



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

**IIS-IPSIA-ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)**



CAF

**For Miur**



**IPSCT-INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)**

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI - MECCANICA E MECCATRONICA ED ENERGIA ( SERALE) - PROFESSIONALE: SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE - SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA  
ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. TECNICO: INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

**ITS- "G. Filangieri" Trebisacce (CS)**

TREBISACCE - TECNICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - GRAFICA E COMUNICAZIONE - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE) - TURISMO - SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA



Scan me

**Formez<sup>PA</sup>**

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE

Prot. 0012525 del 04/11/2024

IV (Entrata)

# PROGRAMMAZIONE della DISCIPLINA PRODUZIONI ANIMALI

della CLASSE: V A

CORSO: GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

**ANNO SCOLASTICO 2024/25**

*Il Docente*

Prof. Bellusci Andrea

## 1. SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

- Accettabile consapevolezza della conoscenza e interpretazione della lettura di testi scientifici;
- possesso talvolta insicuro dell'uso della lingua a livello scientifico;
- difficoltà cognitive in discipline propedeutiche per la maggior parte degli alunni;
- motivazione allo studio accettabile.

### Esito delle prove parallele di ingresso per competenze – Asse Tecnologico- Scientifico

LIVELLI DI COMPETENZA							
AREA CRITICA		BASE		INTERMEDIO		AVANZATO	
TOT	%	TOT	%	TOT	%	TOT	%
4	40	3	30	3	30	0	0

### 1.2 Esiti di prove e valutazioni relative alla sola disciplina

L'analisi della situazione di partenza ha mirato a rilevare il possesso dei prerequisiti considerati fondamentali per l'individuazione degli obiettivi e delle strategie d'intervento da seguire nell'impostazione della programmazione didattica – educativa.

Per l'area non cognitiva si sono osservati aspetti del comportamento relativi alla partecipazione, all'impegno, al metodo di studio e al comportamento.

Per l'area cognitiva si è osservato il possesso dei prerequisiti indispensabili per iniziare la programmazione di classe.

### 1.3 Eventuali attività per il recupero dei prerequisiti relativi alla disciplina

Lezioni di raccordo con i contenuti svolti nel precedente anno scolastico attraverso la predisposizione di mappe concettuali.

## 2. RACCORDO CON LE UDA PROPOSTE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Unità di Apprendimento Come da Programmazione del CdC	Contributo della Disciplina alla Unità di Apprendimento	Altre Discipline che partecipano alla Uda
<i>Partecipazione e cittadinanza attiva</i>	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali	Tutte le discipline
<i>Lavoro e sistemi produttivi</i>	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi	Tutte le discipline

## 3. UNITÀ FORMATIVE SPECIFICHE DELLA DISCIPLINA

Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare
<b>UNITA' FORMATIVA 1: ALLEVAMENTI ZOOTECNICI : AMBIENTE E BENESSERE ANIMALE</b>
<b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Riconoscere e descrivere l'impatto degli allevamenti zootecnici;</li><li>• Comprendere La gestione di un allevamento sostenibile;</li><li>• Analizzare l'influenza dei fattori ambientali ed antropici sugli allevamenti;</li></ul>

<p style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Definire forme di allevamento sostenibili e con produzioni di qualità;</li> <li>● Prevedere interventi per migliorare il benessere animale;</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Caratteri produttivi degli allevamenti zootecnici;</li> <li>● Tipologie di allevamento, brado, semibrado ed intensivo;</li> <li>● Normativa europea sul benessere animale;</li> <li>● Produzioni zootecniche sostenibili e biologiche</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>NUCLEI FONDANTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Acquisire competenze per essere in grado di classificare i diversi tipi di allevamenti;</li> <li>● Saper interpretare i fattori che incidono sul benessere animale;</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezione frontale interattiva: presentazione di concetti teorici, integrati da immagini, video e schemi, per illustrare i diversi sistemi di allevamenti.</li> <li>● Momenti di dialogo con la classe per stimolare domande e chiarimenti, rendendo l'insegnamento più partecipativo.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aula;</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Libri di testo;</li> <li>● Software e applicazioni didattiche;</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>VALUTAZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Prove strutturate e semistrutturate;</li> <li>● interrogazioni;</li> <li>● relazioni personali e di gruppo;</li> <li>● osservazioni sistematica sulla partecipazione e attenzione;</li> <li>● compiti di realtà.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p> <p>Settembre e ottobre: tempi e i contenuti saranno adattati al livello della classe, tenendo conto delle diverse esigenze formative di ogni studente e rispettando i loro specifici stili di apprendimento</p>

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>
<b>UNITA' FORMATIVA 2: CENNI DI FISIOLOGIA E PRINCIPI ALIMENTARI</b>
<b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Comprendere le basi degli alimenti;</li> <li>● Valutare l'importanza dei principali alimenti di interesse zootecnico;</li> </ul>
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Definire l'importanza di una corretta alimentazione per la crescita zootecnica;</li> </ul>
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● La composizione degli alimenti zootecnici;</li> <li>● Impianti, allevamento, tecniche di somministrazione;</li> <li>● Alimenti e Produzioni sostenibili</li> </ul>
<b>NUCLEI FONDANTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Saper riconoscere i principali elementi nutritivi;</li> <li>● Acquisire competenze per una corretta alimentazione;</li> </ul>
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezione frontale interattiva: presentazione di concetti teorici, integrati da immagini, video e schemi, per illustrare i principali alimenti.</li> <li>● Momenti di dialogo con la classe per stimolare domande e chiarimenti, rendendo l'insegnamento più partecipativo;</li> <li>● Visite guidate presso aziende del settore</li> </ul>
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b>
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aula;</li> <li>● Laboratorio;</li> </ul>
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Libri di testo;</li> <li>● Software e applicazioni didattiche;</li> <li>● Erbari, campioni vegetali e strumentazione per esperimenti pratici</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Prove strutturate e semistrutturate;</li> <li>● interrogazioni;</li> <li>● relazioni personali e di gruppo;</li> <li>● osservazioni sistematica sulla partecipazione e attenzione;</li> <li>● compiti di realtà.</li> </ul>
<b>TEMPI</b> <p>Novembre - dicembre: i tempi e i contenuti verranno adattati al livello della classe, tenendo conto delle diverse esigenze formative di ciascun studente e rispettando i loro specifici stili di apprendimento</p>

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>	
<b>UNITA' FORMATIVA 3: ALIMENTAZIONE ZOOTECNICA : I FORAGGI</b>	
<b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Riconoscere e descrivere i principali tipi di foraggio e di insilati;</li> <li>● Comprendere i principali processi fisiologici delle piante da foraggio;</li> <li>● Analizzare l'influenza dei fattori ambientali sui foraggi e sugli insilati;</li> </ul>	
<b>ABILITA'</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Definire tecniche di raccolta e conservazione con produzioni di qualità;</li> <li>● Prevedere interventi rispettosi dell'ambiente e della qualità del prodotto;</li> </ul>	
<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Caratteri morfologici, biologici, produttivi delle colture da foraggio;</li> <li>● Cicli produttivi ed esigenze ambientali;</li> <li>● Calendari di maturazione;</li> <li>● Tecniche di conservazione;</li> <li>● Produzioni sostenibili e biologiche</li> </ul>	
<b>NUCLEI FONDANTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Acquisire competenze per essere in grado di gestire i foraggi attraverso tecniche di lavorazione e conservazione;</li> <li>● Saper interpretare l'importanza dell'equilibrio nutrizionale per l'alimentazione</li> </ul>	
<b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Lezione frontale interattiva: presentazione di concetti teorici, integrati da immagini, video e schemi, per illustrare i processi di trasformazione e conservazione dei foraggi.</li> <li>● Momenti di dialogo con la classe per stimolare domande e chiarimenti, rendendo l'insegnamento più partecipativo;</li> </ul>	
<b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Attività pratiche in laboratorio;</li> </ul>	
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Aula;</li> <li>● Laboratorio</li> </ul>	
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Libri di testo;</li> <li>● Software e applicazioni didattiche;</li> <li>● Erbari, campioni vegetali e strumentazione per esperimenti pratici</li> </ul>	
<b>VALUTAZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Prove strutturate e semistrutturate;</li> <li>● interrogazioni;</li> <li>● relazioni personali e di gruppo;</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• osservazioni sistematica sulla partecipazione e attenzione;</li> <li>• compiti di realtà.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>TEMPI</b></p> <p>Gennaio - febbraio: i tempi e i contenuti saranno calibrati sui livelli della classe e sui differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.</p>

<b>Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare</b>
<b>UNITA' FORMATIVA 4: ALIMENTAZIONE ZOOTECNICA: MANGIMI E UNIFEED</b>
<p style="text-align: center;"><b>COMPETENZE DI RIFERIMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere le caratteristiche dei principali mangimi zootecnici;</li> <li>• Applicare tecniche di gestione degli allevamenti zootecnici;</li> <li>• Valutare l'importanza della qualità degli alimenti per il benessere animale;</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Individuare tecniche per l'alimentazione di qualità;</li> <li>• Organizzare interventi adeguati per una alimentazione corretta;</li> <li>• Prevedere interventi di somministrazione per il rispetto dell'ambiente e della qualità del prodotto</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>CONOSCENZE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di alimentazione moderne;</li> <li>• Criteri di scelta e razionamento;</li> <li>• Saper leggere una etichetta;</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>NUCLEI FONDANTI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper riconoscere le caratteristiche dei principali tipi di mangimi e le relative tecniche di somministrazione;</li> <li>• Saper valorizzare gli alimenti zootecnici tenendo in considerazione la normativa e i disciplinari</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale interattiva: presentazione di concetti teorici, integrati da immagini, video e schemi, per illustrare l'alimentazione zootecnica.</li> <li>• Momenti di dialogo con la classe per stimolare domande e chiarimenti, rendendo l'insegnamento più partecipativo;</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività pratiche in laboratorio e in campo;</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aula;</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo;</li> <li>• Software e applicazioni didattiche;</li> <li>• Erbari, campioni vegetali e strumentazione per esperimenti pratici</li> </ul>

## VALUTAZIONE

- Prove strutturate e semistrutturate;
- interrogazioni;
- relazioni personali e di gruppo;
- osservazioni sistematica sulla partecipazione e attenzione;
- compiti di realtà.

## TEMPI

Marzo - aprile: tempi e i contenuti saranno adattati al livello della classe, tenendo conto delle diverse esigenze formative di ogni studente e rispettando i loro specifici stili di apprendimento.

## Denominazione dell'Unità Formativa Disciplinare

### UNITA' FORMATIVA 5: FABBISOGNI NUTRITIVI E RAZIONAMENTO

#### COMPETENZE DI RIFERIMENTO

- Calcolare il fabbisogno energetico;
- Valutare le esigenze nutrizionali dei principali alimenti zootecnici;
- Individuare il fabbisogno di razionamento nelle varie fasi di crescita;

#### ABILITA'

- Individuare i vari fabbisogni energetici;
- Definire razionamenti per una produzioni di qualità;
- Organizzare interventi adeguati per il miglioramento della crescita;
- Prevedere interventi di razionamento rispettosi dell'ambiente e del benessere;

#### CONOSCENZE

- Fabbisogni nutritivi nelle varie fasi di accrescimento, ingrasso;
- Fabbisogni nutritivi nelle varie fasi di produzione del latte, asciutta, gravidanza e parto
- Metodi di razionamento e calcolo delle razioni;

#### NUCLEI FONDANTI

- Saper individuare i fabbisogni nutritivi delle principali specie da allevamento;
- Saper identificare le strategie per un corretto razionamento nelle varie fasi di crescita;

#### METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale interattiva: presentazione di concetti teorici, integrati da immagini, video e schemi, per illustrare i fabbisogni nutritivi e relativo razionamento.
- Momenti di dialogo con la classe per stimolare domande e chiarimenti, rendendo l'insegnamento più partecipativo;

#### ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE

•
<b>AMBIENTI DI APPRENDIMENTO</b>
• Aula;
<b>STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo;</li> <li>• Software e applicazioni didattiche;</li> <li>• Erbari, campioni vegetali e strumentazione per esperimenti pratici</li> </ul>
<b>VALUTAZIONE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prove strutturate e semistrutturate;</li> <li>• interrogazioni;</li> <li>• relazioni personali e di gruppo;</li> <li>• osservazioni sistematica sulla partecipazione e attenzione;</li> <li>• compiti di realtà.</li> </ul>
<b>TEMPI</b>
Maggio: tempi e i contenuti saranno adattati al livello della classe, tenendo conto delle diverse esigenze formative di ogni studente e rispettando i loro specifici stili di apprendimento

Trebisacce, 07/10/2024

**Il Docente**  
**Prof. Andrea Bellusci**



Il docente utilizzerà metodologie che prevedono l'uso di dispositivi elettronici (PC, Tablet, Smartphone) da parte degli studenti

**SIx**

**NO**