



I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

Programmazione di “PRODUZIONI VEGETALI”

a.s. 2024 - 2025 classe Terza BT – indirizzo Tecnico

Docenti: prof.ssa VALENZA Valeria e prof. ARRAS Piermario

INTRODUZIONE

Il docente di “Produzioni vegetali” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale: riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo; utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali; padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio; intervenire nelle diverse fasi e livelli del processo produttivo, dall’ideazione alla realizzazione del prodotto, per la parte di propria competenza, utilizzando gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo; riconoscere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche e ambientali dell’innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali; riconoscere gli aspetti di efficacia, efficienza e qualità nella propria attività lavorativa.



I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

CONOSCENZE (le conoscenze fondamentali relative a ciascun punto sono intese come obiettivi minimi):

- Pedogenesi, caratteristiche fisico-meccaniche, topografiche, chimiche del terreno.
- Lavorazioni del terreno: la loro classificazione e loro funzioni; l'epoca più adatta per eseguire le lavorazioni

COMPETENZE E ABILITÀ (si riportano con sottolineatura gli obiettivi minimi):

- Sapere riconoscere e descrivere le caratteristiche topografiche, fisico-meccaniche e chimiche di un terreno; saper svolgere un'analisi fisico-meccanica di un terreno, saper interpretare i dati di un'analisi fisico-meccanica e chimica di un terreno.
- Saper valutare le lavorazioni meccaniche del terreno più opportune a seconda della coltura, della finalità e dell'epoca della lavorazione.
- Comprendere la relazione tra le unità didattiche in cui è suddiviso il programma.
- Saper leggere correttamente tabelle e grafici cartesiani.
- Rielaborare i concetti teorici e saperli applicare nella pratica laboratoriale e nelle attività in azienda, saper acquisire dati ed esprimere correttamente i risultati derivanti da misurazioni, saper redigere una relazione tecnica di laboratorio.
- Saper comunicare le conoscenze acquisite con opportuno linguaggio tecnico.



I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

CONTENUTI DISCIPLINARI

Le funzioni del terreno

La pedogenesi: i fattori della pedogenesi

Stratigrafia e caratteristiche topografiche del terreno

Caratteristiche fisico-meccaniche del terreno:

- Struttura
- Tessitura
- Porosità
- Densità
- Colore
- Profondità
- Temperatura

Caratteristiche chimiche del terreno:

- La reazione del terreno (pH)
- La sostanza organica e le sue trasformazioni (humus)
- I colloidi del terreno e le loro caratteristiche
- La capacità di scambio cationico (CSC)

Le caratteristiche biologiche del terreno



I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

- Gli organismi del terreno: microfauna, mesofauna e macrofauna
- La gestione della fertilità fisica del terreno:
- La classificazione delle lavorazioni
- Tipi diversi di aratro
- La preparazione del letto di semina
- Tipi principali di erpici
- Il mantenimento delle condizioni di crescita ottimali
- L'epoca più adatta per eseguire le lavorazioni
- La prevenzione dei rischi nelle operazioni colturali

METODOLOGIE

- Brainstorming
- Lezione frontale e partecipata
- Attività laboratoriale
- Attività in didattica a distanza (Classroom e contenuti multimediali)
-

CRITERI E METODI DI VALUTAZIONE

Il giudizio complessivo su ogni singolo alunno terrà conto del lavoro individuale svolto e della partecipazione al lavoro del gruppo classe.

Le prove orali verranno valutate tenendo conto di:



I.I.S. MARSANO
Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193
mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

1. Conoscenza degli argomenti affrontati in classe;
2. Linguaggio tecnico appropriato;
3. Capacità di fare collegamenti con discipline affini o con argomenti passati della medesima disciplina;
4. Capacità di rielaborazione, analisi e sintesi.

Le prove scritte verranno valutate tenendo conto di:

1. Competenza nell'uso di termini tecnico-scientifici;
2. Capacità di rielaborare le conoscenze acquisite
3. Capacità di riflessione
4. Capacità di analisi e sintesi
5. Capacità di utilizzo del tempo a disposizione

STRUMENTI DIDATTICI

Si utilizzeranno principalmente i supporti didattici elaborati dai docenti (schemi prodotti alla lavagna e/o in parte suggeriti durante lo svolgimento delle lezioni). È previsto anche l'utilizzo del libro di testo: Produzioni vegetali vol A– Agronomia e meccanizzazione agraria – Stefano Bocchi e Roberto Spigarolo – Poseidonia e la consultazione di siti divulgativi

RECUPERO E SOSTEGNO

Per gli alunni disabili (Certificati dalla Legge 104), si fa riferimento alla programmazione stabilita nel PEI. Gli obiettivi minimi richiesti dal docente curricolare sono stati individuati nel presente programma in accordo con il/i docente/i di



I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193

mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

sostegno che lavorano sulla classe. Agli alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (e agli eventuali alunni con Bisogni educativi speciali) verranno forniti strumenti compensativi e misure dispensative previste dal loro PdP. Per tutti gli altri studenti che manifestano difficoltà, si attuerà un'attività di recupero in itinere in base alle necessità.

Docenti
Valeria Valenza
Piermario Arras

Genova, 25 giugno 2025