



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



Anno scolastico **2025/2026**

Programma svolto per la disciplina **“PRODUZIONI VEGETALI”**

Classe **4AT** (Tecnico Agrario, indirizzo “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria”)

Libro di testo: **Produzioni vegetali – coltivazioni erbacee – Stefano Bocchi, Roberto Spigarolo, Giacomo Altamura – Poseidonia**

CONOSCENZE (si intendono fondamentali le conoscenze principali di ciascun modulo):

- Caratteristiche generali delle Graminaceae.
- Biologia ed ecologia, coltivazione, qualità, composizione e impieghi di frumento tenero, frumento duro e mais.
- Caratteristiche generali delle Leguminose.
- Biologia ed ecologia, coltivazione, qualità, composizione e impieghi della soia.
- Riconoscimento e principali caratteristiche di alcune orticole e piante ornamentali.

COMPETENZE E ABILITA' (sono evidenziate le competenze e le abilità fondamentali):

- **Saper descrivere le caratteristiche morfologiche delle piante erbacee oggetto di studio.**
- **Saper distinguere le diverse fasi fenologiche dei cereali e delle leguminose da granella.**
- Saper valutare le tecniche colturali e gli interventi di difesa più opportune per le colture oggetto di studio e nel rispetto dell'ambiente.
- **Saper valutare le caratteristiche di qualità e riconoscere gli impieghi delle colture oggetto di studio.**
- **Saper riconoscere e descrivere le principali caratteristiche delle orticole e delle piante ornamentali mostrate.**
- **Comprendere la relazione tra le unità didattiche in cui è suddiviso il programma.**
- Saper risolvere esercizi applicativi.
- **Saper leggere correttamente tabelle e grafici cartesiani.**
- Rielaborare i concetti teorici e saperli applicare nella pratica laboratoriale, 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.**

CONTENUTI DISCIPLINARI

Modulo 1 (settembre-ottobre): introduzione alle colture erbacee

Importanza delle colture erbacee nel mondo e in Italia.

Morfologia e ciclo produttivo delle colture erbacee.

Semina in pieno campo e in ambiente protetto.

Piano di controllo delle erbe infestanti.

Ripasso di alcuni argomenti chiave svolti nella classe terza.

Modulo 2 (ottobre-gennaio): cereali

Introduzione ai cereali

Importanza dei cereali nel mondo e in Italia. Classificazione botanica. Caratteristiche morfologiche. Esigenze pedoclimatiche.

Frumento tenero e frumento duro

Importanza economica e diffusione. Classificazione botanica. Descrizione morfologica. Ciclo fenologico. Esigenze pedoclimatiche. Varietà e scelta varietale. Avvicendamento, sistemazione e preparazione del terreno, semina, concimazione, irrigazione. Controllo della flora avventizia. Avversità e loro controllo. Raccolta e resa produttiva. Impieghi del frumento tenero nella produzione di pasta alimentare e di prodotti da forno.

Mais

Importanza economica e diffusione. Classificazione botanica. Descrizione morfologica. Ciclo fenologico. Esigenze pedoclimatiche. Varietà e scelta varietale. Avvicendamento, sistemazione e preparazione del terreno, semina, concimazione, irrigazione. Controllo della flora avventizia. Avversità e loro controllo. Raccolta e resa produttiva. Composizione e valutazione della qualità della granella. Impieghi della granella.

Modulo 3 (febbraio-aprile): leguminose da granella

Introduzione alle leguminose da granella

Importanza delle leguminose da granella. Classificazione botanica. Caratteristiche morfologiche. Esigenze pedoclimatiche.

Soia

Importanza economica e diffusione. Classificazione botanica. Descrizione morfologica. Ciclo fenologico. Esigenze pedoclimatiche. Varietà e scelta varietale. Avvicendamento, sistemazione e preparazione del terreno, semina, concimazione, irrigazione. Controllo della flora avventizia. Avversità e loro controllo. Raccolta e resa produttiva. Composizione e valutazione della qualità della granella. Impieghi della granella.

A causa della necessità di svolgere attività di recupero in itinere nel corso dell'intero scolastico, specialmente nel secondo quadrimestre, non è stato possibile affrontare più moduli previsti nella programmazione iniziale.

METODI E STRUMENTI

Le strategie impiegate per l'insegnamento della materia hanno incluso:

- lezioni partecipate;
- utilizzo della piattaforma Google Classroom, sulla quale è stato caricato materiale relativo ai singoli moduli svolti;
- attività pratiche in Azienda;
- uscite didattiche inerenti ai settori affrontati;
- per lo studio a casa, impiego del libro di testo consigliato e del materiale aggiuntivo fornito.

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Durante le lezioni sono state poste agli studenti domande al fine di valutare lo studio e la comprensione degli argomenti trattati, anche tramite la risoluzione di esercizi alla lavagna e da posto. Durante l'anno scolastico sono state svolte prove di verifica sia scritte che orali con cadenza regolare, al fine di accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati. Sono stati concessi recuperi durante l'intero anno scolastico, sia sotto forma di prove scritte che orali. L'attenzione e la partecipazione attiva degli studenti in classe e il loro impegno nel lavoro a casa sono state opportunamente considerate nelle valutazioni intermedia e finale.

Per gli alunni con DSA o altri BES è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP), cui si rimanda per le misure dispensative, gli strumenti compensativi e le metodologie valutative previste e attuate.

Per gli alunni con disabilità certificata ai sensi della Legge 104/92, si rimanda al Piano Educativo Individualizzato (PEI), elaborato insieme con gli insegnanti di sostegno.

Genova, 02.06.2026

Prof. Mattia Gardella

