

PREMESSA: è stata eseguita sulla classe un'indagine conoscitiva atta a verificare gli apprendimenti risultanti dall'anno passato (classe terza), la verifica svolta oralmente, ha mostrato numerose e diffuse lacune su argomenti fondamentali per la finalità del corso di studio. In accordo con il dipartimento, si procederà ad una veloce fase di recupero su alcuni argomenti essenziali.

In relazione al piano di studio devono essere conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

Conoscenze

Tecniche colturali per le essenze erbacee.

Impianto e tecniche colturali delle essenze arbustive ed arboree con particolare riferimento a vite e olivo.

Sistemi delle produzioni animali.

Caratteri generali di specie e razze zootecniche.

Aspetti anatomici e zoognostici di specie e razze.

Genetica animale, metodi di riproduzione, libri genealogici e loro utilizzazione.

Principi di alimentazione.

Caratteri specifici per la produzione di latte; tecniche di allevamento.

Caratteri specifici per la produzione di carne; tecniche di allevamento.

Criteri di prevenzione e protezione relativi alla gestione del bestiame e alla prevenzione delle zoonosi.

Abilità (saper fare)

Definire sistemi e modalità di allevamento correlati alle situazioni ambientali e al livello delle tecniche realizzabili.

Individuare modalità specifiche per realizzare produzioni di qualità.

Individuare procedure operative preventive e DPI specifici per le singole attività.

Obiettivi minimi

Conoscere negli aspetti essenziali i fattori che condizionano le produzioni erbacee di pieno campo, la coltura dell'olivo e della vite.

ISS PARENTUCELLI – ARZELA’ - Sarzana – La Spezia
Classe IVG – Programmazione didattica
TECNICHE DI ALLEVAMENTO
DOCENTE: RICCARDO SIMONELLI

Conoscere le tecniche di coltivazione tradizionali.

Conoscere gli aspetti qualitativi più importanti dei prodotti agricoli ottenuti.

Conoscere le caratteristiche distintive di 1 razze bovine da carne e di 1 razze da latte.

Conoscere in modo essenziale la struttura anatomica dell'apparato digerente dei monogastrici e dei poligastrici.

Conoscere le categorie più importanti degli alimenti zootecnici (concentrati, foraggi).

Metodi

Lezione frontale, con l'ausilio del libro di testo e appunti. La lezione sarà il più interattiva possibile con il continuo coinvolgimento verbale degli allievi; Si lavorerà anche per gruppi (cooperative learning); si farà uso della metodologia della proposizione di problemi agli allievi a cui gli stessi, individualmente o per gruppi dovranno lavorare. Le lezioni frontali saranno erogate utilizzando un linguaggio tecnico adeguato al livello degli allievi, supportato da strumenti di comprensione grafica e visiva come le schematizzazioni alla lavagna. Saranno svolte esercitazioni su argomenti specifici e ricerche ed approfondimenti su realtà del territorio. In base agli argomenti trattati verrà proposto agli allievi di svolgere degli elaborati al fine di sollecitarli al ragionamento e all'applicazione delle conoscenze acquisite.

Verifiche

- La valutazione sarà conforme alla griglia e scala elaborata in sede di Dipartimento e indicata nel POF. Verranno effettuate verifiche periodiche orali oltre alla valutazione continua degli elaborati richiesti (consegne stabilite a priori sul lavoro in cooperative learning), al termine di ogni modulo o argomento svolto. La valutazione terrà conto delle: conoscenze acquisite; della competenza espositiva e d'uso dei termini tecnici; della coerenza della risposta al quesito posto, della sua articolazione e completezza; della capacità di effettuare collegamenti all'interno della disciplina e in ambito interdisciplinare; della capacità di effettuare analisi e sintesi di problemi per pervenire a soluzioni adeguate. Saranno effettuate almeno 3 valutazioni per quadrimestre.

-

FIRMA – Prof. Riccardo Simonelli