



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "ENRICO FERMI"

Piazza Medaglie d'Oro-Ozieri (SS) C.F. 81000270900-C.M. SSIS01600P

Sito web: www.itozieri.edu.it Tel. 079787922 email: ssis01600p@istruzione.it pec: ssis01600p@pec.istruzione.it

Ist. Tecnico Tecnologico (Agrario, Informatico, Biotecnologico, Costruzioni) Ozieri

Istituto Tecnico Economico (AFM) Via Gronchi 07020 Buddusò (OT) Tel. 079715058

I.P.AA.-"F. COCCO ORTU"- Via Aldo Moro Bono (SS) Tel.079791179 con Corso Serale(Tel. 079791200) – IST. PROF. "Agr. e svil. rurale, val. dei prodotti del territorio e gest. delle risorse forestali e montane" e "Serv. per la sanità e l'ass. soc."

I. Tecnico Economico (SIA) con Corso Serale-Via Don A. Manunta 07047 Thiesi Tel.079886106-Fax 079885303

IST. PROF. "Agr. e svil. rurale, val. dei prodotti del territorio e gest. delle risorse forestali e montane" - Località Sas Palazzinas 07012 Bonorva (SS)
Tel. 3495029017 con corso serale

**DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO DELLA CLASSE
VA PRODUZIONI**

ANNO SCOLASTICO 2022 – 2023

ALLEGATO 3

PROGRAMMI DISCIPLINARI SVOLTI

RELAZIONE FINALE PER DISCIPLINA

Disciplina: PRODUZIONI ANIMALI

Docente: LOGICA STEFANO

1. Programma svolto

a) Argomenti trattati e loro organizzazione (moduli, unità didattiche, unità di apprendimento,)

MODULO I: FISIOLOGIA DELLA DIGESTIONE

- Apparato digerente
- Struttura
- Fisiologia

MODULO II: FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

- Carboidrati
- Vitamine
- Grassi
- Elementi minerali

MODULO III: METODOLOGIA DI CAMPIONAMENTO E ANALISI DEGLI ALIMENTI

- Metodologia di campionamento
- Umidità
- Sostanza secca
- Ceneri
- Azoto totale
- Carboidrati

MODULO IV: FABBISOGNI NUTRITIVI DEGLI ANIMALI

- Fabbisogno accrescimento
- Fabbisogno di mantenimento
- Fabbisogno ingrasso
- Fabbisogno produzione di latte
- Fabbisogno per la gravidanza
- Fabbisogno per le produzioni dinamiche
- Fabbisogno durante l'asciutta
- Fabbisogno per la termoregolazione

- **MODULO V: FORAGGI RACCOLTA E CONSERVAZIONE**

- Raccolta foraggi
- Fieno e fienagione
- Disidratazione foraggi
- Conservazione fieno umido
- Insilamento rotoballe fasciate e in trinc

MODULO VI: IL MAIS COME ALIMENTO BASE NELLA DIETA

- Silomais
- Pastoni di mais
- Granella secca
- Sottoprodotti del mais

MODULO VII: ALTRI ALIMENTI PER IL BESTIAME

Frumento; Sorgo; Avena; Leguminose; Colza girasole ; Lino; Cotone; Buccette; Melassi; Barbabietola; Borlande ; Trebbie.

MODULO VIII : DIETE ALIMENTI E RAZIONI GIORNAGLIERE

- Sistema di somministrazione degli alimenti
- Piatto unico unifeed
- Calcolo della razione
 - metodo analitico
 - metodo pratico o dei 5 passi.

MODULO IX : PRINCIPALI DISMETABOLIE DELLA VACCHE DA LATTE

- Acidosi
- Dislocazione abomaso
- Chetosi
- Meteorismo
- Ipocalcemia

Data 02/05/2023

Firma prof. Logica Stefano

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.Lgs n. 39/93*

RELAZIONE FINALE PER DISCIPLINA

Disciplina: BIOTECNOLOGIE AGRARIE

Docente: LOGICA STEFANO

1. Programma svolto

MODULO I. GLI ARTROPODI FITOFAGI

- Morfologia degli insetti
- Anatomia e fisiologia degli insetti
- Morfologia dei nematodi e degli acari
- Etologia degli insetti

MODULO II: PATOGENI DELLE PIANTE

- Caratteristiche dei principali micopatogeni
- Caratteristiche dei principali batteri e virus fitopatogeni

MODULO III: PRINCIPALI FITOFAGI E PATOGENI DELLE COLTURE ARBOREE (VITE E OLIVO)

- Peronospora della vite
- Oidio della vite
- Botrytis Cinerea
- Tignola e Tignoletta della vite /olivo
- Flavescenza dorata della vite
- Mosca dell'olivo
- Rogna dell'olivo
- Occhio di pavone dell'olivo

MODULO IV: PRINCIPALI FITOFAGI DELLE COLTURE ERBACEE

- Causa troppe ore perse durante l'anno scolastico è stato impossibile svolgere questo modulo, eccetto qualche accenno durante la spiegazione della parte generale alle ruggini dei cereali

Data 02/05/2023

Firma
prof. Logica Stefano

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.Lgs n. 39/93*

PROGRAMMA SVOLTO 2022-2023

Disciplina: **TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI**

Classe: 5^A Produzioni

Docenti: **Asta Ignazio (teorico-pratico)**

-

Spanu Mario (tecnico pratico)

Modulo n. 1 - Industria Enologica:

- morfologia della vite e fattori che influenzano l'epoca di vendemmia, indici di maturazione, vendemmia;- composizione e correzioni del mosto; vinificazione in bianco e in rosso, trattamenti con SO₂, pratiche di cantina; cenni sulle alterazioni e sui trattamenti stabilizzanti; fermentazione alcolica, lieviti;- denominazione e classificazione dei vini, analisi di un disciplinare di produzione; invecchiamento dei vini; - imbottigliamento dei vini; Vini spumanti

Modulo n. 2 - Industria lattiero-Casearia:

- **Latte:** definizione, composizione e variabili che la influenzano; proprietà fisico-chimiche e valore alimentare; tecnologie di risanamento e relativi effetti; Latte crudo, intero, scremato, ecc
- **Latti fermentati** (yogurt, kefir) e tecnica di produzione;
- **Burro** e relativa tecnologia di produzione.
- **Formaggi:** definizione e classificazione; caglio; lattoinnesto; tecnologia di caseificazione; salatura; stagionatura; formaggi a denominazione d'origine.

Modulo n. 3 - industria della birra

- materie prime: orzo, luppolo, acqua, lievito;
- tecnologia di produzione della birra (preparazione del malto e del mosto, chiarificazione e condizionamento, classificazione. La birra artigianale.

Modulo n. 4 - industria olearia

- Cenni sulla morfologia dell'olivo e del suo frutto; raccolta, frangitura ed estrazione dell'olio;
- composizione e caratteristiche nutrizionali dell'olio.
- reflui e sottoprodotti della lavorazione delle olive.

Educazione Civica:

‘Rispetto, cura, conservazione, miglioramento dell’ambiente, assumendo il principio di responsabilità’ ; i reflui aziendali delle industrie trattate

Ozieri, 02-05-2023

I Docenti
Asta Ignazio e Spanu Mario

PROGRAMMA SVOLTO 2022-2023

Disciplina: **PRODUZIONI VEGETALI**
Docenti: **Asta Ignazio (teorico-pratico)**

Classe: **5^A Produzione**
Farina Nicola (tecnico pratico)

Modulo n. 1: Introduzione alla Frutticoltura

Punti di forza e di debolezza della frutticoltura italiana. Sensibilità Ambientale e Agricoltura Sostenibile. Frutticoltura integrata e Biologica. Aspetti tecnici ed economici del frutteto

Modulo n. 2 : ARBORICOLTURA GENERALE:

2A. Apparato radicale: Funzioni e morfologia, Angolo geotropico e relativa importanza.

Sviluppo , distribuzione dell'apparato radicale. Antagonismo delle radici. Adattamento alle condizioni pedoclimatiche. Le micorrize. I portainnesti: generalità, scopi e funzioni

2B. Apparato aereo: Morfologia di branche, fusto, rami, chioma, colletto. Le gemme, generalità, tipologie, classificazione, morfologia. Foglie, fiori, frutti: morfologia e classificazioni. Rami a legno e a frutto. Ciclo vitale delle piante arboree. ciclo annuale vegetativo: fasi fenologiche, ciclo biennale.

2C. Sviluppo gemme e germogli: Attività cambiale. Sviluppo gemme a legno. Dominanza apicale. Differenziazione gemme a fiore. Dormienza gemme. Fabbisogno in freddo.

2D. Ciclo di fruttificazione: ciclo di fruttificazione, induzione antogena e fattori che lo condizionano. Fertilità di una gemma, antesi, sviluppo fiore, impollinazione, fecondazione, formazione del seme e del frutto. Sterilità: cause climatiche, culturali, genetiche. Allegagione, partenocarpia, cascola. Alternanza di produzione.

2E. Accrescimento e maturazione frutto. Accrescimento. Maturazione. Climaterio.

2F. Ormoni delle piante arboree: Ormoni delle piante arboree e loro funzione. Fitoregolatori usati in agricoltura

2G. Propagazione delle piante arboree: Propagazione gamica e agamica. Il seme e la sua morfologia. Propagazione agamica: Talea: anatomia e fisiologia della radicazione, trattamenti rizogeni ormonali, nebulizzazione e riscaldamento basale. polloni, ovoli, margotta, propaggine. L'innesto. Generalità, condizioni di attecchimento e saldatura dell'innesto. Tecniche di innesto. Il vivaio. Organizzazione del vivaio

2H. Impianto dell'arboreto: Criteri di scelta tecnici, economici e legislativi di specie e cultivar. Scelta del portainnesto. Tecniche di impianto: preparazione del terreno, scelta del sesto di impianto, forma di allevamento. Impianto. Concimazione di impianto. Forme di allevamento: in parete e in volume. Scelta della forma di allevamento. Operazioni di campagna. Reimpianto

2I. Gestione del suolo. (*)

Lavorazioni, cure culturali, inerbimento, diserbo, pacciamatura. irrigazione

2L. Concimazione: Generalità sui principi nutritivi. Macro e microelementi. Asportazioni, consumi e perdite. Il piano di concimazione. Azoto, fosforo e potassio.

Principi di concimazione. Concimazione e qualità dei frutti

2M. Potatura. Funzioni e obiettivi. Classificazione della potatura. Tipologie di interventi. Modalità di potatura.

2N. Generalità sulla lotta integrata e biologica

Modulo n. 3 : ARBORICOLTURA SPECIALE

3A. La vite

3B. L'olivo

(impianto, densità e distanze, portainnesti, cultivar, sistemi di allevamento, potatura di allevamento e di produzione, raccolta, difesa(*), tecnica culturale, concimazione, irrigazione)

Educazione Civica:

‘Rispetto, cura, conservazione, miglioramento dell’ambiente, assumendo il principio di responsabilità’ ; Educazione alla Legalità

Ozieri, 02-05-2023

I Docenti

Asta Ignazio e Farina Nicola

7 INDICAZIONI SU DISCIPLINE

7.1 Schede informative su singole discipline (Scienze Motorie e sportive)

<u>COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno per la disciplina:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Lo studente ha padronanza del proprio corpo, sperimenta un'ampia gamma di attività motorie e sportive.• Sa agire in maniera responsabile, riconoscendo gli errori e mettendo a punto adeguate procedure di correzione.• È in grado di analizzare la propria e l'altrui prestazione, identificandone aspetti positivi e negativi.• Lo studente conosce ed è consapevole dei benefici indotti da un'attività fisica praticata in forma regolare; conosce i danni prodotti sull'organismo dall'assunzione di stupefacenti, alcol e sostanze dopanti
<u>CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none">• La salute un concetto dinamico: Conoscere i danni prodotti sull'organismo da sostanze dannose; Il fumo, l'alcool, Le droghe, il doping.• La buona alimentazione: conoscere i principi basilari di una sana alimentazione, le corrette abitudini alimentari.• L'efficienza fisica e l'allenamento sportivo: conoscere cosa significa allenarsi.• Giochi di squadra, conoscere gli aspetti essenziali della struttura dei giochi e degli sport collettivi e sperimentare nello sport i diversi ruoli e responsabilità, sia nell'arbitraggio che in compiti di giuria: (Pallavolo, calcio a 5). Tennis tavolo e Badminton.
<u>ABILITA':</u>	<ul style="list-style-type: none">• Trasferire e applicare autonomamente metodi di allenamento con autovalutazione.• Saper applicare i protocolli di primo soccorso (in ambiente scolastico)• Scegliere autonomamente di adottare corretti stili di vita.

<u>METODOLOGIE:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali; video lezioni piattaforma Teams • Cooperative Learning e assegnazione dei compiti • Principio della complessità crescente, dal semplice al complesso, dal facile al difficile. • Peer tutoring (tutoraggio tra pari).
----------------------------	--

<u>CRITERI DI VALUTAZIONE:</u>	<p>La valutazione motoria ha tenuto conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • test motori specifici scritti (piattaforma teams) e pratici. • esecuzione tecnica del gesto richiesto. • l'aspetto tecnico-sportivo, attraverso l'esecuzione di gesti e movimenti propri di una determinata disciplina sportiva. • la qualità della partecipazione e dell'impegno dimostrati alle lezioni. <p>Per quanto riguarda la valutazione del comportamento socio-relazionale, si è ricorso all'osservazione sistematica dei singoli alunni sui seguenti aspetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • partecipazione alle attività proposte, • interesse per le attività proposte, • rispetto delle regole, • collaborazione con compagni.
<u>TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Sono stati utilizzati attrezzi di uso comune presenti nello sgabuzzino della palestra, ma anche strumenti e ausili didattici come Lim, filmati, personal computer, tablet ecc. Utilizzato il libro di testo in formato digitale.

La programmazione ha comunque subito un notevole rallentamento a causa dell'impossibilità di utilizzo della palestra scolastica, molti argomenti previsti ad inizio anno non sono stati affrontati, altri solo in parte.

IL DOCENTE

PROGRAMMAZIONE SVOLTA
CLASSE 5A IST.TECNICO AGRARIO – OZIERI
INDIRIZZO PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

Anno scolastico 2022/2023

DOCENTI: ALESSANDRO MORITTU - MARIO SPANU

MATERIA: GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL

TERRITORIO CLASSI: 5^ A PRODUZIONI

**LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: FORGIARINI, DAMIANI, PUGLISI –
GESTIONE E VALORIZZAZIONE AGROTERITORIALE – EDITRICE
REDA**

PROGRAMMA SVOLTO AL 15 MAGGIO 2023

- UDA 1
- **IL CONCETTO DI AMBIENTE:** aspetti introduttivi; l'impronta ecologica; lo stato dell'ambiente; lo sviluppo sostenibile.
- **IL CONCETTO DI TERRITORIO:** aspetti introduttivi; attitudini territoriali; pianificazione territoriale; assetto del territorio.
- **IL CONCETTO DI PAESAGGIO:** analisi e classificazione del paesaggio; tipologie dei paesaggi italiani; l'ecologia del paesaggio.
- **INQUINAMENTO E AMBIENTE:** inquinamento e biomagnificazione; inquinamento dell'aria; inquinamento delle acque; inquinamento del suolo; gli indicatori ecologici.
- **STRUMENTI OPERATIVI DI QUALIFICAZIONE TERRITORIALE:** il governo del territorio; piani di coordinamento territoriali; piani idrici e idrogeologici; piano di governo del territorio (PGT); la pianificazione territoriale forestale.
- UDA 2
- **SISTEMI AGRICOLI, AGRICOLTURA MONTANA E AGROFORESTAZIONE:** tipologie di agricoltura; sistemi agricoli in Italia; agro forestazione; tecniche di agricoltura montana.
- **TERRITORIO: PROBLEMATICHE E TECNICHE DI DIFESA:** ruolo della copertura vegetale nella regolazione idrica e nel controllo dell'erosione; dissesto idrogeologico; incendi boschivi; ingegneria naturalistica.
- **ED. CIVICA:** Agricoltura sostenibile.

Ozieri, 02/05/2023

Firma

Alessandro Morittu
Mario Spanu

CLASSE V PRODUZIONE
OZIERI

I.I.S. "E. FERMI"

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

DOCENTE : GIOVANNA CAMBIGANU

TESTO UTILIZZATO: **Le porte della letteratura** - A. Roncoroni- E. Sada- M.M. Cappellini-
A. Dendi- O. Tribulato

Il Positivismo, il Naturalismo e il Verismo:

- Le novità di argomenti e di stile della narrativa naturalista e verista

Il Verismo e Verga

- Il secondo Ottocento e le poetiche del realismo
- Il Naturalismo e il romanzo realista
- Il Verismo italiano
- **Giovanni Verga:** l'autore, la poetica e le opere
- **I Malavoglia**
- Testi letti e analizzati di Verga: La roba - L'ideale dell'ostrica - Prefazione a L'amante di Gramigna .
- I Malavoglia. Lettura e analisi di pagine : Prefazione,-Visita di condoglianze, L'addio di N'Toni.

La crisi del realismo: la Scapigliatura e il Simbolismo

- La prima avanguardia italiana: la Scapigliatura
- La poesia simbolista francese.

Tra decadentismo e avanguardie: D'Annunzio e Pascoli

Il Decadentismo

Gabriele D'Annunzio: la poetica

- Testi letti e analizzati : La sera fiesolana – La pioggia sul pineto
- **Giovanni Pascoli:** l'autore, la poetica, le opere
- Tesi analizzati: Il fanciullino - Lavandare - X Agosto - Il lampo – Il libro - La mia sera - Novembre.-Nebbia

Il nuovo romanzo in Italia

- **Luigi Pirandello:** l'autore, la poetica, le opere.
- Il fu Mattia Pascal , trama
- Uno nessuno centomila. Trama
- Testi analizzati:
- “ Saggio sull'umorismo” - “La giara” - “Il treno ha fischiato”

Poesia e narrativa in Italia tra le due guerre: L'Ermetismo

- Eugenio Montale: la poetica, le opere
- Testi analizzati: I limoni - Meriggiare pallido e assorto - Spesso il male di vivere ho incontrato - Non chiederci la parola - Ho sceso dandoti il braccio
- **G. Ungaretti:** la poetica e le opere.
- Testi analizzati: Veglia - Sono una creatura – Mattina-Non gridate più – Soldati – Fratelli –San Martino del Carso.
- **S. Quasimodo:** La poetica e le opere
Alle fronde dei salici - Uomo del mio tempo - Ed è subito sera.

* **U.Saba:** La Poetica e le opere

IL canzoniere

A mia moglie- Trieste - La capra - Città vecchia- Amai- Ulisse.

Ozieri 03,05,2023

L'insegnante
G. Cambiganu

PROGRAMMA DI STORIA
CLASSE V^A PRODUZIONE - A.S. 2022/2023

Libro di testo : Capire la storia ,vol. 3

L'ETÀ GIOLITTIANA

LA PRIMA GUERRA MONDIALE

- Cause
- Inizio della grande guerra
- L'Italia dalla neutralità all'intervento
- La guerra di trincea
- Il 1917: anno della svolta
- L'intervento americano e il crollo degli imperi centrali
- Il 1918
- I trattati e la difficile costruzione della pace

IL DOPOGUERRA

- La società europea del primo dopoguerra
- La Germania dall'armistizio alla costituzione della Repubblica di Weimar
- Le conseguenze della guerra in Italia
- Il biennio rosso

IL FASCISMO

- La costruzione del regime fascista
- Le leggi fascistissime
- La nuova legge elettorale
- Politica interna e politica estera

L'ASCESA DEL NAZISMO

- La rapida ascesa del nazismo in Germania
- Il regime nazista
- La nazificazione della società
- La persecuzione dei non ariani
- Hitler: politica interna ed estera

VERSO LA 2° GUERRA MONDIALE

- Il riavvicinamento italo-tedesco
- L'alleanza italo-tedesca
- Il patto nazi-sovietico
- L'attacco tedesco alla Polonia

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- Caratteristiche generali
- Le fasi del conflitto
- Vittoria ed espansione della Germania e dell'URSS 1939-40
- L'intervento dell'Italia

- L'attacco tedesco all'URSS, Operazione Barbarossa
- La guerra nel Pacifico
- Le ultime offensive dell'Asse
- La conclusione della guerra
- I piani di pace
- La Resistenza
- L'Italia dal 43 al 46

IL DOPOGUERRA

* LA GUERRA FREDDA

Ozieri, 02,06/2023

L'INSEGNANTE

Giovanna Cambiganu



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "ENRICO FERMI"

P.zza Medaglie d'Oro –Ozieri (SS)

C.F. 81000270900–C.M. SSIS01600P www.itozieri.gov.it Tel. 079787922-Fax 079783303

Sede centrale: Istituto Tecnico Tecnologico (Agrario, Informatico, Costruzioni) e Economico (AFM) SSIS01600P@ISTRUZIONE.IT SSIS01600P@PEC.ISTRUZIONE.IT

Sedi associate: Istituto Tecnico Economico (AFM Esabac) Via Gronchi 07020 Buddusò (OT) Tel. 079715058

Istituto Tecnico Economico (AFM e Turistico) -Via Aldo Moro Bono (SS) Tel.079791179

I.P.AA.-"F. COCCO ORTU"-Via Aldo Moro Bono (SS) Tel.079791179 con Corso Serale(Tel. 079791200)

Istituto Tecnico Economico (AFM e Turistico) con Corso Serale-Via Don A. Manunta 07047 Thiesi Tel.079886106-Fax 079885303

I. P. AGR. E AMBIENTE -Località Sas Palazzinas 07012 Bonorva (SS) Tel. 3495029017

PROGRAMMA 2022-2023

Disciplina: Lingua Inglese

Classe: 5^A Produzione

Docente: Simula Marta

Programma svolto

GRAMMATICA

Present simple

Pronomi personali soggetto e complemento

La 's del genitivo sassone e gli aggettivi possessivi

Le parole interrogative

I dimostrativi

a / an, some, any con sostantivi numerabili

there's / there are

Avverbi di frequenza

at, in, on nelle espressioni di tempo

Il Present continuous: forma affermativa, negativa, interrogativa e risposte brevi

Confronto tra il Present continuous e il Present simple

much, many, a lot of / lots of

Verbi seguiti dalla forma in -ing

Imperativo

at, in, on nelle espressioni di stato in luogo

Preposizioni di moto

Simple past : regular and irregular verbs

Past events: did

Present perfect + Duration form: for/since

Future tense : will; present continuous; present simple

MICROLINGUA

OLIVE OIL – A source of Italian pride, Italian olive oil production, Italian olive oil production: some facts

VITICULTURE - Vines and vineyards, What is a grape variety?, Climate and soil for grapes, The vineyard, Environmental approaches in the vineyard, The winemaking processes, How do you make wine?, How do you process wine?, Finishing wine, Enjoying wines

ANIMAL SCIENCES - Features of animal husbandry (Animal anatomy, physiology and nutrition, Nutrition + Digestive system, Animal health and welfare, Diseases and parasites, Genetic breeding, The role of breeding and selection in animal improvement, Genetic engineering: a case-study)

ANIMAL SCIENCES - Kinds of animal husbandry (Dairy and livestock management, Dairycattle, Beef cattle, Swine, Sheep, Goats, Small animal care and management, Poultry, Rabbits, Horse management and breeding, Smaller farming businesses, Honeybees, Aquaculture)

HOT TOPICS IN AGRICULTURE - Italian specialties (The food industry in Italy, General features of the food industry in Italy, Safe food, Typical Italian food, Food certifications)

Ozieri, 02/05/23

Simula Marta



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "ENRICO FERMI"

P.zza Medaglie d'Oro –Ozieri (SS) C.F. 81000270900–C.M. SSIS01600P www.itozieri.gov.it Tel. 079787922-
Fax 079783303 Sede centrale: Istituto Tecnico Tecnologico (Agrario, Informatico, Costruzioni) e Economico
(AFM) SSIS01600P@ISTRUZIONE.IT SSIS01600P@PEC.ISTRUZIONE.IT Sedi associate: Istituto Tecnico
Economico (AFM Esabac) Via Gronchi 07020 Buddusò (OT) Tel. 079715058 Istituto Tecnico Economico (AFM
e Turistico) - Via Aldo Moro Bono (SS) Tel.079791179 I.P.AA.-"F. COCCO ORTU"- Via Aldo Moro Bono (SS)
Tel.079791179 con Corso Serale(Tel. 079791200) Istituto Tecnico Economico (AFM e Turistico) con Corso
Serale-Via Don A. Manunta 07047 Thiesi Tel.079886106-Fax 079885303 I. P. AGR. E AMBIENTE - Località Sas
Palazzinas 07012 Bonorva (SS) Tel. 3495029017

1. Riferimenti della programmazione

Sede: Ozieri **Classe:** V **Sezione:** A Produzione **Anno Scolastico:** 2022/2023
Insegnamento: Economia, estimo marketing e legislazione
Docente: Prof. Giovanni Battista Neri
ITP: Prof. Mario Spanu

2. Obiettivi didattici specifici

a. Competenze

orientarsi nella normativa che disciplina i processi produttivi del settore di riferimento, con particolare attenzione sia alla sicurezza sui luoghi di vita e di lavoro sia alla tutela dell'ambiente e del territorio;

intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall'ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo;

riconoscere e applicare i principi dell'organizzazione, della gestione e del controllo dei diversi processi produttivi;

analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e al cambiamento delle condizioni di vita;

riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali;

riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.

b. Abilità e Conoscenze

Conoscenze

- Mercato, Valori redditività
 - Principi dell'estimo
 - Gli aspetti economici di stima
 - Valore di Mercato
 - Valore di Costo
 - Valore di Trasformazione
 - Valore Complementare
 - Valore di Capitalizzazione
 - Il metodo di stima
 - La comparazione il principio dell'ordinarietà
 - Le fasi della stima
 - Stima monoparametrica
- Procedimenti di valutazione
 - Generalità
 - Stima dei fondi rustici

- Descrizione del fondo
 - Ricerca e applicazione del più consono aspetto economico
- Stima degli Arboreti
 - Descrizione dell'arboreto
 - Valore della terra nuda per capitalizzazione dei redditi
 - Valore del soprassuolo
- Stia delle Scorte
 - Stima del bestiame
 - Stima delle macchine
 - Stima dei prodotti di scorta
- Stima dei prodotti in corso di maturazione
 - Generalità
 - Frutti pendenti
 - Anticipazioni colturali
- Stima dei fabbricati
 - Generalità
 - Valore di mercato
 - Valore di Costo
 - Valore di trasformazione
 - Coefficiente di vetustà
- Richiami di matematica finanziaria
 - Valori monetari singoli
 - Interesse semplice e montante semplice
 - Interesse composto e montante composto
 - Annualità
 - Accumulazione iniziale e finale
 - Poliennalità
 - Accumulazione iniziale e finale
 - Accumulazione iniziale di periodicità illimitate

Abilità

- Individuare gli aspetti economici necessari alla valutazione di beni diritti e servizi;
- Identificare i metodi più adatti per la commercializzazione dei singoli prodotti agro-alimentari

ARGOMENTI DA SCVOLGERE DOPO IL 15 MAGGIO

Successioni ereditarie

3. Metodologie, didattiche, mezzi, visite e altre attività

Le metodologie utilizzate prevalentemente adottate sono state quelle relative alla lezione dialogata, il cooperative learning, il learning by doing. A lezione è stata utilizzata la lavagna convenzionale e lo schermo digitale touchscreen. Durante le spiegazioni sono stati realizzati (digitalmente o su lavagna) schemi e/o grafici contenenti parole chiavi e schematizzazioni che gli alunni hanno potuto ricopiare. E' stato fornito anche materiale integrativo digitale tramite la piattaforma MS Teams

4. Modalità di verifica

Le verifiche svolte consistevano in prove strutturate e semi strutturate scritte, e prove orali oltre che prove pratiche.

Ozieri 30/04/2023

Prof Giovanni Battista Neri
Prof Mario Spanu

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE OZIERI
CLASSE V A PRODUZIONI
ANNO SCOLASTICO 2022/2023

PROGRAMMA DI MATEMATICA SVOLTO AL 15 MAGGIO 2023

EQUAZIONI

Ripasso delle equazioni di primo grado e secondo grado; equazioni di terzo grado riconducibili al secondo mediante raccoglimento a fattor comune. Equazioni biquadratiche.

DISEQUAZIONI

Metodo generale per lo studio del segno di un polinomio, intero o fratto; molteplicità.

FUNZIONI

Definizione. Classificazione dei vari tipi di funzione.

Dominio di una funzione razionale fratta.

Simmetria rispetto all'asse y e rispetto all'origine (razionali intere e fratte).

Punti d'incontro con gli assi.

Segno di una razionale intera o fratta.

Derivata prima di una razionale intera.

Derivata seconda di una razionale intera (DA SVOLGERE)

Massimi e minimi. Loro ricerca per una razionale intera.

Crescenza e decrescenza di una funzione; concavità. Caso delle razionali intere.

Concavità di una funzione, caso delle razionali intere. (DA SVOLGERE)

Flessi a tangente orizzontale. Loro ricerca per una razionale intera. (DA SVOLGERE)

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale con lavagna classica e LIM, lezioni e appunti condivisi su MS-TEAMS, libro di testo.

Approccio graduale con lo svolgimento continuo di esercizi.

MODALITA' DI VERIFICA

Verifiche scritte ed orali sui principali passi nello studio di funzione.

Ozieri, 2 maggio 2023

IL DOCENTE
(Ubaldo Mulas)

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E. FERMI"
Tecnico Agrario di Ozieri

Anno scolastico 2022/2023
Programma di Religione Cattolica

Classe V Produzione sezione A
Docente: Pintus Giovanna Maria

OSA (obiettivi specifici di apprendimento)	
Conoscenze - Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione; - identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo; - il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.	Abilità - Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo; - individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero; - riconoscere al rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico; - riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo; - usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica.

Obiettivi disciplinari	Raggiunti da:		
	tutti	maggioranza	alcuni
Capire il perché dell'Insegnamento della Religione Cattolica nella scuola.		X	
Conoscere le molteplici e varie manifestazioni dell'esperienza religiosa.		X	
Riconoscere gli avvenimenti pasquali e l'importanza che ricoprono per i cristiani.		X	
Saper confrontare il cattolicesimo e le altre confessioni religiose, in particolare con l'ebraismo.		X	
Capire che la scienza e la fede non sono in antitesi e quale è il loro rispettivo campo di indagine.		X	
Comprendere il perché della Religione.		X	
Conoscere ciò che è Etica e Morale.		X	
Comprendere e rispettare le diverse posizioni che le persone assumono in materia etica e religiosa.		X	
Confrontarsi con gli aspetti più significativi delle grandi verità della fede cristiano-cattolica verificando gli effetti nei vari ambiti della società e della cultura utilizzando anche documenti del Magistero della Chiesa.		X	

Competenze	Raggiunte da:		
	tutti	maggioranza	alcuni
Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.		X	
Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica.		X	
utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico-tecnologica.		X	

METODI E STRATEGIE D'INSEGNAMENTO			
X	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)		Cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo)
X	Lezione interattiva (discussioni sui libri o a tema, interrogazioni collettive)		Problem solving (definizione collettiva)
X	Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di PPT, di audio video)		Attività di laboratorio (esperienza individuale o di gruppo)
X	Lettura e analisi diretta dei testi		Tutoring
X	Dibattito/Debate	X	Dialogo didattico

Contenuti
<p>Introduzione alla materia.</p> <p>L'IRC nella scuola.</p> <p>Discussioni guidate su tematiche generali.</p> <p>La Quaresima.</p> <p>La Pasqua cristiana.</p> <p>La storicità di Gesù.</p> <p>Religione e Scienza.</p> <p>Fede e Scienza.</p> <p>Il Lavoro.</p> <p>Giustizia, solidarietà, globalità.</p> <p>La Dottrina sociale della Chiesa.</p> <p>L'etica, la morale.</p>

Strumenti di verifica e metodo di valutazione:

Verifiche effettuate mediante elaborati, colloqui individuali o di gruppo.

*Si ricorda che, tenuto conto delle direttive della legge 05.06.1930, n.824, art.4, l'IRC esprime la valutazione per l'interesse e il profitto di ogni studente con modalità diverse dalle altre discipline, ovvero valutando con un **giudizio** l'attenzione e la partecipazione al dialogo culturale ed educativo e relativamente ai risultati formativi raggiunti.*

Il metodo di valutazione pertanto ha tenuto conto dell'impegno, dell'interesse, della partecipazione, dei risultati conseguiti in termini di conoscenze, competenze e abilità, della situazione di partenza, dell'acquisizione graduale dei contenuti, della predisposizione all'apprendimento, del programma svolto, dei criteri presenti nel PTOF della scuola.

Testi e Materiali / Strumenti Adottati:

Come sussidi didattici e strumenti sono stati utilizzati: Libro di testo in adozione, testi di religione, guide metodologiche per l'insegnante, Bibbia, Documenti del Magistero ecclesiale, LIM, sussidi audiovisivi, siti Internet, fonti iconografiche, registro Argo, piattaforme Teams.

Per quanto è stato possibile, ci si è avvalsi dell'insegnamento multidisciplinare e/o interdisciplinare così da offrire una visione completa di alcune tematiche individuate come rispondenti e/o più attinenti allo sviluppo delle competenze degli alunni.

In ogni lezione si è sollecitato il dialogo e il confronto per dare spazio, in primo luogo, a domande e proposte degli alunni.

Sviluppando e proponendo le varie tematiche, si è tenuto conto delle conoscenze degli alunni, della predisposizione all'apprendimento, della loro diversa provenienza.

Per gli alunni DSA e BES ci si è avvalsi dell'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico.

OLTRE IL 15 MAGGIO si prevede di approfondire e consolidare gli argomenti e gli obiettivi già raggiunti.

L'insegnante
Giovanna Maria Pintus