CLASSE 4^A INSEGNAMENTO	ASSE SCIENTIFICO TECNICO PROFESSIONALE (ASTP) AGRONOMIA DEL TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE				
	TITOLO UDA	**COMPETENZA N.**	**ORE UDA**	**CONTENUTI**	**TESTI IN ADOZIONE**
1^TRIMESTRE	**UdA n. 0.1 Riallineamento**	**4^ANNO**	**6**	**VERIFICA E RECUPERO PREREQUISITI** • La gestione sostenibile delle acque irrigue • La gestione sostenibile del suolo (aspetti fisici e microbiologici)	
Settembre	**UdA n. 1 Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**	**1-2-3-4**	**3**	• I cantieri di lavoro nell'ambito afferenti alle operazioni colturali trattate • I rischi specifici e utilizzo dispositivi di protezione individuale e collettiva	Agronomia territoriale e materiale fornito dalla docente
Settembre/ottobre	**UdA n.2 I sistemi irrigui**	**1-2-3-4**	**6**	• Importanza della disponibilità idrica per le colture ed effetti del deficit Idrico • Il suolo e il clima e la disponibilità idrica nel suolo • Il consumo idrico delle colture • Scopi dell'irrigazione: umettante, fertilizzante, termico	Agronomia territoriale e materiale fornito dalla docente
Ottobre/novembre dicembre	**UdA n. 3 Le Biomasse**	**1-2-3-4**	**12**	• Classificazione delle diverse biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica e agroindustriale. • Tecniche di utilizzo delle biomasse di provenienza agroforestale, zootecnica ed agroindustriale • Coltivazione e raccolta delle biomasse, agrarie e forestali ai fini energetici.	Agronomia territoriale e materiale fornito dalla docente
EDUCAZIONE CIVICA	**UDA N. EC1**		**2**	**CONTENUTI DELL'INSEGNAMENTO NELL'AMBITO DELLA UDA DI ED. CIVICA** **COSTITUZIONE/ CITTADINANZA DIGITALE/SOSTENIBILITÀ**	
2^ PENTAMESTRE	**UdA n. 0.2 Riallineamento**			**RECUPERO 1^ TRIMESTRE**	
Febbraio/Marzo/Aprile	**UdA n. 4 Sistemi di coltivazione e**	**1-2-3-4**	**20**	**Generalità -Sistemi di coltivazione biologica** • I sistemi di coltivazione e l'agronomia convenzionale	Agronomia territoriale e materiale fornito dalla docente

	agricoltura biologica			• Aspetti critici dell'agronomia convenzionale **Tecniche di Agricoltura sostenibile e biologica** • Principi tecniche e tecnologie dell'agricoltura integrata • Principi tecniche e tecnologie dell'agricoltura biologica	
FSL	**ORE DESTINATE ALLA FSL (DURATA 2 SETTIMANE)**		**Formazione Scuola Lavoro - UdA – Imprenditorial-Mente Classe 3^**		
ORIENTAMENTO			**VALORE ORIENTANTE DELL'INSEGNAMENTO**		
TOTALE ORE SVOLTE 59 / 66 ORE PREVISTE					
DOCENTE INSEGNAMENTO AGRONIMIA DEL TERRITORIO – PROF.SSE COSSU FRANCESCA /ITP MULA LIA MARIA CATERINA					

CLASSE 4^A INSEGNAMENTO	**ASSE SCIENTIFICO TECNICO PROFESSIONALE (ASTP) TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE**				
	TITOLO UDA	**COMPETENZA N.**	**ORE UDA**	**CONTENUTI**	**TESTI IN ADOZIONE**
1^TRIMESTRE	**UdA n. 0.1 Riallineamento**	**4^anno**	**4**	**VERIFICA E RECUPERO PREREQUISITI** • TPV-Caratteristiche botaniche delle principali coltivazioni erbacee, arboree e forestali • TPZ-Riconoscere le caratteristiche dei principali tipi di allevamento e acquacoltura con particolare riferimento al territorio regionale di appartenenza	
Settembre	**UdA n. 1** **Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**	**1-2-3-4-5**	**3**	• I cantieri di lavoro nell'ambito delle coltivazioni arboree e arbustive • I rischi nello specifico ambito agricolo • Utilizzo dispositivi di protezione individuale e collettiva	Produzioni animali e materiale fornito dalla docente
Settembre/Ottobre / Novembre	**UdA n. 2 Zootecnia Tecniche di allevamento bovino e ovino**	**1-2-3-4-5**	**6**	• Tecniche di allevamento zootecnico – Ovini /Bovini • Tecniche di allevamento dei bovini: sistema brado, semibrado, stallino, stabulazione fissa e libera • Tecniche di riproduzione e allevamento • Cicli produttivi e riproduttivi	Produzioni animali e materiale fornito dalla docente

				• Composizione di stalla e categorie della specie • I principi del benessere animale • Razze da latte e carne diffuse in Italia e a livello regionale e locali	
Novembre/ Dicembre	**UdA n. 3** **Zootecnia** **Principi di alimentazione zootecnica**	**1-2-3-4-5**	**15**	• Generalità sulla alimentazione degli animali domestici • L'alimentazione come fonte energetica per le produzioni • Caratteristiche generali e classificazione degli alimenti zootecnici • Generalità sui metodi di valutazione energetica degli alimenti zootecnici • Principi di conservazione dei foraggi e degli alimenti	Produzioni animali e materiale fornito dalla docente
EDUCAZIONE CIVICA	**UDA N. EC1**		**3**	**CONTENUTI DELL'INSEGNAMENTO NELL'AMBITO DELLA UDA DI ED. CIVICA** **COSTITUZIONE/ CITTADINANZA DIGITALE/SOSTENIBILITÀ**	
2^ PENTAMESTRE	**UdA n. 0.2** **Riallineamento**			**RECUPERO 1^ TRIMESTRE**	
Febbraio/Marzo	**UdA n. 4** **Le colture arboree** **La vite**	**1-2-3-4-5**	**10**	• Generalità sulla vite • Diffusione e importanza economica della vite con particolare riferiemnto al territorio regionale e locale • La vite • Caratteristiche morfologiche, ciclo colturale, fasi fenologiche e destinazione dei frutti • Esigenze pedoclimatiche • Sistemi di allevamento in funzione delle caratteristiche e della destinazione del prodotto • Impianto, potatura di allevamento e di produzione • Caratteristiche tecnologiche delle parti del grappolo e dell'acino d'uva in funzione della destinazione produttiva • I principali vitigni di uve da tavola e da vino	Produzioni vegetali: vol.C e materiale fornito dalla docente
Aprile/ Maggio/ Giugno	**UdA n. 5** **Le colture arboree** **L'olivo**	**1-2-3-4-5**	**15**	**Generalità sull'olivo** Diffusione e importanza economica della vite con particolare riferimento al territorio regionale e locale **L'olivo** • Biologia, fisiologia, fasi	Produzioni vegetali: vol.C e materiale fornito dalla docente

				fenologiche ed ecologia. • Nuovo impianto e gestione di impianti già esistenti: gestione del terreno, del bilancio idrico e nutrizionale. • Sistemi di allevamento in funzione delle caratteristiche e della destinazione del prodotto • Principi di potatura di allevamento e di produzione • Caratteristiche tecnologiche della drupa per olive da mensa e da olio • I principali varietà di olive da mensa e da olio	
FSL	**ORE DESTINATE ALLA FSL (DURATA 2 SETTIMANE)**		**Formazione Scuola Lavoro - UdA – Imprenditorial-Mente Classe 3^**		
ORIENTAMENTO			**VALORE ORIENTANTE DELL'INSEGNAMENTO**		
TOTALE ORE SVOLTE 56 / 66 ORE PREVISTE					
DOCENTE INSEGNAMENTO TECNICHE DELLE PRODUZIONI – PROF.SSE COSSU FRANCESCA /ITP MULA LIA MARIA CATERINA					