conoscenze e riferimenti culturali scarsi	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI</b>	10 punti	a) sa esprimere giudizi critici appropriati 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) non presenta spunti critici; le valutazioni sono impersonali e approssimative e) non presenta alcun giudizio critico e personale	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2

Indicatori specifici	Punt. max	Descrittori	Punteggio corrispondente
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	10 punti	a) individua con acume le tesi e le argomentazioni presenti nel testo b) sa individuare correttamente le tesi e le argomentazioni nel testo c) riesce a seguire con qualche fatica le tesi e le argomentazioni d) riesce a cogliere solo alcuni aspetti del testo e) non riesce a cogliere il senso del testo	punti 10 punti 8 punti 6 punti 4 punti 2
Capacità di sostenere con coerenza un percorso argomentativo 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) argomentazione a tratti incoerente e con connettivi inappropriati e) argomentazione del tutto incoerente e inappropriata	punti 15 punti 12-13 punti 10-11 punti 4-9 punti 1-3
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	15 punti	a) i riferimenti denotano una robusta preparazione culturale b) possiede riferimenti culturali corretti e congruenti c) argomenta dimostrando un sufficiente spessore culturale d) sostiene l'argomentazione con una carente preparazione culturale e) non utilizza alcun riferimento culturale valido	punti 15 punti 12-13 punti 10-11 punti 4-9 punti 1-3
<b>Punteggio totale ... / 100</b>			

**PROVA SCRITTA DI ITALIANO – TIPOLOGIA C - Riflessione critica di carattere  
espositivo-argomentativo su tematiche d'attualità**

Indicatori generali	Punt.max	Descrittori	Punteggio corrispondente
<b>IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO</b>	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 non giunge a una conclusione e)il testo non presenta alcuna organizzazione e pianificazione dell'argomentazione	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>COESIONE E COERENZA TESTUALE</b>	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)il testo manca del tutto di coerenza e coesione	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE</b>	10 punti	a)dimostra piena padronanza di linguaggio, ricchezza e uso appropriato del lessico b) dimostra proprietà di linguaggio e un uso adeguato del lessico c)incorre in alcune improprietà di linguaggio e usa un lessico limitato d) incorre in diverse improprietà di linguaggio e usa un lessico ristretto e spesso improprio e)il testo presenta gravi scorrettezze lessicali, espressione confusa	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>CORRETTEZZA GRAMMATICALE; PUNTEGGIATURA</b>	10 punti	a)il testo è pienamente corretto; la punteggiatura è varia e 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 gravi e frequenti errori di tipo morfosintattico; non presta attenzione alla punteggiatura e)il testo è gravemente e diffusamente scorretto	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI</b>	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 confusi e)conoscenze e riferimenti culturali scarsi	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2
<b>ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONI PERSONALI</b>	10 punti	a) sa esprimere giudizi critici appropriati 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) non presenta spunti critici; le valutazioni sono impersonali e approssimative e)non presenta alcun giudizio critico e personale	Punti 10 Punti 8 Punti 6 Punti 4 Punti 2

Indicatori specifici	Punt. max	Descrittori	Punteggio corrispondente
<b>PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA TRACCIA E COERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELL'EVENTUALE PARAGRAFAZIONE</b>	10 punti	a) il testo è pertinente, presenta un titolo efficace e una paragrafazione funzionale b) il testo è pertinente, titolo e paragrafazione opportuni c) il testo è accettabile, come il titolo e la paragrafazione d) solo alcuni aspetti risultano coerenti con le richieste e) il testo va fuori tema	punti 10 punti 8 punti 6 punti 4 punti 2
<b>SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE</b>	15 punti	a) l'esposizione è progressiva, ordinata, coerente e coesa b) l'esposizione è ordinata e lineare c) l'esposizione è abbastanza lineare d) esposizione non sempre coerente e ordinata e) esposizione disordinata e incoerente	punti 15 punti 12-13 punti 10-11 punti 4-9 punti 1-3
<b>CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI</b>	15 punti	a) i riferimenti culturali sono ricchi e denotano una solida preparazione b) i riferimenti culturali sono corretti e congruenti c) argomenta dimostrando un sufficiente spessore culturale d) argomentazione sostenuta da una carente preparazione culturale e) non si evidenziano conoscenze e riferimenti culturali validi	punti 15 punti 12-13 punti 10-11 punti 4-9 punti 1-3
<b>Punteggio totale ... / 100</b>			

*Ministero dell'istruzione e del merito***PROPOSTA C2**

Testo tratto da: **Maria Antonietta Falchi**, *Donne e costituzione: tra storia e attualità, in Il 75° anniversario della Costituzione, "Storia e memoria", anno XXXI, n° 1/2022, ILSREC Liguria, p. 46.*

«Il 2 giugno 1946 il suffragio universale e l'esercizio dell'elettorato passivo portarono per la prima volta in Parlamento anche le donne. Si votò per il referendum istituzionale tra Monarchia o Repubblica e per eleggere l'Assemblea costituente che si riunì in prima seduta il 25 giugno 1946 nel palazzo di Montecitorio. Su un totale di 556 deputati furono elette 21 donne [...]. Cinque di loro entrarono nella "Commissione dei 75" incaricata di elaborare e proporre la Carta costituzionale [...] Alcune delle Costituenti divennero grandi personaggi, altre rimasero a lungo nelle aule parlamentari, altre ancora, in seguito, tornarono alle loro occupazioni. Tutte, però, con il loro impegno e le loro capacità, segnarono l'ingresso delle donne nel più alto livello delle istituzioni rappresentative. Donne fiere di poter partecipare alle scelte politiche del Paese nel momento della fondazione di una nuova società democratica. Per la maggior parte di loro fu determinante la partecipazione alla Resistenza. Con gradi diversi di impegno e tenendo presenti le posizioni dei rispettivi partiti, spesso fecero causa comune sui temi dell'emancipazione femminile, ai quali fu dedicata, in prevalenza, la loro attenzione. La loro intensa passione politica le porterà a superare i tanti ostacoli che all'epoca resero difficile la partecipazione delle donne alla vita politica.

Ebbe inizio così quell'importante movimento in difesa dei diritti umani e soprattutto della pari dignità e delle pari opportunità che le nostre Costituenti misero al centro del dibattito.»

A partire dal contenuto del testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti su come i principi enunciati dalla Costituzione della Repubblica italiana hanno consentito alle donne di procedere sulla via della parità. Puoi illustrare le tue riflessioni con riferimenti a singoli articoli della Costituzione, ad avvenimenti, leggi, movimenti o personaggi significativi per questo percorso. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.

## PROPOSTA C2

Testo tratto da: **Marco Belpoliti**, *Elogio dell'attesa nell'era di WhatsApp*, in *la Repubblica*, 30 gennaio 2018 (<https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2018/01/31/elogia-dellattesa-nellera-whatsapp35.html>)

«Non sappiamo più attendere. Tutto è diventato istantaneo, in "tempo reale", come si è cominciati a dire da qualche anno. La parola chiave è: "Simultaneo". Scrivo una email e attendo la risposta immediata. Se non arriva m'infastidisco: perché non risponde? Lo scambio epistolare in passato era il luogo del tempo differito. Le buste andavano e arrivavano a ritmi lenti. Per non dire poi dei sistemi di messaggi istantanei cui ricorriamo: WhatsApp. Botta e risposta. Eppure tutto intorno a noi sembra segnato dall'attesa: la gestazione, l'adolescenza, l'età adulta. C'è un tempo per ogni cosa, e non è mai un tempo immediato. [...]

Chi ha oggi tempo di attendere e di sopportare la noia? Tutto e subito. È evidente che la tecnologia ha avuto un ruolo fondamentale nel ridurre i tempi d'attesa, o almeno a farci credere che sia sempre possibile farlo. Certo a partire dall'inizio del XIX secolo tutto è andato sempre più in fretta. L'efficienza compulsiva è diventato uno dei tratti della psicologia degli individui. Chi vuole aspettare o, peggio ancora, perdere tempo? [...] Eppure ci sono ancora tanti tempi morti: "Si prega di attendere" è la risposta che danno i numeri telefonici che componiamo quasi ogni giorno.

Aspettiamo nelle stazioni, negli aeroporti, agli sportelli, sia quelli reali che virtuali. Attendiamo sempre, eppure non lo sappiamo più fare. Come minimo ci innervosiamo. L'attesa provoca persino rancore. Pensiamo: non si può fare più velocemente?»

Nell'articolo di Marco Belpoliti viene messo in evidenza un atteggiamento oggi molto comune: il non sapere attendere, il volere tutto e subito.

A partire dal testo proposto e traendo spunto dalle tue esperienze, dalle tue conoscenze e dalle tue letture, rifletti su quale valore possa avere l'attesa nella società del "tempo reale".

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.



## *Ministero dell'istruzione e del merito*

3. Eco aveva intuito nel diniego dei genitori una motivazione '*crudelmente pedagogica*': spiega il senso dell'avverbio usato.
4. Cosa intende affermare l'autore con la frase '*la civiltà dei consumi [...] dà per quattro soldi quello che vale quattro soldi*'?

### **Produzione**

Per quanto formulata ormai anni fa la provocazione di Umberto Eco (1932-2016), risulta ancora oggi di grande attualità: esprimi le tue opinioni sul tema del rapporto fra individuo e società dei consumi e sui rischi sottesi agli stili di vita che ci vengono quotidianamente proposti, elaborando un testo in cui tesi e argomentazioni siano organizzate in un discorso coerente e coeso.

### **TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

#### **PROPOSTA C1**

Testo tratto da: **Giusi Marchetta**, *Forte è meglio di carina*, in *La ricerca*, 12 maggio 2018  
<https://laricerca.loesch.it/forte-e-meglio-di-carina/>

«Non si punta abbastanza sull'attività sportiva per le ragazze. Esattamente come per le scienze e l'informatica prima che se ne discutesse, molti sport sono rimasti tradizionalmente appannaggio maschile. Eppure diverse storie di ex sportive che hanno raggiunto posizioni importanti nei settori più disparati dimostrano che praticare uno sport è stato per loro formativo: nel recente *Women's Summit* della NFL, dirigenti d'azienda, manager e consulenti di alta finanza, tutte provenienti dal mondo dello sport, hanno raccontato quanto sia stato importante essere incoraggiate dai genitori, imparare a perdere o sfidare i propri limiti e vincere durante il percorso scolastico e universitario.

Queste testimonianze sono importanti, e non è un caso che vengano dagli Stati Uniti, dove il femminismo moderno ha abbracciato da tempo una politica di *empowerment*, cioè di rafforzamento delle bambine attraverso l'educazione. Parte di questa educazione si basa sulla distruzione dei luoghi comuni [...].

Cominceremo col dire che non esistono sport "da maschi" e altri "da femmine". Gli ultimi record stabiliti da atlete, superiori o vicini a quelli dei colleghi in diverse discipline, dovrebbero costringerci a riconsiderare perfino la divisione in categorie.

Le ragazze, se libere di esprimersi riguardo al proprio corpo e non sottoposte allo sguardo maschile, non sono affatto meno interessate allo sport o alla competizione. Infine, come in ogni settore, anche quello sportivo rappresenta un terreno fertile per la conquista di una parità di genere. Di più: qualsiasi successo registrato in un settore che ha un tale seguito non può che ottenere un benefico effetto a cascata. In altre parole: per avere un maggior numero di atlete, dobbiamo vedere sui nostri schermi un maggior numero di atlete.»

Svilupa una tua riflessione sulle tematiche proposte dall'autrice anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

**SIMULAZIONE II PROVA DEGLI ESAMI DI STATO DI  
ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE 2022/23**

**Indirizzo:** ITGA- AGRARIA, AGROALIMENTARE E  
AGROINDUSTRIA ARTICOLAZIONE PRODUZIONI E  
TRASFORMAZIONI

**Tema di:** TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

Il candidato svolga la prima parte della prova e risponda a due quesiti a scelta tra quelli proposti.

**PRIMA PARTE**

Un'azienda agricola con ordinamento vitivinicolo deve impiantare un nuovo vigneto per la produzione di un vino DOP. Il candidato indichi a quale documento deve fare riferimento il produttore analizzandone i requisiti necessari per ottenere tale prodotto.

Il candidato, dopo aver spiegato come viene determinato il momento più idoneo alla vendemmia, descriva quali sono i principali componenti del mosto.

**SECONDA PARTE**

1. Il candidato descriva le principali fasi fenologiche della vite.
2. Correzione del mosto: modalità operative e prodotti ammessi dalla normativa vigente.
3. Scopi ed utilizzo dell'anidride solforosa in enologia.
4. Tipi e caratteristiche biologiche dei lieviti selezionati impiegati nel settore enologico.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso di manuali tecnici e prontuari.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

**Griglia di valutazione II prova di simulazione****Disciplina: Trasformazione dei Prodotti**

Candidato/a

Classe

<b>Indicatore</b>	<b>Punteggio massimo per ogni indicatore ( max 20 punti)</b>
<b>1.</b> Padronanza delle conoscenze disciplinari relative ai nuclei fondanti della disciplina caratterizzante l'indirizzo di studi	<b>6</b>
<b>2.</b> 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 teorico-pratiche utilizzate nella loro risoluzione	<b>8</b>
<b>3.</b> Completezza nello svolgimento della traccia , coerenza /correttezza dei risultati , visti anche alla luce delle prove pratiche/laboratoriali previste	<b>4</b>
<b>4.</b> Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	<b>2</b>
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	<b>/20</b>

## ELENCO DEI DOCENTI

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
<b>XXXXXXXX</b>	<b>Italiano</b>	
<b>XXXXXXXX</b>	<b>Materie di Agraria</b>	
<b>XXXXXXXX</b>	<b>ITP</b>	
<b>XXXXXXXX</b>	<b>Matematica</b>	
<b>XXXXXXXX</b>	<b>Inglese</b>	
<b>XXXXXXXX</b>	<b>Storia</b>	
<b>XXXXXXXX</b>	<b>Prod. Animali</b>	

Velletri, 15 maggio 2024

Il Coordinatore di classe

La Dirigente scolastica