



OFFERTA FORMATIVA REALIZZATA

3 ore settimanali di cui 2 in compresenza con l'ITP

Classe 5[^]L AGR

A.S. 2022-2023

Insegnamento: Tecniche delle Produzioni Vegetali e Animali

Docente: prof. Lucchese Mariano

ITP: prof.ssa Pirrone Anna

Unità Formative	Periodo	N. Ore
UF 1 - Mandorlo	SETT-OTT	9
UF 2 - Melograno	NOV	6
UF 3 - Pero	DIC-FEB	30
UF 4 - Vite	MAR-APR	25
UF 5 - Olivo	APR-MAGG	25
	TOTALE	95



UF 1 - Mandorlo	
NUCLEI TEMATICI CORRELATI: <ul style="list-style-type: none">- Innovazione e Agricoltura- Salute e sicurezza nel lavoro- Sostenibilità e Ambiente	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO	
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	
ABILITA	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Identificare e applicare le tecniche di coltivazione più adatte alle colture arboree- Attuare processi gestionali finalizzati all'organizzazione aziendale- Elaborare e intervenire nell'applicazione di un piano di valutazione dei rischi per un'azienda di medie dimensioni.	<ul style="list-style-type: none">- Principali tecniche di coltivazioni arborea (vite, pomacee, drupacee)- Principali avversità delle piante- Norme e sistemi di prevenzione- Fasi di lavorazione ed elementi critici in funzione dell'obiettivo tecnologico di processo
COMPETENZA DI RIFERIMENTO	
Competenza n. 2 Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni.	
ABILITA	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none">- Riconoscere e intervenire nelle diverse fasi di lavorazione dei sistemi di produzione.	<ul style="list-style-type: none">- Principali tecniche di coltivazioni arborea (vite, pomacee, drupacee)- Principali avversità delle piante- Norme e sistemi di prevenzione- Principali aspetti ecologici, sanitari e di benessere delle specie allevate- Caratteristiche dei principali sistemi e strutture di allevamento- Principali norme di sicurezza da adottare negli allevamenti- Fasi di lavorazione ed elementi critici in funzione dell'obiettivo tecnologico di processo.

DECLINAZIONE CONTENUTI SVOLTI
<ul style="list-style-type: none">● Origine e classificazione botanica del mandorlo● Caratteristiche botaniche● Tecniche di coltivazione● Tecniche di propagazione● Principali avversità delle pianta



- Produzione, raccolta e destinazione d'uso.

ULTERIORI INDICAZIONI

Libro di testo in adozione: non adottato

Mezzi e strumenti: Dispense. Ricerche su internet, visione di filmati, documentari o altre risorse on line. Video-lezioni e/o audio-lezioni registrate. Cataloghi tecnici, normative, manuali.

Metodologia adottata: lezioni frontali e dialogate, esercitazioni in classe e di laboratorio, discussione di casi, lavori di gruppo. Attività di consolidamento.

Verifiche orali/prove scritte. Tipologie di verifiche utilizzate a scopo:

- formativo o diagnostico: domande informali durante la lezione, controllo del lavoro domestico, test di comprensione, esercizi orali, scritti o grafici, produzione scritta o grafica;
- sommativo: interrogazioni orali, prove scritte di diverso tipo, prove strutturate o semi-strutturate, test di comprensione.

UF 2 - Melograno

NUCLEI TEMATICI CORRELATI:

- Innovazione e Agricoltura
- Salute e sicurezza nel lavoro
- Sostenibilità e Ambiente

COMPETENZA DI RIFERIMENTO

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

ABILITA

- Identificare e applicare le tecniche di coltivazione più adatte alle colture arboree
- Attuare processi gestionali finalizzati all'organizzazione aziendale
- Elaborare e intervenire nell'applicazione di un piano di valutazione dei rischi per un'azienda di medie dimensioni.

CONOSCENZE

- Principali tecniche di coltivazioni arborea (vite, pomacee, drupacee)
- Principali avversità delle piante
- Norme e sistemi di prevenzione
- Fasi di lavorazione ed elementi critici in funzione dell'obiettivo tecnologico di processo

Competenza n. 2

Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni.

ABILITA

- Riconoscere e intervenire nelle diverse fasi di lavorazione dei sistemi di produzione.

CONOSCENZE

- Principali tecniche di coltivazioni arborea (vite, pomacee, drupacee)
- Principali avversità delle piante
- Norme e sistemi di prevenzione



	- Fasi di lavorazione ed elementi critici in funzione dell'obiettivo tecnologico di processo.
--	---

DECLINAZIONE CONTENUTI SVOLTI
<ul style="list-style-type: none"> ● Origine e classificazione botanica del mandorlo ● Caratteristiche botaniche ● Tecniche di coltivazione ● Tecniche di propagazione ● Principali avversità delle pianta ● Produzione, raccolta e destinazione d'uso.
ULTERIORI INDICAZIONI
<p><i>Libro di testo in adozione: non adottato</i></p> <p><i>Mezzi e strumenti:</i> Libri di testo e dispense. Ricerche su internet, visione di filmati, documentari o altre risorse on line. Video-lezioni e/o audio-lezioni registrate. Cataloghi tecnici, normative, manuali.</p> <p><i>Metodologia adottata:</i> lezioni frontali e dialogate, esercitazioni in classe e di laboratorio, discussione di casi, lavori di gruppo. Attività di consolidamento.</p> <p><i>Verifiche orali/prove scritte.</i> Tipologie di verifiche utilizzate a scopo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● formativo o diagnostico: domande informali durante la lezione, controllo del lavoro domestico, test di comprensione, esercizi orali, scritti o grafici, produzione scritta o grafica; ● sommativo: interrogazioni orali, prove scritte di diverso tipo, prove strutturate o semi-strutturate, test di comprensione.

UF 3 - Pero	
NUCLEI TEMATICI CORRELATI:	
<ul style="list-style-type: none"> ● Innovazione e Agricoltura ● Salute e sicurezza nel lavoro ● Sostenibilità e Ambiente 	
COMPETENZA DI RIFERIMENTO	
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	
ABILITA	CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare e applicare le tecniche di coltivazione più adatte alle colture arboree - Attuare processi gestionali finalizzati all'organizzazione aziendale - Elaborare e intervenire nell'applicazione di un piano di valutazione dei rischi per un'azienda di medie dimensioni. 	<ul style="list-style-type: none"> - Principali tecniche di coltivazioni arborea (vite, pomacee, drupacee) - Principali avversità delle piante - Norme e sistemi di prevenzione - Fasi di lavorazione ed elementi critici in funzione dell'obiettivo tecnologico di processo



Competenza n. 2

Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni.

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">- Riconoscere e intervenire nelle diverse fasi di lavorazione dei sistemi di produzione. | <ul style="list-style-type: none">- Principali tecniche di coltivazioni arborea (vite, pomacee, drupacee)- Principali avversità delle piante- Norme e sistemi di prevenzione- Fasi di lavorazione ed elementi critici in funzione dell'obiettivo tecnologico di processo. |
|--|--|

DECLINAZIONE CONTENUTI SVOLTI

- Origine e classificazione botanica del mandorlo
- Caratteristiche botaniche
- Tecniche di coltivazione
- Tecniche di propagazione
- Principali avversità delle pianta
- Produzione, raccolta e destinazione d'uso.

ULTERIORI INDICAZIONI

Libro di testo in adozione: non adottato

Mezzi e strumenti: Libri di testo e dispense. Ricerche su internet, visione di filmati, documentari o altre risorse on line. Video-lezioni e/o audio-lezioni registrate. Cataloghi tecnici, normative, manuali.

Metodologia adottata: lezioni frontali e dialogate, esercitazioni in classe e di laboratorio, discussione di casi, lavori di gruppo. Attività di consolidamento.

Verifiche orali/prove scritte. Tipologie di verifiche utilizzate a scopo:

- formativo o diagnostico: domande informali durante la lezione, controllo del lavoro domestico, test di comprensione, esercizi orali, scritti o grafici, produzione scritta o grafica;
- sommativo: interrogazioni orali, prove scritte di diverso tipo, prove strutturate o semi-strutturate, test di comprensione.



UF 4 - Vite

NUCLEI TEMATICI CORRELATI:

- Innovazione e Agricoltura
- Salute e sicurezza nel lavoro
- Sostenibilità e Ambiente

COMPETENZA DI RIFERIMENTO

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

ABILITA

- Identificare e applicare le tecniche di coltivazione più adatte alle colture arboree
- Attuare processi gestionali finalizzati all'organizzazione aziendale
- Elaborare e intervenire nell'applicazione di un piano di valutazione dei rischi per un'azienda di medie dimensioni.

CONOSCENZE

- Principali tecniche di coltivazioni arborea (vite, pomacee, drupacee)
- Principali avversità delle piante
- Norme e sistemi di prevenzione
- Fasi di lavorazione ed elementi critici in funzione dell'obiettivo tecnologico di processo

Competenza n. 2

Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni.

- Riconoscere e intervenire nelle diverse fasi di lavorazione dei sistemi di produzione.

- Principali tecniche di coltivazioni arborea (vite, pomacee, drupacee)
- Principali avversità delle piante
- Norme e sistemi di prevenzione
- Fasi di lavorazione ed elementi critici in funzione dell'obiettivo tecnologico di processo.

DECLINAZIONE CONTENUTI SVOLTI

- Origine e classificazione botanica del mandorlo
- Caratteristiche botaniche
- Tecniche di coltivazione
- Tecniche di propagazione
- Principali avversità delle pianta
- Produzione, raccolta e destinazione d'uso.

ULTERIORI INDICAZIONI

Libro di testo in adozione: non adottato

Mezzi e strumenti: Libri di testo e dispense. Ricerche su internet, visione di filmati, documentari o altre risorse on line. Video-lezioni e/o audio-lezioni registrate. Cataloghi tecnici, normative, manuali.

Metodologia adottata: lezioni frontali e dialogate, esercitazioni in classe e di laboratorio, discussione di casi, lavori di gruppo. Attività di consolidamento.



Verifiche orali/prove scritte. Tipologie di verifiche utilizzate a scopo:

- formativo o diagnostico: domande informali durante la lezione, controllo del lavoro domestico, test di comprensione, esercizi orali, scritti o grafici, produzione scritta o grafica;
- sommativo: interrogazioni orali, prove scritte di diverso tipo, prove strutturate o semistrutturate, test di comprensione.

UF 5 - Olivo

NUCLEI TEMATICI CORRELATI:

- Innovazione e Agricoltura
- Salute e sicurezza nel lavoro
- Sostenibilità e Ambiente

COMPETENZA DI RIFERIMENTO

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

ABILITA

- Identificare e applicare le tecniche di coltivazione più adatte alle colture arboree
- Attuare processi gestionali finalizzati all'organizzazione aziendale
- Elaborare e intervenire nell'applicazione di un piano di valutazione dei rischi per un'azienda di medie dimensioni.

CONOSCENZE

- Principali tecniche di coltivazioni arborea (vite, pomacee, drupacee)
- Principali avversità delle piante
- Norme e sistemi di prevenzione
- Fasi di lavorazione ed elementi critici in funzione dell'obiettivo tecnologico di processo

Competenza n. 2

Gestire sistemi di allevamento e di acquacoltura, garantendo il benessere animale e la qualità delle produzioni.

- Riconoscere e intervenire nelle diverse fasi di lavorazione dei sistemi di produzione.

- Principali tecniche di coltivazioni arborea (vite, pomacee, drupacee)
- Principali avversità delle piante
- Norme e sistemi di prevenzione
- Fasi di lavorazione ed elementi critici in funzione dell'obiettivo tecnologico di processo.

DECLINAZIONE CONTENUTI SVOLTI

- Origine e classificazione botanica del mandorlo
- Caratteristiche botaniche
- Tecniche di coltivazione
- Tecniche di propagazione
- Principali avversità delle pianta
- Produzione, raccolta e destinazione d'uso.



ULTERIORI INDICAZIONI

Libro di testo in adozione: non adottato

Mezzi e strumenti: Libri di testo e dispense. Ricerche su internet, visione di filmati, documentari o altre risorse on line. Video-lezioni e/o audio-lezioni registrate. Cataloghi tecnici, normative, manuali.

Metodologia adottata: lezioni frontali e dialogate, esercitazioni in classe e di laboratorio, discussione di casi, lavori di gruppo. Attività di consolidamento.

Verifiche orali/prove scritte. Tipologie di verifiche utilizzate a scopo:

formativo o diagnostico: domande informali durante la lezione, controllo del lavoro domestico, test di comprensione, esercizi orali, scritti o grafici, produzione scritta o grafica;
sommativo: interrogazioni orali, prove scritte di diverso tipo, prove strutturate o semi-strutturate, test di comprensione.

Castellammare del Golfo, 10/05/2023

Gli Alunni

Il Docente

Prof.re Mariano Lucchese

Prof.ssa Anna Pirrone (ITP)