



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 classi Quarte – indirizzo Tecnico

Docenti: prof.ssa VALENZA Valeria e prof. MONACI Enrico

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):

- Metodi di semina
- Colture erbacee: importanza e diffusione, le loro classificazioni.
- I cereali principali: frumento, mais e riso e loro caratteristiche

COMPETENZE E ABILITÀ

- Sapere riconoscere e descrivere le varie tecniche di semina ed il funzionamento delle macchine seminatrici (dove previste)
- Sapere riconoscere le principali colture erbacee e le tecniche colturali necessarie per la loro crescita e produttività
- Saper valutare le pratiche agronomiche più opportune a seconda della coltura
- 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 diverse tecniche di semina e studio del funzionamento delle macchine preposte
- Colture erbacee: importanza, diffusione e principali classificazioni
- Piano di fertilizzazione: concimi, fertilizzanti e ammendanti. Caratteristiche e funzioni
- I cereali: il frumento
- Botanica del frumento
- Pratiche agronomiche e loro finalità
- I cereali: il riso
- Botanica del riso
- Pratiche agronomiche e loro finalità
- I cereali: il mais
- Botanica del mais
- Pratiche agronomiche e loro finalità
- Alimentazione e mais
- Orticole: la patata (incontro con il Presidente del Consorzio della Quarantina)
- Cenni sulle leguminose principali



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

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:

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



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

STRUMENTI DIDATTICI

Si utilizzeranno principalmente i supporti didattici elaborati dai docenti (schemi prodotti alla lavagna e/o in parte dettati durante lo svolgimento delle lezioni). È previsto anche l'utilizzo del libro di testo: Produzioni vegetali – Colture erbacee – 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 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
Enrico Monaci

Genova, 13 giugno 2025