



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE  
"ENRICO DE NICOLA"

35028 PIOVE DI SACCO – Via G. Parini, 10/c – Tel. 049/5841692 – 049/9703995 – Fax 049/5841969  
e-mail:denicola@scuolanet.pd.it - Codice Fiscale 80024700280

**Settore economico: Amministrazione, Finanza e Marketing - Turismo**

**Settore Tecnico: Costruzioni, Ambiente e Territorio**

**Settore Professionale: Servizi Socio Sanitari**

---

**Settore Professionale: Servizi per l'Agricoltura e per lo Sviluppo Rurale** – Via Ortazzi, 11 – Tel. e fax 049/5841129  
e-mail:profagrario@denicolaonline.org

# PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE

(secondo biennio e quinto anno)

**ANNO SCOLASTICO 2014/2015**

<b>DOCENTI</b>	<b>Forgione Marzia – Senese Marcello</b>
<b>DISCIPLINA</b>	<b>Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore</b>
<b>CLASSE</b>	<b>5^ASA</b>
<b>INDIRIZZO</b>	<b>Professionale: servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale</b>

DATA DI PRESENTAZIONE

**31 ottobre 2014**

# PROFILO DELLA CLASSE

## **COMPOSIZIONE DELLA CLASSE**

N. alunni <b>21</b>	N. maschi <b>20</b>	N. femmine <b>1</b>
---------------------	---------------------	---------------------

N. alunni ripetenti <b>2</b> (provenienti dallo stesso istituto)
------------------------------------------------------------------

## **1. LIVELLI DI PARTENZA**

### **1.1. TEST E/O GRIGLIE DI OSSERVAZIONE UTILIZZATI PER LA RILEVAZIONE**

Specificare :

- Tipologia: Prova semi-strutturata con quesiti a risposta aperta e quesiti a risposta multipla
- Competenze verificate in termini di conoscenze e abilità:

<b>COMPETENZA/E</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITÀ</b>
Individuare gli adempimenti degli agricoltori in materia di rifiuti e spargimento dei reflui zootecnici. Riconoscere il ruolo dell'agricoltura in rapporto all'inquinamento dell'acqua e al degrado del suolo.	Rifiuti: aspetti tecnici della gestione e normativa. Gestione dei reflui urbani e la fitodepurazione. Reflui zootecnici: aspetti tecnici della gestione e normativa.	Saper distinguere le funzioni degli organi preposti alla gestione dei rifiuti.

### **1.2. ESITO TEST/PROVE**

<b>LIVELLO BASSO</b> <i>(inferiore a 6)</i>	<b>LIVELLO MEDIO</b> <i>(voto 6/7)</i>	<b>LIVELLO ALTO</b> <i>(voto 8/9/10)</i>
2	13	6

### **1.3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Gli alunni, nel complesso, si mostrano

	molto	abbastanza	poco	per nulla
partecipativi e propositivi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
motivati ed interessati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
curiosi e vivaci	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
educati e scolarizzati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
in possesso dei requisiti richiesti	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
aperti al dialogo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
altro .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## 2. PERCORSO FORMATIVO PER L'ACQUISIZIONE GRADUALE DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO

(Principali documenti di riferimento: D.P.R. n. 87-88/2010; Linee Guida Istituti Professionali-Tecnici)

2.1. Per le **classi del secondo biennio e quinto anno** (programmazione di indirizzo)

Indicare l'Area di appartenenza (generale o di indirizzo)

Indicare i traguardi formativi (competenze) in termini di conoscenze a abilità secondo quanto concordato nel Dipartimento per Materia, con riferimento alle Linee Guida della Riforma

AREA DI RIFERIMENTO: di indirizzo		
COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
<p>Operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.</p> <p>Collaborare con gli enti locali che operano nel settore, con gli uffici del territorio, con le organizzazioni dei produttori, per attivare progetti di sviluppo rurale, di miglioramenti fondiari ed agrari e di protezione idrogeologica.</p>	<p>Normativa ambientale e gestione di rifiuti, liquami e reflui.</p> <p>Normativa nazionale e regionale sulle produzioni biologiche.</p> <p>Disposizioni nazionali e regionali sulle zone montane.</p> <p>Normativa e dottrina della tutela del paesaggio.</p> <p>Normativa di tutela delle acque, dei suoli e dei prodotti alimentari.</p> <p>Regime di responsabilità negli interventi sull'ambiente.</p>	<p>Rilevare la normativa ambientale e di settore.</p> <p>Identificare i fattori negativi e positivi di impatto ambientale delle singole opere.</p>
<p>Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.</p>	<p>Figure giuridiche nelle attività agricole; associazioni dei produttori, integrazioni orizzontali e verticali, filiere e distretti produttivi.</p> <p>Politiche agricole comunitarie, organizzazione del mercato (OCM)</p> <p>Norme commerciali e condizionamenti mercantili</p> <p>Caratteristiche dei mercati dei prodotti agricoli.</p>	<p>Identificare le singole norme riguardanti i singoli aspetti della multifunzionalità.</p> <p>Definire schemi progettuali e piani di sviluppo in collaborazione con Enti territoriali nella valorizzazione degli ambienti rurali.</p> <p>Organizzare associazioni di categoria per definire iniziative di sviluppo.</p> <p>Individuare modalità di diffusione delle normative a favore delle produzioni e del commercio.</p>
<p>Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.</p> <p>Operare favorendo attività integrative delle aziende agrarie mediante realizzazioni di agriturismi, ecoturismi,</p>	<p>Classificazione mercantile dei prodotti agricoli.</p> <p>Organizzazioni di settore per la trasformazione e commercializzazione dei prodotti.</p> <p>Criteri e metodi per produzioni di qualità, obiettivi e tipologie della qualità dei prodotti agroalimentari.</p>	<p>Indicare i procedimenti idonei alla valorizzazione dei prodotti di gamma.</p> <p>Schematizzare percorsi di trasparenza e tracciabilità riscontrando la normativa vigente.</p> <p>Interpretare i meccanismi regolanti i mercati dei diversi prodotti.</p>

turismo culturale e folkloristico.	Normative nazionali e comunitarie a tutela dei prodotti a denominazione di origine.	
Prevedere ed organizzare attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.	Marketing ,marketing mix e benchmarking	Identificare tipi di marketing più significativi per le diverse tipologie di produzione

## 2.2. STANDARD MINIMI

*Indicare le competenze in termini di conoscenze e abilità concordate nelle riunioni di Dipartimento per Materia da raggiungere al termine dell'anno scolastico*

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Identificare le norme ambientali nell'esercizio dell'attività agricola. Riconoscere il ruolo dell'agricoltura in rapporto all'inquinamento dell'acqua e al degrado del suolo.	Rifiuti: aspetti tecnici della gestione e normativa. Gestione dei reflui urbani. Reflui zootecnici: aspetti tecnici della gestione e normativa. Tutela delle acque e dei suoli.	Saper riconoscere fattori di degrado delle acque e dei suoli.  Saper individuare gli elementi fondamentali per l'uso e la gestione dei suoli.
Riconoscere il ruolo dell'agricoltura in rapporto alla biodiversità e all'impatto ambientale.	Tutela della biodiversità. Tutela del paesaggio e Valutazione dell'impatto ambientale.	Saper individuare le finalità nei diversi livelli di pianificazione territoriale. Saper distinguere le tipologie di aree protette.
Individuare gli adempimenti delle aziende in materia di sicurezza alimentare.	Organi competenti in materia di tutela della qualità dei prodotti agroalimentari. Sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità.	Saper distinguere la tracciabilità dalla rintracciabilità.
Discriminare le caratteristiche qualitative di un prodotto agroalimentare dal marchio.	Produzioni biologiche: aspetti tecnici e normativi. Prodotti a denominazione di origine: tipologie, aspetti normativi e I consorzi di tutela.	Saper distinguere la qualità di processo dalla qualità di prodotto. Saper riconoscere i diversi marchi.
Individuare la forma di integrazione più adatta, in funzione del settore e del contesto territoriale.	Struttura del sistema agroalimentare e caratteristiche del mercato agroalimentare. La PAC e l'OCM. Organizzazione dei produttori e associazioni di categoria.	Saper distinguere le forme di integrazione delle imprese agricole.
Individuare strategie di marketing per il posizionamento sul mercato di un prodotto agroalimentare.	Marketing nel settore agroalimentare.	Saper distinguere le fasi di un'indagine di mercato.

## COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

(Sottolineare quali sono considerate prioritarie per la classe nel corrente a.s. anche in relazione alle attività programmate per la specifica disciplina):

- **La comunicazione nella madrelingua;**
- **La comunicazione in lingue straniere;**
- **La competenza matematica e le competenze di base in campo scientifico e tecnologico;**
- **La competenza digitale;**
- **Imparare ad imparare;**
- **Le competenze sociali e civiche;**
- **Senso di iniziativa e di imprenditorialità;**
- **Consapevolezza ed espressioni culturali.**

### 2.3. RUOLO SPECIFICO DELLA DISCIPLINA NEL LORO RAGGIUNGIMENTO

(considerando anche attività e metodologie/strategie impiegate nell'insegnamento della disciplina)

<b>IMPARARE AD IMPARARE</b>	Individuare i concetti fondamentali di un testo scritto, saperli schematizzare e riassumere attraverso lo studio domestico, con l'aiuto degli appunti e degli schemi forniti dall'insegnante; Schematizzare ed organizzazione delle informazioni, attraverso la produzione di relazioni delle attività di laboratorio svolte; Discriminare e rielaborare le informazioni acquisite dal libro di testo e da internet (attraverso la somministrazione di ricerche mirate e strutturate). Essere in grado di partire dall'esempio per arrivare al concetto e viceversa, attraverso la somministrazione di domande in forma scritta e/o verbale; Saper individuare collegamenti fra i concetti appresi e i contesti agronomici
<b>COMPETENZE MATEMATICHE E COMPETENZE DI BASE IN CAMPO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO</b>	Scegliere le attrezzature e i dispositivi a seconda del tipo di attività da svolgere. Saper utilizzare correttamente le attrezzature.
<b>COMPETENZE DIGITALI</b>	Predisporre presentazioni in PowerPoint per approfondire argomenti proposti dall'insegnante.
<b>SENSO DI INIZIATIVA E IMPRENDITORIALITÀ</b>	Far emergere e valorizzare le competenze apprese in contesti non formali attraverso input e collegamenti dell'insegnante; Arricchire gli interessi degli studenti e le loro motivazioni, conferendo loro la consapevolezza delle proprie attitudini;
<b>CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI</b>	Esprimere correttamente i concetti appresi (attraverso l'esposizione scritta e orale) con l'utilizzo appropriato della terminologia tecnica; Favorire lo sviluppo della personalità degli allievi, attraverso l'acquisizione dei saperi fondamentali, l'attitudine critica, l'abitudine al confronto e alla discussione delle idee con gli altri; Promuovere negli allievi un atteggiamento critico nei confronti degli errori per favorire la crescita e al miglioramento continuo.
<b>COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE</b>	Operare correttamente in azienda, attraverso il rispetto delle norme di sicurezza e di comportamento;

	<p>Rispettare il proprio turno durante gli interventi;  Rispettare le consegne e svolgere i compiti per casa;  Imparare a gestire le conflittualità attraverso il dialogo e la mediazione dell'insegnante;  Interagire con l'insegnante e con i compagni, per esprimere perplessità o pareri, in un clima sereno e non pregiudizievole che l'insegnante si impegnerà a creare;  Operare nell'ambito di piccoli gruppi durante le attività pratiche e di recupero in itinere, attraverso il rispetto e il supporto reciproco.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 2.4. INTEGRAZIONE TRA AREA DI ISTRUZIONE GENERALE E AREA DI INDIRIZZO NELL'AMBITO DELLA DISCIPLINA

La disciplina "Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore" concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, risultati di apprendimento che lo mettono in grado di:

- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

## 3. METODO DI INSEGNAMENTO

- |                                                            |                                                          |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezioni frontali       | <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative Learning |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lavori di gruppo       | <input type="checkbox"/> Lezioni guidate                 |
| <input type="checkbox"/> Classi aperte                     | <input type="checkbox"/> Problem solving                 |
| <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali            | <input type="checkbox"/> Brainstorming                   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni pratiche | <input type="checkbox"/> Peer tutoring                   |

## 4. STRUMENTI DI LAVORO

- |                                                                    |                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Libro di testo                 | <input checked="" type="checkbox"/> Uscite didattiche           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Testi didattici di supporto    | <input checked="" type="checkbox"/> Sussidi audiovisivi         |
| <input type="checkbox"/> Stampa specialistica                      | <input type="checkbox"/> Film - Documentari                     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Scheda predisposta dal docente | <input checked="" type="checkbox"/> Filmati didattici           |
| <input checked="" type="checkbox"/> Computer                       | <input checked="" type="checkbox"/> Presentazioni in PowerPoint |
| <input type="checkbox"/> Viaggi di istruzione                      | <input checked="" type="checkbox"/> LIM                         |
| <input checked="" type="checkbox"/> Incontri con esperti           | <input type="checkbox"/> Formazione esperienziale               |
| <input type="checkbox"/> Altro.....                                |                                                                 |

## 5. VERIFICA

### 5.1 NUMERO MINIMO E TIPOLOGIA DI VERIFICHE SOMMATIVE PREVISTE PER OGNI PERIODO

(concordate nel Dipartimento per Materia e approvate dal Collegio dei Docenti)

NUMERO DI	NEL PRIMO PERIODO	NEL SECONDO PERIODO
Verifiche scritte/orali	3	4

#### TIPOLOGIE

PROVE SCRITTE	PROVE ORALI	PROVE PRATICHE
<input checked="" type="checkbox"/> Quesiti	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazione	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Vero / Falso	<input type="checkbox"/> Intervento	<input type="checkbox"/> .....
<input checked="" type="checkbox"/> Scelta multipla	<input type="checkbox"/> Dialogo	<input type="checkbox"/> .....
<input type="checkbox"/> Completamento	<input type="checkbox"/> Discussione	<input type="checkbox"/> .....
<input type="checkbox"/> Soluzione di problemi	<input type="checkbox"/> .....	<input type="checkbox"/> .....
<input type="checkbox"/> .....	<input type="checkbox"/> .....	<input type="checkbox"/> .....

## 6. CRITERI DI VALUTAZIONE

Si rinvia alle griglie allegate nel documento di programmazione del Consiglio di Classe

## 7. ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI SOSTEGNO CHE SI INTENDONO ATTIVARE PER COLMARE LE LACUNE RILEVATE

- Studio autonomo mirato e supportato dal docente
- Recupero in itinere

## 8. ATTIVITÀ INTEGRATIVE A COMPLETAMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA

- Incontro con un esponente del consorzio di bonifica Bacchiglione (nell'ambito del progetto "Scuola e Cittadinanza Attiva").

## TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE

DOCENTE **Forgione Marzia**

MATERIA: **Valorizzazione delle att. prod.e legislazione di settore**

CLASSE: **5^ASA**

A.S. **2014/2015**

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE/CONTENUTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
	<b>1° PERIODO</b> DAL 15 settembre 2014 AL 23 dicembre 2015			
<p>(1) Individuare gli adempimenti degli agricoltori in materia di rifiuti e spargimento dei reflui zootecnici</p> <p>(1) Riconoscere il ruolo dell'agricoltura in rapporto all'inquinamento dell'acqua e al degrado del suolo.</p> <p>(1) Identificare le norme ambientali nell'esercizio dell'attività agricola.</p>	<p>Saper distinguere le funzioni degli organi preposti alla gestione dei rifiuti.</p> <p>Saper riconoscere fattori di degrado delle acque e dei suoli.</p> <p>Saper individuare gli elementi fondamentali per l'uso e la gestione dei suoli.</p>	<p>Rifiuti: aspetti tecnici della gestione e normativa.</p> <p>Gestione dei reflui urbani e la fitodepurazione.</p> <p>Reflui zootecnici: aspetti tecnici della gestione e normativa.</p> <p>Tutela delle acque e dei suoli.</p>	<p>Verifica scritta semi-strutturata</p> <p>Interrogazione</p>	30h
<p>(1) Riconoscere il ruolo dell'agricoltura in rapporto alla biodiversità e all'impatto ambientale.</p> <p>(1) Individuare le motivazioni legate all'imposizione di un vincolo paesaggistico</p> <p>(1) Individuare gli impatti ambientali più significativi in un contesto.</p>	<p>Saper individuare le finalità nei diversi livelli di pianificazione paesaggistica.</p> <p>Saper distinguere le tipologie di aree protette.</p> <p>Saper descrivere le procedure d'impatto ambientale.</p>	<p>Tutela della biodiversità.</p> <p>Tutela del paesaggio e Valutazione dell'impatto ambientale.</p> <p>Disposizioni nazionali e regionali sulle zone montane.</p>	<p>Verifica scritta semi-strutturata</p> <p>Interrogazione</p>	40h
<p>(2) Individuare la forma di integrazione più adatta, in funzione del settore e del contesto territoriale.</p>	<p>Saper individuare I vantaggi derivanti dall'appartenenza all'Ocm.</p> <p>Saper distinguere le forme di integrazione delle imprese agricole.</p>	<p>Struttura del sistema agroalimentare e caratteristiche del mercato agroalimentare.</p> <p>La PAC e l'OCM.</p> <p>Organizzazione dei produttori e associazioni di categoria.</p>	<p>Verifica scritta semi-strutturata</p> <p>Interrogazione</p>	20h

COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE/CONTENUTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
	<b>2° PERIODO</b> DAL 7 gennaio 2015 AL 10 giugno 2015			
(3) Individuare gli adempimenti delle aziende in materia di sicurezza alimentare.	Saper distinguere la tracciabilità dalla rintracciabilità. Saper descrivere le metodologie operative per l'implementazione di sistemi di tracciabilità nelle filiere agroalimentari	Organi competenti in materia di tutela della qualità dei prodotti agroalimentari. Sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità.	Verifica scritta semi-strutturata  Interrogazione	35h
(3) Discriminare le caratteristiche qualitative di un prodotto agroalimentare dal marchio.	Saper distinguere la qualità di processo dalla qualità di prodotto. Saper riconoscere i diversi marchi.	Qualità di prodotto e qualità di processo; organismi preposti alla certificazione e al controllo. Produzioni biologiche: aspetti tecnici e normativi. Prodotti a denominazione di origine: tipologie, aspetti normativi e I consorzi di tutela. Prodotti "gluten free" e "non ogm".	Verifica scritta semi-strutturata  Interrogazione	48h
(4) Individuare strategie di marketing per il posizionamento sul mercato di un prodotto agroalimentare.	Saper distinguere le fasi di un'indagine di mercato. Saper distinguere le tipologie di benchmarking. Saper individuare gli elementi del marketing mix.	Marketing nel settore agroalimentare. Marketing mix e benchmarking	Verifica scritta semi-strutturata  Interrogazione	25h

*I Dipartimenti per Materia concordano quanto segue: considerate le indicazioni delle Linee Guida della Riforma e gli strumenti didattici a disposizione, le abilità e le conoscenze riportate nella Tavola di Programmazione sono il risultato della libera scelta didattica del docente per ottenere il raggiungimento dei traguardi formativi cui le competenze indicate a fianco fanno riferimento.*

**COMPETENZA 1:** Operare nel riscontro della qualità ambientale prevedendo interventi di miglioramento e di difesa nelle situazioni di rischio.

**COMPETENZA 2:** Interpretare gli aspetti della multifunzionalità individuati dalle politiche comunitarie ed articolare le provvidenze previste per i processi adattativi e migliorativi.

**COMPETENZA 3:** Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.

**COMPETENZA 4:** Prevedere attività di valorizzazione delle produzioni mediante le diverse forme di marketing.

Piove di Sacco, 31 ottobre 2014

Firma dei docenti

**Marzia Forgiione - Senese Marcello**