

Scheda disciplinare : Classe 2[^] sez. H Indirizzo : SERALE-SERVIZI PER AGRICOLTURA E SVILUPPO RURALE

Materia: BIOLOGIA APPLICATA	Docente: DOMENICO SISMO	N. ore di lezione svolte 28	Anno Scolastico 2023/2024
--	--	--	--

Obiettivi raggiunti

Conoscenze	Abilità	Competenze
Le piante e gli organismi dannosi-La malattia e i danni:sintomatologia Tipi di malattia:Stress abiotici,idrivi,termici,squilibri nutrizionali,ferite.	Riconoscono le differenze tra malattia e danno Attraverso l'analisi dei sintomi riescono a risalire alla causa.	Sanno correlare la conoscenza degli argomenti all'attività professionali di riferimento.
I virus vegetali:patogenesi e danni Principali virosi delle piante e strategie di controllo Malattie virali	Fanno le giuste scelte agronomiche per prevenire le infezioni ad eziologia virale.	
I funghi caratteri generali,morfologia,inquadramento tassonomico dei gruppi fungini fitopatogeni. Principali malattie fungine di agrumi,vite,olivo. Lotta alle malattie fungine	Si orientano nel redigere un piano di lotta integrata per la difesa delle colture seguendo le linee guida riportate su"norme tecniche di agricoltura integrata regione Calabria.	

Contenuti svolti

PROGRAMMAZIONE PER U.D.A. DISCIPLINARI

UDA n.1 : LE PIANTE E LE AVVERSITÀ

Sintomatologia-Alterazioni delle piante-Alterazioni da squilibri idrici:marciume apicale del pomodoro-Agrumi :Carenza di azoto,magnesio,zinco-Vite: Carenze nutritive di azoto,fosforo,potassio,magnesio-Olivo:Carenze nutrizionali di azoto,fosforo, potassio,boro,magnesio.

UDA n.2 : VIRUS E BATTERI FITOPATOGENI

Virosi delle piante.Profilassi e terapia.Generalità su agenti patogeni delle piante.

UDA n. 3

I FUNGHI FITOPATOGENI

Vite:Peronospora,oidio,botrite-Pesco:bolla,Corineo-Agrumi:Mal secco degli agrumi-Olivo:Rogna dell'olivo,Occhio di pavone-Ortive:peronospora della patata e del pomodoro-Melo:Ticchiolatura-interventi da norme tecniche di produzione integrata regione Calabria.

UDA INTERDISCIPLINARE 1:consumo e produzione sostenibile dei prodotti agroalimentari. La botanica agraria applicata alla salute:la fibra alimentare

UDA INTERDISCIPLINARE 2:La produzione sostenibile e il consumo responsabile

UDA INTERDISCIPLINARE 3 :Paesaggio ambiente e territorio. Ambiente,sostenibilità e fitoiatria: Dagli ecosistemi naturali agli agroecosistemi;agricoltura e sostenibilità oggi

UDA EDUCAZIONE CIVICA:SALUTE E BENESSERE.La dieta mediterranea.Prodotti tipici del territorio: il Bergamotto

Metodi:	Strumenti di verifica
Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche) Lezione operativa (esercitazioni varie, elaborati personali scritti e grafici) Lezione multimediale (utilizzo della LIM, di Powerpoint e di filmati)	Prove strutturate per la verifica delle conoscenze,abilità e competenze.Prove orali

IL DOCENTE:Domenico SISMO

