



Istituto Superiore "Enzo Ferrari"

Vico Picardi - 98051 Barcellona P.G. (Me) - ☎ (090) 9702516 - 📠 (090) 9702515

Codice Fiscale 83000870838 – Codice Ministeriale. MEIS01100P

Sedi associate: I.P.S.I.A. di Barcellona P.G. – I.P.S.I.A. di Pace del Mela - I.P.S.A.A. di Barcellona P.G. - I.P.S.A.A. di Milazzo

e-mail: meis01100p@istruzione.it meis01100p@pec.istruzione.it www.istitutoprofessionaleferrari.edu.it

Sede: I.P.S.A.A. di Barcellona P.G.

RELAZIONE FINALE

Prof. Andrea Maimone

Classe V[^] sez. B

Materia	Tecniche Produzioni Vegetali E Zootecniche
Docenti	Prof. Andrea Maimone I.T.P. Prof. Gatto Nunziato
Libri di testo	Produzioni vegetali, tecniche e tecnologie applicate, 2 arboree G Murolo- L Damiani - REDA

Ore di lezione effettuate al 05-05-2023 n. 73

Livelli di partenza della classe	Dalle indagini effettuate all'inizio dell'anno scolastico relative a conoscenze, competenze ed abilità, riguardo la preparazione di base, è emerso un livello di partenza complessivamente accettabile. Nella classe è presente un allievo con b.e.s. seguito dall'insegnante di sostegno e nel corso dell'anno ha seguito un percorso didattico educativo individualizzato
Comportamento	Il comportamento tra gli alunni è stato quasi sempre corretto, mentre quello tra docenti ed allievi è stato impostato e mantenuto sul reciproco rispetto. Nel corso dell'anno scolastico, l'impegno nello studio della disciplina da parte degli studenti non è stato costante.
Obiettivi in termini di: conoscenze, competenze, capacità.	Conoscere: i metodi di impianto e le tecniche colturali delle essenze arboree; i processi produttivi sostenibili; le tipologie di difesa delle colture; i criteri di difesa delle colture. Organizzare tipologie produttive compatibili sotto il profilo dell'efficienza tecnico-economica e della sostenibilità. Definire sistemi di produzione atti a valorizzare la qualità dei prodotti. Individuare modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità. Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione; organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.
Argomenti svolti	<ul style="list-style-type: none">• Arboricoltura generale – La propagazione delle piante, propagazione sessuata, propagazione agamica, applicazione dei principali metodi di propagazione; l'impianto del frutteto; scelta del materiale da impiantare; il vivaismo fruttifero; preparazione del terreno e scelta del sesto di impianto; la propagazione dei fruttiferi; le forme di allevamento; la potatura di produzione; cure colturali.• Viticoltura - cenni botanici, la vite coltivata, il vivaismo viticolo ed i portainnesti; i problemi della fillossera, i vivai di vite, cenni di fisiologia della pianta; impianto del vigneto, sostegni per il vigneto; principali sistemi di allevamento della vite; cure colturali, la potatura verde, la fertilizzazione; le lavorazioni, la raccolta; le avversità della vite, difesa della vite; uve da tavola,

	<p>l'impianto del tendone; i metodi di vinificazione delle uve.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olivicoltura - caratteristiche botaniche ed esigenze pedoclimatiche; propagazione dell'olivo, il vivaismo olivicolo; l'impianto dell'uliveto e le forme di allevamento; cure colturali, potatura di allevamento, potatura di produzione, potatura meccanica; gestione del terreno e concimazione; principali malattie dell'olivo e metodi di controllo; principali cultivar diffuse in Italia; La raccolta delle olive, raccolta agevolata e relative macchine, raccolta meccanizzata e tipologie di macchine; metodi di lavorazione delle olive per l'estrazione dell'olio. • Gli agrumi – cenni botanici, esigenze pedoclimatiche; il vivaismo agrumicolo, principali portainnesti utilizzati, principali cultivar di arancio mandarino e limone; gli agrumi minori di importanza industriale ed ornamentale; forme di allevamento, sesto di impianto; l'impianto dell'agrumeto; cure colturali, principali malattie degli agrumi. • Il Pistacchio - caratteristiche botaniche e portainnesti; la coltivazione del pistacchio in Sicilia. • Il pesco - caratteristiche botaniche, classificazione pomologica; esigenze ambientali, i portainnesti del pesco; Impianto e forme di allevamento; principali cultivar.
Risultati raggiunti	<p>La partecipazione al dialogo didattico-educativo intesa come impegno, collaborazione e frequenza alle lezioni non è stata sempre attiva, ad eccezione di alcuni che hanno frequentato con una certa assiduità. Al fine di uniformare la preparazione della classe e coinvolgere quanto più possibile gli allievi, i singoli argomenti sono stati trattati facendo riferimento a casi concreti e/o reali. Tenendo anche conto del fatto che quasi tutti gli studenti evidenziano maggior predisposizione verso l'aspetto pratico della disciplina. A conclusione dell'anno scolastico gli obiettivi didattici prefissati nella programmazione iniziale sono stati raggiunti da quasi tutti gli studenti.</p>
Metodologie	<p>Nel corso dell'anno scolastico, la programmazione disciplinare è stata modulata nelle metodologie e nei tempi di svolgimento. Pertanto, c'è stato un adeguamento della didattica e dell'azione formativa e organizzativa della classe, valorizzando le conoscenze tecnologiche esistenti, favorendo il passaggio da una didattica attiva e laboratoriale agli ambienti digitali flessibili, orientati all'innovazione, alla condivisione dei saperi, all'utilizzo di risorse aperte, oltre alla preparazione e somministrazione di argomenti in modo semplificato, lezione frontale, lavori di gruppo, discussione guidata, fornitura di appunti e argomenti semplificati, elaborazione di mappe concettuali e power point ed esercitazioni in azienda.</p>
Mezzi e strumenti di lavoro	<p>Libro di testo, appunti, mappe concettuali, osservazione di filmati e foto inerenti i singoli macro argomenti, lavagna multimediale, laboratorio di agraria, azienda agraria.</p>
Strumenti di verifica	<p>Interrogazioni, lavori di gruppo, relazioni con problem solving.</p>
Attività di recupero	<p>Il recupero è stato effettuato alla fine del primo quadrimestre in ore curriculari.</p>
Verifiche	<p>Scritte, orali e dialoghi interattivi.</p>