

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



PIANO DI LAVORO DEL DOCENTE

(secondo biennio e 5 anno)

ANNO SCOLASTICO 2023/ 2024

DOCENTE	Palermo Ismaele – Podetti Michael
DISCIPLINA	GESTIONE E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO
CLASSE	5ASA
INDIRIZZO	SERVIZI PER L'AGRICOLTURA

DATA DI PRESENTAZIONE: 11/ 11 / 2023

REV	DATA	EMESSO	MDI
01	11.10.2021	RSGQ	11.2.2agr

PROFILO DELLA CLASSE

1. COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

N. alunni 25	N. maschi 20	N. femmine 5
--------------	--------------	--------------

N. alunni ripetenti (provenienti da stessa o altra classe) 0

2. LIVELLI DI PARTENZA

TEST E/O GRIGLIE DI OSSERVAZIONE UTILIZZATI PER LA RILEVAZIONE

Specificare:

1. Tipologia: Verifica scritta semi strutturata (quesiti a risposta aperta, scelta multipla, vero o falso e aperte)
2. Competenze verificate in termini di conoscenze e abilità:

COMPETENZA/E	CONOSCENZE	ABILITÀ
<p>Conoscere gli strumenti di governo del territorio.</p> <p>Nella realizzazione di un'opera saper interpretare le carte tematiche per comprendere i fattori che condizionano l'ambiente e il paesaggio.</p>	<p>Strumenti operativi di qualificazione territoriale:</p> <p>Governo e programmazione territoriale; strumenti di pianificazione territoriale su vasta scala e su scala locale.</p> <p>Valutazione d'Impatto Ambientale (VIA)</p>	<p>Riconoscere le caratteristiche dei suoli, i limiti e i vincoli nell'uso del suolo. Individuare e scegliere le aree più idonee ai diversi utilizzi del territorio.</p> <p>Riconoscere le procedure di compatibilità da mettere in atto nella realizzazione di un'opera pubblica e/o privata</p>

ESITO TEST/PROVE *(motivare se non sono stati somministrati test d'ingresso)*

Gli argomenti trattati l'anno precedenti non sono collegati agli argomenti trattati quest'anno

LIVELLO BASSO <i>(inferiore a 6)</i>	LIVELLO MEDIO <i>(voto 6/7)</i>	LIVELLO ALTO <i>(voto 8/9/10)</i>
N° di alunni 15	8	2

3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Gli alunni, nel complesso, si mostrano:

	molto	abbastanza	poco	per nulla
partecipativi e propositivi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
motivati ed interessati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
curiosi e vivaci	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

educati e scolarizzati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
in possesso dei requisiti richiesti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
aperti al dialogo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	x	<input type="checkbox"/>
altro.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. EVENTUALI CASI PARTICOLARI DA SEGNALARE

Il Docente predispone una programmazione individualizzata e/o personalizzata tenendo presenti i bisogni educativi speciali degli alunni inseriti nella classe.

5. PERCORSO FORMATIVO

(principali documenti di riferimento: Decreto Interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 61, Linee Guida Istituti Professionali-Tecnici e il Decreto Direttoriale n. 1400 del 25 settembre 2019).

Si veda la tavola di programmazione più sottoesposta.

6. STANDARD MINIMI

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

COMPETENZE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Competenza n. 1 Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie.	Processi e cicli di lavoro delle principali trasformazioni agroalimentari. Tecniche di controllo e di analisi dei processi di trasformazione. Norme e sistemi di prevenzione e protezione relative alla gestione in sicurezza dei processi produttivi di settore.	Individuare attrezzature e tecnologie necessarie nei processi di produzione e trasformazione dei prodotti in relazione al contesto operativo.
Competenza n. 3 Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche	Normative nazionali e comunitarie.	Progettare e gestire semplici servizi naturalistici

<p>Competenza n. 4 Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali.</p>	<p>Legislazione nazionale e comunitaria per la tutela dei prodotti di settore. Certificazione dei processi e dei prodotti agricoli e forestali ai fini della tracciabilità.</p>	<p>Applicare sistemi di produzione atti a valorizzare la qualità dei prodotti nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria.</p>
<p>Competenza n. 6 Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento.</p>	<p>Governo e programmazione del territorio.</p>	<p>Progettare e gestire semplici servizi naturalistici.</p>
<p>Competenza n. 8 Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale.</p>	<p>Classificazione e caratteristiche chimicobiologiche dei principali reflui zootecnici e agroalimentari. Produzione di biocombustibili da reflui zootecnici. Utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e reflue delle aziende agroalimentari.</p>	<p>Classificare i reflui zootecnici e agroalimentari in relazione alla pericolosità e alla potenzialità di riciclo. Applicare le tecniche per il trattamento e la valorizzazione ai fini agronomici dei principali reflui zootecnici e agroalimentari. Applicare le tecniche per la produzione di biocombustibili da reflui zootecnici.</p>
<p>Competenza n. 9 Gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando</p>	<p>Tecniche di analisi delle filiere agroalimentari e forestali. Politiche di sviluppo rurale e forestale nella comunità europea.</p>	<p>Definire schemi progettuali e piani di sviluppo in collaborazione con Enti territoriali per la valorizzazione degli ambienti rurali.</p>

sistemi di analisi di efficienza tecnico economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell'elaborazione di semplici		
Competenza n. 10 Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale.	Politiche di sviluppo rurale e forestale nella comunità europea. Elementi di organizzazione aziendale e tecniche di programmazione dei processi produttivi.	Assistere le entità produttive nella soluzione delle problematiche aziendali in relazione alle politiche di sviluppo rurale.

7. COMPETENZE CHIAVE EUROPEE 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):

1. La comunicazione nella madrelingua;
2. La comunicazione in lingue straniere;
3. La competenza matematica e le competenze di base in campo scientifico e tecnologico;
4. La competenza digitale;
5. Imparare ad imparare;
6. Le competenze sociali e civiche;
7. Senso di iniziativa e di imprenditorialità;
8. Consapevolezza ed espressioni culturali.

8. CONTRIBUTO DELLA DISCIPLINA PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Tenendo presente la programmazione del Consiglio di Classe per l'insegnamento della Educazione Civica, i traguardi prioritari, le competenze chiave, le abilità e le conoscenze ivi indicate, il/la docente contribuisce al raggiungimento dei traguardi formativi con gli argomenti evidenziati nella tavola di programmazione.

9. UNITÀ DI APPRENDIMENTO

Indicare l'eventuale partecipazione della materia alla programmazione di una o più UDA concordate dal Consiglio di Classe secondo le Linee Guida degli Istituti professionali

Vista la programmazione di Classe relativa alla/e UdA:

1. LA BONIFICA;
2. Censimento del verde e VTA delle alberature dell'Istituto De Nicola.

il/la docente contribuirà allo sviluppo della stessa con il/i seguente/i argomenti:

La bonifica integrale

I consorzi di bonifica veneti

Le opere di bonifica

La programmazione dell'UDA sarà parte integrante del verbale dei consigli della classe e la relativa valutazione, per la parte di competenza della specifica disciplina, sarà inserita nel Registro Elettronico e concorrerà, a tutti gli effetti, alla valutazione finale della disciplina, nonché alla valutazione da inserire nella certificazione delle competenze.

10. MODULO/I CLIL PREVISTO/I PER DISCIPLINA NON LINGUISTICA

(Concordato/i nell'ambito del Consiglio di classe – solo per la classe quinta e per una disciplina non linguistica)

11. METODO DI INSEGNAMENTO

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

12. STRUMENTI DI LAVORO

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

13. VERIFICA

NUMERO 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	1	2
Verifiche orali	1	2
Verifiche pratiche	1	1

TIPOLOGIE DI PROVE DI VERIFICA DEGLI APPRENDIMENTI

PROVE SCRITTE		PROVE ORALI		PROVE PRATICHE	
X	Quesiti	X	Interrogazione	X	Compiti di realtà
X	Vero / Falso	X	Intervento	X	Analisi di casi
X	Scelta multipla	X	Dialogo	x	Test ed esercizi motori
X	Completamento	x	Discussione	x	Presentazione in ppt e CANVA
x	Soluzione di problemi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

14. CRITERI DI VALUTAZIONE

Si rinvia alle griglie specifiche della disciplina pubblicate nel sito di Istituto alla voce "Archivio"

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

Saranno predisposte attività di recupero attraverso diverse modalità in base alle risposte fornite dagli alunni:

- insegnamento individualizzato e strutturato sugli elementi base della disciplina con eventuali approfondimenti da effettuarsi a casa.
- Predisposizione di gruppi di lavoro "misti" nei quali gli allievi in difficoltà possano essere supportati da quelli più capaci.
- Svolgimento di lezioni di sostegno in orario scolastico.

16. ATTIVITÀ INTEGRATIVE A COMPLETAMENTO DEL PERCORSO FORMATIVO DELLA DISCIPLINA (approvate dal Consiglio di Classe - es. uscite didattiche ecc.)

Sulla base dei Progetti di ampliamento dell'offerta formativa approvati nella Programmazione del Consigli di Classe, il/la docente parteciperà ai seguenti progetti:

VEDI ALLEGATO

Propone inoltre, a completamento del proprio percorso educativo, le seguenti uscite didattiche:

1. Cantina colli euganei

TAVOLA DI PROGRAMMAZIONE

DOCENTE: ISMAELE PALERMO – PODETTI MICHAEL MATERIA: Gestione e valorizzazione del territorio CLASSE: 5asa A.S. 2023/24

1° PERIODO DAL 12/09/2023 AL 22/12/2023				
AREA DI RIFERIMENTO E COMPETENZE <i>(area generale o di indirizzo – indicare il numero della competenza)</i>	ABILITÀ	CONOSCENZE/CONTENUTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
Competenza n. 8 Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale.	Individuare i criteri relativi alla responsabilità civile e penale in materia di danni all’ambiente.	Gestione rifiuti Classificazione dei rifiuti Gestione Reflui Direttiva nitrati Smaltimento dei reflui Regime di responsabilità in materia di difesa e danno ambientale	Scritto/orale/pratico	Settembre/ottobre
Competenza n. 3 Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche	Progettare e gestire semplici servizi naturalistici	Consorzi e piani di bonifica: L’acqua e l’agricoltura L’attività di bonifica Opere di bonifica		Novembre/dicembre
COMPETENZA 6 E 9	Saper leggere i fogli di mappa e conoscere gli immobili censiti nel territorio e la loro posizione	IL CATASTO		

2° PERIODO DAL 08/01/2024 AL 08/06/2024				
AREA DI RIFERIMENTO E COMPETENZE <i>(area generale o di indirizzo – indicare il numero della competenza)</i>	ABILITÀ	CONOSCENZE/CONTENUTI	TIPOLOGIA VERIFICHE	TEMPI
COMPETENZA N 9	Definire schemi progettuali e piani di sviluppo in collaborazione con Enti territoriali per la valorizzazione degli ambienti rurali.	<p>Tecniche di analisi delle filiere agroalimentari e forestali.</p> <p>Politiche di sviluppo rurale e forestale nella comunità europea.</p> <p>La Pac: i principi e gli obiettivi PSR: principi e obiettivi AVEPA</p>	SCRITTO/ORALE/PRACTICO	GENNAIO/FEBBRAIO
COMPETENZA 10	<p>Saper individuare tipi di marketing più significativi per le diverse tipologie di produzione.</p> <p>Saper riconoscere il valore di alcune certificazioni di processo e di prodotto in campo agroalimentare italiano</p>	<p>Marchi di qualità: Generalità e requisiti dei prodotti DOP, IGP e STG, etichettatura e procedura di riconoscimento per i prodotti DOP e IGP, marchi di qualità dei vini, generalità su prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) e marchio di Qualità Verificata della Regione Veneto, qualità dei vini e altre certificazioni nel settore alimentare, marketing collettivo.</p> <p>Commercializzazione: filiera corta, filiera lunga, l'e-commerce e le GDO.</p>		FEBBRAIO/MARZO

COMPETENZA 1 e 4	Individuare i procedimenti idonei alla valorizzazione dei prodotti di gamma. Individuare le strategie di valorizzazione dei prodotti agroalimentari che riducono l'impatto dell'uomo sull'ambiente e sono alla base della sostenibilità.	Sicurezza alimentare, tracciabilità e rintracciabilità ed il sistema HACCP.	Scritto/orale/pratico	APRILE
		Disposizioni normative in materia di etichettatura degli alimenti.		MAGGIO
TRAGUARDI PRIORITARI PER EDUCAZIONE CIVICA	COMPETENZE CHIAVE	ABILITÀ	CONOSCENZE	ATTIVITÀ PREVISTE
T1. Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.	<ul style="list-style-type: none"> • competenza alfabetica funzionale; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; • competenza in materia di cittadinanza; • competenza digitale; competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; • competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; 	<p>L'alunno:</p> <p>T.1: individua i diritti fondamentali e i doveri dei cittadini; partecipa alla formazione delle decisioni nell'ambito della scuola e della comunità</p>	<p>L'alunno conosce:</p> <p>T.1: il contenuto della Costituzione e la sua storia; gli Organi dello Stato e delle Autonomie Locali</p>	<p>Progetti Trasversali e Progetti di indirizzo (si veda il punto 17)</p> <p>Formazione e Attività</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visite aziendali - PCTO <p>Compiti pluridisciplinari:</p> <ul style="list-style-type: none"> - CV a autopromozione

	<ul style="list-style-type: none"> • competenza imprenditoriale; 			
<p>T2. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p>		<p>T.2: individua le ragioni che hanno ispirato la costituzione e indirizzano l'operato delle Organizzazioni Internazionali (UE, ONU, NATO).</p> <p>Individua e analizza la presenza di disposizioni internazionali nella legislazione nazionale</p>	<p>T.2: la storia della formazione, i principi e le funzioni delle organizzazioni sovranazionali e internazionali (UE, ONU, NATO); gli elementi fondamentali della Dichiarazione Internazionali dei Diritti Umani; gli organi dell'UE</p>	
<p>T3. Essere consapevoli del valore delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano.</p>		<p>T3: analizza e applica i regolamenti e sa crearne di propri, partecipa in modo costruttivo e interagisce in modo corretto, argomenta sulla base di fonti attendibili, rispettando le regole del dibattito, esercita il principio di delega e sa assumersi delle responsabilità nell'ambito della classe e dell'Istituto.</p>	<p>T3: il concetto di norma e regola, i regolamenti di Istituto, il patto di corresponsabilità, la legislazione relativa alla sicurezza, il regolamento di classe</p>	

<p>T11. Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.</p>		<p>T11: utilizza correttamente gli strumenti digitali e, in particolare, il registro elettronico</p>	<p>T11: le modalità di accesso al registro elettronico e di utilizzo delle piattaforme scolastiche</p>	
		<p>T.13: ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità in agricoltura. Partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari</p>	<p>T.13: il concetto di produzione sostenibile; il concetto di filiera corta; i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta; prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela</p>	

<p><i>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.</i></p>	<p>Competenza n. 1 “Gestire soluzioni tecniche di produzione e trasformazione, idonee a conferire ai prodotti i caratteri di qualità previsti dalle normative nazionali e comunitarie”.</p> <p>COMPETENZA 3 “Gestire i processi produttivi delle filiere selvicolturali progettando semplici interventi nel rispetto della biodiversità e delle risorse naturalistiche e paesaggistiche”.</p> <p>COMPETENZA 4 “Supportare il processo di controllo della sicurezza, della qualità, della tracciabilità e tipicità delle produzioni agro-alimentari e forestali.</p> <p>COMPETENZA 6 “Intervenire nei processi per la salvaguardia e il ripristino della biodiversità, per la conservazione e il potenziamento di parchi, di aree protette e ricreative, per la prevenzione del degrado ambientale e per la realizzazione di strutture a difesa delle zone a</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

rischio, eseguendo semplici interventi di sistemazione idraulico-agroforestale e relativi piani di assestamento”.

COMPETENZA 8 “Gestire i reflui zootecnici e agroalimentari, applicando tecnologie innovative per la salvaguardia ambientale”.

Competenza n. 9 “Gestire attività di progettazione e direzione delle opere di miglioramento e trasformazione fondiaria in ambito agrario e forestale, attuando sistemi di analisi di efficienza tecnico economica aziendale, interagendo con gli enti territoriali e coadiuvando i singoli produttori nell’elaborazione di semplici piani di miglioramento fondiario e di sviluppo rurale”.

COMPETENZA 10 “Individuare e attuare processi di integrazione di diverse tipologie di prodotti per la valorizzazione delle filiere agroalimentari e forestali, gestendo attività di promozione e marketing dei prodotti agricoli, agroindustriali, silvo-pastorali, dei servizi multifunzionali e realizzando progetti per lo sviluppo rurale”.

Piove di Sacco, 11/11/2023

Firma del docente

