

SEDE CENTRALE

Via G. Parini, 10/C - 35028 - Piove di Sacco (PD) Tel. 049-5841692; 049-5841969; 049-9703995
CF e PI: 80024700280 - Codice Meccanografico: PDIS02100V - Codice Univoco Ufficio: UFS6EP
Mail: pdis02100v@istruzione.it - Pec: pdis02100v@pec.istruzione.it

SEDE STACCATA

Via Ortazzi, 11 - 35028 - Piove di Sacco (PD) Tel. 049-5841129

INDIRIZZI DI STUDIO

Istituto Tecnico Economico: AFM, SIA, Turismo - Istituto Tecnico Tecnologico: CAT
Istituto Professionale: Servizi per l'Agricoltura, Servizi per la sanità e l'assistenza sociale



RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

Allegato A – Documento del 15 maggio

CLASSE	V BSA
INDIRIZZO	AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE
ANNO SCOLASTICO	2025/2026
DISCIPLINA	TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE
DOCENTE	PROF. RAPISARDA MARIO PROF. PODETTI MICHAEL

REV	DATA	EMESSO	MDI
01	04.11.2019	RSGQ	11.3.2

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE

1. PROFILO DELLA CLASSE

(descrizione della composizione, della partecipazione al dialogo educativo, dell'interesse e dell'impegno dimostrati, delle relazioni interpersonali, ecc.)

La classe è composta da 15 alunni, di cui 13 maschi e 2 femmine; si presenta eterogenea per livelli di preparazione, stili di apprendimento e grado di autonomia. Nel corso dell'anno scolastico, la partecipazione al dialogo educativo è risultata nel complesso adeguata, sebbene alcuni studenti abbiano talvolta necessitato di richiami al fine di mantenere un comportamento appropriato, soprattutto durante le attività più prolungate.

L'interesse nei confronti della disciplina è stato discreto e i risultati raggiunti possono considerarsi globalmente positivi. Si evidenzia la presenza di un gruppo di alunni che si è distinto per senso di responsabilità, partecipazione attiva e buone capacità di organizzazione autonoma del lavoro.

Nelle attività pratiche e laboratoriali, la classe ha mostrato un buon livello di coinvolgimento, evidenziando adeguate competenze operative e una positiva predisposizione alla collaborazione.

Dal punto di vista relazionale, il clima di classe si è mantenuto sereno. Il rapporto tra docenti e studenti è stato improntato alla collaborazione, favorendo lo svolgimento delle attività didattiche in un contesto complessivamente positivo.

2. NODI CONCETTUALI FONDAMENTALI TRATTATI, ARGOMENTI, CONTENUTI E TEMPI DI REALIZZAZIONE

NODI CONCETTUALI, ARGOMENTI E CONTENUTI	Periodo	Ore
<ul style="list-style-type: none">● Botanica, morfologia e fisiologia delle colture arboree<ul style="list-style-type: none">a. Cenni di filogenesi delle piante.b. Nomenclatura e classificazione delle specie arboree.c. Cenni di biologia vegetale: struttura della cellula vegetale, funzioni dei principali organuli e processi biochimici fondamentali (fotosintesi e respirazione).d. Differenze morfologiche e funzionali tra gimnosperme e angiosperme.e. Tessuti e organi delle piante arboree: radice, fusto, rami, gemme, foglie, fiori, frutti e semi.f. Ruolo e funzioni dei principali fitormoni (auxine, citochinine, gibberelline, acido abscissico ed etilene).<p>Testo di riferimento: Corso di produzioni vegetali – Tecniche e tecnologie applicate, Murolo G., Damiani L. – ISBN 9788883611605.</p>	Settembre	8
<ul style="list-style-type: none">● Progettazione, impianto e gestione di un frutteto<ul style="list-style-type: none">a. Operazioni agronomiche preliminari all'impianto del frutteto: lavorazioni del terreno, analisi del suolo e concimazione.b. Scelta del materiale vegetale, modalità di impianto e principali sesti (quadrato, rettangolo, quinconce e settonce).c. Forme di allevamento in volume e a parete: caratteristiche e criteri di scelta.d. Cure annuali dell'arboreto: lavorazioni del terreno, potatura secca e verde, gestione delle infestanti e del cotico erboso.<p>Testo di riferimento: Corso di produzioni vegetali – Tecniche e tecnologie applicate, Murolo G., Damiani L. – ISBN 9788883611605.</p>	Settembre – ottobre	3
<ul style="list-style-type: none">● Vivaistica e propagazione dei fruttiferi<ul style="list-style-type: none">a. Propagazione gamica delle piante arboree.	Ottobre	6

<p>b. <i>Propagazione agamica delle piante arboree: talea, margotta, propaggine, micropropagazione e innesto (a gemma e a marza; a gemma vegetante e dormiente).</i> <i>Testo di riferimento: Corso di produzioni vegetali – Tecniche e tecnologie applicate, Murolo G., Damiani L. – ISBN 9788883611605.</i></p>		
<ul style="list-style-type: none"> ● Interventi di potatura <ul style="list-style-type: none"> a. <i>Classificazione degli interventi di potatura in base all'epoca di esecuzione e alle finalità: potatura verde, secca, di allevamento, di produzione e di risanamento.</i> b. <i>Potatura verde: finalità e principali interventi (spollonatura, scacchiatura, sfemminellatura, sfogliatura, cimatura e diradamento dei frutti).</i> c. <i>Potatura secca: finalità e obiettivi.</i> <i>Testo di riferimento: Corso di produzioni vegetali – Tecniche e tecnologie applicate, Murolo G., Damiani L. – ISBN 9788883611605.</i> 	Ottobre	3
<ul style="list-style-type: none"> ● Le colture arboree sarmentose ● La vite <ul style="list-style-type: none"> a. <i>Classificazione botanica (famiglia, genere e specie).</i> b. <i>Origine, domesticazione, diffusione e importanza economica.</i> c. <i>Materiale di propagazione, autorizzazione all'impianto, zone viticole e classificazione dei vini italiani ed europei.</i> d. <i>Caratteristiche morfologiche: apparato radicale, fusto, gemme, foglie, infiorescenze, frutto e seme.</i> e. <i>Esigenze pedoclimatiche.</i> f. <i>Ciclo fenologico.</i> g. <i>Sviluppo del frutto: fase erbacea, stasi vegetativa e maturazione; partenocarpia, apirenia e stenospermocarpia.</i> h. <i>Tecniche agronomiche: concimazione, irrigazione, gestione del vigneto e potatura verde e secca.</i> a. <i>Raccolta dell'uva, indici di maturazione ed epoca di vendemmia.</i> b. <i>Utilizzazioni del prodotto: consumo fresco e trasformazione industriale.</i> c. <i>Portainnesti: ruolo e funzioni; contrasto alla fillossera.</i> d. <i>Forme di allevamento: alberello, Guyot, cordone speronato, pergola, tendone e GDC.</i> e. <i>Principali vitigni: Glera, Pinot grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon e Raboso Piave.</i> f. <i>Viticoltura in Veneto: aree vocate e marchi di qualità.</i> <i>Testo di riferimento: Corso di produzioni vegetali – Tecniche e tecnologie applicate, Murolo G., Damiani L. – ISBN 9788883611605.</i> ● L'actinidia <ul style="list-style-type: none"> a. <i>Classificazione botanica.</i> b. <i>Origine, diffusione e importanza economica.</i> c. <i>Caratteristiche morfologiche.</i> d. <i>Esigenze pedoclimatiche.</i> e. <i>Ciclo fenologico, fioritura e impollinazione.</i> f. <i>Raccolta e indici di maturazione.</i> g. <i>Tecniche agronomiche e gestione dell'actinidia.</i> h. <i>Principali cultivar a polpa verde e gialla.</i> i. <i>Forme di allevamento.</i> <i>Testo di riferimento: Corso di produzioni vegetali – Tecniche e tecnologie applicate, Murolo G., Damiani L. – ISBN 9788883611605.</i> 	Ottobre – Febbraio	36

<ul style="list-style-type: none"> ● Le colture arboree pomacee ● Il melo <ol style="list-style-type: none"> a. Classificazione botanica. b. Origine, diffusione e importanza economica. c. Caratteristiche morfologiche e formazioni fruttifere. d. Ciclo fenologico. e. Tecniche agronomiche e gestione del meleto. f. Portainnesti: ruolo, funzioni e principali serie M e MM. g. Principali cultivar: Red Delicious, Golden Delicious, Gala, Fuji e Pink Lady. h. Forme di allevamento: fusetto e palmetta. i. Raccolta e indici di maturazione. j. Difetti e alterazioni del frutto. k. Melicoltura in Veneto: aree vocate e marchi di qualità. Testo di riferimento: Corso di produzioni vegetali – Tecniche e tecnologie applicate, Murolo G., Damiani L. – ISBN 9788883611605. 	Marzo	10
<ul style="list-style-type: none"> ● Le colture arboree drupacee ● Il pesco <ol style="list-style-type: none"> a. Classificazione botanica. b. Origine, diffusione e importanza economica. c. Caratteristiche morfologiche e formazioni fruttifere. d. Ciclo fenologico. e. Tecniche agronomiche e gestione del pescheto. f. Principali portainnesti: GF677, Barrier 1, Mrs 2/5 e Ishtara. g. Principali cultivar e classificazione di pesche, nettarine e percoche. h. Forme di allevamento: vaso, fusetto e palmetta. i. Raccolta e indici di maturazione. j. Difetti e alterazioni del frutto. k. Peschicoltura in Veneto: aree vocate e marchi di qualità. Testo di riferimento: Corso di produzioni vegetali – Tecniche e tecnologie applicate, Murolo G., Damiani L. – ISBN 9788883611605. 	Marzo - Aprile	9
<ul style="list-style-type: none"> ● Qualità e conservazione della frutta <ol style="list-style-type: none"> a. Concetto di qualità: igienico-sanitaria, nutrizionale, organolettica, merceologica, ambientale ed etica. b. Principali metodi di conservazione della frutta: refrigerazione, congelamento, essiccazione e atmosfera controllata. c. Parametri fisici, chimici e tecnologici per la conservazione della frutta. d. Classi di qualità (Extra, I e II) e tecnologie per la classificazione automatizzata. Testo di riferimento: Corso di produzioni vegetali – Tecniche e tecnologie applicate, Murolo G., Damiani L. – ISBN 9788883611605. 	Aprile - Maggio	3

I contenuti qui esplicitati verranno eventualmente integrati nel Programma finale del docente.

3. METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

X	Lezioni frontali	X	Cooperative Learning
X	Lavori di gruppo		Lezioni guidate
	Classi aperte		Problem solving
X	Attività laboratoriali		Brainstorming

X	<u>Esercitazioni pratiche</u>	X	<u>Peer tutoring</u>
---	-------------------------------	---	----------------------

4. STRUMENTI E MATERIALI DIDATTICI

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

5. TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

	PROVE SCRITTE		PROVE ORALI		PROVE PRATICHE
X	<u>Quesiti</u>	X	<u>Interrogazione</u>	X	<u>Attività pratica in azienda</u>
X	<u>Vero / Falso</u>		Intervento	X	<u>Attività pratica in laboratorio</u>
X	<u>Scelta multipla</u>		Dialogo	
	Completamento		Discussione	
X	<u>Soluzione di problemi</u>	

6. CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA AL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE E OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO PROPRIE DI "EDUCAZIONE CIVICA"

Per questa disciplina non sono individuati obiettivi o contenuti strettamente riconducibili all'insegnamento di Educazione civica.

7. RISULTATI RAGGIUNTI

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti risultati in termini di:
(indicare in modo sintetico i risultati conseguiti dalla classe)

CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
Elementi di botanica, morfologia e fisiologia vegetale.	Riconoscere gli organi delle piante arboree e descriverne le funzioni.	Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.
Tecniche di impianto e gestione di frutteti e vigneti.	Descrivere il ciclo fenologico, le esigenze pedoclimatiche e	

<p>Principali caratteristiche di vite, actinidia, melo e pesco.</p>	<p>le tecniche colturali delle principali specie arboree da frutto.</p>	
<p>Qualità e principali tecniche di conservazione della frutta.</p>	<p>Distinguere le forme di allevamento, le tecniche di propagazione e le tipologie di potatura delle principali specie arboree da frutto.</p>	
<p>Criteri di scelta di specie e cultivar.</p>	<p>Individuare specie e cultivar in relazione alle situazioni ambientali e mercantili.</p>	

Piove di Sacco, 12.05.2026

I Docenti

Prof. Rapisarda Mario
Prof. Podetti Michael