

ISTITUTO SUPERIORE "E. FERMI" P.zza Medaglie d'oro-Ozieri (SS)

Istituto Tecnico Tecnologico "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"

Articolazione "Produzione e Trasformazioni"

PROGRAMMA 2022/2023

Materia: **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

Classe: **5B produzioni**

Docente: **Salaris Giovanni Michelangelo**

Programma svolto

Argomenti:

Argomenti:

- Il Naturalismo e Verismo.
- il Naturalismo francese
- il Verismo in Italia
- Luigi Capuana
- Federico de Roberto (testi: da "*I vicere*", Una famiglia di mostri)
- Giovanni Verga: vita, opere e poetica (testi: da "*I Malavoglia*", Visita di condoglianze)
- Il Decadentismo, il Simbolismo;
- La Scapigliatura e Carducci
- Carducci: vita, opere e poetica (testi: "*Pianto antico*")
- Gabriele D'annunzio, vita, opere e poetica (testi: "*La pioggia nel pineto*")
- Giovanni Pascoli vita, opere e poetica (testi: *X agosto*)
- Futuristi, Crepuscolari e 'Vociani'
- Filippo Tommaso Marinetti (testi: "*Il bombardamento di Adrianopoli*")
- Corazzini (testi: "*Desolazione del povero poeta sentimentale*")
- Luigi Pirandello, vita, opere e poetica (testo: dal "*Fu Mattia Pascal*": La nascita in Adriano Meis; da "*Novelle per un anno*": La patente).
- Italo Svevo, vita, opere e poetica (testi: Prefazione e preambolo de "*La coscienza di Zeno*")
- Il Novecento: dagli Anni Venti al secondo Novecento
- Giuseppe Ungaretti, vita, opere e poetica (testi: "*Veglia, I fiumi, La madre*").
- Umberto Saba vita, opere e poetica (testi: "*Goal*")
- Salvatore Quasimodo, vita opere e poetica (testi: "*Alle fronde dei salici*")
- Eugenio Montale: vita opere e poetica (testi: "*Merigiare pallido e assorto, Non recidere, forbice, quel volto*").
- Il Neorealismo: Cesare Pavese, Pier Paolo Pasolini, Beppe Fenoglio, Italo Calvino (testi: da *Il sentiero dei nidi di ragno* "Pin e i partigiani del Dritto)

Ozieri, 02-05-2023

Il docente

Giovanni Michelangelo Salaris

ISTITUTO SUPERIORE "E. FERMI" P.zza Medaglie d'oro-Ozieri (SS)

Istituto Tecnico Tecnologico "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"

Articolazione "Produzione e Trasformazioni"

PROGRAMMA 2022/2023

Materia: **STORIA**

Classe: **5B produzioni**

Docente: **Salaris Giovanni Michelangelo**

Programma svolto

Argomenti:

- Il Risorgimento e l'Unità d'Italia
- L'Italia unita
- La seconda rivoluzione industriale
- L'imperialismo
- La società di massa e la Belle époque

Il Novecento e la Grande guerra:

- l'età giolittiana
- L'Europa verso la catastrofe
- Una guerra moderna
- La svolta del 1917
- La rivoluzione russa

Le eredità del conflitto:

- Il dopoguerra
- Il Medio Oriente instabile
- La nuova economia del dopoguerra

Totalitarismi e democrazie:

- Le democrazie sotto attacco
- La crisi italiana e l'avvento del fascismo
- La crisi del 1929 e il New deal
- Il totalitarismo
- L'Europa contesa: fascismo e democrazia

La seconda guerra mondiale e la Shoah:

- Le aggressioni naziste
- Il conflitto si allarga al mondo
- Il dominio nazista e la Shoah
- Il crollo dell'Asse e la Resistenza
- Il mondo nuovo sulle macerie della guerra

Il mondo tra sviluppo e guerra fredda:

- Il bipolarismo

Il docente

Ozieri, 02-05-2023

Giovanni Michelangelo Salaris

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^ B 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

PROGRAMMA 2022-2023

Disciplina: **BIOTECNOLOGIE AGRARIE**

Classe: **5^B Produzioni**

Docenti: **Elena Gaias (teorico-pratico)**

Mario Spanu (tecnico pratico)

1.Obiettivi didattici:

La disciplina in oggetto concorre, al raggiungimento dei seguenti risultati di apprendimento, espressi in termini di:

Competenze:

- Identificazione e descrizione dei principali Ordini di insetti;
- Lotta e prevenzione delle principali malattie;
- Utilizzo responsabile dei fitofarmaci;

Conoscenze:

- Classificazione dei degli insetti
- Interventi a difesa delle principali colture arboree
- Normative prodotti fitosanitari

Abilità

- Individuare e riconoscere l'entomofauna utile e dannosa
- Individuare ed interpretare le principali fitopatie
- Tutelare l'ambiente

2.Programma Svolto:

Modulo n. 1 – Anatomia e morfologia degli insetti

- Capo, torace e addome
- Riproduzione e ciclo vitale degli insetti
- Apparato boccale
- Descrizione morfologica dei principali ordini (Coleotteri, Lepidotteri, Rincoti e Ditteri)

Modulo n. 2 – Classificazione, riproduzione e ciclo vitale dei funghi

- Ascomiceti, zigomiceti e basidiomiceti
- Asessuata o sessuata

Modulo n. 3 – Tipi di lotta

- Lotta integrata
- Lotta biologica
- Lotta chimica

Modulo n. 4 – Entomofauna dell'olivo:

- Patologie fungine (Occhio di Pavone, Lebbra dell'olivo)
- Insetti (Mosca Olearia, Tignola dell'olivo);

Modulo n. 5 – entomofauna della vite:

- Patologie fungine (Peronospora , Botrite)
- Insetti (Tignoletta della vite, Cicaline);

3. Esercitazioni Pratiche:

nessuna

4.Strumenti e sussidi didattici: libro di testo, appunti e dispense.

5.Metodi:

La metodologia applicata è basata sul dibattito in aula, volta a trasmettere i contenuti in modo semplice e schematico, in modo tale da coinvolgere gli alunni, incoraggiando la loro partecipazione anche con interventi dal posto.

8.Verifiche:

Le verifiche sono state prevalentemente scritte, usando l'orale solo per recuperi e integrazioni.

9.Educazione Civica:

“Danni ambientali causati dall'utilizzo errato dei pesticidi in agricoltura”.

Ozieri, 02-05-2023

I Docenti

Gaias Elena e Spanu Mario

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*

PROGRAMMA SVOLTO 2022-2023

Disciplina: **TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI**

Classe: **5^AB Produzioni**

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

-

Soggia Francesca (tecnico pratico)

Modulo n. 1 – tecniche di separazione delle miscele

Modulo n. 2 - 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. 3 - 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. 4 - 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. 5 - 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 Giuliano Floriana

PROGRAMMA SVOLTO 2022-2023

Disciplina: **PRODUZIONI VEGETALI**

Classe: **5[^]B Produzione**

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

Spanu Mario (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 Spanu Mario



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "ENRICO FERMI"
Piazza delle 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 Buddusù Tel. 079715058
I.P.A.A. "E. COCCO" - ORTU - Via Aldo Moro Bono (SS) Tel. 079791179 con Corso Seralle (Tel. 079791200) IST.PROF. "Agricoltura e sviluppo rurale, valorizz. Dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane" e "Serv. Per la sanità e l'ambiente sociale"
Istituto Tecnico Economico (AFM e Turistico) con Corso Seralle- Via Don Manunta 07047 Thiesi Tel. 079886106-Fax 079885303
IST.PROF. "Agricoltura e sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane". Località Sas Palazzinas 07912 Bonorva (SS) Tel. 349502917

LINGUA E CULTURA INGLESE

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

CLASSE 5 B Produzione

DOCENTE: Prof.ssa Alice Porcu

PROGRAMMA SVOLTO

Libro di testo "Ecofarming – Farming practices for a green world" (Barbara Centis, Hoepli).

CONTENUTI

Grammar review

Indefinite pronouns

Past simple – affirmative, negative and interrogative form

Regular and irregular verbs

• Microlingua

- **Unit 2 Food from animals**
 - Milk: composition and types of milk
 - Butter: production, uses and varieties
 - Cheese: the steps of cheese production
 - Meat: general facts on meat
 - Meat types and cuts
- **Unit 3 Food from plants**
 - Olive oil: types of olive trees, climate and harvesting
 - Production and types of olive oil
 - Italian olive production: some facts

- **Unit 4 Viticulture**
 - Vines and vineyards
 - Climate and soil for grapes
 - The vineyard: Guyot training, Bush training, and Cordon training
 - The winemaking process: fermentation
 - The barrel effect
- **Argomenti che si prevede verranno trattati nel mese di Maggio:**
- **Module 4 Animal sciences**
 - Unit 1 Features of animal husbandry
- Ed. Civica: organic farming and sustainable farming, environmental approaches in the vineyard

Ozieri, 2/05/2023

IL DOCENTE

Alice Porcu



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:** B 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 B 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.

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. Flessi a tangente orizzontale. Loro ricerca per una razionale intera.

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 DI ISTRUZIONE SUPERIORE "ENRICO FERMI"

Piazza delle Medaglie d'Oro, 07014 Ozieri

Tel: 079787922

Fax: 079783303

PEO: SSIS01600P@istruzione.it

PEC: SSIS01600P@pec.istruzione.it

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

Anno scolastico: 2022/2023

Classe: 5B Produzioni

Docente: Federica Curreli

Disciplina: Materia alternativa all'Insegnamento della Religione Cattolica

- **Cittadinanza europea**
 - L'Unione europea, le Istituzioni europee, la Costituzione europea.
- **La tutela dei beni monumentali, storici ed artistici**
 - Il monumento storico-artistico e l'opera d'arte.
 - La tutela urbanistica e paesaggistica.
 - La legislazione italiana e internazionale.
 - I musei. L'area archeologica e lo scavo stratigrafico.
 - La destinazione d'uso e la manutenzione del monumento.
- **Etica ed economia**
 - Lo sviluppo sostenibile.
 - La fame nel mondo e la disparità economica.
 - L'inquinamento e la cultura del riciclaggio.
 - Le fonti alternative.
 - La biodiversità.
- **Le più importanti dichiarazioni delle istituzioni internazionali.**
 - La Carta delle Nazioni Unite del 1945;
 - La Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo del 1948;
 - L'ONU
- **La pena di morte.**
 - Cesare Beccaria, *Dei Delitti e delle Pene*
- **I diritti dell'uomo**

- I diritti nel Medioevo
- I diritti nei Seicento e Settecento
- Cristiani e obiezione di coscienza

Ozieri, 05/05/2023

Firma

Prof.ssa Federica Curreli

ISTITUTO SUPERIORE "E FERMI" P.zza Medaglie d'oro-Ozieri (SS)

Istituto Tecnico Tecnologico "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"

Articolazione "Produzione e Trasformazioni"

PROGRAMMA 2022/2023

PIANO DI LAVORO

INDIRIZZO	AGRARIA
MATERIA	Scienze Motorie e Sportive
CLASSE/SEZ.	5 B

Programma scienze motorie classe 5 B quinta Docente Gianni Sanna

- 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 e quali sono i principi e le metodiche dell'allenamento.
- Salute. Benessere, sicurezza e prevenzione: Conoscere le nozioni basilari del primo soccorso.
- Efficienza fisica e allenamento: cosa significa allenarsi.
- Le fasi della seduta di allenamento: riscaldamento, parte centrale, defaticamento.
- Il riscaldamento: obiettivi, effetti, tipi di riscaldamento, durata.
- 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.

Ozieri 03/05/2023

Il docente

Sanna Giovanni