

I.T.I. S. DELL'ERBA
CASTELLANA GROTTA
PROGRAMMA SVOLTO CLASSE V BC
ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Le proprietà acido-base degli amminoacidi , Le proprietà acido-base degli amminoacidi con più di un gruppo acido o basico , L'elettroforesi , Le reazioni degli amminoacidi, La reazione della ninidrina, I peptidi, Il legame disolfuro , Le proteine, La struttura primaria delle proteine, La determinazione della sequenza, La struttura secondaria delle proteine, La struttura terziaria: proteine fibrose e globulari, La struttura quaternaria delle proteine, I costituenti degli acidi nucleici, nucleosidi e nucleotidi. Struttura del DNA e accoppiamento delle basi azotate della doppia- α -elica. Cenni sui diversi livelli di organizzazione del DNA. Struttura dei diversi RNA (ribosomiale, transfer, messaggero), Origini, classificazione e nomenclatura.

Attività e funzione dei batteri , Fisiologia batterica: tipi nutrizionali, esigenze chimiche e fisiche, Metabolismo: bioenergetica e ciclo dell'ATP, catena respiratoria e fosforilazione ossi-dativa, glicolisi e ciclo di Krebs, gluconeogenesi, catabolismo lipidico (trigliceridi), cenni di catabolismo protidi

Teoria degli urti molecolari., Velocità di reazione e temperatura, Equazione di Arrhenius, Teoria del complesso attivato, Catalizzatori , Caratteristiche generali della catalisi, Catalisi negativa, Catalisi enzimatica, Origine, natura e composizione, Denominazione e classificazione, Attività enzimatica

Fattori che influenzano l'attività enzimatica, Inibizione enzimatica, Meccanismo di azione dell'enzima, Enzimi in soluzione ed immobilizzati.

Metodi di immobilizzazione: per adsorbimento, per formazione di legami ionici (resine a scambio ionico come CMC), per formazione di legami covalenti, per reticolazione con glutaraldeide, per intrappolamento in reticolo polimerico o in microcapsule, Isomerasi e idrolasi, principali settori d'impiego

Costi, fonti, composizione, trattamenti delle materie prime, Stechiometria della biomassa, Preparazione dell'inoculo, Sterilizzazione del mezzo di coltura, La fermentazione, Estrazione e purificazione dei prodotti, I processi biotecnologici, Il fermentatore, Classificazione dei fermentatori

Composizione, struttura, meccanismo di duplicazione del DNA Meccanismo e trasmissione dell'informazione genetica Trascrizione e traduzione nella biosintesi proteica, Regolazione della biosintesi, Genetica microbica: mutazione e ricombinazione

Crescita cellulare, Velocità di accrescimento e tempo di generazione, Crescita cellulare non limitata, Azione del reagente limitante, Accrescimento o coltura sincrona, Processo discontinuo, Due impianti a coltura continua, Tempo di reazione Misura della velocità di reazione, Periodo di latenza e profitto

Origine, composizione, pretrattamenti delle acque reflue, Trattamento secondario, Trattamento aerobio e anaerobio, Trattamenti misti, Trattamenti finali, Impianti di depurazione delle acque reflue, Stoccaggio dei prodotti, Biochimismo del processo aerobio, Biochimismo del processo anaerobio.

Il laboratorio microbiologico:

-Norme di sicurezza, prevenzione e comportamento, -Fattori di rischio: rischio biologico, chimico e fisico, -Classificazione dei microrganismi in base alla loro pericolosità, -Strumentazione di laboratorio, -Stesura di una relazione di laboratorio

Le tecniche microscopiche:

-Ingrandimento e potere risolvante, -Il microscopio ottico, -Tecnica microscopica, -Uso del microscopio ottico

Allestimento dei preparati per l'osservazione microscopica:

-Allestimento dei preparati a fresco:

- Tecnica standard o a "goccia schiacciata"
- Tecnica in "goccia pendente"

-Allestimento dei preparati fissati e colorati:

- Coloranti per microbiologia
- Colorazioni monocromatiche con blu di metilene
- Colorazioni policromatiche: Colorazione di Gram

La sterilizzazione e la disinfezione:

-L'importanza della sterilità

STERILIZZAZIONE CON MEZZI FISICI:

-Sterilizzazione con impiego del calore umido:

- Vapore acqueo fluente a pressione ordinaria: pentola di Koch.
- Vapore acqueo saturo sotto pressione: Autoclave
- Tyndalizzazione

-Sterilizzazione con impiego del calore secco:

- Stufa a secco
- Flambatura attraverso la fiamma del Bunsen
- Campo sterile

-Sterilizzazione con impiego della filtrazione:

- Membrane filtranti

-Cappa a flusso laminare

STERILIZZAZIONE CON MEZZI CHIMICI:

-Sterilizzazione con impiego di disinfettanti

-Sterilizzazione con impiego di antisettici

STERILIZZAZIONE DI ATTREZZATURE

Colture dei microrganismi:

-I terreni di coltura:

- Composizione generale
- Classificazione dei terreni di coltura in base allo stato fisico, alla composizione chimica e all'utilizzo
- Preparazione dei terreni di coltura liquidi e solidificabili

-Tecniche di semina, isolamento e trapianti di colture:

- Semina per strisciamento su piastra Petri
- Semina in provetta a becco di clarino
- Semina in provetta per infissione
- Semina in terreno liquido
- Semina per spatolamento
- Semina per inclusione

-Incubazione delle colture

-Caratteristiche dello sviluppo microbico

-Analisi morfologica in piastre Petri e in provette

Tecniche di conteggio dei microrganismi:

-Accenno ai metodi diretti per la conta microbica totale:

- Camere di conteggio
- Spettrofotometro UV
- Contatori automatici di colonie

-Metodi indiretti per la conta microbica vitale:

- Conta microbica in piastra Petri con metodo delle diluizioni successive decimali e semina per inclusione e spatolamento

- *Conta microbica in terreno liquido con metodo MPN (MostProbableNumber)*
- *Conta microbica con metodo MF (Membrane Filtranti)*

Estrazione del DNA e successiva osservazione microscopica:

-Estrazione del DNA da cellule vegetali

Conoscenze

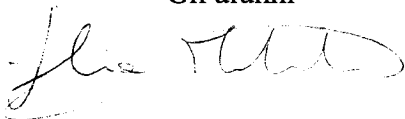
Produzione dell'alcole etilico

Produzione insuatriali

Produzione dell'acido lattico, Produzione dell'acido citrico, Produzione degli antibiotici, Produzione dei lieviti, Produzione del vino, Produzione della birra, Produzione del bioetanolo, Glicolisi e fermentazione alcolica

CASTELLANA GROTTI, 31/05/2023

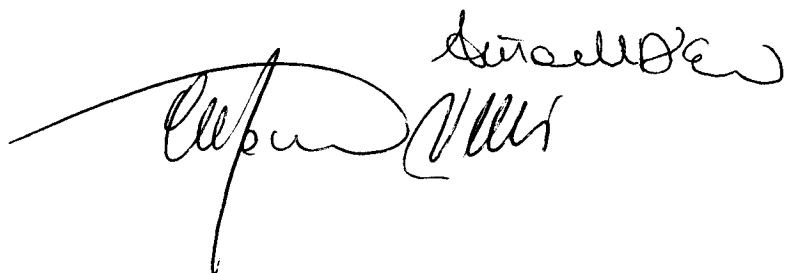
Gli alunni



Bartolo Rosario

I Professori

Stefano NETTI – D'elia Antonella



AN

PROGRAMMA SVOLTO a.s.2022/2023

5¹BE

DOCENTE	MESSINA ANGELA
DISCIPLINA	LINGUA INGLESE

Contenuti svolti:

SCIENCE FOOD AND ENVIRONMENT

WINE

Grape vines, vine growing

Wine production: Fermentation - Ageing - Filtering and Bottling

Organic wines

Italian Wine Classification

Wines in Europe

Champagne production

OLIVE OIL

Where Olive trees grow

Olive oil production

Designations and definitions of olive oils

Some things to know about olive oil

Xylella fastidiosa

SCIENCE AND ENVIRONMENT: "FOR A CLEANER AND SAFER WORLD"

The types and causes of water pollution

Purifying water

Sewage treatment

Bioremediation

INDUSTRIAL ORGANIC CHEMISTRY

Petroleum

Petroleum and its fractions

THE CHEMISTRY OF THE LIVING WORLD

Nucleic Acids

DNA-RNA

THE WORLD OF MICROBES

Microbes: The factory of everything

Prokaryotes vs. Eukaryotes

Invisible to the eye: Bacteria - Fungi - Algae - Viruses

Growth Requirements for micro-organisms

BIOTECHNOLOGY AND MEDICINE

The benefits and uses of microbes

Microbial Biotechnology

The Dazzling Colours of Biotechnology

Microbes - Biotechnology 's precious helpers

TRAINING FOR SUCCESSFUL INVALSI

Listening – Reading - Speaking – Writing activities.

Numerose esercitazioni sono state svolte in preparazione alla prova Invalsi.

Approfondimenti anche in riferimento all' Educazione civica:

Educazione civica	I VALORI DEL MONDO GLOBALE: PACE, COOPERAZIONE, DIALOGO
Metodologia	Lezioni partecipate, laboratoriali, team working, cooperative learning, brainstorming, debate. Strategie di metacognizione e autoregolazione dell'apprendimento (MLTV)
Strumenti utilizzati	Laptop, LIM, Internet, video

Gli alunni

Luca Dell'Acqua
Cristina Rossi

La docente

Angela Messina
Angela Messina

PROGRAMMA

MATERIA: SCIENZE MOTORIE (ore settimanali: 2)

CLASSE: 5 BC

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

DOCENTE: GAETANO COLETTA

Libro di testo:

Testo adottato: Sport & Co. Corpo e movimento & salute di Fiorini, Bocchi, Chiesa, Coretti.
Casa editrice Marietti Scuola

Argomenti svolti

LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY

- Pallavolo : i fondamentali della pallavolo, palleggio, bagher, battuta dal basso e dall'alto, schiacciata
- Basket : I fondamentali del basket: il palleggio, i passaggi, il tiro libero e il terzo tempo
- Tennis tavolo
- Badminton
- Ginnastica artistica : capovolta in avanti, capovolta all'indietro, candela e verticale al muro
- Attività di arbitraggio negli sport di squadra
- Atletica leggera : andature

LA PERCEZIONE DI SE' ED IL COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITA' MOTORIE ED ESPRESSIVE

- Miglioramento funzionale cardio-respiratoria e sviluppo resistenza aerobica.
- Irrobustimento generale e potenziamento specifico per settori muscolari a carico naturale e con piccoli attrezzi.
- Mobilizzazione articolare: attiva, dinamica, a coppie ed a gruppi, stretching.
- Sviluppo velocità e varie forme di reattività.
- Coordinazione dinamica e generale di controllo del corpo in relazione spazio-temporale .
- Equilibrio statico e dinamico.
- Percezione e presa di coscienza del corpo statico attraverso lo stretching.
- Presa di coscienza del corpo in movimento attraverso lavori di sensibilizzazione.
- Esercitazioni di potenziamento della conduzione fisico-motoria generale.

- Rielaborazione degli schemi motori (esercizi a corpo libero, esercizi ai grandi e piccoli attrezzi; esercizi per l'affinamento ed integrazione degli schemi motori già acquisiti, coordinazione dinamica e generale, oculo-manuale e spazio-temporale, equilibrio postulare).

TEORIA

- Il fair play.
- Primo soccorso : differenza tra primo e pronto soccorso, l'importanza del primo soccorso e le manovre principali; RCP, manovra di Heimlich e svenimento.
- Ecomafia.

Castellana Grotte, 25/06/2023

Il docente
G. Della Cella

Gli alunni
V. L. Pelizzari
T. T. T. T. T.

PROGRAMMA

MATERIA: TECNOLOGIE CHIMICHE INDUSTRIALI (ore settimanali: 6).

CLASSE: 5Bc

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

DOCENTI: SIBILIA ANGELA ANNA, TUTINO GIUSEPPE

Libro di testo:

TECNOLOGIE CHIMICHE INDUSTRIALI VOLUME III SECONDA EDIZIONE

AUTORI: S.NATOLI, M.CALATOZZOLO

CASA EDITRICE: EDISCO TORINO

Argomenti svolti

□ **EQUILIBRI LIQUIDO-VAPORE:** Equilibrio liquido-vapore nei sistemi ad un componente. Il comportamento delle miscele ideali. Equilibrio liquido-vapore per i sistemi a due componenti. Legge di Dalton e legge di Raoult. Diagrammi di equilibrio liquido-vapore o di vaporizzazione. Diagrammi di fase. Diagrammi di equilibrio x-y. Costruzione della curva di equilibrio. Le deviazioni dal comporta ideale: azeotropo di massima e azeotropo di minima. Gli equilibri gas-liquido: legge di Henry.

□ **LA DISTILLAZIONE:** Aspetti generali della distillazione. La rettifica continua. Bilanci di materia e bilanci termici relativi all'operazione di rettifica continua. Determinazione degli stadi con il metodo McCabe e Thiele: le rette di lavoro, le condizioni dell'alimentazione, intersezione delle due rette di lavoro, la determinazione del numero degli stadi, scelta del rapporto di riflusso. Tipi di piatti. Efficienza della colonna e calcolo degli stadi reali. Calcolo del diametro della colonna. Colonne a riempimento. Distillazione flash. Distillazione discontinua. Stripping. Distillazione estrattiva. Distillazione azeotropica. Distillazione in corrente di vapore. Controllo di processo nella distillazione.

□ **ASSORBIMENTO E STRIPPAGGIO:** Aspetti generali dell'assorbimento e dello stripping. Le equazioni di trasferimento di materia: il modello del doppio film, il coefficiente di trasferimento globale. Il dimensionamento delle colonne di assorbimento: i bilanci di materia e la retta di lavoro, il rapporto minimo solvente/gas, determinazione del numero di stadi. Le colonne di assorbimento. Assorbimento chimico. Il controllo automatico negli impianti di assorbimento.

□ **L'ESTRAZIONE LIQUIDO-LIQUIDO:** Principali impieghi dell'estrazione liquido-liquido. L'equilibrio di ripartizione e lo stadio di equilibrio. Modalità di conduzione dell'estrazione. Il coefficiente di ripartizione e la legge di Nernst. Sistemi a completa immiscibilità tra solvente e diluente: estrazione a stadio singolo, estrazione a stadi multipli a correnti incrociate e in controcorrente. Sistemi a parziale miscibilità: diagrammi ternari, equilibrio tra due fasi ternarie, estrazione a stadio singolo, estrazione a stadi multipli a correnti incrociate e in controcorrente. Il trasferimento di massa nell'estrazione liquido-liquido: il modello del doppio film. Stadi ideali e stadi reali. Scelta del solvente. Le apparecchiature d'estrazione: estrattori a stadi, colonne, estrattori centrifughi. Schemi di processo e di controllo.

□ **L'ESTRAZIONE SOLIDO-LIQUIDO (LISCIVIAZIONE):** Principali impieghi dell'estrazione solido-liquido. Meccanismo dell'estrazione solido-liquido. Fattori che influenzano il

processo. Bilancio di massa nell'estrazione solido-liquido: resa di estrazione. Diagrammi ternari delle concentrazioni per l'estrazione solido-liquido: bilancio di massa con i diagrammi ternari. L'equilibrio nell'estrazione solido-liquido: la suddivisione del miscuglio di estrazione, linee d'equilibrio operative. Determinazione del numero di stadi ideali: estrazione a stadio singolo, estrazione a stadi multipli a correnti incrociate e in controcorrente. Le apparecchiature per l'estrazione solido-liquido: estrazione a stadi multipli in controcorrente, estrattori discontinui, estrattori continui, estrattori a dispersione (miscelatori-decantatori, estrattori differenziali). L'estrazione con solventi in condizioni supercritiche: fluidi supercritici per l'estrazione, principali impieghi dell'estrazione con fluidi supercritici, processi di estrazione con fluidi supercritici, aspetti economici.

□ **PETROLIO, ENERGIA E MATERIALI:** Lo sviluppo dell'industria petrolifera. L'origine del petrolio e la formazione dei giacimenti. Caratterizzazione del grezzo. Caratteristiche ed impieghi dei prodotti petroliferi. Aspetti generali della lavorazione del petrolio. Trattamenti preliminari. Topping. Vacuum. Cracking catalitico. Reforming catalitico. Alchilazione. Isomerizzazione. Produzione di MTBE. Cenni sulla desolforazione. Steamcracking: produzione di olefine leggere. Produzione di butadiene. Il trattamento dei reflui liquidi.

□ **PRINCIPI DI BIOTECNOLOGIA:** Lo sviluppo delle biotecnologie. Ambiti applicativi delle biotecnologie. Operazioni e processi unitari nelle bioproduzioni. Operazioni a monte: materie prime, sterilizzazione del substrato e dell'aria. Proprietà dei microrganismi. Enzimi e tecniche di immobilizzazione. Reattori e sistemi di controllo. Recupero dei prodotti.

□ **PROCESSI BIOTECNOLOGICI:** Produzione di bioetanolo: problemi ambientali e campi di applicazione, microrganismi e vie metaboliche, materie prime e condizioni operative, processi. Produzione di antibiotici: penicilline, vie metaboliche della sintesi di penicillina, preparazione dell'inoculo e della produzione della penicillina. Produzioni di massa: produzione di acido L-glutammico, produzione di acido citrico. La depurazione delle acque reflue: la caratterizzazione dei reflui civili, la depurazione biologica con impianto a fanghi attivi, il meccanismo di azione e la struttura della biomassa, parametri operativi, la rimozione dei nutrienti. La produzione di biogas: la linea trattamento fanghi, la digestione anaerobica, microrganismi e reazioni, condizioni operative nella digestione, caratteristiche del biogas, apparecchiature ed impianti.

□ **POLIMERI:** Produzione di polietilene: processi ad alta pressione, processi catalitici, caratteristiche ed applicazioni del polietilene, tossicologia, sicurezza ed impatto ambientale del polietilene. Produzione di polipropilene: la catalisi di Ziegler-Natta, evoluzione del sistema catalitico, sviluppo del processo, il processo Spheripol, altri processi, caratteristiche ed applicazioni.

□ **ALCOHOLIC FERMENTATION (con METODOLOGIA CLIL):** Alcoholic Fermentation. Ethanol fermentation.

□ **ATTIVITÀ LABORATORIALI: UDA CHEMIC@LMINDS**

- Brian storming sulla sicurezza informatica.
- Visione del ppt "Digital forensic" sulle leggi che regolano la branchia delle analisi forensi relative alle indagini digitali; le fasi di acquisizione, analisi e rapporto delle indagini; metodi di acquisizione e analisi.
- Ricerca in rete di informazioni sul caso di spionaggio industriale che ha coinvolto la Ferrari e la McLaren.
- Le produzioni industriali.
- Lo spionaggio industriale nel Codice Penale italiano (articoli di legge 621, 622, 623).
- Visione del ppt "Spionaggio Industriale".

□ **ESERCITAZIONI DI LABORATORIO:**

- Costruzione del diagramma di equilibrio liquido-vapore.
- Calcolo del numero di piatti in una colonna di rettifica.
- Calcolo delle portate di residuo, estratto e solvente in un'estrazione solido-liquido in controcorrente e calcolo grafico del numero teorico di stadi di equilibrio.

Castellana Grotte, 18-05-2023.

I docenti

Luigi della Porta
.....
.....

Gli alunni

~~Luigi della Porta~~
.....
Giuseppe Mangini
Roberto Delli

PROGRAMMA

MATERIA: Chimica analitica e strumentale (ore settimanali: 8 di cui 6 di laboratorio).

CLASSE: 5[^]BC

ANNO SCOLASTICO: 2022/2023

DOCENTE: Fanelli Andrea e Talenti Giovanni Carlo

Libro di testo: "Elementi di analisi chimica strumentale" Cozzi, Protti, Ruaro - Ed. Zanichelli

Argomenti svolti

Recupero abilità di base di stechiometria

Modi di esprimere la concentrazione di una soluzione. Il pH delle soluzioni. Bilanciamento delle reazioni e stechiometria.

Metodi ottici

Natura e proprietà della luce. Interazioni fra radiazioni e materia. Spettrofotometria UV/VIS. Assorbimento di energia e transizioni. Legge di Lambert e Beer. Sorgenti. Monocromatori. Rivelatori. Celle. Tipi di strumento: strumento monoraggio e strumenti a doppio raggio. Analisi qualitativa. Analisi quantitativa.

Spettrofotometria IR. Spettrofotometri FT-IR. Cenni sugli Spettri IR.

Spettrofotometria di Assorbimento Atomico. Assorbimento Atomico. Assorbimento atomico e concentrazione. Sorgenti. Sistemi di atomizzazione. Atomizzazione a fiamma. Fornetto di grafite. Monocromatori. Rivelatori. Sistemi di correzione dell'assorbimento di fondo. Analisi quantitativa: metodo della retta di taratura e dell'aggiunta multipla.

Spettroscopia di emissione atomica. Emissione atomica. Spettrometria di emissione di fiamma. Spettrometria di emissione al plasma. Il plasma. Plasma ad accoppiamento induttivo (ICP). Apparecchiature ed aspetti strumentali. Sistemi di nebulizzazione.

Metodi elettrochimici.

Potenziometria. Elettrodi e potenziale dell'elettrodo. Legge di Nernst. Tipologie di elettrodi. Pile o celle galvaniche. Elettrodi di misura e di riferimento. Elettrodo a vetro.

Conduttometria. Conducibilità delle soluzioni. Cella conduttimetrica.

Metodi cromatografici.

Principi generali della separazione cromatografica. L'esperimento fondamentale. La classificazione della cromatografia. I meccanismi della separazione cromatografica (Adsorbimento, Ripartizione, Scambio ionico, Esclusione, Affinità). Il cromatogramma. Grandezze, equazioni e parametri fondamentali. Selettività. Efficienza. Teoria dei piatti. Teoria del non equilibrio di Giddings. L'equazione di Van Deemter. La Risoluzione.

Cromatografia su strato sottile. Prestazioni di una TLC. Materiali. Fase stazionaria. Fase mobile. Tecnica operativa della TLC. Analisi qualitativa Rf. Chemic@lminds: Cromatografia su strato sottile di vari tipi di inchiostri di penne e di un campione incognito.

Gascromatografia. Classificazione delle tecniche in GC. Grandezze, parametri, prestazioni. Fase mobile. Fase stazionaria. Strumentazione. Colonne. Iniettori. Rivelatori. Programmazione della temperatura. Trattamento del campione. Analisi qualitativa. Analisi quantitativa. Cromatografia Liquida ad Alte Prestazioni (HPLC). Caratteristiche. Vantaggi. Fase fissa e fase mobile. Strumentazione. Colonne per HPLC. Rivelatori.

Esercitazioni di laboratorio.

Analisi applicate al vino Determinazione del grado alcolico. Determinazione del peso specifico. Determinazione dell'anidride solforosa totale e libera. Determinazione degli zuccheri riduttori. Determinazione del pH e dell'acidità totale e libera. Determinazione dei polifenoli totali. Cenni sulla determinazione gascromatografica del metanolo.

Analisi applicate agli oli. Preparazione del campione di olio. Determinazione indice di rifrazione. Determinazione peso specifico. Determinazione indice di perossidi. Determinazione acidità come % acido oleico. Analisi spettrofotometrica e Δk nell'ultravioletto. Reazione di Kreiss. Determinazione numero di saponificazione. Determinazione degli esteri metilici degli acidi grassi mediante gascromatografia. Cenni sulla determinazione degli steroli, dell'eritrodiolo e dell'uvaolo mediante gascromatografia.

Analisi applicate alle acque. Parametri aspecifici associabili a equilibri acido-base (Acidità, alcalinità). Parametri aspecifici relativi a sostanze in soluzione (conducibilità, residuo fisso calcolato, durezza). Cenni sui parametri aspecifici associabili a processi redox (Ossigeno disciolto, BOD, COD). Parametri specifici relativi a componenti ordinari (solfati, cloruri). Parametri specifici relativi a componenti indesiderabili (ammoniaca, nitriti, nitrati, fosfati).

Castellana Grotte, lì 31/05/2023

I docenti

Andrea Fanelli
Giovanni Carlo Talenti

PROGRAMMA SVOLTO a.s.2022/2023

DOCENTE	Prof.ssa CANDELORO ROSARIA
DISCIPLINA	ITALIANO
TESTO	“Vivere tante vite” vol. 3 Pearson

Contenuti svolti:

IL NATURALISMO

Emile Zola: cenni biografici, la poetica naturalista, i romanzi.

LA SCAPIGLIATURA: caratteri generali tematiche e significato del movimento.

IL VERISMO

Luigi Capuana “Elogio dell’Assommoir”

Giovanni Verga: la vita, la visione del mondo e la poetica verista. “Fantasticheria”; la “Prefazione” ai “Malavoglia. Da “Vita dei campi” “Rosso Malpelo” e “La lupa”; da “I Malavoglia”: “La partenza di ‘Ntoni e l’affare dei lupini”, “Padron ‘Ntoni e il giovane ‘Ntoni”, “Il ritorno di ‘Ntoni alla casa del nespolo”; “Mastro don Gesualdo”: analisi sintetica della trama, dei temi e del significato dell’opera.

IL SIMBOLISMO IN FRANCIA. Charles Beaudelaire: cenni biografici, la poetica de “I fiori del male” e il significato della raccolta. “L’albatro” e “Corrispondenze”.

“Il ritratto di Dorian Gray” di Oscar Wilde e “Controcorrente” di J-Karl Huysmans: trama temi e significato delle opere (l’ESTETISMO).

IL DECADENTISMO in Italia.

Giovanni Pascoli: la vita la concezione del mondo, la poetica del “fanciullino”.

Da “Myrica”: “Lavandare”, “L’assiuolo”, “X Agosto”.

Gabriele D’Annunzio: la vita, le concezioni dell’esteta e del superuomo, la poetica. Da “Il piacere”: “Un destino eccezionale”. “Le vergini delle rocce”: trama temi e significato dell’opera. Dalle “Laudi”: “La pioggia nel pineto”.

IL NOVECENTO

LE AVANGUARDIE STORICHE: caratteri e significato dei movimenti d’avanguardia europei; il FUTURISMO: “Manifesto del Futurismo” e “Manifesto tecnico della letteratura futurista” di Filippo T. Marinetti.

L’EVOLUZIONE DEL ROMANZO CONTEMPORANEO: cenni alla nuova forma romanzo di Franz Kafka e James Joyce (temi e aspetti formali).

IL ROMANZO IN ITALIA.

Luigi Pirandello: la vita, le concezioni, la poetica “umoristica”: da “L’umorismo”: “L’arte umoristica”; da “Novelle per un anno”: “Il treno ha fischiato”. I romanzi: da “Il fu Mattia Pascal” “Lo strappo nel cielo di carta e la filosofia del lantermino”; da “Uno nessuno e centomila” “La rinuncia al proprio nome” (dal libro VIII).

Italo Svevo: la vita, le concezioni, i temi e la poetica. Da “La coscienza di Zeno”: “Augusta: la salute e la malattia”.

LA POESIA DEL NOVECENTO

Giuseppe Ungaretti: cenni biografici, temi, aspetti stilistici dell’opera, la poetica; lettura analisi e commento dei seguenti testi: “Il porto sepolto” “I fiumi” “Mattina” “Soldati” da L’Allegria

Approfondimenti anche in riferimento all' Educazione civica:

UDA "I valori del mondo globale"	Contenuti: Agenda 2030: goals 16 e 17; genesi storica dell'ONU: dalla Società delle nazioni all'ONU; organismi dell'ONU e loro ruolo.
UDA "Legalità vs mafia"	Contenuti: genesi storica del fenomeno mafioso; protagonisti della lotta alla mafia; evoluzione del sistema criminale: le ecomafie.

Castellana Grotte.....

La docente

.....

Gli studenti

.....

.....

PROGRAMMA SVOLTO a.s.2022/2023

DOCENTE	Prof.ssa Candeloro Rosaria
DISCIPLINA	Storia
TESTO	“La storia i fatti le idee” vol 3 Mondadori

Contenuti svolti:

IL MONDO E L'ITALIA TRA '800 E '900

- Masse e potere tra due secoli
- L'Italia di Giolitti.
- Sfida serba e posizione turca
- Il sistema delle alleanze a fine Ottocento
- Lo scontro tra Austria e Serbia
- L'intervento turco e il genocidio degli armeni
- Sfida tedesca e posizione dell'Italia
- La Germania verso la guerra
- Estate 1914: la prima fase della guerra
- L'Italia tra neutralisti e interventisti
- L'Italia in guerra
- Una guerra di trincea e logoramento
- Sul fronte italiano
- La Russia fuori dal conflitto e l'ingresso in guerra degli USA
- La vittoria italiana
- L'ombra della guerra:
- La rivoluzione d'ottobre e la dittatura bolscevica (sintesi)
- La Germania della Repubblica di Weimar

IL DOPOGUERRA IN ITALIA E IN EUROPA

- Gli anni del dopoguerra:
- L'Italia dopo la prima guerra mondiale
- I primi passi del fascismo
- La scena internazionale negli anni Venti
- L'ascesa di Adolf Hitler (sintesi)
- L'Italia fascista
- Crisi del 1929 (sintesi)
- La Germania di Hitler
- L'Unione sovietica di Stalin
- Il regime totalitario di Hitler
- Il regime totalitario di Mussolini
- Le tensioni internazionali negli anni Trenta
- L'aggressione di Hitler all'Europa

VERSO UNA NUOVA GUERRA

- I primi passi della seconda guerra mondiale:
- L'aggressione tedesca all'Europa

- L'Italia dalla "non belligeranza" alla guerra
- L'invasione tedesca dell'URSS
- La guerra degli italiani in Africa e In Russia
- I drammatici eventi in Italia dall'estate del 1943
- Le crescenti difficoltà della Germania
- La sconfitta della Germania:
- Gli avvenimenti dell'estate 1944
- La Resistenza in Italia
- Gli ultimi atti del conflitto mondiale
- Il genocidio degli ebrei

GLI ANNI CRUCIALI DEL DOPOGUERRA

DOPO IL SECONDO CONFLITTO MONDIALE:

- La spartizione del mondo tra USA e URSS
- La nascita della Repubblica italiana

Approfondimenti anche in riferimento all' Educazione civica:

UDA "I valori del mondo globale"	Contenuti: Agenda 2030: goals 16 e 17; genesi storica dell'ONU: dalla Società delle nazioni all'ONU; organismi dell'ONU e loro ruolo.
UDA "Legalità vs mafia"	Contenuti: genesi storica del fenomeno mafioso; protagonisti della lotta alla mafia; evoluzione del sistema criminale: le ecomafie.

Castellana Grotte,.....

La docente

Gli studenti

PROGRAMMA

MATERIA: I.R.C (ore settimanali: 1)

CLASSE: **5 Bc**

ANNO SCOLASTICO: 2022/23

DOCENTE: GIGLIO Maria Gabriella

Libro di testo: P. MAGLIOLI, *Capaci di sognare, ed SEI, Volume unico.*

UDA 1

UNA SOCIETA' FONDATA SUI VALORI CRISTIANI

LA SOLIDARIETA' E IL BENE COMUNE

- La Chiesa e i problemi sociali: il lavoro e la dignità dell'essere umano.

UNA POLITICA PER L'UOMO

- Politica e valori cristiani;
- Politica e bene comune.

MACROTEMA ENERGIA: Matrimonio cristiano e famiglia.

UN AMBIENTE PER L'UOMO

- La salvaguardia del creato;
- La conversione ecologica e i nuovi stili di vita.

MACROTEMA AMBIENTE: La conversione ecologica e i nuovi stili di vita.

UN'ECONOMIA PER L'UOMO

- Economia e sviluppo sostenibile;
- Economia e globalizzazione

IL RAZZISMO

- La paura del diverso;
- Immigrazione e razzismo.

MACROTEMA PROGRESSO: una cultura senza Dio.

LA PACE

- La cultura della pace;
- Etica della pace secondo il Magistero della Chiesa.

UDA 2
L’ETICA DELLA VITA

Una scienza per l’uomo: la Bioetica.

Principi di Bioetica Cristiana : la sacralità della vita.

MACROTEMA SALUTE : La dignità della persona umana.

Aborto, eutanasia e accanimento terapeutico.

Le manipolazioni genetiche.

Clonazione e cellule staminali.

Fecondazione medicalmente assistita.

Castellana Grotte, 05/06/2023

Il docente

.....

Gli alunni

.....
.....