



Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato

**Primo Levi**

Piazzale Sicilia n. 5 - 43121 - Parma

Centralino 0521- 272638 / 783928

prri010009@istruzione.it; prri010009@pec.istruzione.it

C.F. 80011590348 - Cod. Univoco Fatturazione UFW76E

[www.ipsialevi.edu.it](http://www.ipsialevi.edu.it)

**Anno Scolastico 2025/2026**



**ESAME DI MATURITÀ**  
**CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDIO**  
**DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE PROFESSIONALE**

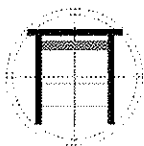
**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE**

**5<sup>a</sup> F IAMI**

**Industria e Artigianato per il Made in Italy**



**Coordinatore: Prof.ssa Lucia Balzani**



Istituto Professionale di Stato per l'Industria e l'Artigianato

*Primo Levi*

Piazzale Sicilia n. 5 - 43121 - Parma

Centralino 0521- 272638 / 783928 / 270319

prri010009@istruzione.it; prri010009@pec.istruzione.it

C.F. 80011590348 - Cod. Univoco Fatturazione UFW76E

[www.ipsialevi.edu.it](http://www.ipsialevi.edu.it)



**pon**  
2014-2020  
FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

**Anno Scolastico 2025/2026**

**ESAME DI MATURITA'**  
**CONCLUSIONE DEL CORSO DI STUDIO**  
**DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE PROFESSIONALE**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA  
CLASSE**

**5<sup>a</sup>F IAMI**

**Industria e Artigianato per il Made in Italy  
(Curvatura chimico-biologica)**

*Anno scolastico 2025/2026*

*Coordinatrice:  
Prof.ssa Balzani Lucia*

<b>SCHEMA DEL DOCUMENTO / INDICE</b>
--------------------------------------

- |          |
|----------|
| <b>1</b> |
|----------|

**Premessa**
- |          |
|----------|
| <b>2</b> |
|----------|

**Profilo professionale**
- |          |
|----------|
| <b>3</b> |
|----------|

**Presentazione della classe**
- |          |
|----------|
| <b>4</b> |
|----------|

**Composizione del Consiglio di classe**
- |          |
|----------|
| <b>5</b> |
|----------|

**Criteri per l'attribuzione del credito scolastico**
- |          |
|----------|
| <b>6</b> |
|----------|

**Metodi generali di insegnamento del Consiglio di classe**
- |          |
|----------|
| <b>7</b> |
|----------|

**Strumenti adottati per la misurazione dell'apprendimento**
- |          |
|----------|
| <b>8</b> |
|----------|

**Griglie di valutazione per la Prima Prova/Seconda Prova/Colloquio**
- |          |
|----------|
| <b>9</b> |
|----------|

**Attività di recupero, sostegno, integrazione**
- |           |
|-----------|
| <b>10</b> |
|-----------|

**Criteri per l'attribuzione del credito formativo**
- |           |
|-----------|
| <b>11</b> |
|-----------|

**Partecipazione a Progetti ed Uscite didattiche**

<b>Allegato A</b>
-------------------

 - Relazioni e programmi dei docenti

<b>Allegato B</b>
-------------------

 - FSL (ex PCTO)

<b>Allegato C</b>
-------------------

 - Relazioni docenti di sostegno

**FIRME DOCENTI**

## **1 Premessa**

Il mondo del lavoro, per la figura professionale del settore, è in rapida e continua evoluzione, richiedendo sempre più, a causa dell'introduzione massiccia dell'automazione e dell'informatica nei processi produttivi, figure professionali che siano in grado di sostenere contemporaneamente diversi ruoli, all'interno di un contesto che vede sempre più presenti aziende organizzate sul modello Industria 4.0.

Il nuovo tecnico dovrà avere una buona cultura generale oltre che specialistica (trasversalità), essere in grado di affrontare lavori diversi (flessibilità) e assumersi responsabilità sia come lavoratore autonomo sia come lavoratore dipendente (imprenditorialità).

In base a queste considerazioni sono stati formulati i nuovi programmi curricolari, con l'obiettivo di formare tecnici con una forte identità professionale capaci di valorizzare gli aspetti applicativi del sapere, adeguati alle esigenze della realtà produttiva locale e facilmente inseribili nel mercato del lavoro.

## **2 Profilo professionale**

### **Industria e Artigianato per il Made in Italy, curvatura chimico-biologica**

Il corso offre preparazione di base e approfondimento di materie specialistiche. Lo studio teorico è integrato e potenziato da esercitazioni pratiche di laboratorio. Lo studente può così diventare protagonista del proprio apprendimento, mettendo in pratica quanto appreso in teoria, acquisendo capacità e competenze spendibili subito nel mondo del lavoro.

Dal terzo anno inizia, in particolare, la preparazione specialistica nel settore chimico e biologico. Si approfondiscono varie materie professionali quali: Laboratori tecnologici, Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi, Tecniche di produzione e organizzazione e tecniche di gestione e conduzione macchine e impianti.

L'intensa attività di laboratorio permette di consolidare un sapere specifico testato anche sul reale mondo del lavoro durante la FSL.

In particolare, alla fine del quarto anno, il percorso consente:

- la competenza nell'ambito chimico per operare in autonomia;
- l'utilizzo di apparecchi e strumenti per determinazioni analitiche;
- la capacità di rilevare parametri fisico, chimici e biologici di un sistema produttivo;
- la conoscenza delle procedure delle analisi, le principali funzioni di controllo sugli impianti chimici.

Nel quinto anno gli studenti approfondiscono ulteriormente le discipline professionalizzanti, maturano una preparazione completa nel settore chimico biologico imparando a:

- coordinare l'organizzazione del lavoro nei settori produttivi;
- operare nell'ambito del controllo qualità in aziende del settore;
- svolgere funzioni di tecnico analista;
- relazionare in forma idonea sui risultati tecnici del proprio lavoro.
- utilizzare strumenti informatici e programmi applicativi nell'esecuzione di analisi ed elaborazione dati.

Il diplomato in Produzioni Industriali Artigianali, Curvatura chimico-biologica trova inserimento in aziende per il controllo della qualità alimentare, ambientale o nel settore dell'industria chimica, farmaceutica, cosmetica, biotecnologica, chimico-clinica e negli impianti di depurazione e potabilizzazione delle acque.

Il diploma dà accesso a tutte le facoltà universitarie e fornisce una buona preparazione agli indirizzi medico-sanitari.

### 3

### Presentazione della classe

La classe è composta da 18 studenti frequentanti, di cui 11 femmine e 7 maschi. La classe al suo interno ha sempre presentato alcune incompatibilità caratteriali che hanno portato qualche screzio all'attenzione dei docenti, necessitando di sporadici interventi specifici per ristabilire il benessere del gruppo ma, anche grazie alla maturazione anagrafica degli alunni, le criticità si sono ammorbidite negli ultimi anni dimostrando una maggior capacità di accoglienza ed integrazione. Le antipatie naturali in un gruppo di ragazzi così eterogeneo, però, non sono mai state d'intralcio allo svolgimento dell'attività didattica e la classe ha dimostrato, nel corso dell'intero quinquennio, di saper cooperare in modo efficace per il raggiungimento di obiettivi comuni.

Sono presenti diversi alunni con Bisogni Educativi Speciali e precisamente:

- una alunna con BES linguistico
- due alunni con DSA
- due alunni certificati ex L. 104/92 di cui uno che segue, come indicato nel PEI, una programmazione differenziata ed una che segue, come indicato nel PDP BES, la medesima programmazione della classe e non necessita del sostegno didattico.

Gli studenti della classe, nella diversità della loro indole e delle loro capacità, hanno mostrato in generale un atteggiamento positivo e collaborativo, che ha consentito loro di affrontare con discreta serenità quanto proposto negli anni scolastici e di instaurare un buon rapporto con la maggior parte dei docenti.

Nel suo complesso infatti la classe risulta eterogenea nei risultati raggiunti alla fine del percorso; alcuni studenti, pur con notevoli difficoltà, determinate principalmente da carenze linguistiche, hanno mostrato qualche miglioramento, partecipando con continuità alle lezioni, mentre altri

hanno avuto un percorso scolastico più difficoltoso soprattutto a causa di una non completa maturazione individuale ed un impegno personale anche domestico non sempre adeguato. La situazione complessiva della classe alla fine del percorso è buona, soprattutto nelle materie dell'area di indirizzo con qualche punta di eccellenza di alcuni elementi, che hanno raggiunto risultati soddisfacenti grazie all'impegno profuso in tutto il corso di studi, teso a superare le difficoltà che si sono presentate.

Risultati più in linea con l'obiettivo finale potevano essere raggiunti con una maggiore continuità nello studio personale e sfruttando tutti i supporti messi a disposizione dall'Istituto. Poco utilizzata è stata infatti la 6<sup>a</sup> ora se non in vista di qualche verifica e interrogazione finale o quando espressamente convocati dal docente per qualche esito negativo.

Al suo interno la classe ha mostrato in generale un atteggiamento collaborativo anche con i docenti, consentendo un lavoro sereno soprattutto quando, nelle materie di indirizzo, la classe ha potuto lavorare in un piccolo gruppo. Proprio in quest'area sono stati infatti conseguiti i risultati migliori dal gruppo classe.

Nelle occasioni di partecipazione ad iniziative, sia all'interno che all'esterno dell'istituto, la classe ha mostrato un ottimo livello di coinvolgimento. I risultati nelle attività di FSL sono in linea con gli obiettivi previsti. Nelle attività di laboratorio quasi tutti gli allievi hanno frequentato costantemente le lezioni, manifestando sufficiente volontà, impegno e serietà. In questo contesto, oltre alla preparazione specifica, gli studenti hanno mostrato di avere un atteggiamento adeguato e rispettoso dell'ambiente lavorativo, capacità di collaborazione e una buona gestione della relazione.

Il Cdc segnala inoltre che, in occasione degli incontri con esperti esterni o uscite didattiche, gli studenti hanno mostrato un buon grado di partecipazione, elaborato inoltre un personale progetto di inserimento lavorativo, in linea con il percorso di formazione.

La collaborazione con le famiglie è stata in qualche caso continua, in altre assente, in linea con gli anni precedenti.

<b>4</b>	<b>Composizione del Consiglio di classe</b>
----------	---

DOCENTE	DISCIPLINA	N° ORE SETT.	PERMANENZA
BALZANI LUCIA	Lingua e Letteratura Italiana	4	quinquennale
BALZANI LUCIA	Storia	2	quinquennale
BERTONI PAOLA	Sostegno	6	triennale
CAVALIERI GIOVANNI	TGOPP*	3	quadriennale
CANTILLO MARZIA	Educazione Civica		annuale
DE MARIA ROSSELLA	Sostegno	4	annuale
GHINIZZINI CHIARA	TAMPP	4	biennale
GHIRARDI CRISTINA	PP*	4	triennale
GRASSAGLIATA LUCA	IRC	1	quinquennale
INGO CLAUDIA	Matematica	3	biennale
MARRELLA FRANCESCO	LTE - TGOPP*	11	quadriennale
PALAZZETTI ALFREDO	Scienze motorie e sportive	2	annuale
PEIA ELENA	Lingua Inglese potenziamento	1	annuale
PUGLIESE ANTONIA	Lingua Inglese	2	quadriennale
SICILIANO SABRINA	Alternativa IRC	1	annuale
TESELLI MANUELA	PP*	5	quadriennale

N. B. le ore contrassegnate con i simboli (\*) sono svolte in compresenza

## 5

 **Criteri per l'attribuzione del credito scolastico**

Il consiglio di classe ha individuato per l'anno scolastico in corso i seguenti obiettivi:

- **Obiettivi trasversali comportamentali.** Essi devono tendere al raggiungimento di una formazione umana, sociale e culturale della personalità da esprimersi attraverso un comportamento che rifiuti pregiudizi, che si impegni in attività sociali, che sia rispettoso dell'ambiente scolastico umano e materiale, che sia responsabile degli impegni assunti in campo scolastico e non.
- **Obiettivi trasversali culturali.** Essi riguardano le capacità, le conoscenze, le esperienze richieste dal profilo professionale. Tali obiettivi sono così individuati:

<b>CONOSCENZE</b>	
<i>Obiettivi</i>	<i>Livello medio raggiunto</i>
a) Conoscenza degli aspetti teorici fondamentali di ogni singola disciplina	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
b) Conoscenza della terminologia delle convenzioni, dei criteri e dei metodi di ogni disciplina	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo

<b>CAPACITÀ</b>	
<i>Obiettivi</i>	<i>Livello medio raggiunto</i>
a) Capacità linguistico - espressive	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
b) Capacità logico - interpretative	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
c) Capacità operative	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input checked="" type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
d) Capacità relazionali	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input checked="" type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo

COMPETENZE	
<i>Obiettivi</i>	<i>Livello medio raggiunto</i>
a) Saper diagnosticare e documentare il risultato conseguito ed il lavoro fatto	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input checked="" type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
b) Saper utilizzare gli strumenti necessari allo svolgimento del proprio lavoro	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input checked="" type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
c) Saper decodificare e decifrare simbologie di tipo diverso	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
d) Saper collegare logicamente le conoscenze	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
e) Essere in grado di utilizzare gli strumenti comunicativi, verbali e non, più adeguati	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo

Per il conseguimento di tali obiettivi sono state messe in atto le seguenti strategie:

- verifiche scritte e orali frequenti e regolari, rivolte a tutta la classe su argomenti chiave;
- approfondimenti e chiarimenti del testo con informazioni orali supplementari;
- accertamento durante la lezione di una corretta ricezione e annotazione di terminologie specifiche;
- controllo e organizzazione del lavoro svolto a casa o in classe anche con l'uso della piattaforma digitale;
- Condivisione su classroom o altre piattaforme di materiali selezionati in rete o creati dai docenti, per la fruizione sincrona e asincrona.

I crediti scolastici conseguiti dagli allievi negli anni, rivalutati secondo quanto stabilito dall'OM n. 65/2022, emanata ai sensi dell'articolo 1, comma 956, della legge n. 234/2021 e dell'articolo 1 del DL n. 22/2020, convertito in legge n. 41/2020, verranno forniti in allegato alla commissione in sede di riunione preliminare.

## 6 Metodi generali di insegnamento del Consiglio di classe

Il percorso formativo che il consiglio di classe ha individuato, oltre a fare specifico riferimento ai livelli di partenza, ha tenuto conto degli obiettivi irrinunciabili, in quanto è richiesto che dai corsi post-qualifica escano tecnici con una professionalità direttamente spendibile nell'attività produttiva, che può abbracciare sia la dimensione artigianale, sia quella industriale.

In fase di programmazione si è posta particolare cura nella scelta di un itinerario che sappia coniugare gli elementi del profilo formativo richiesto con quelli del percorso curricolare, evitando l'accumulo di nozioni e cercando di costruire un solido substrato culturale.

Si è cercato di operare in modo che la conoscenza teorica non fosse disgiunta da un riscontro pratico-sperimentale, cercando di farli procedere il più possibile di pari passo.

a) Gli insegnanti hanno proposto i seguenti materiali: Visione di filmati; libro di testo in adozione o fotocopie del libro di testo o di altri testi (non tutti gli alunni sono dotati del libro di testo adottato); materiali prodotti dall'insegnante; video su YouTube, software di simulazione, per PLC, funzionanti su PC, presente nel libro di testo.

b) Sono stati proposti i seguenti strumenti digitali: Libro digitale, nelle materie che lo prevedevano, con possibilità di accesso da parte dell'alunno tramite codice presente sul testo cartaceo. L'uso dei software, presenti nel libro di testo, che consentono a casa di simulare alcune delle attività laboratoriali che vengono svolte a scuola.

c) Oltre alle attività in classe gli insegnanti e gli studenti hanno interagito nel seguente modo: Invio e restituzione degli elaborati tramite piattaforma digitale, mail individuale presente su DIDUP oppure utilizzo della classroom su piattaforma G-Suite anche per la condivisione dei materiali.

d) L'insegnamento delle materie tecnico-professionali è stato sviluppato effettuando un raccordo tra l'apprendimento teorico, le applicazioni pratiche e la terza area. Il piano di lavoro e di utilizzo dei laboratori è stato steso di comune accordo tra i docenti di teoria e quelli di applicazioni.

Il CdC ad inizio anno ha deliberato le seguenti UDA così come prescritto da normativa:

TITOLO	DISCIPLINE	PERIODO
LE RISORSE E LA CRISI ENERGETICA GLOBALE: TRA POSSIBILITA' E SFRUTTAMENTO	italiano, storia, materie d'indirizzo	1°
IL CONTROLLO QUALITA' NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE: DALLA MATERIA PRIMA AL PRODOTTO (LEGATO ANCHE AL PROGETTO CON ITS TECH&FOOD)	materie d'indirizzo	1°
LA CHIMICA NEL '900	italiano, storia, materie d'indirizzo	2°
LA BELLEZZA: QUESTIONE DI CHIMICA! : I COSMETICI NEL MONDO CONTEMPORANEO	italiano, storia, materie d'indirizzo	2°

L'insegnamento delle materie tecnico-professionali è stato sviluppato effettuando un raccordo tra l'apprendimento teorico, le applicazioni pratiche e la FSL. Il piano di lavoro e di utilizzo dei laboratori è stato steso di comune accordo tra i docenti di teoria e quelli di applicazioni.

In particolare l'attività nelle singole discipline è stata caratterizzata da:

	ITA	STO	ING	MAT	PP	LTE	TGOP	TAMPP	SC.MOT
Lavoro di gruppo	X	X	x		x	x	x	x	x
Lezioni frontali	X	X	x	x	x	x		x	x
Metodo dei progetti					x		x	x	
Tesine									
Recupero	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Laboratorio					x	x	x	x	
Lezione interattiva	X	X	x	x	x	x	x	x	x
Compiti a casa	X	X	x	x	x	x	x	x	x

## 7

### Strumenti adottati per la misurazione dell'apprendimento

Per questo anno scolastico il Consiglio di Classe ha adattato momenti e modalità di verifica in tutte le discipline alle concrete condizioni di lavoro; pertanto gli strumenti adottati sono stati quanto più possibile variati e gradualmente. Sono stati considerati elementi di valutazione anche i brevi interventi dal posto o alla lavagna (utili per monitorare la situazione degli studenti *in itinere*), la partecipazione attiva allo svolgimento della lezione e il comportamento tenuto durante le lezioni, come risulta dal seguente prospetto:

	ITA	STO	ING	MAT	PP	LTE	TGOP	TAMPP	SC. MOT.
Prove strutturate a risposta chiusa		X	x	x		x	x		
Prove strutturate a risposta aperta	X	X	x	x	x	x	x	x	
Prove tradizionali	X	X	x	x	x	x	x	x	x
Prove pluridisciplinari	X	X	x	x	x	x	x	x	x
Interrogazioni orali	X	X	x	x	x		x	x	
Interventi dal banco/dal posto di lavoro	X	X	x		x	x	x	x	
Simulazioni I e II prova d'esame	X				x	x	x	x	

Nella **valutazione *in itinere*** si sono seguiti i seguenti criteri:

- livello di acquisizione dell'obiettivo prefissato per la verifica sia per quanto riguarda i contenuti, sia per quanto riguarda le abilità di espressione;
- la continuità dell'impegno e delle prestazioni;
- la diligenza nella consegna del lavoro domestico.

Nella **valutazione *finale*** ci si è attenuti ai seguenti criteri:

- risultanze numeriche delle verifiche come indicatori di acquisizione degli obiettivi prefissati;
- continuità della partecipazione e del processo di crescita dell'apprendimento;
- progressione dei risultati delle verifiche come indicatori di un percorso di maturazione compiuto dallo studente;
- correlazione tra impegno, partecipazione, attenzione dimostrata e i risultati conseguiti;

- confronto dei risultati delle proprie discipline con quelli degli altri colleghi del Consiglio di Classe per una valutazione complessiva del processo di apprendimento, del livello di maturazione, del metodo di studio elaborato, delle predisposizioni attitudinali e degli interessi dello studente.

Nella valutazione delle prove si è fatto ricorso, per quanto possibile, a criteri oggettivi basati sull'applicazione della seguente griglia di valutazione deliberata dal Collegio docenti.

Indicatori	Livelli di valutazione	Scala punteggi	Descrittori
<b>Obiettivi cognitivi:</b> <b>1-Conoscenze</b> (acquisizione di contenuti, cioè di principi, teorie, concetti, termini, regole, procedure, metodi, tecniche)	Eccellenti	10	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi.
	Ottime	9	Complete e approfondite solo parzialmente in modo autonomo.
	Buone	8	Complete ma non approfondite.
	Discrete	7	Possiede in modo appropriato le conoscenze fondamentali della disciplina.
	Sufficienti	6	Possiede le conoscenze minime fondamentali della disciplina, ma in modo superficiale.
	Insufficienti	5	Limitate e superficiali.
	Scarse	4	Lacunose e parziali.
	Gravemente insufficienti	≤ 3	Frammentarie e gravemente lacunose.
<b>Obiettivi cognitivi:</b> <b>2-Competenze</b> (utilizzo delle conoscenze acquisite per risolvere situazioni problematiche o produrre nuovi "oggetti")	Eccellenti	10	Applica le conoscenze in modo corretto e autonomo. Sa documentare in modo personale e rigoroso. Si esprime in modo fluido utilizzando con consapevolezza i linguaggi settoriali.
	Ottime	9	Applica in modo corretto le conoscenze. Sa documentare e si esprime con linguaggio corretto e appropriato.
	Buone	8	Applica le conoscenze con lievi imprecisioni. Sa documentare e si esprime in modo corretto.
	Discrete	7	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Sa documentare in modo elementare e si esprime in modo semplice ma sostanzialmente corretto.
	Sufficienti	6	Sa applicare le conoscenze minime pur commettendo alcuni errori. Sa documentare anche se in modo non sempre coerente e si esprime in modo non sempre preciso.
	Insufficienti	5	Se guidato applica le conoscenze minime ma commette errori. Si esprime in modo scorretto e improprio.
	Scarse	4	Non è in grado di applicare le conoscenze.
	Gravemente insufficienti	≤ 3	Non comprende o non rispetta le consegne.

<b>Obiettivi cognitivi:</b>  <b>3-Capacità</b>  (elaborazione circostanziata, valutazione critica di quanto acquisito)	Eccellente	10	Rielabora in modo corretto, completo ed autonomo e sa effettuare valutazioni critiche personali. Sintetizza problematiche complesse.
	Ottima	9	Rielabora in modo corretto e completo. Effettua valutazioni personali. Individua correlazioni e sa sintetizzare.
	Buona	8	Elabora in modo corretto le informazioni. Individua correlazioni e sa sintetizzare semplici problematiche
	Discreta	7	Sa organizzare e correlare le conoscenze fondamentali pur con qualche imprecisione.
	Sufficiente	6	Sa organizzare le conoscenze fondamentali se opportunamente guidato.
	Insufficiente	5	Sa organizzare solo parzialmente le conoscenze anche se guidato.
	Scarsa	4	Non sa organizzare le conoscenze
	Gravemente insufficiente	≤ 3	Non ha elementi per organizzare le conoscenze

<b>Obiettivi comportamentali</b>  (partecipazione al dialogo educativo, continuità e impegno nello studio, interesse verso la disciplina, maturazione personale e sviluppo metodologico)	Eccellente	10	Comportamento attivo, propositivo e collaborativo verso compagni e personale.
	Ottimo	9	Comportamento attivo e propositivo.
	Buono	8	Comportamento sempre attivo e positivo.
	Discreto	7	Comportamento quasi sempre attivo e positivo.
	Sufficiente	6	Comportamento il più delle volte attivo e positivo.
	Insufficiente	5	Alternanza di comportamenti positivi e negativi.
	Scarso	4	Prevalenza di comportamenti negativi e atteggiamento passivo.
	Gravemente insufficiente	≤ 3	Prevalenza di disinteresse e atteggiamenti conflittuali verso compagni e personale.

<b>Padronanza disciplinare</b>  (rispetto agli obiettivi prefissati, tenendo conto anche del livello di partenza e di eventuali interventi didattici)	Eccellente	10	Una preparazione di partenza completa e l'assiduità nello studio gli permettono di mostrare notevole padronanza di tutte le tematiche disciplinari.
	Ottima	9	Una buona preparazione di partenza e la continuità nello studio gli permettono di mostrare una certa padronanza delle tematiche disciplinari.
	Buona	8	Mostra di avere buona padronanza dei concetti basilari e di sapersi orientare in quasi tutte le tematiche disciplinari.
	Discreto	7	Mostra di avere sufficiente padronanza dei concetti basilari senza aver seguito interventi didattici integrativi.
	Sufficiente	6	Mostra di avere sufficiente padronanza dei concetti basilari anche se solo dopo aver seguito gli interventi didattici integrativi.
	Insufficiente	5	Mostra qualche incertezza nella padronanza dei concetti basilari. Ha seguito gli interventi didattici integrativi ma con poco successo.
	Scarso	4	Mostra parecchie incertezze nella padronanza dei concetti basilari. Ha seguito gli interventi didattici integrativi ma senza successo.
	Gravemente insufficiente	≤ 3	Senza padronanza dei concetti basilari. Non ha seguito gli interventi didattici integrativi proposti.

Bisogna osservare che il punteggio relativo agli obiettivi cognitivi corrisponde alla media delle voci: Conoscenze, Competenze, Capacità, mentre il voto finale risulta da una media pesata dei punteggi relativi agli Obiettivi Cognitivi (1/2), agli Obiettivi Comportamentali (1/4) e alla Padronanza Disciplinare (1/4).

La valutazione della Terza Area è stata effettuata "spalmando" il giudizio relativo ai vari moduli sulle materie di indirizzo.

Per la valutazione delle prove scritte di Italiano e Progettazione e Produzione, simulazioni comprese, sono state adottate le stesse griglie di valutazione proposte alla commissione per la valutazione della prima e seconda prova. Riportate di seguito.

## 8 Griglie di valutazione Prima Prova/Seconda Prova/Colloquio

Di seguito si allegano le griglie di valutazione predisposte dai singoli dipartimenti secondo le indicazioni del Ministero per l'istruzione e il merito.

Le seguenti griglie sono utilizzate per la valutazione di tutte le prove scritte di italiano svolte durante l'anno a partire da tracce ministeriali autentiche proposte durante gli Esami di Stato degli scorsi anni.

<b>Commissione:</b>	 PRIMO LEVI Liceo Scientifico Statale	<b>Classe-Sede:</b>
---------------------	---	---------------------

Cognome Nome: \_\_\_\_\_

### Griglia di valutazione della prima prova scritta: tipologia A

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max. 60 punti)	Punti	Punti assegnati
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	25	
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	15	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	20	
<b>Elementi da valutare nello specifico (max. 40 punti)</b>		
• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	5	
• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	15	
• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	5	
• Interpretazione corretta e articolata del testo.	15	
<b>Totale punteggio</b>	100	
<b>Punteggio in ventesimi (totale punteggio diviso 5)</b>	20	

**Griglia di valutazione della prima prova scritta: tipologia B**

<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max. 60 punti)</b>	<b>Punti</b>	<b>Punti assegnati</b>
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	25	
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	25	
<b>Elementi da valutare nello specifico (max. 40 punti)</b>		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	20	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	5	
<b>Totale punteggio</b>	100	
<b>Punteggio in ventesimi (totale punteggio diviso 5)</b>	20	

**Griglia di valutazione della prima prova scritta: tipologia C**

<b>Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max. 60 punti)</b>	<b>Punti</b>	<b>Punti assegnati</b>
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	25	
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	25	
<b>Elementi da valutare nello specifico (max. 40 punti)</b>		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	10	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	15	
<b>Totale punteggio</b>	100	
<b>Punteggio in ventesimi (totale punteggio diviso 5)</b>	20	

**Griglia di valutazione della seconda prova scritta dell'esame di Stato**

<b>Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)</b>	<b>Punteggio massimo</b>	<b>Livello valutazione</b>	<b>Punti Indicatore</b>
Padronanza delle conoscenze disciplinari e capacità interpretative relative ai nuclei fondamentali di indirizzo	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>● non raggiunto</li> <li>● base</li> <li>● intermedio</li> <li>● avanzato</li> </ul>	1-2 3 4 5
Padronanza dei nuclei fondamentali d'indirizzo con particolare riferimento ai metodi e agli strumenti utilizzati per risolvere le situazioni proposte	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>● non raggiunto</li> <li>● base</li> <li>● intermedio</li> <li>● avanzato</li> </ul>	0-1 2-3 4 5
Completezza nello svolgimento della traccia, coerenza e adeguatezza degli elaborati rispetto alle indicazioni fornite	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>● non raggiunto</li> <li>● base</li> <li>● intermedio</li> <li>● avanzato</li> </ul>	0-1 2-3 4-5 6-7
Capacità di argomentare, analizzare, collegare e sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici verbali e simbolici	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>● non raggiunto</li> <li>● base</li> <li>● intermedio</li> <li>● avanzato</li> </ul>	0 1 2 3

### Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	

	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

Durante l'anno sono state svolte le seguenti simulazioni delle prove d'esame:

- Simulazione Prima Prova: 30 marzo 2026
- Simulazione Seconda Prova: 13 aprile 2025, 12 maggio 2026, 28 maggio 2026
- Simulazione Colloquio: 03 giugno 2026

## 9

**Attività di recupero, sostegno, integrazione**

Le attività di recupero e sostegno sono state svolte secondo le seguenti modalità:

- Eventuali attività di recupero, sostegno e integrazione sono state svolte "in itinere" per tutte le discipline, utilizzando quando possibile l'intervento su piccoli gruppi nella sesta ora
- Per gli studenti con certificazione DSA si fa riferimento all'Articolo 20, decreto legislativo 13 aprile 2017, n.62 e all'O.M. n.65/2022: in base a questa normativa è previsto che in tutte le prove dell'Esame di Stato l'alunno possa avvalersi degli strumenti compensativi previsti dal PDP, purchè precedentemente approvati dai docenti.
- In base alla stessa normativa per gli studenti tutelati ex L. 104/92 il CdC propone la somministrazione di prove differenziate al posto della prima e seconda prova e l'uso di mappe e slide durante il colloquio per l'alunno il cui PEI riporta una programmazione differenziata.
- Le studentesse di madrelingua diversa dall'italiano, hanno - come previsto dal regolamento del MIM- la possibilità di utilizzare il dizionario bilingue durante la prima prova scritta.

## **10** Criteri per l'attribuzione del credito formativo

Gli studenti devono presentare documentazioni relative ad attività regolare e continuativa, non sporadica, formativa sul piano umano e/o professionale relativamente ad attività:

- culturali;
- artistiche;
- di formazione professionale;
- lavorative;
- di volontariato;
- di tutela dell'ambiente;
- di solidarietà;
- di cooperazione;
- sportive.

## **11** Partecipazione a Progetti ed Uscite didattiche

Durante tutto l'anno scolastico la classe ha partecipato ai seguenti progetti e alle seguenti uscite didattiche:

- VISITA ALLE AZIENDE: CARRA MANGIMI, BIRRIFICIO GREGORIO
- VISITA AL DEPURATORE DI REGGIO EMILIA
- PASSEGGIATA SUI LUOGHI DELLE BARRICATE DI PARMA DELL'AGOSTO 1922
- SPETTACOLO "L'ISTRUTTORIA" DI PETER WEISS presso Teatro Due di Parma
- CINEMA BARILLA CENTER FILM SU GIOVANNI PASCOLI "ZVANI"
- VISITA ALLA MOSTRA "GIACOMO BALLA - UN UNIVERSO DI LUCE" presso Palazzo del Governatore
- VIAGGIO D'ISTRUZIONE A FIRENZE (visita a Palazzo Pitti e ai Giardini di Boboli)
- SPETTACOLO "SEGNALE D'ALLARME - LA MIA BATTAGLIA VR" di e con Elio Germano
- PROGETTO "LO SCIOPERO DELLE BUSTAIE DI PARMA DEL 1907" Ente formatore: Archivio storico comunale
- PROGETTO "DOPO IL DIPLOMA, FORMAZIONE ITS MAKER E TECH&FOOD" Ente formatore: ITS Parma, Cisita
- ORIENTAMENTO CON: ITS, UNIVERSITA', MONDO DEL LAVORO

Commissione:		Classe-Sede:
--------------	---	--------------

Cognome nome: \_\_\_\_\_

**Griglia di valutazione della prima prova scritta: tipologia A**

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max. 60 punti)	Punti	Punti assegnati
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	25	
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	15	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	20	
<b>Elementi da valutare nello specifico (max. 40 punti)</b>		
• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).	5	
• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.	15	
• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).	5	
• Interpretazione corretta e articolata del testo.	15	
<b>Totale punteggio</b>	100	
<b>Punteggio in ventesimi (totale punteggio diviso 5)</b>	20	

**Griglia di valutazione della prima prova scritta: tipologia B**

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max. 60 punti)	Punti	Punti assegnati
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	25	
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	25	
<b>Elementi da valutare nello specifico (max. 40 punti)</b>		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto.	20	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	15	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	5	
<b>Totale punteggio</b>	100	
<b>Punteggio in ventesimi (totale punteggio diviso 5)</b>	20	

**Griglia di valutazione della prima prova scritta: tipologia C**

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (max. 60 punti)	Punti	Punti assegnati
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo. Coesione e coerenza testuale.	25	
Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.	10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	25	
<b>Elementi da valutare nello specifico (max. 40 punti)</b>		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.	15	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.	10	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.	15	
<b>Totale punteggio</b>	100	
<b>Punteggio in ventesimi (totale punteggio diviso 5)</b>	20	

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e ricordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati accordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite ricordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite ricordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
<b>Punteggio totale della prova</b>				



## **ALLEGATO A**

- **Relazioni e programmi dei docenti**

## ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE CLASSE 5<sup>a</sup> F A.S. 2025-2026

*Prof. Alfredo Palazzetti*

#### 1. Percorso formativo

- Affinamento ed integrazione degli schemi motori.
- Costruzione della propria identità personale a partire da una conoscenza delle proprie capacità motorie, per acquisire maggior sicurezza nei propri mezzi e nelle relazioni con gli altri.
- Acquisizione di comportamenti sportivi corretti per evitare infortuni durante la pratica sportiva.
- Potenziamiento fisiologico generale.
- Definizione dello sviluppo psicomotorio e successiva finalizzazione nella pratica sportiva.
- Strutturazione del comportamento sia come praticante che come spettatore.

#### 2. Obiettivi raggiunti

- Potenziamiento organico e muscolare, sia in funzione del consolidamento e del mantenimento della salute psicofisica, sia quale presupposto per lo svolgimento di qualsiasi attività fisica.
- Coscienza dei propri mezzi psico-fisici.
- Conoscenza e pratica di attività sportive.
- Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico.
- Acquisizione di fiducia nei propri mezzi fisici nell'affrontare un compito vincendo eventuali paure e incertezze.
- Disponibilità al confronto, al sottostare delle regole ed alla cooperazione.

#### 3. Metodologie attivate

- Coinvolgimento degli alunni nelle fasi organizzative delle attività, stimolando così anche l'interesse alla disciplina e l'autonomia individuale.
- Lezioni frontali dimostrate con alternanza di sistemi globale e analitico.
- Cooperative learning peer teaching.
- Esecuzione, analisi del risultato ed eventuali correzioni.
- Video lezioni

#### 4. Criteri e strumenti di valutazione

- Osservazione sistemica di tipo qualitativo e quantitativo.
- Test motori.
- Quiz
- Azioni di gioco e partecipazione alle attività.
- Analisi del comportamento, presenza, partecipazione e collaborazione.

#### 5 Programma di scienze motorie e sportive

- Esercizi a corpo libero.
- Esercizi con piccoli attrezzi.
- Elementi di anatomia umana e fisiologia dei principali apparati
- Sport di squadra: fondamentali individuali, principali regole di gioco e attività di arbitraggio.
- Sport individuali: gesti tecnici fondamentali, regolamenti.
- Il fair play
- Il doping
- Salute e benessere: Stili di Vita Attivi e Buone Abitudini

Parma, 15 -05-2026

L'insegnante  
*Alfredo Palazzetti*

## ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### CLASSE 5°F

Anno scolastico: 2025 – 2026

*Insegnante: Luca Grassagliata - Disciplina: Religione cattolica*

#### 1 - SITUAZIONE DELLA CLASSE

In generale la classe, si è dimostrata motivata all'apprendimento partecipando alle lezioni con interesse. Il clima relazionale è stato sempre ottimale e cordiale. Nello studio l'impegno è stato regolare per tutta la classe.

#### 2 - OBIETTIVI RAGGIUNTI

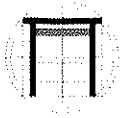
Gli obiettivi didattici programmati (vedasi relazione iniziale) sono stati perseguiti nel corso dell'anno partendo dalle conoscenze iniziali dei ragazzi, per poi cominciare a trattare gli argomenti previsti dal programma. La classe in generale ha raggiunto un discreto livello di comprensione delle tematiche svolte e si è dimostrata partecipe. Sotto l'aspetto comportamentale ci sono stati notevoli miglioramenti rispetto agli anni precedenti, favorendo un clima ideale per lo svolgimento delle lezioni.

#### 3 - PROGRAMMI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

1. Documenti fondanti della religione cattolica.
2. Approfondimento della concezione cristiana della famiglia e del matrimonio.
3. Rapporto Chiesa – mondo contemporaneo. Il Concilio Vaticano II.
4. La dottrina sociale della Chiesa. Morale della persona e virtù.
5. Il pluralismo culturale e religioso, il dialogo fondato sul diritto alla libertà religiosa.

#### 4 - METODI E STRUMENTI

Lezione frontale in classe o attraverso la digital board, lettura e discussione di documenti e sussidi, discussioni collettive attorno alle questioni più importanti suscitate dal lavoro in classe, visualizzazione di video, richiesta di preparazione ed esposizione in classe di brevi ricerche relative ad aspetti particolari del tema trattato.



## 5 - VALUTAZIONE E VERIFICA

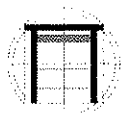
Il giudizio è composto in base ai risultati emersi nelle rilevazioni orali e scritte effettuate alla conclusione di ogni unità didattica. Per procedere alla valutazione si tiene conto delle indicazioni ministeriali per gli studenti che si avvalgono dell'insegnamento della Religione Cattolica: "Valutazione riferita all'interesse con il quale lo studente ha seguito l'insegnamento della Religione Cattolica e ai risultati formativi conseguiti". Pertanto la partecipazione al dialogo educativo, l'interesse e la sensibilità nei confronti della materia costituiscono un elemento indispensabile per il conseguimento degli obiettivi prefigurati dalla disciplina in oggetto.

## 6 – RAPPORTI CON LE FAMIGLIE

Pochissimi genitori hanno contattato il docente via mail per fissare un colloquio in presenza con il docente.

Parma, 15-05-2026

Firma



## ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### PROGRAMMA DI

### LINGUA INGLESE

### CLASSE 5ª F IAMI

*Prof.ssa Antonia Pugliese*

**1**

#### Presentazione della classe

**Livello di partenza:** La classe è formata da 18 studenti, (4 iscritti non hanno mai frequentato) di cui 1 certificato ai sensi della L.104/92, che segue un percorso didattico di tipo differenziato, 2 studenti con certificazione DSA e 4 studenti con PDP perché certificati BES.

La classe sin dall'inizio dell'anno scolastico è apparsa scissa in due gruppi: un gruppo di studenti ha quasi sempre dimostrato un atteggiamento propositivo e maturo; seguono le lezioni con costanza, mostrano interesse per l'Inglese tecnico (fra questi sono inclusi anche studenti che hanno difficoltà con la lingua straniera, ma si impegnano). Il restante gruppo non solo presenta lacune pregresse, ma adotta inoltre un atteggiamento di rifiuto e disinteresse nei confronti della materia, aumentando così il divario.

La preparazione della classe è quindi piuttosto diversificata e ciò ha rallentato lo svolgimento della programmazione didattica.

**2**

#### Obiettivi disciplinari e trasversali

L'attività didattica ha mirato, oltre al raggiungimento degli obiettivi disciplinari, al raggiungimento degli obiettivi trasversali legati alla figura professionale:

- affidabilità e senso di responsabilità;
- autocontrollo nella comunicazione verbale e non.

I programmi sono stati svolti con scelte metodologiche tematiche previste nella programmazione per materia ed in relazione alla specificità del corso di studi. Obiettivo principale è stato quello di aiutare gli studenti a familiarizzare con la lingua inglese, ampliare il lessico proprio delle materie di indirizzo ed acquisire una sufficiente comprensione della microlingua di settore.

### **3** Metodologia

Il libro di testo, *SCIENCEWISE NEW CHALLENGES*, è stato integrato mediante l'uso di materiale fotocopiato. Durante le lezioni gli studenti hanno per lo più svolto attività di *Reading Comprehension* (*open questions, fill in the blanks*, traduzione orale dall'Inglese all'Italiano) affiancate talvolta da esercizi di traduzione dall'Italiano all'Inglese.

Gli argomenti sono stati affrontati grazie all'aiuto dell'insegnante che ha cercato di stimolare la sintesi e la rielaborazione personale dei testi letti.

### **4** Sussidi didattici

Oltre al testo in adozione Ilaria Piccioli "Sciencewise New Challenges" Ed. San Marco; Fotocopie - Schede .

### **5** Tipologia delle prove di verifica utilizzate per la valutazione

- Colloquio orale: lettura, comprensione, traduzione semplici, domande su testi dati, tecnici e di tipo comunicativo.
- Prove scritte: questionario a risposte aperte e/o chiuse, prove di lessico, stesura di testi semplici, traduzioni dall'inglese all'italiano. (solo nel primo periodo)

### **6** Frequenza delle prove

Sono state effettuate 2 prove scritte nel 1° periodo (trimestre).

La valutazione orale solo talvolta è stata di tipo formale, mentre si è valutato soprattutto interesse, impegno, metodo di lavoro e puntualità nell'adempimento delle consegne assegnate.

### **7** Programma svolto

#### **Testi tecnici.**

CHEMISTRY AT WORK

What chemists do, pag. 31

The Lab, a chemist's workplace, pag. 38-39

Safety rules for students attending lab classes, pag. 63-64

BIOCHEMISTRY AND NUTRITION

Focus on nutrients, pag 131-132

What human body needs pag. 132

A balanced diet, pag 142

Food problems: allergies and intolerances, pag 145.

Argomento UDA 1^ periodo: FOOD QUALITY CONTROL

Argomento UDA 2^ periodo: COSMETICS AND SUPPLEMENTS

**8**

**Risultati medi acquisiti in termini di conoscenze, competenze, capacità**

- a) Comprendono in maniera globale semplici testi orali e scritti, soprattutto relativi al settore specifico dell'indirizzo.
- b) Sono in grado di focalizzare i punti fondamentali di un testo tecnico.
- c) Sanno tradurre testi tecnici semplici con il sussidio di un dizionario.
- d) Sanno rispondere a semplici quesiti sia orali che scritti pur con errori sintattico-grammaticali.

Parma, 15-05-2026

L'insegnante  
*Antonia Pugliese*

## ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### Relazione finale e Programma svolto

**DOCENTE: LUCIA BALZANI**

**ANNO SCOLASTICO: 2025/2026**

**DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**

**CLASSE : 5°F**

#### OBIETTIVI RAGGIUNTI:

- **Conoscenze:** La classe possiede una conoscenza sufficientemente adeguata delle correnti artistico/letterarie e dei principali autori del Novecento affrontati durante l'anno. Le ripetute esercitazioni sulle diverse tipologie di produzione scritta del testo hanno permesso di acquisire una discreta dimestichezza, nonostante permangano alcune difficoltà, soprattutto per gli studenti di madrelingua non italiana.
- **Abilità:** La classe in generale è sufficientemente in grado di collocare storicamente e artisticamente gli autori affrontati e comprendere il contenuto ed il significato dei testi esaminati.
- **Competenze:** La classe in generale è sufficientemente in grado, se opportunamente guidata, di analizzare criticamente il messaggio dei testi in prosa ed in versi proposti.

#### PROGRAMMA SVOLTO:

##### Letteratura:

- Attività di apertura: *"Poesia della luna, del paesaggio e del progresso"*: ripasso di Giacomo Leopardi e collegamento ad Andrea Zanzotto, poeta del novecento. (**G.Leopardi** - Lettura di: *Alla Luna*, **A.Zanzotto** - Lettura di: *Balsamo, bufera, Caso Vocativo, 13 settembre 1959 (variante)*), ( )
- La letteratura italiana ed europea tra fine Ottocento e inizi Novecento: Naturalismo francese e Verismo italiano (**S.Aleramo** - Lettura del brano *La presa di coscienza di una donna* da *Una Donna*, **G.Deledda** - Lettura del brano *il vagabondaggio del vecchio Efix* da *Canne al vento*, **G.Verga** - Lettura delle novelle: *Rosso Malpelo, La Lupa, Nedda*),
- Il Decadentismo in Italia (**G.Pascoli** - Lettura di: *Lavandare, Novembre, X agosto, Temporale, L'assiuolo, La grande proletaria si è mossa, La via ferrata*, brano da *Il fanciullino*, **G.D'Annunzio** - Lettura di: *La pioggia nel pineto, La sera fiesolana, La sabbia del tempo*, brano *Andrea Sperelli* da *Il piacere*),
- il primo Novecento (il **Futurismo** - Lettura di: *Manifesto del Futurismo* di F.T.Marinetti), **I.Svevo** - Lettura dei brani *Prefazione e preambolo, L'ultima sigaretta* e *Conclusione* da *La coscienza di Zeno*, **L.Pirandello** - Lettura dei brani *Una nuova vita* da *Il Fu Mattia Pascal* e *La vita non conclude* da *Uno, nessuno e centomila* e da *L'Umorismo*),

- la letteratura tra le due guerre (**U.Saba** - Lettura di: *La gatta, Una donna, A mia moglie, G.Ungaretti* - Lettura di: *In memoria, Il porto sepolto, Veglia, Fratelli, San Martino del Carso, Mattina, Soldati, Non gridate più, E.Montale* - Lettura di: *I Limoni, Merigiare pallido e assorto, Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale, Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato, Ripenso il tuo sorriso*),
- panoramica sulla letteratura della Resistenza e il Neorealismo (**R.Viganò** - Lettura del brano *Il coraggio di Agnese* da *L'Agnese va a morire*, **I.Calvino** - Lettura dei brani *Pin incontra Cugino* da *Il sentiero dei nidi di ragno* e *I Figli poltroni* da *Ultimo viene il corvo*) e della Memoria (**P.Levi** - Lettura dei brani *Iniziazione*, *Eccomi dunque sul fondo* da *Se questo è un uomo* e la poesia *Alzarsi e il disgelo* da *La tregua*, ogni alunno inoltre ha letto tre racconti a scelta da *Il sistema periodico*).

Letture integrali contemporanee consigliate: *I giorni di vetro* di **N.Verna**.

Lingua: come produrre un testo scritto e le diverse tipologie testuali. Consolidamento dei processi necessari per una efficace progettazione, stesura e revisione del testo scritto. Analisi di testi in versi e in prosa. Presentazione e familiarizzazione con la prima prova dell'Esame di Stato, produzione di un testo argomentativo e di una analisi del testo, sia in prosa che in versi, tema di carattere generale (Esercitazioni alla Prima prova scritta dell'Esame di Stato: Tipologia A1/A2, B, C).

La simulazione di prima prova deliberata dal CdC si è svolta il 30 aprile 2026 ed è stata proposta la Prova apparsa nella Sessione suppletiva del 2019.

La classe ha partecipato al corso pomeridiano di approfondimento in preparazione alla Prima Prova scritta dell'Esame di Maturità svolto dalla docente per un totale di 10 ore.

#### **OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO:**

- Produrre testi scritti di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi: le fondamentali regole ortografiche e la punteggiatura, le principali regole morfosintattiche della lingua italiana, elementi di coesione e coerenza del testo, le strategie della scrittura, le fasi fondamentali della produzione di un testo scritto: progettazione, stesura, revisione.
- Conoscere le caratteristiche delle seguenti tipologie testuali per la produzione scritta e la comprensione di un testo: Il testo argomentativo, il saggio breve/l'articolo di giornale, l'analisi del testo sia in prosa che in versi.
- Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo, conoscere i diversi tipi di testo: poetico, narrativo, argomentativo, analizzare i testi proposti secondo le loro principali caratteristiche contenutistico-formali, contestualizzare i testi secondo i principali riferimenti storico letterari
- Produrre testi orali di vario tipo in relazione a diversi scopi comunicativi: Strategie di gestione per un'esposizione orale autonoma (vedi approfondimenti personali nel colloquio dell'Esame di Stato)
- Comprendere testi orali: applicare le tecniche dell'ascolto ad uno scopo definito (es. per comprendere un messaggio contenuto in un testo orale per individuare il punto di vista

altri, per prendere appunti o per rispondere a determinate domande) e al tipo di testo.

**PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA:**

- ISPI - Il Mondo in Classe - "Gaza: e ora?"
- L'uso della Propaganda nella politica dell'odio: analisi di casi novecenteschi di apartheid e genocidio, (Italiano + storia)

**UDA INTERDISCIPLINARI APPROVATE DURANTE IL CDC DI OTTOBRE:**

- LE RISORSE E LA CRISI ENERGETICA GLOBALE: TRA POSSIBILITA' E SFRUTTAMENTO
- LA CHIMICA NEL '900
- LA BELLEZZA: QUESTIONE DI CHIMICA! : I COSMETICI NEL MONDO CONTEMPORANEO

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO E STRUMENTI DIDATTICI:**

- Libro di testo in adozione: "Scoprirai leggendo - vol. 3", Di Sacco - Manfredi, Pearson
- Strumenti didattici: appunti e dispense fornite dalla docente, pacchetto GSuite (Google Classroom, Drive, Presentazioni, Documenti Google, Moduli Google), Quizizz, strumenti multimediali (video)

**METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE:** Lezione frontale interattiva, lezione dialogata, didattica laboratoriale, cooperative learning, correzione collettiva dei compiti, ricerche individuali, flipped classroom, lettura ad alta voce da parte della docente.

**MODALITA' DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:**

- Verifica Formativa: controllo del lavoro svolto a casa, test di comprensione, esercizi orali, scritti o grafici, produzione scritta (esercitazioni alla Prima prova dell'Esame di Stato).
- Verifica Sommativa: interrogazioni orali, prove scritte, prove strutturate o semi strutturate in numero pari o superiore a quelle indicate nelle Programmazioni disciplinari di Dipartimento.
- I criteri di valutazione adottati sono in accordo con le griglie predisposte nel presente documento.

Parma, 15.05.26

Firma: *Lucia Balzani*

## **ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

### **Relazione finale e Programma svolto**

**DOCENTE: LUCIA BALZANI**

**ANNO SCOLASTICO: 2025/2026**

**DISCIPLINA: STORIA**

**CLASSE : 5°F**

#### **OBIETTIVI RAGGIUNTI:**

- **Conoscenze:** La classe possiede una conoscenza sufficientemente adeguata degli snodi storici dell'epoca affrontata durante l'anno. Inoltre sa utilizzare termini corretti, seppur semplici, per descrivere i principali fatti storici e le vicende di primario interesse.
- **Abilità:** La classe in generale è sufficientemente in grado di cogliere nessi di continuità tra il passato e il presente e di esporre in modo adeguato gli argomenti trattati.
- **Competenze:** La classe in generale è sufficientemente in grado di effettuare collegamenti interdisciplinari e di individuare gli aspetti più significativi del passato recente in relazione al mondo di oggi.

#### **PROGRAMMA SVOLTO:**

- Ripresa del Colonialismo e dell'Imperialismo europeo di fine Ottocento,
- La seconda rivoluzione industriale e la nascita della società di massa, la Belle Epoque, l'età Giolittiana,
- La Prima Guerra Mondiale, la Rivoluzione Russa, il primo dopoguerra in Europa,
- Fascismo e Nazismo, Le Barricate di Parma nell'agosto 1922, la Seconda Guerra Mondiale, il secondo dopoguerra in Europa,
- brevi cenni dalla Guerra Fredda ad oggi.

#### **OBIETTIVI MINIMI DI APPRENDIMENTO:**

- Collocare correttamente, nel tempo e nello spazio, i principali eventi storici
- Porre appropriatamente in relazione fra loro gli eventi storici
- Comprendere ed utilizzare termini, espressioni e concetti propri delle discipline storiche
- Saper leggere e valutare documenti storici e testi storiografici. Saper analizzare un testo storico (fonte o storiografia) cogliendone la consequenzialità logica, collegando i dati secondo rapporti di causa/effetto.

#### **PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA:**

- ISPI - Il Mondo in Classe - "Gaza: e ora?"
- L'uso della Propaganda nella politica dell'odio: analisi di casi novecenteschi di apartheid e

genocidio, (Italiano + storia)

**UDA INTERDISCIPLINARI:**

- LE RISORSE E LA CRISI ENERGETICA GLOBALE: TRA POSSIBILITA' E SFRUTTAMENTO
- LA CHIMICA NEL '900
- LA BELLEZZA: QUESTIONE DI CHIMICA! : I COSMETICI NEL MONDO CONTEMPORANEO

**LIBRO DI TESTO ADOTTATO E STRUMENTI DIDATTICI:**

- Libro di testo in adozione: "MEMORIA E FUTURO 3 + ATLANTE GEOSTORICO", DI SACCO, ED. SEI
- Strumenti didattici: appunti e dispense fornite dalla docente, pacchetto GSuite (Google Classroom, Drive, Presentazioni, Documenti Google, Moduli Google), Quizizz, strumenti multimediali (video).

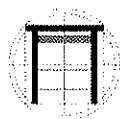
**METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE:** Lezione frontale interattiva, lezione dialogata, didattica laboratoriale, cooperative learning, correzione collettiva dei compiti, ricerche individuali, flipped classroom, lettura ad alta voce da parte della docente, percorsi in lingua inglese (CLIL History - **World War II** ).

**MODALITA' DI VERIFICA E CRITERI DI VALUTAZIONE:**

- Verifica Formativa: controllo del lavoro svolto a casa, test di comprensione, esercizi orali, scritti o grafici, produzione scritta.
- Verifica Sommativa: interrogazioni orali, prove scritte, prove strutturate o semi strutturate.
- I criteri di valutazione adottati sono in accordo con le griglie predisposte nel presente documento.

Parma, 15.05.26

Firma: *Lucia Balzani*



**PRIMO LEVI**  
Istituto Professionale Statale

"SE COMPRENDERE È IMPOSSIBILE  
CONOSCERE È NECESSARIO" (P. L.)



Ministero dell'Università e della Ricerca - Dipartimento per il Sistema Nazionale delle Qualità - Ufficio Nazionale per la Certificazione e la Qualità - Via Po, 12 - 00198 Roma - Tel. 06 499961 - Fax 06 49996200 - [www.unicert.gov.it](http://www.unicert.gov.it)

## ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### PROGRAMMA DI

### MATEMATICA

A.s.: 2025-2026

**Docente:** Claudia Ingo

**Libro di testo:** L. Sasso, "Colori della Matematica", Edizione gialla, volume 4-5, Petrini.

#### Introduzione all'analisi, le funzioni e la loro classificazione:

- Insieme dei numeri reali;
- Intervallo aperto e chiuso, limitato e illimitato con cenni agli intorno di un punto o dell'infinito;
- Concetto di funzione, Massimo e minimo, estremo inferiore e estremo superiore,
- Dominio di funzioni algebriche intere e frazionarie (razionali e irrazionali),
- Punti di intersezione con gli assi,
- Studio del segno di una funzione,
- Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani,
- Funzioni crescenti e funzioni decrescenti,
- Grafico di funzione.

#### Limiti:

- Introduzione al concetto di limite,
- Definizione intuitiva di limite finito in un punto, di limite finito e di limite all'infinito;
- Limite destro e limite sinistro;
- Definizione di funzione continua in un punto e in un intervallo;
- Classificazione dei punti di discontinuità;
- Asintoti verticali, orizzontali e obliqui (cenni).

#### Derivate:

- Definizione di derivata di una funzione in un punto;
- Regola di derivazione di funzioni razionali;
- Individuazione degli intervalli di crescita/decrecenza.

**Costruzione del grafico di una funzione:**

- Lettura e interpretazione di un grafico (semplici studi di funzioni razionali intere e fratte).

**Competenze:**

- Individuare strategie appropriate per la soluzione di problemi.
- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
- Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
- Analizzare dati e fatti della realtà, utilizzare le conoscenze matematiche scientifiche e tecnologiche per trovare soluzioni a problemi reali, costruire ragionamenti formulando ipotesi.
- Sviluppare la capacità di utilizzare metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diverse.

**Unità di apprendimento:**

UDA interdisciplinare: "Il controllo qualità nell'industria alimentare: dalla materia prima al prodotto"

UDA interdisciplinare: "La bellezza, questione di chimica: i cosmetici nel mondo contemporaneo"

UDA di educazione civica: "Istituzioni e lavoro"

Parma, 15 maggio 2026

l'insegnante

Ingo Claudia

**Relazione del docente**  
**A.s. 2025/2026**

Insegnante: Ingo Claudia  
Classe: 5 F  
Materia: Matematica

**1. OBIETTIVI SPECIFICI DELLA DISCIPLINA**

- Utilizzo del linguaggio specifico
- Capacità di analisi
- Capacità di sintesi
- Autonomia
- Padronanza di tecniche e procedure di calcolo

**2. METODI**

- Lezione partecipata
- Insegnamento per problemi
- Metodologie di apprendimento cooperativo
- Peer tutoring ed esercitazioni di gruppo

**3. STRUMENTI DIDATTICI**

Libro di testo ed appunti/schemi integrativi.

**4. TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA**

- Le verifiche scritte sono state articolate sotto forma di problemi ed esercizi di tipo tradizionale.
- Le verifiche orali sono state usate sporadicamente e con valenza formativa.

**5. PARAMETRI DI VALUTAZIONE DISCIPLINARI**

I criteri e gli strumenti adottati per la valutazione delle singole verifiche sono:

- conoscenza dei contenuti specifici;
- capacità di utilizzare gli stessi nella risoluzione degli esercizi;
- corretto uso del formalismo matematico;
- corretta ed appropriata esposizione orale.

Ulteriori criteri per la valutazione finale:

- interesse e partecipazione dimostrati durante l'attività in classe;
- progressi raggiunti rispetto alla situazione iniziale;
- impegno nel lavoro domestico e rispetto delle consegne.

**8. LIBRO DI TESTO**

Il programma è stato svolto con riferimento al libro di testo in uso:

- L. Sasso, "Colori della Matematica", Edizione gialla, volume 4-5, Petrini.

Parma, 15 maggio 2026

l'insegnante

Ingo Claudia

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE - 5^F IAMI**

**PROGRAMMA DI**

**Progettazione e produzione e Laboratorio**

1. Contenuti svolti

<b>Moduli didattici</b>
<b>Biochimica.</b> <b>Le molecole della vita.</b> Metabolismo: catabolismo ed anabolismo. ATP. Enzimi e loro ruolo. <b>Glucidi:</b> Aspetti generali, monosaccaridi, disaccaridi, polisaccaridi. Metabolismo dei glucidi, ciclo Krebs, le fermentazioni. <b>Lipidi:</b> classificazione, acidi grassi, gliceridi, steroidi. Fosfolipidi. <b>Protidi:</b> aspetti generali, amminoacidi, legami peptidici, struttura delle proteine. .
<b>Contaminazione e sicurezza alimentare</b> Tipi di contaminazione alimentare: fisica, chimica, biologica e microbiologica. Qualità e sicurezza alimentare. HACCP.
<b>Industria Lattiero casearia</b> Composizione e proprietà del latte. Risanamento e conservazione del latte. Latte pastorizzato. Latte sterilizzato. Latti speciali: latte con ridotto tenore di grassi e latti arricchiti. Latte delattosato. Yogurt: aspetti generali, Produzione dello yogurt. Varietà dello yogurt. Preparazione del formaggio.
<b>Industria Enologica</b> Vinificazione in bianco e rosso. Composizione del mosto, del vino e correzione del vino. Difetti e correzione.

**Industria Olearia**

Caratteristiche del frutto, processo di lavorazione. Tecniche di estrazione dell'olio dal mosto, per pressatura per centrifugazione e per percolamento.

Rettifica e produzione dell'olio dalle sanse. Classificazione dell'olio di oliva.

**Industria Molitoria**

Caratteristiche della cariosside, caratteristiche del frumento. Lavorazione del frumento: mietitura trebbiatura e processo molitorio. Caratteristiche delle farine. Proprietà reologiche degli impasti.

Processo di produzione del pane. Fermentazione.

**Industria Conserviera**

Caratteristiche della materia prima, fasi di produzione, caratteristiche del prodotto.

Pomodoro: tipologie in commercio e lavorazione.

**Testo in uso:** Antolini, Cappelli et al. *Trasformazioni e produzioni agroalimentari*. Zanichelli

**1) Metodo didattico**

- Lezione frontale
- Lezione interattiva

**2) Tipologia delle prove di verifica**

- Interrogazioni / Colloqui
- Verifiche scritte

**3) Materiali didattici**

- Libro di Testo
- Slide
- Filmati riguardante gli argomenti specifici

UDA Educazione Civica

**Lavoro professionale:**

UDA Interdisciplinari

LA CHIMICA NEL '900

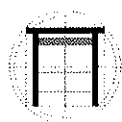
LA BELLEZZA, QUESTIONE DI CHIMICA!: I COSMETICI NEL MONDO CONTEMPORANEO

Data: 15 maggio 2026

Docente

Prof.ssa Teselli Manuela





## Programma di laboratorio

Classe 5<sup>^</sup>F IAMI

a. s. 2025/2026

Docente: Ghirardi Cristina

### Contenuti disciplinari svolti

#### Riconoscimento dei macronutrienti negli alimenti:

- Zuccheri: Fehling, Lugol
- Proteine: Biureto

#### Analisi chimiche dell'uva

- Determinazione dell'indice di maturazione dell'uva: rapporto tra zuccheri con rifrattometro e acidità con pHmetro

#### Analisi chimiche del vino

- Determinazione del grado alcolico (titolo alcolometrico volumico):
  - per distillazione con misura della densità del distillato tramite picnometro
  - con Ebuliometro di Malligand
- Determinazione dell'acidità totale tramite titolazione con indicatore
- Determinazione dell'anidride solforosa totale, libera e combinata
- Determinazione degli zuccheri riducenti tramite Fehling

#### Analisi chimiche del latte

- Determinazione dell'acidità
- Determinazione della sostanza grassa
- Determinazione degli zuccheri riducenti tramite Fehling
- Determinazione dei cloruri tramite Volhard
- Determinazione delle proteine metodo Steinegger

#### Analisi chimiche olio di oliva

- Determinazione del numero dei perossidi
- Determinazione del numero di iodio

#### Analisi chimiche della conserva di pomodoro doppio concentrato

- Determinazione dell'acidità
- Determinazione dei cloruri metodo Volhard
- Determinazione degli zuccheri riducenti metodo Fehling
- Residuo secco

#### Educazione civica

- Lavoro: di cosa si occupa un diplomato in chimica

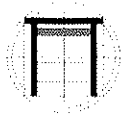
#### **Obiettivi cognitivi e disciplinari raggiunti :**

- Saper operare in laboratorio in osservanza delle leggi sulla sicurezza, con particolare riguardo all'uso delle sostanze pericolose e al loro smaltimento, alla protezione individuale e collettiva per mezzo dei D.P.I. e D.P.C. nonché al pronto intervento in casi di emergenza
- Saper utilizzare gli strumenti di laboratorio in modo corretto, effettuando le operazioni di manutenzione ordinaria periodiche.
- Conoscere i principi teorici su cui si basa il funzionamento delle apparecchiature di laboratorio, per poterne sfruttare al meglio le potenzialità e programmare gli interventi.
- Saper elaborare i dati ottenuti dagli esperimenti di laboratorio per poter fornire un parametro corretto dal punto di vista dimensionale
- Saper organizzare un'attività di laboratorio che abbia come scopo l'analisi di un prodotto alimentare, per valutarne la composizione e lo stato di conservazione

Gli obiettivi sono stati raggiunti da tutti gli studenti ma a livelli differenti.

Parma, 15/5/26 2026

DOCENTE  
*Ghirardi Cristina*



## ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### PROGRAMMA DI

### Laboratorio Tecnologico Ed Esercitazione

### CLASSE 5<sup>a</sup> F IAMI

*Prof. Marrella Francesco*

#### **Situazione della classe**

La classe è composta da 22 studenti, di cui 20 provenienti dalla classe 4<sup>a</sup>F e 2 non ammessi all'Esame di Stato nello scorso anno scolastico. All'interno del gruppo classe è presente uno studente con certificazione ai sensi della Legge 104/92 e una studentessa che non fa uso. Sono inoltre presenti tre studenti con BES di tipo linguistico e due studenti con DSA.

La situazione di partenza della classe risultava complessivamente più che sufficiente. Nel corso dell'anno si è registrato l'abbandono di quattro studenti per motivi personali e/o familiari.

Il percorso scolastico ha evidenziato un progressivo miglioramento, anche grazie alla partecipazione attiva di un gruppo di studenti a progetti esterni e al buon esito dello stage aziendale svolto nel periodo estivo. Permangono tuttavia, per alcuni studenti, lacune pregresse che sono state oggetto di interventi di recupero, soprattutto nella fase finale dell'anno scolastico.

Nel complesso, la maggior parte degli studenti appare in grado di affrontare positivamente l'Esame di Stato e di conseguire il diploma.

#### **Comportamento e rendimento della classe**

La classe si presenta eterogenea sia dal punto di vista delle potenzialità sia dell'impegno. Nel corso dell'anno scolastico, una parte degli studenti ha evidenziato un atteggiamento positivo, mostrando interesse, partecipazione e continuità nello studio, sia durante le lezioni teoriche sia nelle attività di laboratorio.

I livelli di preparazione risultano diversificati e si collocano complessivamente tra il sufficiente e l'ottimo, in relazione alle capacità individuali e all'impegno profuso. Si segnala, in particolare, il contributo significativo offerto dalle esperienze di stage aziendale, che hanno favorito lo sviluppo di competenze pratiche e un approccio più consapevole al percorso formativo.

Permangono, tuttavia, per alcuni studenti, situazioni di fragilità legate a lacune pregresse e a un impegno non sempre costante.

### Tipo di attività svolta.

Le lezioni si sono svolte nei laboratori Chimico-Microbiologico della scuola, dando spazio all'attività lavorativa già svolte prima, aspetto più congeniale a nostri studenti. Sono state svolte diverse attività di PCTO con esperti del settore agroalimentare, Clinico, Farmaceutico e del mondo del lavoro.

### Strumenti didattici utilizzati

- ✓ Libro di testo
- ✓ Dispense e fotocopie
- ✓ Attrezzatura di laboratorio
- ✓ Uso della Gsuite Scolastica con App annesse
- ✓ Metodiche ufficiali sui prodotti agroalimentare

### UDA:

- " Il controllo qualità nell'industria alimentare: dalla materia prima al prodotto"

### Educazione Civica:

- " Come le istituzioni del lavoro professionale trattano l'aspetto del risparmio energetico"

### Tipologie di verifica

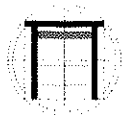
Prove pratiche di laboratorio con relazioni scritte, verifiche scritte per valutare il livello di apprendimento. Nella valutazione finale si terrà conto anche della partecipazione ai corsi PCTO svolti con esperti dei vari settori, alle uscite didattiche in aziende del settore agroalimentare, ad incontri all'Università di Parma o presso ITS Tech&Food Academy di Parma

### Competenze trasversali promosse dalla disciplina

- Applicare procedure analitiche in modo appropriato
- Redigere relazioni tecniche documentando le attività individuali e di gruppo
- Saper collaborare con i compagni condividendo spazi e materiali e progetti
- Utilizzare un linguaggio tecnico adeguato
- Saper eseguire le analisi per la determinazione dei parametri richiesti
- Conoscere e applicare le principali tecniche di analisi chimiche e microbiologiche.

### Programma di Laboratorio Chimico e Microbiologico

<b><u>Norme di Sicurezza</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Laboratorio Microbiologico uso dei D.P.I.</li> <li>● Tecnica di sterilizzazione e smaltimento dei materiali</li> <li>● Gestione e acquisto dei prodotti Chimici e biologici</li> </ul>
<b><u>Analisi dell'Acque</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Analisi Batteriologica e qualità delle acque</li> <li>● Applicazione dei metodo in laboratorio</li> <li>● Titolazioni Acido -Base, uso di indicatori</li> </ul>



<b><u>Analisi Microbiologica</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Approfondimento delle tecniche di semina</li> <li>● Preparazione di terreni di coltura</li> </ul>
<b><u>Analisi dell'Olio d'Oliva</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Determinazione dell'Acidità di un Olio d' Oliva</li> <li>● Fluorescenza alla lampada di Wood</li> </ul>
<b><u>Le Cellule del Sangue</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Introduzione ,tipi di cellule, globuli rossi,globuli bianchi</li> <li>● Preparazione dello striscio di Sangue.</li> <li>● Esecuzione dello striscio,Fissaggio, Colorazione.</li> </ul>
<b><u>Analisi delle Urine</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Esame fisico: ne rileva il colore, la trasparenza e la concentrazione</li> <li>● Esame chimico: testa chimicamente in genere 9 sostanze che forniscono informazioni sullo stato di salute e di malattia.</li> <li>● Esame microscopico: identifica e conta il tipo di cellule, cilindri, cristalli, e altre componenti come batteri e muco, che possono essere presenti nell'urina</li> </ul>
<b><u>Uso degli Antibiotici</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Test sugli antibiotici</li> <li>● Potere inibente degli antibiotici sui microrganismi</li> <li>● Conoscenza e uso degli antibiotici trattati</li> </ul>
<b><u>Analisi del Suolo</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Analisi batteriologica e qualità del suolo</li> <li>● Test su vari tipi di terreno: giardino, prato, campo.</li> <li>● Applicazione della metodologia di laboratorio</li> </ul>
<b><u>Analisi del Latte</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Analisi di campioni commerciali di varie marche</li> <li>● Applicazione del metodo della Carica Batterica Totale</li> <li>● Prova rapida della Resazurina per la qualità del latte</li> </ul>
<b><u>Analisi dell'Aria</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Analisi di campioni presi dai locali della scuola.</li> <li>● Applicazione del metodo della Carica Batterica Totale</li> <li>● Uso dello strumento SAS 90</li> </ul>
<b><u>Analisi del Burro</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Determinazione della Carica Batterica</li> <li>● Analisi e confronto di alcuni prodotti commerciali.</li> </ul>

Parma.15/05/2026

Docente

Prof. Marrella Francesco

Anno scolastico 2025/26

PROGRAMMA SVOLTO CLASSE 5F

DOCENTI: Ghinizzini Chiara e Marrella Francesco

MATERIA: TAMPP - Tecnologie applicate ai materiali e ai processi produttivi

### 1. OBIETTIVI DELL'ATTIVITÀ DIDATTICA

- Comprendere l'importanza dell'acqua nei processi industriali (come solvente, refrigerante, reagente, ecc.).
  - Conoscere le caratteristiche chimico-fisiche che rendono l'acqua idonea o non idonea all'uso industriale.
  - Analizzare i principali trattamenti a cui l'acqua viene sottoposta (addolcimento, demineralizzazione, osmosi inversa, ecc.).
  - Il farmaco: principio attivo, eccipienti, confezionamento primario e secondario. Farmaci a scopo curativo, sintomatico e preventivo. Antibiotici: meccanismo di azione e principali tipologie.
  - Sviluppare competenze tecniche e analitiche attraverso attività pratiche di laboratorio.
- 

### 2. METODI ADOTTATI

- Lezione frontale interattiva: per fornire le basi teoriche relative alla chimica dell'acqua e ai suoi impieghi industriali.
  - Studio di casi reali
  - Attività laboratoriale: analisi di campioni d'acqua, fluidi biologici (sangue e urine), terreni, alimenti di diverse tipologie
  - Lavoro di gruppo e cooperative learning: per stimolare collaborazione e responsabilizzazione.
  - Uso di materiale multimediale: video e slides.
- 

### 3. STRUMENTI UTILIZZATI

- Strumenti di laboratorio chimico
  - Reagenti per analisi microbiologiche
  - Materiali audiovisivi: video esplicativi relativi agli argomenti trattati
-

#### 4. VERIFICHE E VALUTAZIONE

Tipologie di prove utilizzate:

- Verifiche scritte a risposta aperta mirate a verificare conoscenze teoriche
- Prove pratiche di laboratorio: analisi e interpretazione dei dati raccolti
- Relazioni scritte di laboratorio: valutate per correttezza, completezza, uso del linguaggio tecnico.
- Esposizione orale di un caso di studio: presentazione in gruppo o singolarmente

Criteri di valutazione:

- Acquisizione dei contenuti disciplinari
- Capacità di applicazione pratica
- Autonomia nell'esecuzione delle analisi
- Capacità di lavorare in gruppo
- Chiarezza e precisione nell'esposizione scritta e orale

---

#### CONCLUSIONI

Il percorso ha favorito un apprendimento integrato tra teoria e pratica, sviluppando non solo competenze scientifiche ma anche trasversali. Gli studenti hanno mostrato interesse crescente grazie al collegamento con situazioni reali del mondo industriale.

#### Programma teorico

L'ACQUA: CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

- Il legame idrogeno
- la densità
- la tensione superficiale
- la capillarità
- il calore specifico
- la viscosità
- la proprietà solvente

FONTI DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE ACQUE GREZZE

CARATTERISTICHE DELLE ACQUE GREZZE

- Caratteristiche fisiche
- Caratteristiche chimiche

- La durezza
- Microrganismi e altre specie viventi

#### REQUISITI PER L'IMPIEGO DELLE ACQUE

- Le acque destinate al consumo umano
- Le acque per l'industria
- Le acque ad uso irriguo e per la balneazione

#### TRATTAMENTI DELLE ACQUE

##### Trattamenti di addolcimento

- Il metodo calce-soda
- Le resine a scambio ionico

##### Demineralizzazione

##### La disinfezione

- Il cloro ed i suoi derivati
- Disinfezione con ozono
- Disinfezione con raggi U.V.

#### IL FARMACO

- composizione
- confezionamento
- farmaci a scopo curativo, sintomatico e preventivo.
- antibiotici: meccanismo di azione e principali tipologie

### **Programma pratico di laboratorio**

#### OBIETTIVI GENERALI

- Acquisire competenze pratiche nella manipolazione di microrganismi in laboratorio
- Conoscere e applicare le tecniche di coltura, isolamento, colorazione e identificazione di batteri
- Sviluppare consapevolezza sulle norme di biosicurezza e igiene

#### CONTENUTI:

- Panoramica sulla microbiologia
- Dispositivi di protezione individuale (DPI)
- Classi di rischio biologico e gestione dei rifiuti
- Tipi di terreni: nutritivo, selettivo, differenziale

- Tecniche di sterilizzazione: autoclave, filtrazione
- Preparazione di terreno agar-nutriente
- Versamento in piastre Petri
- Etichettatura e conservazione
- Tecnica della strisciata su piastra
- Inoculazione per striscio e per ansa
- Inoculo di batteri ambientali
- Incubazione a 37°C e osservazione dopo 24-48 ore
  
- controllo di un farmaco: composizione e confezionamento. Analisi chimiche di base

#### STUDIO DELLA CONTAMINAZIONE:

- Campionamento e analisi dell'acqua
- Studio della contaminazione di diverse tipologie di suolo
- Campionamento e analisi dell'aria
- Studio dei microrganismi in diverse tipologie di yogurt
- Studio del potere inibente di diverse tipologie di antibiotici
- Studio del potere inibente di diverse tipologie di disinfettanti
- Studio di fluidi biologici: sangue e urine

Prof.ssa Chiara Ghinizzini

Prof. Francesco Marrella

Parma, 15 maggio 2026



## **ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

### **PROGRAMMA DI**

#### **Tecniche di gestione e organizzazione processi produttivi**

##### **CLASSE 5<sup>a</sup> F IAMI**

*Prof. Cavalieri Giovanni*

*Prof. Marrella Francesco*

#### **Situazione della classe**

La disciplina in oggetto è stata svolta nel corso dell'anno scolastico da due docenti, uno per la parte teorica e uno per la parte pratica, che si sono alternati nella conduzione delle attività didattiche, garantendo comunque continuità e coerenza nel percorso formativo.

La classe è composta da 22 studenti, di cui 20 provenienti dalla classe 4<sup>a</sup>F e 2 non ammessi all'Esame di Stato nello scorso anno scolastico. All'interno del gruppo classe è presente uno studente con certificazione ai sensi della Legge 104/92 e una studentessa che non ha mai frequentato. Sono inoltre presenti tre studenti con BES di tipo linguistico e due studenti con DSA.

La situazione di partenza risultava complessivamente più che sufficiente. Nel corso dell'anno si è registrato l'abbandono di quattro studenti per motivi personali e/o familiari.

Il percorso scolastico ha evidenziato un progressivo miglioramento, anche grazie alla partecipazione attiva di un gruppo di studenti a progetti esterni e al buon esito dello stage aziendale svolto nel periodo estivo. Permangono tuttavia, per alcuni studenti, lacune pregresse, che sono state oggetto di interventi di recupero, soprattutto nella fase finale dell'anno scolastico.

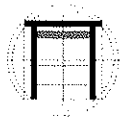
Nel complesso, la maggior parte degli studenti appare in grado di affrontare positivamente l'Esame di Stato e di conseguire il diploma.

#### **Comportamento e rendimento della classe**

La classe si presenta eterogenea sia dal punto di vista delle potenzialità sia dell'impegno. Nel corso dell'anno scolastico, una parte degli studenti ha evidenziato un atteggiamento positivo, mostrando interesse, partecipazione e continuità nello studio, sia durante le lezioni teoriche sia nelle attività di laboratorio.

I livelli di preparazione risultano diversificati e si collocano complessivamente tra il sufficiente e l'ottimo, in relazione alle capacità individuali e all'impegno profuso. Si segnala, in particolare, il contributo significativo offerto dalle esperienze di stage aziendale, che hanno favorito lo sviluppo di competenze pratiche e un approccio più consapevole al percorso formativo.

Permangono, tuttavia, per alcuni studenti, situazioni di fragilità legate a lacune pregresse e a un impegno non sempre costante.



### Tipo di attività svolta.

Le lezioni si sono svolte principalmente nei laboratori Chimico-Biologico della scuola, dando spazio all'attività lavorativa, aspetto più congeniale a nostri studenti.

### Strumenti didattici utilizzati

- ✓ Libro di testo
- ✓ Dispense e fotocopie
- ✓ Attrezzatura di laboratorio
- ✓ Uso della Gsuite Scolastica con App annesse
- ✓ Applicazione di metodologie microbiologiche.

### Tipologie di verifica

Prove pratiche di laboratorio con relazioni scritte, verifiche scritte per valutare il livello di apprendimento. Nella valutazione finale si terrà conto anche della partecipazione alle video lezioni e all'atteggiamento tenuto durante il periodo di pandemia verso la scuola.

### Competenze trasversali promosse dalla disciplina

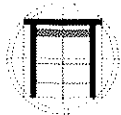
- Applicare procedure analitiche in modo appropriato
- Redigere relazioni tecniche documentando le attività individuali e di gruppo
- Saper collaborare con i compagni condividendo spazi e materiali e progetti
- Utilizzare un linguaggio tecnico adeguato
- Saper eseguire le analisi per la determinazione dei parametri richiesti
- Conoscere e applicare le principali tecniche di analisi chimiche e microbiologiche.

### Programma teorico

- la fermentazione
- che cos'è la biotecnologia
- generalità sui fermentatori
- i processi produttivi di alcune produzioni biotecnologiche: alcol etilico, il bioetanolo, acido lattico, acido citrico, amminoacidi, enzimi, proteine, antibiotici, ormoni
- cenni su trattamenti di depurazione per le acque reflue civili e industriale, il bioga

### UDA:

- " Il controllo qualità nell'industria alimentare: dalla materia prima al prodotto"
- " La Bellezza, questione di chimica. I cosmetici nel mondo contemporaneo"



### Educazione Civica:

- “ Come le istituzioni del lavoro professionale trattano l’aspetto del risparmio energetico”

### Programma di Laboratorio Microbiologico

<b><u>Norme di Sicurezza</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laboratorio Microbiologico uso dei D.P.I.</li> <li>• Tecnica di sterilizzazione e smaltimento dei materiali</li> </ul>
<b><u>Il Microscopio</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipi di microscopi</li> <li>• Uso del microscopio monoculare e bioculare</li> <li>• Uso di vetrini didattici.</li> </ul>
<b><u>Uso degli Antibiotici</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test sugli antibiotici</li> <li>• Potere inibente degli antibiotici sui microrganismi</li> </ul>
<b><u>Analisi del Suolo</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi batteriologica e qualità del suolo</li> <li>• Test su vari tipi di terreno: giardino, prato, campo.</li> </ul>
<b><u>Analisi del Latte</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi di campioni commerciali di varie marche</li> <li>• Applicazione del metodo della Carica Batterica Totale</li> <li>• Prova rapida della Resazurina per la qualità del latte</li> </ul>
<b><u>Analisi dell’Aria</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi di campioni presi dai locali della scuola.</li> <li>• Applicazione del metodo della Carica Batterica Totale</li> </ul>
<b><u>Analisi dell’Acqua</u></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi di campioni di acqua di pozzo e commercili.</li> <li>• Applicazione del metodo della Carica Batterica Totale</li> </ul>

Parma.15/05/2026

Docente

Prof. Cavalieri Giovanni

Prof. Marrella Francesco

## **ALLEGATO B**

- **FSL (EX PCTO)**

## **Formazione Scuola - Lavoro (ex PCTO) nel triennio**

Il PROGETTO D'ISTITUTO per i percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, oggi Formazione Scuola-Lavoro, ha definito le seguenti finalità:

- Sviluppare la cultura del lavoro ed acquisire la consapevolezza dell'importanza dell'impegno personale
- Sviluppare competenze da collocare in un ambito di orientamento lavorativo e professionale o di studi superiori
- Comprendere le modalità di funzionamento dell'organizzazione del lavoro e dell'impresa nella dimensione globale
- Costruire relazioni efficaci nel contesto di studio e di lavoro
- Sviluppare il concetto di imprenditorialità e promuovere l'iniziativa personale nello studio e nel lavoro
- Sviluppare vocazione per la formazione integrale dello studente per una scuola student oriented e non solo job oriented

L'esperienza prevede una pluralità di tipologie di interazione con il mondo del lavoro: incontri con esperti, visite guidate, visite aziendali, tirocini, partecipazioni ad iniziative organizzate da enti accreditati, oltre alla formazione in tema di sicurezza, in contesti organizzativi diversi, durante il periodo delle lezioni, in orario extrascolastico, nel corso dell'estate.

Contenuti del progetto:

L'intenzione formativa e la dimensione progettuale che caratterizzano il tirocinio curricolare devono consentire allo studente di:

- Sperimentare se stesso in uno o più compiti con l'aiuto di un esperto
- Verificare sul campo principi e teorie appresi e apprendere di nuovi
- Divenire sempre più autonomo nella propria capacità di intervento
- Assimilare metodi operativi
- Verificare le capacità richieste dalla futura professione
- Sviluppare competenze che saranno valide in ogni situazione professionale

Competenze acquisite:

- lavorare in squadra, organizzando il proprio lavoro con ritmi aziendali sperimentando costanza e rendimento.
- imparare a guardarsi dal di fuori, verificando sul campo i propri punti di forza e debolezza
- accrescere le proprie conoscenze, capacità e acquisire nuove competenze professionali
- saper cogliere il clima aziendale rispettando le regole.

## **Allegato B**

### **Formazione Scuola - Lavoro (ex Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento - PCTO)**

#### **Premessa**

Il curriculum scolastico dell'Istruzione Professionale prevede la possibilità di svolgere un percorso per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) per un periodo non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli istituti professionali.

Introdotta inizialmente dalla riforma della Buona Scuola apportata dalla legge 107/2015 come alternanza scuola-lavoro, i PCTO consistono in una metodologia didattica in cui gli alunni affiancano un periodo di formazione teorica in classe con uno di approfondimento professionale, di orientamento post-diploma e di attività di carattere pratico presso un'azienda (stage).

Questo progetto ha lo scopo di avvicinare il mondo della scuola a quello del lavoro contribuendo all'orientamento degli studenti e, allo stesso tempo, a far acquisire loro esperienze e competenze che potranno essere valorizzate quando inizieranno a cercare un impiego. Le attività di PCTO si sono sviluppate in tre anni consecutivi nelle classi terze, quarte e quinte del corso IAMI (Curvatura chimico – biologica), impegnando un monte ore complessivo di almeno 210 ore.

Una professionalità di base in campo chimico – biologico richiede competenze relative a più livelli di organizzazione e la capacità d'operare collegamenti tra questi livelli.

Gli allievi hanno acquisito abilità specifiche che consentiranno loro di muoversi in un'azienda seguendo criteri che tendono a prevenire eventuali comportamenti a rischio.

Le procedure adottate, nell'approccio più moderno alla prevenzione, s'inseriscono negli interventi sistematici previsti dal DL 81/2008. Tale prevenzione riguarda la sicurezza delle procedure e quella dei controlli nei luoghi di lavoro.

Particolare attenzione è stata posta nel settore agro-alimentare, da sempre legato alle tradizioni del nostro bacino di utenza. Si è sottolineato il notevole sviluppo dell'industria alimentare nel nostro territorio e le numerose innovazioni tecnologiche che in anni recenti hanno caratterizzato le produzioni industriali; ciò ha reso disponibile sul mercato, oltre ai prodotti alimentari finiti, una vasta gamma di semilavorati.

Durante questo triennio si è intervenuti sia dal punto di vista delle caratteristiche generali del prodotto che dell'analisi ad esso collegate, utilizzando tutti gli strumenti necessari al fine di raggiungere obiettivi di conoscenza e abilità specifiche e stimolando comportamenti adeguati all'ambito professionale. Tutto questo non ha potuto prescindere da una formazione culturale di base, prerequisito indispensabile alla futura professione.

Nello sviluppo progettuale hanno avuto particolare rilevanza gli interventi di numerosi esperti esterni che hanno contribuito a fornire il quadro generale di riferimento in cui si espleta la

funzione del tecnico chimico – biologico nel settore agro-alimentare. Alla fine di ogni modulo sono stati valutate le conoscenze e le competenze raggiunte dagli studenti.

Le lezioni teorico-pratiche e le testimonianze degli esperti sono state integrate da visite tecniche in azienda e da partecipazioni a manifestazioni e a convegni riguardanti i settori specifici, da viaggi d'istruzione e scambi con altre realtà territoriali. Centrali per le finalità di questa area di approfondimento sono stati gli stage in azienda, che gli studenti hanno frequentato per 200 ore circa. Durante questa esperienza, gli allievi sono supportati da tutor aziendali coordinati da un insegnante curricolare anche attraverso visite periodiche in azienda.

**Gli obiettivi dei PCTO sono:**

- attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo culturale ed educativo che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile;
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

## Riepilogo attività PCTO svolte dalla 5<sup>a</sup> F IAMI nel triennio 2023-2026

Le attività dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento si sono sviluppate in tre anni consecutivi nelle classi terze, quarte e quinte del corso IAMI (Tecnologie Chimiche e Microbiologiche degli Alimenti), impegnando un monte ore complessivo che va dalle 210/400 ore, di seguito vengono riportate le attività svolte nel triennio 2023-2026.

<b>Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento Produzioni Industriali e Artigianali (Curvatura chimico - biologico)</b>		
<b>N°</b>	<b>Attività svolte</b>	<b>N° ore</b>
<b>1</b>	<b>Corso sicurezza Online</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Formazione sulla sicurezza e salute dei lavoratori Rischio Chimico Alto</b>	<b>12</b>
<b>3</b>	<b>Analisi Cliniche sangue e urine. Laboratorio Biomedico</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>POC orientamento: approfondimento di competenze, conoscenze delle tecniche ufficiali, conoscenza delle attività produttive del territorio parmense</b>	<b>30</b>
<b>5</b>	<b>Microrganismi patogeni, metodiche ufficiali sulla Listeria, tecniche di conservazione degli alimenti.</b>	<b>10</b>
<b>6</b>	<b>Campionamento e monitoraggio delle acque del nostro territorio 24-25/25-26</b>	<b>30</b>
<b>7</b>	<b>Test di sensibilità agli Antibiotici, uso e test di antibiotici commerciali, nutrizione e conservazione degli alimenti</b>	<b>10</b>
<b>8</b>	<b>Stage Aziendale</b>	<b>200</b>
<b>9</b>	<b>Uscite Didattiche, visite guidate e incontri Online con enti e associazioni di categoria, agenzie interinali per il lavoro.</b>	<b>40</b>
<b>10</b>	<b>Orientamento Scuole Medie, Debaters in Rete.</b>	<b>60</b>

Parma, 15-05-2026

Coordinatore PCTO  
Prof. Marrella Francesco

## Stage Aziendale


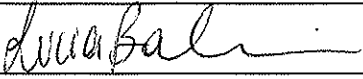

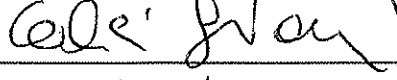
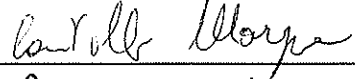
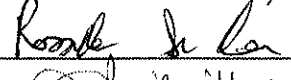
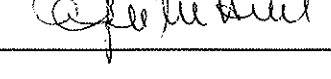

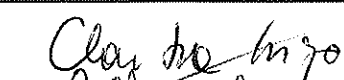
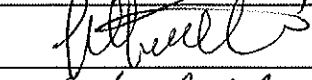
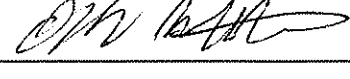
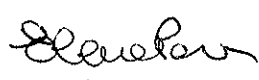

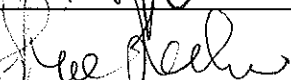
Gli studenti della classe 5<sup>a</sup> F IAMI nell'anno scolastico 2024/2025 hanno frequentato le aziende che collaborano con la scuola nei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento(PCTO) nel periodo Giugno - Ottobre come indicato dalla tabella che segue:

<b>Alunni</b>	<b>Aziende</b>	<b>Periodo di Stage</b>
Aissa Sirin	Università degli Studi di Parma	12/06/23 - 14/07/23 10/06/24 - 21/06/24
Avino Alice	Agricola Don Camillo Brescello (RE)	09/06/25 - 04/07/25
Ben Chouchane Ikraam	Università degli Studi di Parma VERWERKAF spa Noceto (PR)	09/06/25 - 20/06/25 02/09/25 - 26/09/25
Caso Noemi	REDI Srl Lesignano De Bagni (PR)	16/05/25 - 27/06/25
Cattri Daniele	Acel Service S.r.l	16/06/25 - 11/07/25
Copa Deni	Università degli Studi di Parma Rodolfi Mansueto S.p.A.	09/06/25 - 20/06/25 01/09/25 - 26/09/25
Ghiretti Lucrezia	Nessuno Stage	
Iovino Davide	Carra Mangimi SpA Sorbolo (PR)	09/06/25 - 04/07/25
Kaur Sukhmanjit	Chiesi Farmaceutici S.p.A.	03/06/25 - 27/06/25
Korita Sergio	Procter & Gamble Italia S.p.A	10/06/24 - 05/07/24
Mabrouki Omar	Nessuno Stage	
Orellana Umara asole Nicole	Molino Denti spa (PR)	09/06/25 - 25/07/25
Owusu David	Autofficina Saccardi Fratelli di Saccardi C.	10/06/25 - 21/06/25
Parla Matteo	Progetto Acque Superficiali	10/06/24 - 21/06/24
Piccirilli Giuseppe Andrea	Università degli Studi di Parma	09/06/25 - 20/06/25
Reda Mario	Cosmoproject S.P.A.	10/06/25 - 26/07/25
Sero Siria	GlaxoSmithKline Manufacturing S.p.A	09/06/25 - 04/07/25
Sini Chiara	Minima Domus del Sacro Cuore	10/06/25 - 26/06/25
Stosic Camilla Angela	Bormioli Luigi S.p.a.	03/06/25 - 28/06/25
Terranova Alessia	Molino Denti spa (PR)	09/06/25 - 25/07/25
Tinterri Annalisa	Procter & Gamble Italia S.p.A	10/06/25 - 05/07/25
Wellana Gamage Naduni Umasara	Università degli Studi di Parma	09/06/25 - 20/06/25

Parma, 15/05/2026

Coordinatore PCTO  
 Prof. Marrella Francesco

**FIRME DEI DOCENTI DEL CDC:**

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
BALZANI LUCIA	Lingua e Letteratura Italiana	
BALZANI LUCIA	Storia	
BERTONI PAOLA	Sostegno	
CAVALIERI GIOVANNI	TGOPP	
CANTILLO MARZIA	Educazione Civica	
DE MARIA ROSSELLA	Sostegno	
GHINIZZINI CHIARA	TAMPP	
GHIRARDI CRISTINA	PP	
GRASSAGLIATA LUCA	IRC	
INGO CLAUDIA	Matematica	
MARRELLA FRANCESCO	LTE - TGOPP- TAMPP	
PALAZZETTI ALFREDO	Scienze motorie e sportive	
PEIA ELENA	Lingua Inglese potenziamento	
PUGLIESE ANTONIA	Lingua Inglese	
SICILIANO SABRINA	Alternativa IRC	
TESELLI MANUELA	PP	