



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
**ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E
LO SVILUPPO RURALE**

DIPARTIMENTO SCIENTIFICO-TECNOLOGICO

DISCIPLINA: TECNICHE DI ALLEVAMENTO VEGETALE ED ANIMALE

CLASSE TERZA

ANNO SCOLASTICO 2018/19

MODULO 1 LA FILIERA DELLE PRODUZIONI ANIMALI	
Contenuti	L'allevamento del bestiame e la zootecnia attraverso i secoli. La classificazione degli animali: il genere, la specie, la razza, i ceppi. Aspetti anatomici e zoognostici di specie e razze. Caratteri generali di specie e razze zootecniche bovine, bufaline, suine, ovine e caprine. Genetica animale, metodi di riproduzione.
Conoscenze Al termine del modulo gli allievi dovranno conoscere:	i criteri di classificazione degli animali; i principali aspetti anatomici e zoognostici di specie e razze; le caratteristiche generali e le attitudini produttive di specie e razze zootecniche.
Abilità Al termine del modulo gli allievi dovranno comprendere:	la relazione esistente fra le caratteristiche morfologiche di ogni singola razza e l'indirizzo produttivo.
Competenze Al termine del modulo gli allievi dovranno saper	riconoscere specie, razze e categoria di individui all'interno di allevamenti specializzati, effettuare semplici valutazioni morfologico funzionali.
Esercitazioni (a cura dell'ins. Tecnico-pratico)	Visita in aziende zootecniche finalizzate all'osservazione diretta delle razze allevate, dei prodotti dell'allevamento e delle quantità. Siti INTERNET da consultare www.agraria.com

MODULO 2 COLTURE ERBACEE	
Contenuti	Produzione integrata e biologica <ul style="list-style-type: none"> • Lotta guidata e lotta integrata • Produzione integrata e produzione biologica • Fertilizzazione • Controllo delle infestanti Cereali: frumento e mais Generalità, tecniche colturali tradizionali e biologiche, avversità e metodi di lotta, rese produttive, lavorazione e utilizzazione del prodotto. Leguminose: fagiolo e pisello Generalità, tecniche colturali tradizionali e biologiche, avversità e metodi di lotta, rese produttive, lavorazione e utilizzazione del prodotto. Culture foraggere Importanza economica, diffusione, tecniche colturali, raccolta, fienagione, conservazione e stoccaggio. Erba medica Generalità, tecniche colturali, lavorazione e utilizzazione del prodotto.
Conoscenze Al termine del modulo gli allievi dovranno conoscere	- i principi fondamentali della produzione integrata e della produzione biologica delle specie trattate; - gli aspetti fondamentali delle colture e delle tecniche colturali, gli aspetti organizzativi del processo produttivo.
Abilità Al termine del modulo gli allievi dovranno comprendere	- i collegamenti tra la scelta di specie e cultivar e il livello di organizzazione aziendale; - le caratteristiche merceologiche-qualitative della produzione e porle in relazione alle richieste dei mercati.
Competenza Al termine del modulo gli allievi dovranno saper	- riconoscere specie e varietà; - organizzare il processo produttivo; - individuare le caratteristiche qualitative dei prodotti in relazione

	alla loro utilizzazione. -riconoscere se un alimento zootecnico è gestito correttamente dalla preparazione alla somministrazione al bestiame.
Esercitazioni (a cura dell'ins. Tecnico-pratico)	Riconoscimento delle specie trattate, riconoscimento dei semi, riconoscimento delle principali specie infestanti. Formulazione del piano di concimazione relativo ad ogni coltura trattata. Siti INTERNET da consultare www.agraria.com