



**M.I.U.R. – U.S.R. LAZIO**  
**ISTITUTO TECNICO AGRARIO “EMILIO SERENI”**  
Ente Accreditato per la Formazione Superiore e Continua presso la Regione Lazio

**SCHEDA DI VALUTAZIONE STUDENTE**  
**A CURA DELLA STRUTTURA OSPITANTE**

**(riferito al corso di: tecnico perito agrario opzioni in Viticoltura ed Enologia)**

<b>ITA “E. SERENI”</b> Via Prenestina 1395 00132 - Roma (RM)	<b>ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO</b>	<b>A.S. 2019/2020</b>
--	-------------------------------------	-----------------------

**SCHEDA VALUTAZIONE DI STAGE**

Studente: _____ Corso: _____	Ente/Azienda: _____ UFFICIO/SERVIZIO: _____ RESPONSABILE: _____ QUALIFICA: _____
Alternanza Scuola-Lavoro: DAL _____ AL _____ N. SETTIMANE: _____	
RUOLO IMPLICATO TECNICO PERITO AGRARIO- Viticoltura ed Enologia	
Denominazione del Progetto svolto dallo studente: _____ _____	



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia  
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV



**M.I.U.R. – U.S.R. LAZIO**  
**ISTITUTO TECNICO AGRARIO “EMILIO SERENI”**  
Ente Accreditato per la Formazione Superiore e Continua presso la Regione Lazio

**RUBRICADELLECOMPETENZE**  
Livelli: 4=Ottimo, 3=Buono, 2=Sufficiente, 1=Insufficiente

<b>COMPITI DI REALTA’</b>	<b>tecnico perito agrario opzioni in Viticoltura ed Enologia.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Rileva le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite e le differenze ampelografiche fra cultivar di vitigni e ibridi</li><li>● Organizza il calendario degli interventi colturali in campagna e di quelli fitoiatrici nel rispetto dei protocolli ambientali</li><li>● Definisce i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni nelle tecnologie trasformative.</li><li>● Sa organizzare i tempi e le lavorazioni in cantina con le metodologie e i controlli relativi all’andamento delle fermentazioni.</li><li>● Prepara gli inoculi delle colture starter di lievito</li><li>● Cataloga e classifica i campioni di mosto in ingresso al laboratorio e utilizza la strumentazione per analisi chimico/biologiche</li><li>● Sa elaborare i dati provenienti dalle analisi nel rispetto della normativa vigente</li><li>● Organizza i processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità.</li><li>● Individua le normative relative alle attività produttive del settore enologico</li></ul>
---------------------------	--



**FONDI STRUTTURALI EUROPEI**



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

MIUR



**M.I.U.R. – U.S.R. LAZIO**

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO “EMILIO SERENI”**

Ente Accreditato per la Formazione Superiore e Continua presso la Regione Lazio

FOCUS	LIVELLO	DESCRITTORI	PUNTEGGI	COMPETENZE
Rileva le fasi fenologiche che caratterizzano la biologia della vite e differenze ampelografiche fra specie e fra ibridi	4	È in grado di rilevare le differenze ampelografiche		Valutare le fasi fenologiche e le differenze ampelografiche fra le cultivar e fra gli ibridi
	3	Rilevare le differenze ampelografiche se guidato		
	2	Comprendere la fase fenologica ma non le differenze ampelografiche		
	1	Non è in grado di rilevare le differenze ampelografiche e le fasi fenologiche		
Organizza il calendario degli interventi colturali in campagna e quelli fitoiatrici nel rispetto dei protocolli ambientali	4	Organizza un calendario di interventi colturali e fitoiatrici		Organizzare gli interventi colturali in campagna e quelli fitoiatrici nel rispetto dei protocolli
	3	È in grado di organizzare un calendario di interventi colturali e fitoiatrici solo se guidato		
	2	Comprendere i semplici interventi colturali e il significato del protocollo ambientale biologico ma non è in grado di organizzare il calendario di interventi fitoiatrici		
	1	Non è in grado di rilevare e organizzare né i protocolli interventi colturali né i calendari dei trattamenti fitoiatrici		
Definisce i rapporti tra qualità e caratteristiche dei vitigni nella tecnologia trasformativa	4	Interpreta e definisce il rapporto tra qualità intesa come caratteristica di un vitigno e il risultato del prodotto finale ottenuto dai processi di trasformazione		Definire i rapporti tra qualità e caratteristica di un vitigno
	3	Solo se orientato e guidato di comprendere, il rapporto tra qualità, intesa come caratteristica di un vitigno e il risultato del prodotto finale ottenuto dai processi di trasformazione		



**FONDI STRUTTURALI EUROPEI**

**pon 2014-2020**

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

MIUR



M.I.U.R. – U.S.R. LAZIO

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO “EMILIO SERENI”**  
Ente Accreditato per la Formazione Superiore e Continua presso la Regione Lazio

	2	È in grado solo di rilevare le semplici differenze tra zone vocate alla viticoltura e zone non vocate alla viticoltura		
	1	Non rileva nessuna differenza intercorrente tra vitigni e qualità		
Sa Organizzare i tempi e le lavorazioni in cantina con le metodologie e i controlli relativi all'andamento delle fermentazioni.	4	Pianifica i tempi e le lavorazioni in cantina con i controlli relativi all'andamento delle fermentazioni.		Stabilire i tempi delle lavorazioni in cantina e i controlli relativi all'andamento delle fermentazioni
	3	È in grado se guidato di organizzare i tempi e le lavorazioni in cantina con i controlli relativi all'andamento delle fermentazioni.		
	2	Rilevare le semplici lavorazioni di cantina ma non è in grado di costatare l'andamento delle fermentazioni		
	1	Non è in grado di organizzare i tempi e le lavorazioni in cantina con i controlli relativi all'andamento delle fermentazioni.		
Cataloga e classifica i campioni di mosto in ingresso al laboratorio e utilizza la strumentazione per analisi chimico/biologiche	4	È in grado di catalogare e classificare i campioni di mosto in ingresso al laboratorio e utilizza la strumentazione per analisi chimico/biologiche		Catalogare e classificare i campioni di mosto in ingresso al laboratorio e utilizza la strumentazione per le analisi chimico/biologiche
	3	È in grado solo se guidato di catalogare e classificare i campioni di mosto in ingresso al laboratorio e utilizza lse orientato a strumentazione per analisi chimico/biologiche		
	2	È in grado di prelevare i campioni di mosto ma con difficoltà utilizza le strumentazioni per le analisi di laboratorio		
	1	Non è in grado di catalogare e classificare i campioni di mosto in ingresso al laboratorio e utilizza la		



FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



M.I.U.R. – U.S.R. LAZIO

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO “EMILIO SERENI”**  
Ente Accreditato per la Formazione Superiore e Continua presso la Regione Lazio

		strumentazione per analisi chimico/biologiche		
Sa elaborare i dati provenienti dalle analisi nel rispetto della normativa vigente	4	È in grado di interpretare ed elaborare i dati provenienti dalle analisi nel rispetto della normativa vigente		Sa interpretare ed elaborare i dati provenienti dalle analisi nel rispetto della normativa vigente
	3	È in grado solo se guidato di interpretare ed elaborare i dati provenienti dalle analisi nel rispetto della normativa vigente		
	2	È in grado di comprendere i risultati della analisi di laboratorio ma con difficoltà sa interpretare ed elaborare i dati provenienti dalle analisi di laboratorio		
	1	Non è in grado di elaborare i dati provenienti dalle analisi di laboratorio		
Organizzare processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità	4	È in grado di riconoscere e organizzare i processi di stabilizzazione e affinamento, necessari a conferire i caratteri di qualità		Riconoscere la tempistica e organizzare i processi di stabilizzazione e affinamento atti a conferire caratteri di qualità
	3	Organizza i processi di stabilizzazione e affinamento, necessari a conferire i caratteri di qualità, solo se guidato		
	2	Riconosce le semplici tecniche di stabilizzazione ma non sa organizzare la tempistica degli interventi di stabilizzazione e affinamento		
	1	Non riconosce le semplici tecniche di stabilizzazione e non è in grado di riconoscere e organizzare i processi di stabilizzazione e affinamento, necessari a conferire i caratteri di qualità		
Individuare e conosce le normative più salienti relative alle attività produttive del settore enologico	4	Individua, comprende e applica le normative e le novità introdotte nel settore del viti vinicolo		Applicare le norme vincolanti il panorama viti vinicolo e la loro interpretazione
	3			



FONDI STRUTTURALI EUROPEI

pon 2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione  
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

MIUR



M.I.U.R. – U.S.R. LAZIO

**ISTITUTO TECNICO AGRARIO “EMILIO SERENI”**  
Ente Accreditato per la Formazione Superiore e Continua presso la Regione Lazio

		Se orientato sa consultare i dati riguardanti le normative e le novità legislative introdotte nel settore viti vinicolo		
	2	È in grado di comprendere l'importanza delle norme vincolanti il settore enologico, ma non ne conosce il panorama		
	1	Non è in grado di Individuare e comprendere le normative e le novità introdotte nel settore del viti vinicolo		
Autonomia nello svolgimento delle mansioni assegnate con spirito di iniziativa	4	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove.		Imparare ad imparare
	3	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni		
	2	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e qualche volta abbisogna di spiegazioni integrative e di guida		
	1	Non è autonomo nello svolgimento del compito, richiede spiegazioni e guida costanti		

Data \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Tutor Aziendale: \_\_\_\_\_

Responsabile dell'Azienda/Ente: \_\_\_\_\_

Prot. n.

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Patrizia Marini  
(firma autografa sostituita  
a mezzo stampa, ex art.3,  
co. 2, D.lgs. 39/93)

