#### PIANO DI LAVORO DISCIPLINARE A.S. 2018/2019

INSEGNANTE TEORICO **FAZIO ROBERTO**

INSEGNANTE TECNICO PRATICO **CARTA VINCENZO**

MATERIA **VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE** CLASSE **5 F**

LIBRO DI TESTO IN ADOZIONE: “VITICOLTURA” Autore GIUSEPPE SICHERI. Editore HOEPLI

|  |
| --- |
| **Situazione iniziale delle classi**  Prerequisiti indispensabili per la comprensione del programma di Viticoltura e difesa della vite sono:   * Buone conoscenze del programma di Agronomia generale * Conoscenze di Fisiologia e Istologia vegetale * Conoscenze delle tecniche di coltivazione delle piante arboree: modalità di propagazione, interventi di potatura, l’impianto del frutteto, gestione dell’arboreto   Per quanto riguarda il programma di Economia:  Si chiede ai rispettivi insegnanti l'analisi dei costi di impianto di frutteti e vigneti.  Il ripasso delle conoscenze è effettuato attraverso lezioni frontali stimolando la partecipazione della classe con la formula domanda/risposta |
| **Obiettivi specifici disciplinari**  Gli obiettivi, in termini di CONOSCENZE che l'alunno deve raggiungere alla fine dell'anno sono:   * Classificazione botanica * Le caratteristiche morfologiche della pianta * I cicli di sviluppo: annuale, biennale, vitale * Esigenze pedoclimatiche * Le operazioni di impianto del vigneto * Propagazione della vite. I portinnesti della vite * Concimazione d'impianto e di produzione * Gestione del suolo (lavorazione, irrigazione, pacciamatura, diserbo) * Potatura e principali forme di allevamento * I principali vitigni * Ampelopatie e difesa della vite * Raccolta e utilizzazione   Le COMPETENZE richieste alla fine del percorso sono:   * Saper determinare le giuste operazioni di impianto e la corretta gestione del terreno * Saper scegliere la forma di allevamento più adatta * Determinare i momenti opportuni per gli interventi irrigui ed il relativo fabbisogno idrico delle piante * Impostare adeguati piani di concimazione in funzione delle caratteristiche pedoclimatiche ed ambientali * Individuare i momenti ottimali per la raccolta del prodotto * Individuare le principali destinazioni di mercato del prodotto ottenuto * Riconoscere le principali avversità della vite e determinare i più opportuni metodi di lotta |
| **Contenuti**   * + Classificazione botanica della vite   + Caratteri morfologici * Apparato radicale * Fusto * Foglie * Gemme * Fiori * Frutto   + Ciclo biologico * Le fasi del ciclo annuale * Ciclo biennale: la differenziazione e la dormienza * Ciclo vitale: fase giovanile, di maturità e di senescenza   + Esigenze pedoclimatiche * Clima: temperature, piovosità, * Terreno: caratteristiche fisico chimiche   + Impianto del vigneto * Operazioni preliminari * Operazioni di impianto: sistemazione della superficie * Lavorazioni e concimazioni di impianto * Le strutture di sostegno * La messa a dimora delle barbatelle   + Propagazione e portinnesti * L’innesto * Classificazione dei principali portinnesti della vite   + Gestione del vigneto * Lavorazioni, inerbimento * La concimazione annuale * Il fabbisogno idrico e gli impianti di irrigazione   + La potatura * Potatura di allevamento e di produzione * Interventi di potatura secca e potatura verde   + Forme di allevamento * Classificazione delle forme di allevamento della vite * Descrizione delle principali forme di allevamento (alberello, forme a spalliera, forme a cortina)   + Principali vitigni * Descrizione delle caratteristiche dei principali vitigni da vino (bianchi e rossi) e da tavola   + Ampelopatie e difesa * Avversità di natura climatica (gelate, grandine, colpi di sole, pioggia, inquinanti atmosferici) * Carenze ed eccessi di elementi nutritivi (azoto, fosforo, potassio e microelementi) * Avversità di natura crittogamica (oidio, peronospora, botrite, escoriosi, eutipiosi, mal dell’esca) * Avversità di origine animale (fillossera, tignole, cicaline, erinosi, acariosi, nematodi)   + Raccolta * Determinazione dell’epoca di raccolta * Modalità di raccolta: raccolta manuale e meccanica   **programma di esercitazioni**   * + Osservazione dello stato vegetativo generale della pianta   + Osservazione al microscopio dei principali patogeni della vite   + Osservazione allo stereomicroscopio dei fitofagi della vite   + Lettura critica dei danni arrecati alla pianta dalle fisiopatie, patogeni e parassiti   + Esecuzione dei trattamenti fitosanitari: epoca, mezzi, precauzioni   + Lettura ragionata delle etichette dei presidi sanitari   + Dispositivi di protezione individuale   + Macchine per l’esecuzione dei trattamenti (irroratrici/atomizzatori). Peculiarità |
| **metodologia**  La strategia didattica terrà conto della situazione delle singole classi, in particolare della capacità e velocità di apprendimento, dell'interesse suscitato nei ragazzi dai singoli argomenti proposti, dalla provenienza ambientale degli studenti, della preparazione ottenuta in altre discipline curricolari come Economia, Biotecnologie, Chimica.  I vari argomenti verranno proposti in modo da stimolare la recettività degli studenti invitandoli ad esempio alla lettura di riviste specializzate, sfruttando gli stimoli proposti dalla stampa e dal web relativamente ad argomenti di interesse generale come l'inquinamento, produzioni sostenibili, i prezzi di mercato ecc. e applicando le conoscenze ottenute durante le lezioni teoriche nel corso delle esercitazioni pratiche svolte all’interno dell’azienda scolastica e durante le visite didattiche organizzate dalla scuola.  Si cercherà inoltre di spingere i ragazzi a proporre argomenti nuovi che li interessino particolarmente.  Questa strategia si propone di far conseguire ai ragazzi una conoscenza non puramente mnemonica o avulsa dalla realtà.  In relazione a quanto ora evidenziato, gli argomenti verranno proposti nelle varie classi attraverso un metodo di analisi e rielaborazione che permetta agli studenti di porsi di fronte ai problemi in posizione critica, pur nel rispetto del rigore scientifico necessario, anche utilizzando strumenti didattici multimediali. Questo metodo di lavoro, di cui si è già constatata la validità, permette ai ragazzi, oltre che di operare in modo corretto nell'ambito scolastico, di adottare una metodologia operativa di una certa flessibilità anche nel quotidiano.  Le fasi descritte possono essere sintetizzate nel seguente schema:   * presentazione dell'argomento * definizione dell'obiettivo da raggiungere * verifica del possesso di eventuali prerequisiti * lezione (momento informativo) * organizzazione delle informazioni * sperimentazione pratica delle conoscenze acquisite * verifica del raggiungimento degli obiettivi (orale, scritta e pratica).   Il giudizio complessivo dell'alunno sarà frutto sia del lavoro individuale che della partecipazione al lavoro di classe |
| **Criteri di valutazione**  Le prove orali verranno valutate con i seguenti criteri:  1) conoscenza degli argomenti  2) linguaggio tecnico appropriato  3) capacità di riferirsi a discipline affini  4) capacità di rielaborazione, analisi e sintesi  Con le verifiche sia scritte che orali si richiederà inoltre ai ragazzi una conoscenza approfondita e personalizzata dei vari argomenti, conoscenza che dovrà essere interdisciplinare e suffragata possibilmente anche da esperienze pratiche che si attuino, nel limite del possibile, nell'azienda dell'Istituto e con uscite didattiche opportunamente programmate in aziende della zona e non.  Adeguandosi a quanto deciso dal Collegio docenti, le valutazioni numeriche andranno dal voto minimo di 1 (uno) al voto massimo di 10 (dieci) così come illustrato nel PTOF |
| **Verifiche**  Si ritiene necessario lo svolgimento di almeno tre prove (tra scritte e orali) per la prima parte dell’anno scolastico, mentre per la seconda parte dell’ A.S. verranno svolte complessivamente sei prove (scritte, orali e pratiche).  Il numero delle verifiche orali per ogni singolo alunno sarà comunque variabile in relazione al suo rendimento scolastico.  Se possibile, verranno preparate nel corso dell'anno, delle prove comuni.  Le verifiche scritte verranno attuate, in linea di massima, nei seguenti periodi:  - metà ottobre  - fine novembre  - fine gennaio  - fine febbraio  - fine marzo  - metà maggio  Le verifiche orali inizieranno dopo aver trattato un numero di argomenti atto a permettere una significativa valutazione.  Si ritiene comunque che una corretta valutazione, relativamente al momento in cui si attuano le verifiche, emerge dalla situazione contingente della classe. |
| **Attività integrative**   * Visita ad aziende vitivinicole del Nord Italia * Visita ad azienda vivaistica per la produzione e selezione di materiale viticolo |
| **Recupero e sostegno**  Non sono previste attività di recupero in orario extrascolastico, ma solo in itinere. Eventuali interventi di approfondimento della disciplina verranno proposti dai docenti nell’ambito delle riunioni dei Consigli di classe. |

Bergamo, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_