

QUADRO ORARIO PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE

	1° Biennio		2° Biennio		5°
	anno				
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4	4	4
<i>Storia, cittadinanza e costituzione</i>	2	2	2	2	2
<i>Geografia</i>	1				
<i>Lingua inglese</i>	3	3	3	3	3
<i>Matematica</i>	4	4	3	3	3
<i>Scienze della terra e biologia</i>	2	2			
<i>Diritto ed economia</i>	2	2			
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2	2	2
<i>Religione cattolica o attività alternativa</i>	1	1	1	1	1
<i>Fisica*</i>	3	3			
<i>Chimica*</i>	3	3			
<i>Tecnologie e tecniche di rappresent. grafica*</i>	3	3			
<i>Tecnologie informatiche*</i>	3				
<i>Scienze e tecnologie applicate*</i>		3			
<i>Complementi di matematica</i>			1	1	
<i>Produzioni animali</i>			3	3	2
<i>Produzioni vegetali*</i>			5	4	4
<i>Trasformazioni dei prodotti*</i>			2	3	3
<i>Economia, estimo, marketing e legislazione</i>			3	2	3
<i>Genio rurale*</i>			3	2	
<i>Biotechnologie agrarie*</i>				2	3
<i>Gestione dell'ambiente e del territorio</i>					2
Ore settimanali	33	32	32	32	32

* discipline in presenza del docente tecnico pratico

Come previsto dalla legge n.92 del 20/08/2019), a partire dall'a.s. 2020-2021, in tutte le classi di entrambi gli indirizzi è presente l'insegnamento dell'Educazione Civica come insegnamento trasversale alle altre materie. L'introduzione di questa disciplina non prevede un aumento del monte orario settimanale, in quanto realizzata tramite progetti interdisciplinari e presenze tra docenti di discipline diverse su temi relativi a Costituzione, Sviluppo, Sostenibile e Cittadinanza digitale.

COMPETENZE SPECIFICHE PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI

- Avere competenze specifiche nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive nei settori vegetale e animale, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente;
- Avere competenze e conoscenze che si rivolgono al miglioramento dei prodotti e delle tecniche di trasformazione, alla valorizzazione dei prodotti, con attenzione alla

trasparenza e alla tracciabilità, e alla gestione dell'ambiente e del territorio secondo le normative concernenti l'agricoltura;

- Esprimere le proprie competenze nelle attività di miglioramento genetico dei prodotti, sia vegetali che animali, sulla scorta di competenze nel settore delle biotecnologie agrarie in modo da contribuire a garantire gli aspetti più significativi delle caratteristiche igieniche ed organolettiche o individua esigenze locali verso il miglioramento delle situazioni ambientali mediante controlli con opportuni indicatori, protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, sostegno agli insediamenti e alla vita rurale;
- Conoscere ed utilizzare strumenti di comunicazione efficace per operare in contesti organizzati;
- Esprimere le proprie competenze nella pianificazione delle attività aziendali; relazionare e documentare le attività svolte;
- Controllare con metodi contabili ed economici le predette attività redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi economici, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- Operare nel settore della trasformazione dei prodotti, attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati, gestendo altresì una corretta utilizzazione dei reflui e dei residui; Con specifico riferimento alle produzioni locali possiede conoscenze e competenze specifiche in ordine al settore zootecnico con particolare riferimento all'allevamento delle razze bovine e suine ed unitamente all'intera filiera per il settore ovino compresa la trasformazione casearia;
- Procedere ad operazioni di rilievo, di conservazione del catasto, ad interpretazione di carte tematiche, esprimendo le proprie competenze in attività di gestione del territorio; rileva condizioni di disagio ambientale e progetta interventi a protezione delle zone a rischio.
- Fermo restando le competenze generali caratteristiche della professione di perito agrario, soddisfa le esigenze della moderna utilizzazione degli alimenti e realizza una filiera che, in tutti i paesi industrializzati, è considerata parte integrante del comparto primario; acquisisce inoltre competenze in ordine alla valorizzazione e tutela dei prodotti agroalimentari locali.

MATERIE PROFESSIONALIZZANTI

GENIO RURALE

Si affrontano le tematiche relative alla rappresentazione del terreno, alle costruzioni, all'analisi dell'edificio e delle sue componenti, allo studio dei materiali da costruzione e della sicurezza sul lavoro; si approfondiscono inoltre le tematiche relative alle fonti alternative di energie e al dissesto idro-geologico.

TRASFORMAZIONI DEI PRODOTTI

Disciplina del triennio che si occupa della composizione chimica degli alimenti e dei processi di trasformazione della materia prima di origine agricola o di allevamento.

PRODUZIONI VEGETALI

Disciplina che affronta lo studio delle specie arboree, erbacee e le relative tecniche di coltivazione.

PRODUZIONI ANIMALI

Disciplina che affronta lo studio dell'anatomia, fisiologia degli animali domestici (equini, bovini, suini, ecc.) e le tecniche di allevamento.

BIOTECNOLOGIE

Studio di tecniche innovative (esempio ingegneria genetica) per migliorare qualitativamente le produzioni, riducendo gli impatti sugli ecosistemi.

ECONOMIA-ESTIMO E MARKETING

Si studiano i principi base per effettuare scelte economiche e leggere i bilanci aziendali, per valutare i beni economici (fabbricati e terreni) e per gestirne la compravendita.

GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

Si studiano le norme per la tutela e la valorizzazione dell'ambiente e del territorio.