



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"G. BRIGNOLI - L. EINAUDI - G. MARCONI"

Sede legale: Via Roma, 9 - 34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Tel. 048199863 - Fax 0481960438

Sede di Staranzano: Via Mattei, 12 - 34079 Staranzano (GO) tel. 0481481463 - Fax 0481483812

Cod. fiscale: 91035220317

E-Mail: gois006009@istruzione.it - F-Mail certificata: gois006009@pec.istruzione.it - Sito web: <http://bem.goiss.it>

Distretto scolastico n. 15 - Provincia di Gorizia

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI

(DPR 323/98 art. 5 - O.M. 2011)

Documento del consiglio della classe 5GA

Si forniscono le indicazioni e valutazioni di fine anno scolastico finalizzate alla preparazione delle prove per gli esami di Stato dell'anno scolastico 2013 - 2014. Esse fanno riferimento al Piano dell'Offerta Formativa, contenente la progettazione - programmazione educativa, didattica e organizzativa dell'anno in corso, e ai piani e alle relazioni individuali dei docenti componenti il Consiglio.

Il documento è formato da "presentazione della classe" e "obiettivi trasversali, criteri e strumenti di valutazione degli apprendimenti" allegate le indicazioni e valutazioni specifiche delle varie discipline.

Le tracce delle simulazioni delle prove d'esame e i programmi dettagliati sono allegati al verbale dello scrutinio finale.

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di classe svoltasi in data 8 Maggio 2015

Il Presidente

Il Dirigente Scolastico

dott. Marco Fragiaco

PARTE A

PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE ARTICOLATA 5GA-5PT GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO - PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

La classe 5GA-5PT, sintesi di due diverse articolazioni, è formata da 18 allievi provenienti da un bacino di utenza eterogeneo. La maggior parte degli studenti si caratterizza per una notevole disponibilità e motivazione a partecipare alle diverse attività didattiche curricolari ed extracurricolari, formative e professionali. Un gruppo ha elaborato competenze più che discrete e in alcuni casi anche buone nel realizzare testi multimediali su aspetti tecnici ed è in grado di esporre adeguatamente le proprie conoscenze in modo corretto nei contenuti e nella forma. Altri dimostrano maggiore attitudine verso gli aspetti applicativi delle discipline di indirizzo.

La classe, seppur a livelli diversi, ha maturato sensibilità verso la tutela dell'ambiente con particolare riguardo all'applicazione di moderne pratiche ecocompatibili in campo produttivo e trasformativo. Durante il triennio gli allievi si sono dimostrati interessati alle problematiche dei diritti umani, di solidarietà, raggiungendo una consapevolezza critica rispetto alle principali problematiche di attualità anche in riferimento alla realtà internazionale.

I rapporti fra studenti ed insegnanti sono stati sereni perché improntati sulla collaborazione ed il rispetto reciproco.

La maggioranza ha espresso la volontà di proseguire gli studi mentre gli altri hanno intenzione di intraprendere un'attività lavorativa legata al settore di indirizzo.

Composizione del Consiglio di classe 5GA

MATERIA	DOCENTE	CONTINUITA' DIDATTICA
Italiano	Maria Luisa Cecchini	NO
Storia	Maria Luisa Cecchini	SI
Produzioni Animali	Teresa Candita	SI
Tecnologie Agrarie	Patrizia Piccini	SI
Matematica	Eva Cosolo	SI
Inglese	Cristina Rossi	SI
Economia ,estimo,marketing e legislazione	Claudio Gerin	SI

SITUAZIONE INIZIALE E PROGRESSO DELLA CLASSE 5GA NELL'ANNO IN CORSO

La classe 5 GA durante il triennio si è caratterizzata per un atteggiamento partecipe e motivato che ha portato gli allievi ad essere coinvolti in numerose attività curricolari ed extracurricolari .Alcuni studenti si sono distinti nei risultati ,mantenendo un impegno costante associato ad una efficiente organizzazione dei tempi dedicati allo studio ed alla partecipazione alle proposte didattiche sopracitate. Un piccolo gruppo ,come si è più volte evidenziato nei consigli di classe, ha manifestato invece un impegno discontinuo ed una certa difficoltà nella gestione dei tempi di lavoro.

Classe unita e collaborativa ha superato senza difficoltà piccole tensioni createsi all'interno del gruppo. Valorizzando le proprie personali attitudini nelle diverse discipline, hanno raggiunto nel complesso un livello di competenza e abilità discreto.

Gli allievi hanno sempre mantenuto un comportamento rispettoso nei confronti dell'istituzione scolastica, la frequenza è sempre stata regolare e la classe si è dimostrata puntuale nelle consegne degli adempimenti burocratici.

RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

I rapporti con le famiglie sono stati costanti e collaborativi . Le famiglie sono state informate tempestivamente della situazione scolastica dei loro figli soprattutto nelle situazioni di maggior difficoltà. I docenti sono sempre stati disponibili anche al di fuori dell'orario di ricevimento, per trovare insieme le strategie più adeguate ai singoli casi.

TEMPI

Le ore sono calcolate al 15 maggio 2015, le ore di lezione per l'intero anno scolastico verranno indicate nella relazione allegata al programma dettagliato di ogni disciplina fornito in sede di scrutinio finale.

Classe 5GA

DISCIPLINA	Ore di lezione e/o progetti e approfondimento	Ore di assemblee/astensione dalle lezioni
Italiano	91	2
Storia	54	3
Inglese	75	3
Matematica	84	5

Economia ,estimo,marketing e legislazione	78	1
Trasformazione dei prodotti	55	5
Gestione Ambiente e Territorio	85	9
Religione	34	-
Scienze Motorie	46	2
Produzioni Animali	47	-
Produzioni Vegetali	87	19
TOTALE	736	49

ATTIVITA' INTEGRATIVE E COMPLEMENTARI (classe quinta)

Iniziative curriculari ed extracurriculari	Partecipazione (individuale/tutta la classe)
Partecipazione all'Incontro Tecnico " Sicuri sulla strada e nel lavoro agricolo "	Tutta la classe
Partecipazione EIMA Bologna	Tutta la classe
Partecipazione al Convegno sulla Giornata Internazionale contro il Femminicidio	Tutta la classe
Corso di primo soccorso	Tutta la classe
Attività di orientamento in uscita :Saloni dello studente dell'Università di Trieste, Udine	Gruppo di allievi
Visita tecnica Agriest 2015	Tutta la classe
Attività di orientamento in uscita :Young 2015	Tutta la classe
Attività di orientamento in uscita :Incontro con ITS di Conegliano	Tutta la classe
Visita di Istruzione a Budapest	Tutta la classe tranne un' allieva

Attività di orientamento in uscita : partecipazione al Seminario sull'imprenditorialità come scelta futura	Tutta la classe
Partecipazione alla rappresentazione " Magazzino 18 "	Tutta la classe
Commemorazione della Giornata della Memoria	Rappresentanti di classe
Attività di orientamento in uscita: Attiva Job colloquio di lavoro e curriculum ,incontro curato dal COR	Tutta la classe
Attività di orientamento in uscita : Incontro con la Dott.ssa Tami del COR	Tutta la classe
Attività sportive	Un gruppo di allievi
Attività di alternanza Scuola Lavoro .Stage inerente la gestione del Verde Urbano curata dalla Ditta " igreenproject "	Tutta la classe
Visita all'Azienda " Castelvecchio " di Sagrado	Tutta la classe
Conclusione sul progetto " Percorsi Botanici sul Colle di Medea " prove di misurazione in Campo	Tutta la classe
Visita all'EXPO 2015	Tutta la classe
Attività di orientamento in uscita : Incontro Facoltà di Agraria	Tutta la classe
Partecipazione alle manifestazioni presso il Comune di Gradisca inerenti alla giornata del 25 Aprile	Un' allieva
Meeting di Pace nelle Trincee della Grande Guerra	Tutta la classe
Campo di Addestramento della Protezione Civile	Un'allieva
Partecipazione alla presentazione del progetto Go Labor	Tutta la classe
Partecipazione al convegno " Crescere fra le righe "	Tutta la classe
Incontro con il Ministro Giannini	Tutta la classe
Partecipazione all'Incontro Tecnico " La Foresta : conoscere l'albero per saperlo gestire "	Tutta la classe
Partecipazione al convegno " Diamo un senso agli Orange Wine "	Tutta la classe
Partecipazione al progetto " Sara Safe Factor in strada ed in pista	Tutta la classe

vincono le regole “	
Scuola aperta	Un gruppo di allievi
Progetto Emopoli	Tutta la classe
Progetto Etica	Tutta la classe
Incontro con Saviano “E' Storia”	Due allievi
Presentazione progetto Emopoli 50° anniversario Gran Premio Noè	Tutta la classe
Marcia d' Istituto	Tutta la classe

ATTIVITA' INTEGRATIVE E COMPLEMENTARI (classe terza e quarta)

Iniziative curricolari ed extracurricolari	Partecipazione (individuale/tutta la classe)
Progetto Emopoli	Tutta la classe
Scuola Aperta	Un gruppo di allievi
Fattorie didattiche “ La fattoria Apistica”	Tutta la classe
Attività di alternanza scuola-lavoro in azienda ad indirizzo misto	Tutta la classe
Corso sull'uso dei GIS nel rilievo del territorio	Tutta la classe
Visita all'Istituto di genomica dell'università di Udine	Tutta la classe
Attività sportive	Tutta la classe
Memobus	Un allievo
Partecipazione presso lo stand dell'Istituto all'Agriest 2014	Un gruppo di allievi
Visita Tecnica Azienda Zootecnica nell'ambito del Progetto “Aqua”	Tutta la classe
Incontro tecnico sulla gestione dei reflui urbani a fini energetici	Tutta la classe
Visita di Istruzione a Praga	Tutta la classe
Incontro tecnico sulla gestione dei effluenti zootecnici	Tutta la classe
Visita Tecnica Azienda Zootecnica a Monastier nell'ambito del Progetto “Aqua”	Tutta la classe
Seminario progetto INFEA –Palazzo della Regione Udine	Tutta la classe

PARTE B

OBIETTIVI TRASVERSALI DELLA PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA E DIDATTICA

Il consiglio di classe, all'inizio del triennio, si è posto, e negli anni successivi ha confermato, gli obiettivi di seguito indicati. Essi si accostano a quelli formativi, educativi e cognitivi indicati nel POF dell'Istituto e a quelli determinati in sede di dipartimento.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Standard minimi in termine di conoscenze e capacità

- comprensione delle relative informazioni fondamentali e loro collegamento logico, anche con l'aiuto dell'insegnante,
- conoscenza sufficientemente completa, anche se non approfondita, dei contenuti proposti;
- capacità di esprimersi in modo sufficientemente chiaro ed autonomo, anche se con qualche lacuna terminologica;
- capacità di sintetizzare le conoscenze acquisite e di effettuare analisi complete anche se non approfondite con qualche aiuto da parte dell'insegnante.

OBIETTIVI EDUCATIVI (tutte le discipline)

- graduale maturazione, attraverso una progressiva presa di coscienza della propria identità culturale, dei propri diritti, doveri e delle proprie aspirazioni;
- comprensione ed accettazione dell'identità altrui ed in particolare di chi è "diverso" da se con spirito di apertura e tolleranza, senza pregiudizi
- ampliare l'orizzonte culturale attraverso l'approccio a temi regionali, nazionali ed europei con conoscenze di carattere storico, sociale, economico, istituzionale e legislativo;
- capacità di autocontrollo e di rispetto verso se stesso, gli altri e l'ambiente.

OBIETTIVI TRASVERSALI ALLE DISCIPLINE FISSATI NEL POF (in riferimento a conoscenze, abilità, competenze) E RAGGIUNTI NEL TRIENNIO

(discipline coinvolte: tutte)

Descrizione obiettivi	Livello, in sintesi, del raggiungimento
Padronanza dei linguaggi specialistici disciplinari nell'elaborazione di testi scritti e orali	Intermedio
Acquisizione di capacità di concentrazione	Intermedio
Acquisizione dei "fondamentali" contenutistici e metodologici delle varie discipline	Intermedio
Organizzazione e rielaborazione delle conoscenze acquisite	Intermedio
Capacità di impiegare le conoscenze e le competenze acquisite, anche in situazioni nuove	Intermedio
Progressivo sviluppo di autonomia organizzativa nello studio, applicabile anche in situazioni diverse	Intermedio
Acquisizione capacità di ricercare fonti di informazione	Intermedio
Capacità di effettuare, talora, semplici collegamenti tra le varie discipline	Avanzato
Acquisizione di "abilità specifiche" secondo le deliberazioni del consiglio di classe	Intermedio

CRITERI E STRUMENTI DELLA VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Metodi adoperati per favorire l'apprendimento degli studenti

	Spesso	Qualche volta	Mai
Lezione frontale	x		
Lezione dialogata	x		
Dibattito in classe		x	
Esercitazioni individuali in classe/laboratorio		x	

Esercitazioni in piccoli gruppi classe/laboratorio	x		
Relazioni su ricerche individuali e collettive	x		
Osservazione tecnico-esecutiva		x	
Insegnamento per problemi		x	

Strumenti , mezzi, spazi adoperati per favorire l'apprendimento

	spesso	qualche volta	mai
lavagna e gesso	x		
proiettore	x		
Riproduttore audio		x	
Riproduttore video	x		
Telecamera		x	
Fotocopiatrice		x	
Computer	x		
Laboratori scolastici	x		
palestra/ campi sportivi	x		

Indicatori adottati per l'attribuzione dei voti (tenendo conto delle conoscenze, abilità e competenze acquisite): risoluzione dell'esercizio proposto (capacità di presentare, analizzare l'argomento proposto ed, eventuale, elaborazione personale)

conoscenze/abilità/competenze	indicatore	voto
L'allievo non possiede alcuna conoscenza /ha scarsissime e carenti conoscenze degli argomenti proposti – non dispone delle abilità minime richieste – si esprime in modo scorretto/ spesso scorretto e usa termini generici impropri	Gravemente insufficiente	da 1 a 4
L'allievo conosce gli argomenti proposti in modo superficiale e frammentario, dimostra di possedere alcune abilità che tuttavia utilizza con incertezza, commette errori nell'esecuzione dei lavori assegnati, si esprime spesso in modo scorretto e usa termini generici e/o non sempre appropriati	insufficiente	5

L'allievo conosce gli aspetti essenziali degli argomenti proposti – esegue senza errori rilevanti compiti semplici, ma dimostra scarse abilità in quelli complessi – si esprime in modo sostanzialmente corretto, ma poco scorrevole – la terminologia è a volte generica e non corretta	sufficiente	6
L'allievo conosce gli argomenti proposti – commette qualche errore nell'esecuzione dei compiti assegnati- si esprime in modo corretto usando una terminologia quasi sempre adeguata	discreto	7
L'allievo conosce e sa applicare i contenuti disciplinari – dimostra abilità nelle procedure seppure con lievi imprecisioni - si esprime in modo corretto e scorrevole – usa una terminologia appropriata	buono	8
L'allievo padroneggia tutti gli argomenti proposti – sa organizzare le conoscenze in modo autonomo senza commettere errori o imprecisioni – si esprime in modo corretto e scorrevole usando un linguaggio appropriato – è in grado di affrontare con sicurezza situazioni nuove e analizzare criticamente contenuti e procedure	ottimo	da 9 a 10

Strumenti

Nelle valutazioni periodiche e finali si è tenuto conto dei risultati ottenuti dalle verifiche sommative, considerando anche l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo, la progressione rispetto ai livelli di partenza e il raggiungimento dei livelli minimi di conoscenza fissati nell'ambito dei Dipartimenti e del Consiglio di classe.

Le verifiche scritte appartengono alle seguenti tipologie:

- Comprensione del testo, risoluzione dei problemi, tema, prova strutturata e semi- strutturata (questionari a risposta multipla e/o singola), trattazione sintetica degli argomenti,

Le verifiche orali appartengono alle seguenti tipologie:

- Interrogazione, interrogazione breve, discussione, presentazione di problemi, relazione, risoluzione di problemi.

Recupero e sostegno

Le modalità didattiche adottate sono state le seguenti, :

- corsi di recupero curricolari
- studio domestico assistito
- e-learning.

PRIMA PROVA (Italiano) .

La simulazione della prova di Italiano è stata sostenuta 7 Maggio 2015 seguendo i criteri e le modalità previsti dal DM 39/2015 relativamente all'Esame di Stato ; si allega la griglia utilizzata nella valutazione della prova con i relativi indicatori di livello.

Griglia di valutazione 1° prova scritta

PARAMETRI	LIVELLO	PUNTI	Punteggio assegnato
Nessuna trattazione		1	
Aderenza alla traccia e trattazione dei contenuti nel rispetto della tipologia prescelta	Grav. Incompleta Incompleta Accettabile Discreta Buona Ottima	1 2 3 4 4,5 5	
Sviluppo logico dell'articolazione: coesione e coerenza	Nessuna Scarse Accettabili Discrete Buone Ottime	1 2 2,5 3 3,5 4	
Correttezza ed efficacia espressive : correttezza morfosintattica e ortografica, proprietà linguistica e scorrevolezza	Grav. Scorretto Scorretto Suf. Corretto Discreto Buono o ottimo	1 2 3 3,5 4	
Ampiezza dell'articolazione, capacità di Approfondimento e originalità	Breve e/o superficiale Accettabile Buono o ottimo	1 1,5 2	

INDICATORI	DESCRITTORI
Pertinenza	Attinenza alla traccia e rispetto delle consegne
Quantità delle informazioni	Ampiezza delle considerazioni e delle osservazioni
Qualità delle informazioni	Elaborazione personale; originalità nell'impostare, nell'elaborare e nel confrontare vari punti di vista, offrendo ragioni e motivazioni adeguate
Articolazione, coerenza	Compiutezza rispetto al piano scelto Attività di analisi e sintesi Strutturazione logica dei pensieri
Competenza linguistica	Correttezza morfosintattica, ortografica e della punteggiatura Proprietà semantica Registro linguistico

SECONDA PROVA

La seconda prova avente come disciplina Gestione Ambiente e Territorio verrà sostenuta il 14 Maggio 2015 seguendo i criteri e le modalità previsti nel DM 39/2015 e nella CM 1 del 29 Gennaio 2015; si allega la griglia utilizzata nella valutazione della prova con i relativi indicatori di livello.

Griglia per la valutazione della seconda prova scritta

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI Prima parte	PUNTI seconda parte
Aderenza alla traccia proposta/quesito proposto Completezza della risoluzione /conoscenza della tematica	Perfettamente aderente alla tematica richiesta e completo nello sviluppo ed elaborazione dei concetti chiave	5	5
	Coerente alla tematica richiesta e completo nell'elaborazione dei concetti chiave	4	4
	Parzialmente aderente alla tematica richiesta incompleto lo sviluppo e l'elaborazione dei concetti chiave	3	3
	Poco aderente alla tematica richiesta quasi nullo lo sviluppo e l'elaborazione dei concetti chiave	2	2
	Inadeguato e nullo lo sviluppo e l'elaborazione dei concetti chiave	1	1
Argomentazione delle procedure scelte/capacità di rielaborazione e sintesi dei dati o elementi in possesso	Argomentazione corretta ed esauriente, strategie risolutive o propositive adeguate. Uso appropriato di dati e strumenti contenuti nella prova /quesito	6	6
	Argomentazione corretta ed esauriente con qualche imprecisione nella scelta della strategie risolutive o propositive. Utilizzo discreto di dati e strumenti contenuti nella prova /quesito	5	5
	Argomentazione parzialmente corretta ed esauriente attraverso strategie risolutive o propositive non sempre adeguate. Utilizzo sufficiente di dati e strumenti contenuti nella prova /quesito	4	4
	Argomentazione parzialmente corretta, strategie risolutive o propositive non sempre adeguate, utilizzo spesso inadeguato e scorretto di dati e strumenti contenuti nella prova /quesito	3	3

	Argomentazione scorretta ed insufficiente. Strategie risolutive o propositive inadeguate. Utilizzo inadeguato e scorretto di dati e strumenti contenuti nella prova /quesito	2	2
	Nessuna argomentazione	1	1
Correttezza formale ed uso di linguaggio tecnico scientifico adeguato	Lessico scientifico adeguato e articolato	4	4
	Lessico scientifico sufficientemente adeguato ed articolato con qualche imprecisione	3	3
	Lessico scientifico spesso inadeguato con molte imprecisioni	2	2
	Lessico scientifico inadeguato	1	1
	Somma delle parti		
	Media delle due parti...../15		

SIMULAZIONE DELLA PROVA ORALE

Nei giorni 8 e 9 giugno si simulerà la prova orale; la commissione esaminatrice sarà composta da docenti di entrambe le articolazioni.

Griglia per la valutazione della prova orale

LIVELLO	DESCRIPTORI GENERALI DI LIVELLO	PUNTI	Conoscenza	Completezza e organicità	Argomentazione e criticità	Elaborazione personale e autonomia	Esposizione	MEDIA
ECCELLENTE	Obiettivi raggiunti in modo eccellente: completa padronanza di tutti gli aspetti richiesti, inseriti in un quadro organico, comprese significative capacità critiche e completa autonomia espositiva	30 29						
OTTIMO	Obiettivi raggiunti in modo ottimo: padronanza decisamente piena degli aspetti richiesti, inseriti in un quadro organico, con discrete capacità critiche e apprezzabile autonomia espositiva	28 27						
BUONO	Obiettivi raggiunti in modo buono: adeguata padronanza degli aspetti richiesti, con sufficienti capacità critiche e soddisfacente autonomia espositiva	26 25						
DISCRETO	Obiettivi raggiunti in modo discreto: presenza e padronanza degli aspetti richiesti dalla prova, con sufficienti capacità critiche ma con necessità di qualche stimolo nel condurre il colloquio	24 23						
PIENAMENTE SUFFICIENTE	Obiettivi raggiunti in modo pienamente sufficiente: presenza dei principali aspetti richiesti dalla prova, senza esprimere capacità critiche e con limitata autonomia espositiva	22 21						

SUFFICIENTE	Obiettivi raggiunti in modo sufficiente: presenza degli aspetti essenziali richiesti dalla prova	20						
INSUFFICIENTE IN MODO NON GRAVE	Obiettivi raggiunti in modo inadeguato e parziale: si colgono alcune imprecisioni e limiti relativi agli aspetti importanti richiesti dalla prova	19 18 17						
GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	Obiettivi raggiunti in modo gravemente insufficiente: presenza solo di aspetti elementari, inseriti in un quadro confuso e disorganico	16 15 14						
NETTAMENTE INSUFFICIENTE	Obiettivi raggiunti in modo nettamente insufficiente: presenza di rari ed isolati elementi, scarsamente significativi, concettualmente errati	13 12 11						
CARENZA DEI PREREQUISITI	Risposta inesistente, senza rifiuto di condurre la prova	10-6						
RISPOSTA INESISTENTE	Risposta inesistente, con rifiuto di sostenere la prova	5-1						

INDICATORI	DESCRITTORI
Conoscenza	Capacità di individuare i nodi fondamentali delle questioni da trattare
Utilizzazione conoscenze: Compiutezza e organicità	Capacità di articolare e di ampliare una questione affrontata, di cogliere e introdurre considerazioni e osservazioni pertinenti, di presentare più idee e vari punti di vista, di stabilire connessioni e raccordi fra concetti, argomenti e campi diversi
Argomentazione e criticità	Capacità di analizzare e sintetizzare, di strutturare logicamente i pensieri, di confrontare vari punti di vista (flessibilità), di offrire ragioni e motivazioni adeguate
Elaborazione personale e autonomia	Capacità di impostare e trattare in modo autentico, di problematizzare e approfondire tentando soluzioni in parte originali, di condurre autonomamente l'esposizione

TERZA PROVA

Come deliberato dal Consiglio di Classe in data 05/03/2015 sono state fissate due simulazioni relative alla Terza prova

31 Marzo 2015 :Prima simulazione, Tipologia A trattazione sintetica 1 quesito da 20 righe.

Discipline coinvolte :Estimo,Storia,PA,TP e Inglese

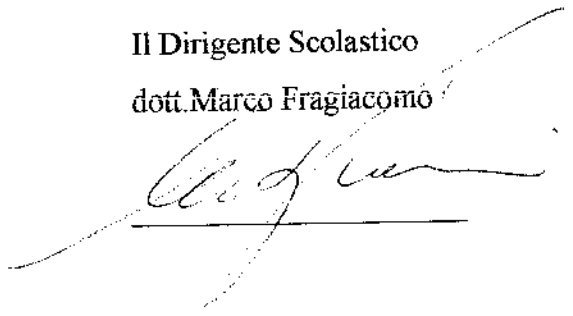
29 Aprile 2015:Seconda simulazione tipologia B 3 quesiti da 5 righe .

Discipline coinvolte :Estimo,Storia,PA,TP e Inglese

Il consiglio di classe

Maria Luisa Cecchini	Maria Luisa Cecchini
Teresa Candita	Teresa Candita
Piccini Patrizia	Piccini Patrizia
Eva Cosolo	Eva Cosolo
Cristina Rossi	Cristina Rossi
Claudio Gerin	Claudio Gerin
Riccardo Leonardi	Riccardo Leonardi
Anna Zuttion	Anna Zuttion
Francesca Brusin	Francesca Brusin
Valentina Vecchi	Valentina Vecchi
Fabio Fratini	Fabio Fratini
Luciano Zancani	Luciano Zancani
Marco Vecchi	Marco Vecchi
Maria Vescovi	Maria Vescovi

Il Dirigente Scolastico
dott. Marco Fragiaco



Gradisca d'Isonzo, 8 Maggio 2015

Disciplina: LINGUA INGLESE

Docente: Cristina Rossi

Classe: 5 GAPT-

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA E PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' PER LA CLASSE

ELENCO DEGLI ARGOMENTI / TEMPI			
Moduli	Contenuti (in sintesi)	Modalità/strumenti	Tipologia verifiche/recupero
Pest and disease control	<i>Methods for preventing and controlling the spreading of pests and diseases</i>	lezione frontale lezione partecipata lavoro in coppie/gruppi	verifica scritta semistrutturata verifica orale RECUPERO in itinere
Viticulture and winemaking	<i>Growing vines – The winemaking process – Types of wine – Wine classification</i>	lezione frontale lezione partecipata lavoro in coppie/gruppi	verifica scritta semistrutturata verifica orale RECUPERO in itinere
Animal husbandry	<i>Animal welfare – Animal feedstuffs - Cattle housing</i>	lezione frontale lezione partecipata lavoro in coppie/gruppi	verifica orale RECUPERO in itinere
Milk and dairy products	<i>Milk composition and processing - Dairy products</i>	lezione frontale lezione partecipata lavoro in coppie/gruppi	verifica scritta quesiti verifica orale RECUPERO in itinere
Farm management and agricultural economy	<i>The factors of production – Business farm planning – Agricultural marketing The European Union – European policy for agriculture</i>	lezione frontale lezione partecipata lavoro in coppie/gruppi	verifica scritta trattaz. sintetica verifica orale RECUPERO in itinere
Renewable sources of energy	<i>Biomass – Biogas – Solar energy</i>	lezione frontale lezione partecipata lavoro in coppie/gruppi	verifica orale RECUPERO in itinere

Gli obiettivi cognitivi e formativi dell'insegnamento e gli obiettivi in termini di competenze chiave formulati all'inizio dell'anno scolastico sono presenti nella programmazione individuale depositata in Segreteria.

SITUAZIONE INIZIALE E PROGRESSO DELLA CLASSE NELL'ANNO IN CORSO

La classe 5GAPT ha seguito il medesimo programma di studio per entrambe le articolazioni. In generale la classe ha partecipato con interesse all'attività didattica e si è dimostrata collaborativa. Alcuni studenti hanno partecipato in modo propositivo con interventi e richieste di approfondimenti. Un esiguo gruppo che evidenziava attenzione discontinua ed impegno superficiale si è applicato con maggiore determinazione nel secondo periodo per recuperare, in modo completo o parziale, abilità e lessico specialistico.

La competenza comunicativa è adeguata nei due terzi della classe ed emergono alcuni studenti le cui abilità produttive sono buone. Un terzo della classe dimostra difficoltà nella comprensione e nell'esposizione in ambito tecnico sia di singoli argomenti sia di tematiche collegate fra loro. La conoscenza e l'applicazione corretta delle strutture grammaticali sono ancora limitate.

Durante l'anno scolastico sono state approfondite alcune tematiche del settore agrario di particolare interesse per i futuri ambiti di studio o lavorativo. Sono state riproposte le consuete strategie di studio per permettere agli studenti di orientarsi in un testo tecnico, selezionare le informazioni, produrre sintesi, organizzare schemi e mappe concettuali. Attraverso il lavoro di comprensione del testo tecnico e le relative esercitazioni gli studenti hanno consolidato le loro conoscenze lessicali. Alcuni testi di lettura sono stati rielaborati in dispense e forniti al gruppo classe.

Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità, competenze:

Conoscenze, abilità e competenze:

Nel complesso gli studenti, pur presentando incertezze nell'esprimersi in modo corretto e scorrevole, producono brevi messaggi per veicolare informazioni di tipo tecnico-professionale, descrivono elementi, strutture e processi in modo semplice, comprendono sia il senso generale sia colgono i dettagli di brevi testi scritti e di messaggi orali nel settore agricolo, redigono semplici testi coerenti e coesi relativi al settore, conoscono ed utilizzano il lessico settoriale relativo alle specifiche tematiche agricole, conoscono il funzionamento delle basilari strutture morfosintattiche adeguate al contesto d'uso professionale.

Attività di recupero, sostegno e approfondimento:

Alcune lezioni finalizzate al recupero delle strutture della lingua inglese nonché al consolidamento del lessico settoriale sono state condotte per integrare la preparazione individuale. L'attività di esposizione orale delle tematiche d'indirizzo davanti al gruppo classe è stata proposta frequentemente per permettere allo studente di familiarizzare con la situazione di verifica in pubblico.

Testo adottato:

TITOLO : SOW & REAP – New Frontiers and Rural Development

AUTORE: V. Bianco - A. Gentile

EDITORE: REDA

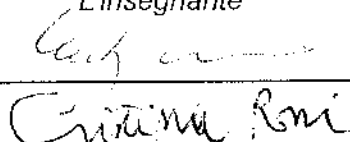
VOLUME: unico

CODICE LIBRO: ISBN 9788883611315

Dispense della docente (pubblicate su "Materiale per la Didattica")

Pest and disease control – Vine cultivation - Types of wine and wine-related words – Livestock husbandry – Milk and dairy products – Farm management

L'insegnante


Cristina Romi

Programma analitico LINGUA INGLESE

Classe 5 GAPT

a. s. 2014 - 2015

MODULO Pest and disease control

Pests and diseases affecting vines and grapes, fruit trees and fruits
Chemical control: contact and systemic chemicals
Disruptive effects of chemical pesticides
The pros and cons of using pesticides (pp.109 -110)
Advantages and disadvantages of pesticides (a table)
Farming practices for the prevention of pests and diseases
Organic methods of plant protection
Integrated Pest Management
Grape hybrids in phylloxera control (pp.237-238)

MODULO Viticulture and winemaking

Where should a vineyard be planted? (p.235)
Factors that influence vine development and grape ripening: soil conditions and climate
Farming practices of vine cultivation: grafting – pruning - training
The winegrower's annual calendar
Manual and mechanical harvesting (p.252)
Winemaking equipment (p. 256)
The winemaking process
Fermentation (p.260): red wine (p.258) - white wine (p.259)
Types of wine
Wine classification: DOC and DOCG
Wine-related words, jobs and places
Emopoli sparkling wine

MODULO Animal husbandry

Animal welfare question (p.202-203)
The principles of animal welfare: housing - feeding – prevention of diseases
A modern cowshed (p. 200)
Cattle farming system – cowsheds
Cattle breeding, feeding and identification
Ruminants and non-ruminants
Cattle feedstuffs: silage, coarse fodder and concentrates

MODULO Milk and dairy products

Milk composition

Milk processing: HTST pasteurization - UHT sterilization - homogenization

Milk tests

Cheese (p.316)

How cheese is made

Dairy products: butter – yoghurt – ice cream

MODULO Farm management and agricultural economy

The factors of production and the entrepreneur

A farm manager's tasks

Risks in farm management

Business farm planning (pp. 357-358)

Marketing, a branch of Economics (p.362)

Agricultural marketing: promotion, advertising, distribution and sale

Promotion (p.362)

Advertising (p.363)

Distribution (pp.364-365)

The European Union (p.375)

Common Agriculture Policy (p.377)

A farm house resort (p.389)

MODULO Renewable sources of energy

Types of biomass energy sources (p.339)

Biogas (p.342)

Solar energy (pp.349-350)

Gli studenti

Sarah Destradic

Milica

L'insegnante

Elisa

Enrica Romi

Disciplina: Produzioni animali

Docente: Teresa Candita

Classe: 5 GA

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA E PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' PER LA CLASSE 5 GA

ELENCO DEGLI ARGOMENTI / TEMPI

Moduli/blocchi/ ecc.	Contenuti (in sintesi)	Modalità/strumenti	Tipologia verifiche/recupero	Tempi
M01 - Gestione per progetti	Elementi di Project Management particolarmente connessi al finanziamento di progetti per l'agricoltura	Dispensa fornita dalla docente, attività online	Verifiche orali, esercitazioni scritte, attività collaborativa online, peer review	21 ore
M02 - Alimentazione delle bovine da latte	Aspetti fondamentali nella gestione alimentare della bovina da latte	Modulo svolto con metodologia CLIL: lettura, ascolto, visione di materiali originali; produzione di testi e di interventi orali in lingua inglese con valorizzazione delle pratiche comunicative e interattive.	Produzione orale in classe, scritta su piattaforma di apprendimento Canvas Instructure	9 ore
M03 - Riproduzione dei bovini da latte	Aspetti fondamentali nella gestione riproduttiva della bovina da latte	Modulo svolto con metodologia CLIL: v. sopra	Produzione orale in classe, scritta su piattaforma di apprendimento Canvas Instructure	9 ore
M04 - Produzione del latte	Tecnica della produzione del latte e della mungitura	Modulo svolto con metodologia CLIL: v. sopra	Produzione orale in classe, scritta su piattaforma di apprendimento Canvas Instructure	4 ore




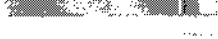





Il totale delle ore per la classe 5 GA al 15 maggio è di 45, di cui due sono state impiegate per sorveglianza in attività non disciplinari e simulazioni. Le ore successive al 15 maggio saranno impiegate in attività di ripasso.

Gli obiettivi cognitivi e formativi dell'insegnamento e gli obiettivi in termini di abilità e di competenze chiave formulati all'inizio dell'anno scolastico sono presenti nella programmazione individuale depositata in Segreteria.

SITUAZIONE INIZIALE E PROGRESSO DELLA CLASSE NELL'ANNO IN CORSO

La classe ha seguito negli anni precedenti un percorso didattico che l'ha portata ad acquisire adeguati prerequisiti di competenza per quasi tutti gli studenti. Ciò ha consentito di affrontare il percorso di quest'anno in modo innovativo rispetto ai tradizionali contenuti disciplinari, individuando due nuclei fondamentali: la gestione per progetti (Project Management), che è stata affrontata in lingua italiana, e la tecnica di allevamento dei bovini da latte, che è stata svolta in lingua inglese con la metodologia CLIL.

La classe ha risposto a tale proposta didattica in modo collaborativo, partecipando attivamente alle attività d'aula. Nelle attività domestiche, invece, per tre studenti la partecipazione è stata discontinua mentre due non sono stati in grado di rispettare le consegne.

Submissions	Current Score
	83.5%
	76.2%
	46.1%
	78%
	42.2%
	69.4%
	75.5%
	60.1%
	26.4%

Nell'immagine: attività CLIL degli studenti di 5GA sulla piattaforma Canvas al 2.5.15.

I risultati nelle attività CLIL sono omogenei con i gli accertamenti in Gestione dei progetti.

Legenda: verde: consegna puntuale; arancio: ritardata; rosso: non consegnato.

Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità, competenze:

M01: **conoscenze**

1. Obiettivi e fasi del Project Management
2. Analisi SWOT
3. Formulazione di obiettivi progettuali
4. Criteri di lettura e interpretazione dei bandi regionali finanziati dal PSR
5. Criteri di elaborazione di un Business Plan

abilità

- Analizzare ed elaborare, anche con strumenti informatici (SWOT, Gantt) gli obiettivi, le risorse, i punti critici di un'esperienza aziendale e ipotizzare sviluppi produttivi.
- Formulare un Business Plan nelle sue linee essenziali

M02: **conoscenze**

1. Fondamenti di anatomia e fisiologia dei ruminanti
2. Principi generali della nutrizione dei ruminanti
3. Gestione alimentare della bovina in produzione
4. Aspetti critici delle diverse fasi di alimentazione

abilità

- Individuare le richieste alimentari nelle diverse fasi di produzione degli animali in allevamento..
- Correlare l'alimentazione con la salubrità e la qualità delle produzioni.
- Riconoscere le criticità nel raggiungimento degli obiettivi di efficienza tecnica degli allevamenti.

M03: **conoscenze**

1. Fondamenti di anatomia e fisiologia della riproduzione
2. Gestione riproduttiva della bovina
3. Problematiche nella gestione riproduttiva della bovina
4. Tecnica del BCS

pari e autovalutazione, su griglia stabilita dall'insegnante) mediata dalla piattaforma di e-Learning Moodle; alle numerose possibilità d'interazione (blog, short essay, quiz, risposte sintetiche) rese possibili dalla piattaforma Canvas sulla quale è stato aperto agli studenti un corso online dedicato alle attività di studio, approfondimento e verifica specifiche della *flipped classroom*. A tale corso è stato fornito libero accesso anche alla docente di Lingua inglese, per una eventuale attività di osservazione e indicazione di correzione della didattica messa in atto.

Un'attività pluridisciplinare CLIL è stata concordata anche con l'insegnante di Matematica (ottimizzazione delle razioni alimentari) e con l'insegnante di Economia ed estimo (marketing del settore lattiero caseario.)

Per poter acquisire una visione critica e per lavorare su problemi reali, nel corso delle lezioni sulla Gestione per progetti si sono analizzati bandi del PSR 2007-2013; nel corso delle attività sulla gestione della bovina da latte gli studenti sono stati inviati a gruppi presso allevatori "tutor" che hanno illustrato le loro scelte su specifici problemi studiati in classe.

Statistics for Animal Husbandry 14-15

Totals Assignments Students File Storage

Running Totals

Discussions	3
Discussion Posts	71
New Discussions	3
New Discussion Entries	71
Assignments	12
Assignment Groups	1
Course Rubrics	2
All Rubrics	2
Active Students	19
Unaccepted Students	0
Quizzes	7
Quiz Questions	50
Quiz Submissions	104


Nell'immagine: attività svolte dagli studenti nelle attività CLIL su Canvas.

Il materiale per lo studio della tecnica di allevamento dei bovini è stato offerto anche in italiano per gli allievi che avessero qualche difficoltà di orientamento nel testo inglese, ma nessuno ha ritenuto di farvi ricorso.

Testo adottato:

M01 – Gestione per progetti, pubblicazione autoprodotta scaricabile da iBook Store (versione interattiva) e distribuita agli studenti in formato .pdf

M02, M03, M04: The Babcock Institute, **Dairy Essentials**, University of Wisconsin, selected excerpts from chapters 1, 3, 4, 5, 9, 10, 11, 12, 20, 21; **Guidelines for Feeding Dairy Cows**, adattamento di fonti originali inglesi e canadesi per gli studenti del Brignoli.

L'insegnante


Programma analitico

GESTIONE PER PROGETTI

1. Lo scenario

Difficoltà e opportunità nell'epoca attuale

Obiettivi di Europa 2020

Concetto di 'innovazione', tipi di innovazione, diffusione delle innovazioni

2. Basi di Project Management

Cos'è il Project Management

Il ciclo di vita di un progetto: sequenza delle attività

Il rischio di downgrade e come prevenirlo

3. Definizione di un progetto

Analisi dei bisogni: il metodo SWOT

Ideazione di una risposta: obiettivo, scopo, tempo, costo.

La definizione "SMART" degli obiettivi di progetto

La stima di fattibilità

4. Stesura di un progetto

Descrizione del progetto: errori comuni

Valutazione della convenienza economica di un progetto

Il Business Plan: elementi costitutivi fondamentali

La temporizzazione degli interventi: diagramma di Gantt

5. La realizzazione di un progetto

Milestones e monitoraggio del progetto

Valutazione finale e chiusura del progetto

DAIRY FARMING

1. Feeding the Dairy Cow

Overview of carbohydrate lipid and protein metabolism in dairy cows

Lactation curves

Dry cow feeding

High producing cows feeding

2. Reproduction

Heat detection

Artificial insemination and natural service

Timing of insemination

Causes of low conception rates

Pregnancy

Calving

Post-calving complications

Energy balance, proteins, minerals, vitamins and fertility

Body Condition Scores

3. Milk Production

Overview of milk secretion

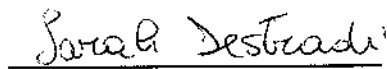
Milk ejection reflex

Collecting milk from the udder: suckling calf, milk machine

Il docente



Gli studenti





ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"G. BRIGNOLI - L. EINAUDI - G. MARCONI"

Sede legale: Via Roma, 9 - 34072 Gradisca d'Isorzo (GO) Tel. 048199863 - Fax 0481960438
Sede di Staranzano: Via Mattei, 12 - 34079 Staranzano (GO) tel. 0481481463 - Fax 0481483812

Cod. fiscale: 91035220317

E-Mail: gois006009@istruzione.it - E-Mail certificata: gois006009@pec.istruzione.it - Sito web: <http://bem.goiss.it>

Anno scolastico 2014-2015

EDUCAZIONE FISICA.

Docente: Zuttion Anna

Classe 5GAPT

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA E PROGRAMMA DELLE ATTIVITA'

ELENCO DEGLI ARGOMENTI / TEMPI			
Moduli/blocchi/ecc.	Contenuti (in sintesi)	Modalità/strumenti	Tipologia verifiche/recupero
Test motori di valutazione e autovalutazione	Resistenza aerobica, Forza, Velocità, Capacità coordinative, Mobilità articolare	Palestra, campo sportivo, attrezzature ginniche	Test di resistenza Suggerimenti Consigli pratici
Salute, benessere, sicurezza	Corso di Primo Soccorso	Lezione frontale, uso di pc Discussione Ricerche e approfondimenti personali	Questionario di valutazione finale Approfondimenti personali mirati
Giochi pre-sportivi e sportivi	Giochi di movimento e di situazione con regole, pallavolo e calcio.	Lezioni frontali Discussioni Esercitazioni individuali e di gruppo, utilizzo di attrezzature sportive, palestra e altri spazi aperti	Verifica in itinere e recupero Osservazioni sistematiche
Atletica Leggera	Alcune specialità (corse, salto in lungo, lancio del disco e getto del peso), attività in ambiente naturale	Lezioni all'aria aperta, territorio	Verifica in itinere Osservazioni sistematiche Indicazioni tecniche specifiche

Gli obiettivi cognitivi e formativi dell'insegnamento e gli obiettivi in termini di competenze chiave formulati all'inizio dell'anno scolastico sono presenti nella programmazione individuale depositata in Segreteria.

SITUAZIONE INIZIALE E PROGRESSO DELLA CLASSE NELL'ANNO IN CORSO

La classe è composta dagli allievi di 5^a GA e PT insieme (18) e presenta livelli di profitto abbastanza omogenei, pur nella diversità di competenze ed impegno profusi. Una parte di essa possiede un buon bagaglio motorio, frutto di esperienze passate e dello sport extrascolastico praticato. Un altro gruppetto di allievi ha dimostrato alcune difficoltà anche con modesti carichi di lavoro, pur supportato da impegno e partecipazione discreti.

Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità, competenze:

L'allievo conosce : il linguaggio specifico della materia;

- gli aspetti teorici legati all'attività pratica svolta;
- le potenzialità del movimento del corpo, le funzioni fisiologiche in relazione al movimento, le posture corrette;
- i principi elementari dei metodi per il miglioramento delle capacità condizionali;
- sa valutare il proprio il livello di tolleranza di un carico di lavoro
- il rapporto esistente tra buon stato di salute, attività fisica ed alimentazione
- riconosce un'emergenza sanitaria, conosce i rischi specifici del proprio settore lavorativo di riferimento (traumi e patologie), i principi elementari di prevenzione e di attuazione della sicurezza personale in palestra e negli spazi aperti in generale
- conosce gli aspetti essenziali della terminologia, dei regolamenti e della tecnica degli sport trattati, oltre che l'aspetto sociale ed educativo dello sport stesso
- conosce il territorio in cui è collocato il nostro Istituto

abilità :

- sa attuare gli interventi di primo soccorso
- coglie le informazioni spaziali, temporali e corporee per il controllo del movimento;
- realizza in modo efficace l'azione motoria richiesta
- sa utilizzare semplici strategie per il miglioramento delle capacità condizionali;
- adotta nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela ed il rispetto delle persone e di se stesso.
- assume comportamenti funzionali finalizzati ad una corretta attività motoria e /o sportiva.
- utilizza la terminologia specifica della disciplina sportiva e delle attività di movimento in forma abbastanza appropriata;
- riconosce ed applica i principi generali e le regole base della propria disciplina di riferimento

competenze :

nell'ambito della "Percezione di sé e sviluppo funzionale" sa sviluppare un'attività motoria adeguata ad una completa maturazione personale; conosce gli effetti positivi dei percorsi di preparazione fisica specifici

nell'ambito dello " sport, le regole, il fair play": Conosce ed applica le strategie tecnico-tattiche di alcuni giochi sportivi (calcio e pallavolo) , affronta il confronto agonistico con un'etica corretta e di fair-play.

nell'ambito della "Salute, benessere, sicurezza": Conosce gli stili di vita attivi per il mantenimento della salute dinamica; adotta comportamenti idonei a prevenire gli infortuni nelle diverse attività; sa allertare il sistema di soccorso.

Attività di approfondimento, attività curricolari ed extracurricolari:

Iniziativa curricolari ed extracurricolari	Partecipazione (individuale/tutta la classe)
Centro Sportivo Scolastico (attività sportive d'istituto e GSS provinciali) 2014/15	Individuale
CORSO di PRIMO SOCCORSO 2014-15	Tutta la classe

Testo adottato.

Titolo: IN MOVIMENTO
Autore: Fiorini, Coretti, Bocchi
Editore: Marietti Scuola
Volume : unico
Codice libro: 9788839302151

Il docente

Zuttion Anna





ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"G. BRIGNOLI - L. EINAUDI - G. MARCONI"

Sede legale: Via Roma, 9 - 34072 Gradisca d'Isonzo (GO) Tel. 048199863 - Fax 0481960438

Sede di Staranzano: Via Mattei, 12 - 34079 Staranzano (GO) tel. 0481481463 - Fax 0481483812

Cod. fiscale: 91035220317

E-Mail: gois006009@istruzione.it – E-Mail certificata: gois006009@pec.istruzione.it – Sito web: <http://bem.goiss.it>

PROGRAMMA ANALITICO

Disciplina: Educazione Fisica

Classe: 5GAPT

Anno scolastico: 2014/2015

1. Conoscere il corpo e le capacità motorie.

- test di valutazione funzionale delle capacità motorie: test standardizzati

LA RESISTENZA ORGANICA GENERALE:

- es. di resistenza aerobica e il condizionamento organico
- esercitazioni di tonificazione/potenziamento localizzata (anche con sovraccarichi) e generale
- stretching ed esercitazioni di mobilità
- pre-atletismo generale, andature di base, di potenziamento, coordinative
- esercitazioni per il mantenimento delle capacità condizionali ed affinamento delle capacità coordinative, rielaborazione degli schemi motori di base anche sotto forma di circuito.
- lavoro di coordinazione, memorizzazione e ritmo in sequenze motorie ("Break the chain").
- attività motoria in ambiente naturale. I parametri del lavoro aerobico.

2. Conoscere e praticare discipline sportive individuali

- **ATLETICA LEGGERA**: esercitazioni tecniche e didattiche elementari delle gare di corsa, dei salti e dei lanci.

3. Conoscere e praticare discipline sportive di squadra

- **GIOCHI PRE-SPORTIVI E SPORTIVI**: es. di riscaldamento finalizzato; es. in forma ludica per l'apprendimento dei fondamentali individuali; esercitazioni individuali, a coppie, in gruppo, di squadra; attività in situazione di gioco con regole variabili e semplificate anche sotto forma di circuito. (pallavolo, calcio, tennistavolo).

4. Benessere e salute

- La salute dinamica: Presa di coscienza della propria corporeità nel perseguire il benessere individuale e sociale (cosa si intende per "corretto stile di vita")
- Corso di Primo Soccorso. il Primo Soccorso: cenni e aspetti legali, sicurezza e auto protezione, la chiamata al 118, traumi, perdita di coscienza, posizione laterale di sicurezza, l'apparato cardiocircolatorio e respiratorio, BLS - il supporto di base alle funzioni vitali, ferite ed emorragie, lesioni da calore e da freddo, intossicazioni e Test finale.

Gli studenti:

Sarah Testrochi
Ludovica Wolat

L'insegnante

Anna Jett

Disciplina: Trasformazione dei Prodotti

Docente: Patrizia Piccini/Maria Vescovi

Classe: 5GA

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA E PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' PER LA CLASSE

ELENCO DEGLI ARGOMENTI / TEMPI			
Moduli/blocchi/ecc.	Contenuti (in sintesi)/tempi	Modalità/strumenti	Tipologia verifiche/recupero
M01	Industria enologica(46 ore)	Libro di testo Dispense, appunti dell'insegnante Visite didattiche Attività in cantina	Verifiche orali e scritte Test, Prove strutturate Uda Emopoli
M02	Industria birraria(14 ore)	Libro di testo Dispense, appunti dell'insegnante Attività in laboratorio	Verifiche orali e scritte Test, Prove strutturate Produzione di birra con kit
M03	Industria olearia (7 ore)	Libro di testo Dispense, appunti dell'insegnante	Verifiche orali e scritte Test, Prove strutturate
M04	Industria lattiero-casearia (21 ore)	Libro di testo Dispense, appunti dell'insegnante Attività in laboratorio	Verifiche orali e scritte Test, Prove strutturate Produzione di formaggio, burro e yogurt
M05	Industria panaria (2 ore)	Dispense	Test
M06	Laboratorio(ore conteggiate nei 4 moduli)	Metodiche fornite dall'insegnante Discussioni guidate	Analisi di laboratorio sulle industrie trattate

Gli obiettivi cognitivi e formativi dell'insegnamento e gli obiettivi in termini di competenze chiave formulati all'inizio dell'anno scolastico sono presenti nella programmazione individuale depositata in Segreteria.

SITUAZIONE INIZIALE E PROGRESSO DELLA CLASSE NELL'ANNO IN CORSO

Classe collaborativa e complessivamente partecipa al dialogo educativo. Una parte degli allievi ha evidenziato un metodo di studio efficace e puntuale con dei risultati didattici molto buoni, altri hanno mostrato un impegno alterno sul quale non hanno costruito solide basi per la disciplina.

Gli allievi si mostrano rispettosi delle persone e degli ambienti. In laboratorio alcuni discenti lavorano particolarmente bene nelle analisi proposte sia in termini di precisione manuale sia per il calcolo e l'interpretazione dei valori analitici.

Per il progetto Emopoli gli allievi si sono impegnati dando la loro disponibilità e partecipando con entusiasmo ed interesse a tutte le fasi di lavorazione dello spumante compresi gli incontri alle manifestazioni (Vinitaly a Verona e Gran Premio Noè a Gradisca) ed il marketing. La classe ha dato l'adesione per partecipare in giugno all'Expo 2015 a Milano per presentare lo spumante Emopoli.

Industrie

Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità, competenze:

conoscenze:

- Aspetti chimici, fisici, microbiologici ed enzimatici dei processi trasformativi nelle industrie: enologica

(con particolare riferimento alla spumantizzazione metodo classico), lattiero-casearia, olearia e birraria.

- Aspetti tecnologici relativi all'organizzazione dei cicli trasformativi
- Concetti per la definizione di qualità, trasparenza, tracciabilità e sicurezza dei processi produttivi e trasformativi
- Disciplinare di produzione
- Criticità dei processi produttivi e trasformativi
- Strumenti informatici applicabili al controllo di qualità e alla gestione della trasparenza, tracciabilità e sicurezza e per reperire criticamente, comunicare informazioni ed elaborare correttamente documenti e relazioni tecniche relative ad esercitazioni pratiche
- Principali normative nazionali e comunitarie nelle industrie trasformative esaminate
- Norme sulla sicurezza in laboratorio di analisi

abilità:

- Individuare e proporre le linee trasformative più adatte alla qualità delle produzioni
- Individuare le normative relative alle attività produttive del settore
- Applicare i disciplinari di produzione
- Identificare le criticità dei processi produttivi e trasformativi
- Utilizzare gli strumenti informatici applicabili al controllo di qualità e alla gestione della trasparenza, tracciabilità e sicurezza
- Comunicare informazioni sulla qualità dei prodotti in un contesto di trasparenza, tracciabilità e sicurezza.
- Utilizzare gli strumenti informatici applicabili al controllo di qualità e alla gestione della trasparenza, tracciabilità e sicurezza e per reperire criticamente, comunicare informazioni ed elaborare correttamente documenti
- Individuare, interpretare ed applicare le normative relative alle attività produttive del settore agroalimentare
- Individuare sistemi produttivi per la valorizzazione dei prodotti con particolare riferimento a quelli tipici del territorio
- Saper indicare gli elementi indispensabili di un disciplinare di produzione
- Applicare le norme sulla sicurezza in laboratorio di analisi
- Redigere, esaminando con spirito critico, relazioni tecniche relative ad esercitazioni pratiche anche utilizzando gli strumenti informatici
- Individuare, interpretare e applicare le normative relative alle attività produttive del settore agroalimentare

competenze:

- Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza
- Interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate
- Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali

Attività di recupero, sostegno e approfondimento:

- Studio domestico autonomo
- Attività di laboratorio su campioni in commercio
- Visite guidate a realtà territoriali
- Produzione di birra e prodotti lattiero-caseari

Programma analitico
Disciplina: Trasformazione dei prodotti
Casse 5GA
a.s. 2014/15

Industria Enologica

Dalla vite all'uva: determinazione dell'epoca della vendemmia (curve di maturazione); analisi di laboratorio: grado zuccherino (metodo densimetrico, rifrattometrico e chimico di Fehling), acidità, pH.

Dall'uva al mosto: composizione chimica del mosto; ammostamento delle uve per la fermentazione in bianco (pigiatura, diraspatura, pressatura) e in rosso (pigiatura, diraspatura); tipi di mosto; cenni sulle correzioni del grado zuccherino e dell'acidità.

Anidride solforosa: solfitazione dei mosti/vini; azione antisettica, defecante, antiossidante, antiossidasica ed estraente; svantaggi della solforosa; limiti legali; forme di somministrazione; tipi di solforosa: totale, libera, combinata, molecolare e loro significato; calcolo della molecolare in funzione di pH e TAV.

Fermentazione alcolica: lieviti e chimismo della fermentazione alcolica; prodotti principali e secondari (glicerina e acido acetico) e loro importanza; determinazione del TAV con ebuliometro di Malligand e distillatore (metodo ufficiale); tipi di TAV: totale, effettivo o svolto e potenziale; determinazione dell'acidità volatile con DEE o Cazenave-Miconi; limiti legali di acidità volatile e TAV; calcolo dell'acidità fissa.

Altre fermentazioni: malolattica e aminoacidica (microrganismi, importanza, come favorirle/sfavorirle; prodotti ottenuti e loro influenza sulla qualità del prodotto).

Vinificazione in bianco ed in rosso: principali differenze (epoca della vendemmia, macerazione, rimontaggio, temperatura di fermentazione, svinatura).

Malattie del vino: condizioni generali che causano malattie nel vino; in ambiente aerobio: fioretta e spunto-acescenza (microrganismi, importanza, prevenzione e cura; prodotti ottenuti e loro influenza sulla qualità del vino).

Analisi del mosto/vino: grado zuccherino/residuo zuccherino, solforosa totale e libera, TAV, pH, acidità totale e volatile; commento dei dati analizzati in funzione della commercializzazione e di un giudizio di qualità del prodotto.

Vini speciali: fasi pratiche della produzione dello spumante metodo classico Emopoli (scelta della cuvée, aggiunta del liqueur de tirage; imbottigliamento con tappo a corona e bidule; rifermentazione sulle cataste; movimento delle cataste; remuage; sboccatura e colmatura con il liqueur de expédition; tappatura, etichettatura; scelta del logo e dell'etichetta per la commercializzazione).

Industria lattiero-casearia

Batteri omolattici ed eterolattici e loro fermentazioni; coagulazione acida e presamica della caseina; coagulazione delle proteine del siero: ricotta; insemenzamento per la caseificazione; caglio e sua forza; tipi di caglio e loro titolo; spurgo della cagliata; il siero; panna o crema di latte; inversione di fase durante la zangolatura; fenomeno della coalescenza; prodotti dell'industria: yogurt (sua tecnologia di produzione); formaggio (sua tecnologia di produzione); burro (sua tecnologia di produzione)

Industria birraria

materie prime; tallitura; macinazione, miscelazione e saccharificazione; filtrazione(trebbie); caldaia di luppolamento; chiarificazione e fermentazione alcolica (alta, bassa); trattamenti successivi; analisi del TAV, acidità totale per la classificazione legale e pH; importanza dell'acqua, del luppolo e delle materie prime nel processo produttivo; produzione di Pils, Lager e Triple Crue partendo da kit.

Industria olearia

la raccolta delle olive: manuale e meccanizzata.

Il frantoio: immagazzinamento delle olive; pulitura e lavaggio delle olive; preparazione della pasta di olive: frangitura con metodo continuo e discontinuo; frantoio a molazze, a martelli ed a dischi; gramolatura; fase di coalescenza ed estrazione dell'olio: per pressione, per centrifugazione e per

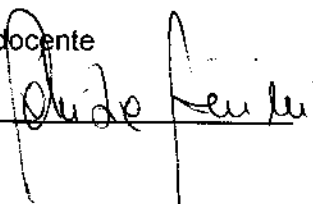
tensione superficiale.

I sottoprodotti: acqua di vegetazione, morchie, sansa.


La composizione chimica dell'olio d'oliva: frazione saponificabile ed insaponificabile; principali analisi per la commercializzazione dell'olio extra-vergine di oliva; alterazioni: irrancidimento.

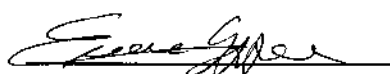
Per tutte industrie trattate è stata fatta l'introduzione storica ed è stata discussa l'importanza che l'industria stessa ha/ha avuto nel territorio; per ciascun prodotto trattato si è fatto riferimento al disciplinare di produzione come punto di partenza per una trasformazione di qualità in equilibrio con l'ambiente.

Il docente



Gli studenti





Gradisca, 15 maggio 2015.

Disciplina: Matematica

Docente: Eva Cosolo

Classe: 5 GA-PT

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA E PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' PER LA CLASSE

ELENCO DEGLI ARGOMENTI / TEMPI			
Moduli e tempi	Contenuti (in sintesi)	Modalità/strumenti	Tipologia verifiche/recupero
Completamento del modulo sullo studio di funzione (13 ore)	Concavità, convessità, flessi	Discussione guidata Lezione frontale Problem solving Libro di testo Materiale fornito dall'insegnante caricato su registro elettronico	Verifiche scritte Verifiche orali
Integrale indefinito (31 ore)	Calcolo di integrali immediati, per sostituzione, per parti, di funzioni razionali fratte	Discussione guidata Lezione frontale Problem solving Libro di testo Materiale fornito dall'insegnante caricato su registro elettronico	Verifiche scritte Verifiche orali
Integrale definito (21 ore)	Calcolo di integrali definiti, di aree e volumi.	Discussione guidata Lezione frontale Problem solving Libro di testo Materiale fornito dall'insegnante caricato su registro elettronico	Verifiche scritte Verifiche orali
Probabilità nel discreto e nel continuo (8 ore)	Probabilità classica, frequentista, teoremi sulla probabilità, distribuzione normale	Discussione guidata Lezione frontale Problem solving Libro di testo Materiale fornito dall'insegnante caricato su registro elettronico Laboratorio di informatica (foglio elettronico)	Verifiche orali
Programmazione lineare (3 ore)	Risoluzione di esercizi di ottimizzazione per funzioni lineari su insiemi chiusi e limitati	Alcune modalità CLIL Materiale on-line in inglese Materiale autentico da testo inglese ed in italiano fornito dall'insegnante e caricato su registro elettronico	Verifiche orali

Gli obiettivi cognitivi e formativi dell'insegnamento e gli obiettivi in termini di competenze chiave formulati all'inizio dell'anno scolastico sono presenti nella programmazione individuale depositata in Segreteria.

SITUAZIONE INIZIALE E PROGRESSO DELLA CLASSE NELL'ANNO IN CORSO

La classe, articolata con la 5PT, ha dimostrato fin dall'inizio, in generale, un buon interesse per la disciplina: ben 3 allievi raggiungono costantemente risultati brillanti e ciò è di stimolo anche per gli altri. Un allievo, che proviene dall'ex 5B del vecchio ordinamento, ha dovuto allinearsi con gli altri per alcune diversità di percorso nella disciplina, ma le lacune sono state colmate.

Durante l'anno scolastico alcuni allievi hanno profuso un notevole impegno, altri, i cui risultati sono stati appena sufficienti, hanno invece studiato solo in occasione delle verifiche, non riuscendo a consolidare bene le competenze previste. Il notevole numero di ore riservate a viaggi di istruzione, visite tecniche, attività di orientamento in uscita e assemblee di istituto ha reso necessario limitare in maniera considerevole il programma preventivato.

Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità, competenze:

conoscenze: Definizione di funzione concava e convessa e di flesso, teoremi inerenti alla convessità e concavità (solo enunciato), definizione di differenziale e suo significato geometrico (con dimostrazione). Definizione di primitiva, di integrale indefinito e sue proprietà, teorema sulle primitive di una funzione (con dimostrazione), integrali indefiniti immediati, regola di integrazione per parti e regole di integrazione di funzioni razionali fratte.

Definizione di integrale definito (secondo Riemann) e suo significato geometrico, proprietà dell'integrale definito, teorema di Torricelli Barrow (con dimostrazione), teorema sul calcolo di aree e volumi (solo enunciato).

Definizione classica e frequentista di probabilità, legge dei grandi numeri, teorema della probabilità dell'evento contrario, dell'evento unione, della probabilità condizionata e di Bayes.

Definizione di variabile aleatoria continua, di sua funzione di densità, sua media e sua deviazione standard, distribuzione di probabilità normale.

abilità: saper determinare gli intervalli di concavità e convessità ed i punti di flesso di una funzione mediante lo studio del segno della derivata seconda, saper riconoscere punti di flesso, saper calcolare il differenziale di una funzione, saper rappresentare una funzione sul piano cartesiano in modo coerente rispetto ai risultati ottenuti nello studio di funzione.

Saper applicare le proprietà dell'integrale indefinito, calcolare integrali indefiniti immediati, saper calcolare integrali indefiniti usando il metodo di sostituzione o per parti e integrali indefiniti di funzioni razionali fratte.

Saper applicare le proprietà dell'integrale definito, saper calcolare integrali definiti, saper calcolare l'area di superfici piane delimitate dal grafico di una funzione e il volume dei solidi di rotazione. Saper applicare i teoremi della probabilità in contesti semplici e analizzare una distribuzione continua di probabilità normale.

Saper calcolare massimi e minimi di funzioni lineari su intervalli chiusi e limitati.

competenze:

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative,

utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni,

correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento,

utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati,

utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente,

utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare, utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.

Attività di recupero, sostegno e approfondimento:

sono state avviate attività di recupero in itinere nella prima settimana del secondo periodo, sono stati assegnati e corretti esercizi specifici agli allievi insufficienti e programmate verifiche di recupero scritte e/o orali,

Testo adottato:

TITOLO Nuova matematica a colori – verde

AUTORE Leonardo Sasso **EDITORE** Petrini

VOLUME 5 (e 4) **CODICE LIBRO** ISBN 978-88-494-1732-6

L'insegnante

Edo Cuso

Programma analitico

Conoscenze

Definizione di funzione concava e convessa e di flesso,
teoremi inerenti alla convessità e concavità (solo enunciato),
definizione di differenziale e suo significato geometrico (con dimostrazione).
Definizione di primitiva, di integrale indefinito e sue proprietà,
teorema sulle primitive di una funzione (con dimostrazione),
integrali indefiniti immediati,
regola di integrazione per parti,
regole di integrazione di funzioni razionali fratte.
Definizione di integrale definito (secondo Riemann) e suo significato geometrico,
proprietà dell'integrale definito,
teorema di Torricelli Barrow (con dimostrazione),
teorema sul calcolo di aree e volumi (solo enunciato).
Definizione classica e frequentista di probabilità,
legge dei grandi numeri,
teorema della probabilità dell'evento contrario, dell'evento unione, della probabilità condizionata e di Bayes.
Definizione di variabile aleatoria continua,
di sua funzione di densità,
sua media e sua deviazione standard,
distribuzione di probabilità normale.

Abilità

Saper determinare gli intervalli di concavità e convessità ed i punti di flesso di una funzione mediante lo studio del segno della derivata seconda,
saper riconoscere punti di flesso,
saper calcolare il differenziale di una funzione,
saper rappresentare una funzione sul piano cartesiano in modo coerente rispetto ai risultati ottenuti nello studio di funzione.
Saper applicare le proprietà dell'integrale indefinito,
calcolare integrali indefiniti immediati,
saper calcolare integrali indefiniti usando il metodo di sostituzione o per parti e integrali indefiniti di funzioni razionali fratte.
Saper applicare le proprietà dell'integrale definito,
saper calcolare integrali definiti,
saper calcolare l'area di superfici piane delimitate dal grafico di una funzione e il volume dei solidi rotazione.
Saper applicare i teoremi della probabilità in contesti semplici,
saper analizzare una distribuzione continua di probabilità normale.
Saper calcolare massimi e minimi di funzioni lineari su intervalli chiusi e limitati.

Il docente

Evo Crudo

Gli studenti

Alida

Barbara Destradis

Gradisca, li 15 maggio 2015

OBIETTIVI DELLA DISCIPLINA E PROGRAMMA DELLE ATTIVITA' PER LA CLASSE 5PT-GA

ELENCO DEGLI ARGOMENTI / TEMPI			
Moduli/blocchi/ecc.	Contenuti (in sintesi)	Modalità/strumenti	Tipologia verifiche/recupero
Chiesa e mondo moderno	L'importanza della Chiesa nel XX I fattori che determinano la crisi tra Chiesa e mondo La testimonianza cristiana. La Chiesa portatrice di salvezza universale	Libri di testo	Colloqui e discussioni collettive.
L'etica per il XXI secolo	Riconoscere le ragioni di una corretta etica delle relazioni umane. La crisi morale La ricerca di nuovi valori Problemi etici contemporanei La vita umana ed il suo rispetto La morale e l'etica Il rispetto per l'altro I diritti dell' uomo	Libri di testo	Colloqui e discussioni collettive

Gli obiettivi cognitivi e formativi dell'insegnamento e gli obiettivi in termini di competenze chiave formulati all'inizio dell'anno scolastico sono presenti nella programmazione individuale depositata in Segreteria.

SITUAZIONE INIZIALE E PROGRESSO DELLA CLASSE NELL'ANNO IN CORSO

La classe si è sempre dimostrata attiva e partecipa al dialogo educativo in quanto le tematiche proposte hanno tenuto conto delle esigenze degli allievi. Durante le lezioni si è cercato di suscitare il loro interesse e di sollecitare il confronto di posizioni, opinioni ed interpretazioni diverse. Si è pure cercato di favorire l'attuazione di rapporti interpersonali corretti.

Durante l'anno scolastico la classe ha partecipato al Progetto etica proposto dalla docente prof.ssa Teresa Candita e del prof. Michele Cassese.

Durante un'ora di lezione la classe ha collaborato con la prof.ssa Maria Luisa Cecchini per leggere la lettera pastorale "Egli è la nostra pace" nel centesimo anniversario della Prima Guerra Mondiale dell'arc. Carlo Roberto Maria Redaelli e sulla visita del papa a Redipuglia. Le ore preventivate erano 33 mentre quelle effettuate sono 31 e 2 di sorveglianza.

Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità, competenze:

conoscenze:

- Riconoscere le principali posizioni della Chiesa nel XX secolo.
- Capire cosa si intende dicendo che la vita è inviolabile e sacra.
- Conoscere il diverso significato dell'amore e dell'amicizia.
- Conoscere i punti fondamentali dell'identità umana.
- Riconoscere nell'altro come persona umana.

abilità:

Giustifica e sostiene le proprie scelte di vita personali anche in relazione alla chiesa.
Fonda le proprie scelte tenendo conto della libertà responsabile.
Riflette sui temi posti dalla Chiesa.
Riconosce la vera amicizia ed il vero amore da quelli falsi.
Riconosce le caratteristiche fondamentali dell'identità umana.

competenze:

Riflettere sull'importanza della Chiesa negli eventi della storia personale e sociale.
Riconoscere le ragioni di una corretta etica delle relazioni umane.
Individuare i diversi significati tra amicizia ed amore.
Riconoscere i punti fondamentali dell'identità umana.

Attività di recupero, sostegno e approfondimento:

Discussioni in classe sulle tematiche proposte.

Testo adottato:

TITOLO: 30 Nuove schede tematiche per l'insegnamento della religione cattolica nella scuola superiore.

AUTORE Sergio Bocchini

EDITORE EDB

L'insegnante

FRANCESCO BOCCHINI

Programma analitico

Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA

Classe: 5GA-PT

Anno Scolastico: 2014-2015

CHIESA E MONDO MODERNO

I fattori che determinano la crisi tra Chiesa e mondo.

La testimonianza cristiana

La Chiesa portatrice di salvezza universale

L'ETICA PER IL XXI SECOLO

La crisi morale

La ricerca di nuovi valori

Problemi etici contemporanei

La vita umana ed il suo rispetto

La morale e l'etica

Il rispetto per l'altro

I diritti dell'uomo

Gli studenti:

Sarah Destrodi
Messina Tommaso

L'insegnante

Francesca Brusini