

**PROGRAMMAZIONE DIDATTICA TRIENNIO**

Dipartimento di...PRODUZIONI ANIMALI.....

Anno scolastico <b>2022/2023</b>	Disciplina <b>Scienze tecniche e tecnologie di Produzioni Animali A52</b>
Classi <b>QUINTE</b>	Docente coordinatore area disciplinare <b>Mirella Bucca</b>

Il dipartimento recepisce le competenze chiave e di cittadinanza previste dalla normativa:

<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>
<p><b>Imparare ad imparare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Organizzare il proprio apprendimento</li> <li>b. Acquisire il proprio metodo di lavoro e di studio</li> <li>c. Individuare, scegliere ed utilizzare varie fonti e varie modalità di informazioni e di formazione (formale, non formale ed informale) in funzione dei tempi disponibili e delle proprie strategie</li> </ul>
<p><b>Progettare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro</li> <li>b. Utilizzare le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi, realistici e prioritari e le relative priorità</li> <li>c. Valutare vincoli e possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti</li> </ul>
<p><b>Comunicare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di diversa complessità</li> <li>b. Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc.</li> <li>c. Utilizzare linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali)</li> </ul>
<p><b>Collaborare e partecipare</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Interagire in gruppo</li> <li>b. Comprendere i diversi punti di vista</li> <li>c. Valorizzare le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità</li> <li>d. Contribuire all'apprendimento comune e alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri</li> </ul>
<p><b>Agire in modo autonomo e consapevole</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale</li> <li>b. Far valere nella vita sociale i propri diritti e bisogni</li> <li>c. Riconoscere e rispettare i diritti e i bisogni altrui, le opportunità comuni</li> <li>d. Riconoscere e rispettare limiti, regole e responsabilità</li> </ul>
<p><b>Risolvere problemi</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Affrontare situazioni problematiche</li> <li>b. Costruire e verificare ipotesi</li> <li>c. Individuare fonti e risorse adeguate</li> <li>d. Raccogliere e valutare i dati</li> <li>e. Proporre soluzioni utilizzando contenuti e metodi delle diverse discipline, secondo il tipo di problema</li> </ul>

**Individuare collegamenti e relazioni**

- a. Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari e lontani nello spazio e nel tempo
- b. Riconoscere la natura sistemica, analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la natura probabilistica
- c. Rappresentarli con argomentazioni coerenti

**Acquisire e interpretare l'informazione**

- a. Acquisire l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso diversi strumenti comunicativi
- b. Interpretarla criticamente valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni

A conclusione del percorso quinquennale, **il Diplomato nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:**

1. Identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
2. Organizzare attività produttive ecocompatibili.
3. Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
4. Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
5. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

**COMPETENZE INDICATE NELLE LINEE GUIDA PER LA DISCIPLINA**

1. organizzare attività produttive ecocompatibili;
2. gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
3. interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate;
4. realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;
5. identificare ed applicare le metodologie e le tecniche per la gestione per progetti;
6. analizzare il valore, i limiti ed i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
7. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

**OBIETTIVI DIDATTICI FISSATI DAL DIPARTIMENTO**

## Competenze da raggiungere

1	Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente
2	Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

--	--

Abilità da raggiungere

1	Saper valutare la qualità di un alimento per l'alimentazione animale.
2	Saper riconoscere le caratteri degli alimenti per la composizione di razioni equilibrate;
3	Definire razioni alimentari in relazione all'attitudine produttiva, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici;
4	Saper individuare condizioni ambientali adatte alla prevenzione delle infezioni degli animali d'interesse zootecnico.

<b>OBIETTIVI</b>	<b>OBIETTIVI MINIMI</b>
<p>Definire razioni alimentari in relazione all'attitudine produttiva, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici;</p> <p>Conoscere i principali caratteri genetici oggetto dei piani di selezione.</p> <p>Conoscere la normativa di riferimento relativa al benessere animale e ai reflui.</p> <p>Riconoscere le principali tecniche di allevamento per le specie trattate e le attitudini produttive</p> <p>Saper individuare condizioni ambientali adatte alla prevenzione delle infezioni degli animali d'interesse zootecnico.</p>	<p>Per ogni obiettivo si esplicitino gli obiettivi minimi anche tenendo conto degli allievi non italofoni</p> <p>Conoscere i principali caratteri genetici oggetto dei piani di selezione.</p> <p>Conoscere la normativa di riferimento relativa al benessere animale e ai reflui.</p> <p>Riconoscere le principali tecniche di allevamento per le specie trattate e le attitudini produttive.</p>

Competenza Inserire il numero corrispondente alla competenza da raggiungere	Abilità Inserire il numero corrispondente all'abilità da raggiungere	Conoscenze	Scansione temporale	Modalità di recupero			
				Corsi di recupero	Recupero <i>in itinere</i>	Sportello didattico	Attività di rinforzo
1_2	1_2	Fisiologia della nutrizione  Criteri e metodi di valutazione degli alimenti	Settembre/ottobre  Novembre/Dicembre		XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX		
1_2	3	Criteri e metodi di razionamento dei bovini da latte, dei bovini da carne e dei suini.  Alimenti zootecnici: foraggi, concentrati, integratori	Gennaio / febbraio  Marzo/aprile		XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX		
1_2	4	Metodi di conservazione degli alimenti  Meccanizzazione degli allevamenti.	Maggio		XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX		
1_2	4	Reflui zootecnici negli allevamenti intensivi (parte relativa al programma di zootecnia)	Nel corso del pentamestre		XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX		

## MODALITA' DI VERIFICA

Si indichino le modalità di verifica condivise dal dipartimento e il numero di verifiche programmate per trimestre/pentamestre. Si concordino inoltre tempi e modi relativi alle prove comuni.

Le valutazioni potranno essere ottenute sia con l'uso di questionari che di prove orali. A maggio sono previste delle prove di valutazione comuni che verranno successivamente definite.

La parte pratica degli argomenti trattati verrà verificata dall'insegnante tecnico pratico secondo le modalità che riterrà più opportune (1-2 prove per periodo scolastico secondo calendario scolastico).

Nel **primo trimestre** sono state individuate il numero minimo di verifiche che sono riportate di seguito:

- Verifiche scritte minimo .1
- Verifiche orali minimo n. 1
- Verifiche pratiche minimo 1

Nel **secondo penta meste** :

- Verifiche scritte minimo 1
- Verifiche orali n. minimo 2
- Verifiche pratiche minimo1

Il giudizio complessivo dell'alunno sarà in parte dovuto sia al suo lavoro individuale che alla sua partecipazione in classe. Le prove orali per tutte le classi saranno valutate secondo i seguenti criteri:

- conoscenza degli argomenti nelle singole parti;
- capacità di fare collegamenti con conoscenze acquisite negli anni precedenti (o con argomenti precedenti);
- capacità di riferirsi a discipline affini;
- capacità di analisi e di sintesi.

Verranno utilizzati come prove per l'orale anche i tests/questionari, ricerche individuali e collettive, relazioni e altri materiali prodotti dagli studenti, tali prodotti didattici saranno valutate secondo i seguenti criteri:

- competenza nell'uso dei termini tecnico-scientifici;
- elaborazione delle conoscenze;
- capacità di analisi e di sintesi;
- capacità di utilizzo del tempo a disposizione, articolazione logica della risposta,

- originalità e creatività

Tali tests/ questionari saranno organizzati con:

- domande a risposta multipla
- domande vero/falso
- domande aperte.

Non sono previste prove comuni.

Tipo di verifica	INDICATORI DI VALUTAZIONE APPRENDIMENTO STUDENTE	Giudizio/voto
PROVA SCRITTA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscenza degli argomenti nelle singole parti</li> <li>• capacità di fare collegamenti con conoscenze acquisite negli anni precedenti (o con argomenti precedenti);</li> <li>• capacità di analisi e di sintesi</li> <li>• competenza nell'uso dei termini tecnico-scientifici</li> <li>• capacità di utilizzo del tempo a disposizione, articolazione logica della risposta</li> <li>• originalità e creatività</li> </ul>	Da 1 a 10
PROVA ORALE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscenza degli argomenti nelle singole parti;</li> <li>• capacità di fare collegamenti con conoscenze acquisite negli anni precedenti (o con argomenti precedenti);</li> <li>• capacità di riferirsi a discipline affini;</li> <li>• capacità di analisi e di sintesi.</li> <li>• competenza nell'uso dei termini tecnico-scientifici</li> <li>• Capacità espositiva fluente</li> </ul>	Da 1 a 10
TEST/QUESTIONARIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• competenza nell'uso dei termini tecnico-scientifici;</li> <li>• elaborazione delle conoscenze;</li> </ul>	Da 1 a 10

	<ul style="list-style-type: none"><li>• capacità di analisi e di sintesi;</li><li>• capacità di utilizzo del tempo a disposizione, articolazione logica della risposta,</li><li>• originalità e creatività</li></ul>	
--	--	--