

Classe 3°

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<ul style="list-style-type: none"> - Identificare e applicare le metodologie e le tecniche per la gestione per progetti; - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti anatomici e fisiologici dei principali apparati; aspetti morfo-funzionali della vacca da latte; - elementi di zoognostica. - Valutazione e scelta dei riproduttori - Importanza dei Libri genealogici e dei Registri anagrafici. 	<ul style="list-style-type: none"> - Saper riconoscere l'attitudine produttiva di un animale. - Valutare morfologicamente e geneticamente gli animali; - Saper riconoscere il comportamento digestivo – metabolico degli animali. - interpretare i principali indici genetici delle specie zootecniche di interesse locale. 	<ul style="list-style-type: none"> - Esprimere un giudizio morfologico per singola regione anatomica; - Conoscere la fisiologia di base dei principali apparati; - Individuare gli aspetti salienti della selezione in relazione alla specie e alla singola attitudine produttiva.

Classe 4°

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<ul style="list-style-type: none"> - Organizzare attività produttive ecocompatibili; - gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza; - interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate; 	<ul style="list-style-type: none"> - Specie e razze in produzione zootecnica. - Tipi produttivi e relative produzioni nel contesto territoriale di riferimento. - Tecniche di allevamento e metodi di riproduzione. 	<ul style="list-style-type: none"> - Definire modalità di allevamento valorizzando gli aspetti aziendali; - individuare le normative relative alle attività produttive del settore zootecnico; - Individuare condizioni ambientali adatte al benessere animale. - individuare le normative sulla sicurezza e la tutela ambientale in relazione alle attività produttive del settore. 	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare specificità, punti di forza e criticità dei singoli allevamenti; - Interpretare le comuni tecniche di allevamento; - individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali.

Classe 5°

Competenze	Conoscenze	Abilità	Obiettivi minimi
<ul style="list-style-type: none"> - Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente; - analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti dell'alimentazione animale. - Fisiologia della nutrizione. - Criteri e metodi di valutazione degli alimenti. - Metodi di razionamento. - Applicazione di procedimenti biotecnologici. - Meccanizzazione degli allevamenti. - Aspetti ecologici delle infezioni animali. 	<ul style="list-style-type: none"> - Rilevare i caratteri degli alimenti per razioni equilibrate; - definire razioni alimentari in relazione all'attitudine produttiva, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici. - Saper riconoscere la stretta relazione tra salute animale, alimentazione e qualità dei prodotti derivati. - Saper riconoscere e applicare le condizioni dall'allevamento in grado di garantire la biosicurezza. 	<ul style="list-style-type: none"> - Definire i fabbisogni alimentari in relazione ai diversi stati fisiologici; - riconoscere le proprietà nutrizionali dei principali alimenti di origine animale (carne, latte, ecc.); - Individuare le principali dismetabolie. - Individuare benefici e complicazioni connessi all'introduzione della tecnologia. - Conoscere le basi della biosicurezza in ambito zootecnico.