

PIANO DI LAVORO ANNUALE DEL DOCENTE A.S. 2022/23

Nome e cognome del/della docente: Eleonora Rovini, Bruno Ferro

Disciplina insegnata: TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

Libro/i di testo in uso: NUOVO TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI, TECNOLOGIE E TECNICHE DI PRODUZIONE E DI CONSERVAZIONE DELLE INDUSTRIE AGROALIMENTARI - MAFFEIS PIERO

Classe e Sezione 5D

Indirizzo di studio Agraria, Agroalimentare, Agroindustria

1. Competenze che si intendono sviluppare o traguardi di competenza

(fare riferimento alle Linee Guida e ai documenti dei dipartimenti)

Tra gli obiettivi indicati del documento di programmazione del dipartimento verrà dedicata maggior attenzione a:

- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate;
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- 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.

Si fa riferimento a quanto esplicitato nel POF e al documento di programmazione del dipartimento.

Gli argomenti trattati durante il percorso scolastico getteranno le basi per l'acquisizione delle competenze più complesse, che sono:

- Tecnologie speciali per l'enologia e il caseificio.
- Aspetti microbiologici ed enzimatici dei processi
- Aspetti tecnologici relativi all'organizzazione dei cicli trasformativi
- Criteri per la definizione di trasparenza, rintracciabilità, tracciabilità.
- Normative nazionale e comunitaria: di settore, sulla sicurezza e la tutela ambientale.
- Principi e tecnologie per il trattamento dei reflui agroalimentari

2. Descrizione di conoscenze e abilità, suddivise in percorsi didattici, evidenziando per ognuna quelle essenziali o minime

(fare riferimento alle Linee Guida e ai documenti dei dipartimenti)

Percorso 1 – INDUSTRIA ENOLOGICA

Competenze: conoscere le basi dei processi trasformativi dell'industria enologica. Saper individuare gli aspetti chimici e microbiologici d'importanza nella produzione di un vino di qualità. Conoscere gli aspetti legali legati all'etichettatura, classificazione e denominazione dei vini

Conoscenze: i processi trasformativi dell'industria enologica: dall'uva alla bottiglia. Conoscere gli aspetti botanici e le componenti chimiche dell'acino utili alla produzione enologica. La fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica. Vinificazione, stabilizzazione e affinamento. Classificazione e denominazione dei vini.

Abilità: Individuare le criticità e le peculiarità più adatte per la produzione di un vino di qualità. Definire le modalità operative per la realizzazione dei singoli processi. Individuare le normative relative alla produzione enologica.

Obiettivi Minimi: conoscere e saper descrivere i singoli processi alla base della produzione enologica, le componenti chimiche e microbiologiche d'importanza enologica, la fermentazione alcolica e malolattica, vinificazione, stabilizzazione e affinamento, utilizzando un linguaggio tecnico appropriato.

Percorso 2 – INDUSTRIA LATTIERO CASEARIA

Competenze: conoscere e saper individuare i processi che stanno alla base delle produzioni dell'industria lattiero casearia. Saper individuare gli aspetti chimici e microbiologici d'importanza nella produzione dei formaggi. Conoscere le caratteristiche tecnologiche dei formaggi e la loro classificazione.

Conoscenze: i processi trasformativi dell'industria dell'industria lattiero-casearia: dal latte al formaggio. Caratteristiche tecnologiche del latte. La microflora del latte e dei prodotti lattiero-caseari. Gli agenti coagulanti. La classificazione dei formaggi.

Abilità: Individuare le criticità e le peculiarità legate alla produzione dei prodotti lattiero-caseari. Definire le modalità operative per la realizzazione dei singoli processi.

Obiettivi Minimi: conoscere e saper descrivere i singoli processi alla base della produzione lattiero-casearia, caratteristiche tecnologiche del latte, la microflora del latte e dei prodotti lattiero-caseari, gli agenti coagulanti, la classificazione dei formaggi, utilizzando un linguaggio tecnico appropriato.

3. Attività o percorsi didattici concordati nel CdC a livello interdisciplinare - Educazione civica *(descrizione di conoscenze, abilità e competenze che si intendono raggiungere o sviluppare)*

Testo unico ambientale. Trattamento dei reflui di cantina per la tutela ambientale.

4. Tipologie di verifica, elaborati ed esercitazioni

[Indicare un eventuale orientamento personale diverso da quello inserito nel PTOF e specificare quali hanno carattere formativo e quale sommativo]

Oltre a quello che si trova specificato nel PTOF, si aggiunge che:

- le verifiche scritte riguarderanno argomenti limitati svolti inerenti al modulo trattato in quel momento, e si svolgeranno in via preferenziale come domande aperte, escluse particolari esigenze dell'alunno.
- Le verifiche orali saranno svolte regolarmente durante tutto l'anno scolastico e avranno come argomento di verifica tutto il programma svolto fino a quel momento, dando un peso maggiore agli ultimi argomenti affrontati per la valutazione;
- Le relazioni riguardanti le esercitazioni saranno valutate come una verifica scritta

5. Criteri per le valutazioni

(fare riferimento a tutti i criteri di valutazione deliberati nel Ptof aggiornamento triennale 22/25; indicare solo le variazioni rispetto a quanto inserito nel PTOF)

Seguendo la tabella dove sono indicate le corrispondenze tra i voti usati e i livelli di prestazione corrispondenti, si specifica che:

- Per le valutazioni scritte la valutazione indicata nella tabella inserita nel PTOF
- Per le valutazioni orali la valutazione seguirà quanto indicato nella tabella del PTOF, con l'eccezione che la valutazione minima partirà dal 4 per un massimo di 8-9.

6. Metodi e strategie didattiche

(in particolare indicare quelle finalizzate a mantenere l'interesse, a sviluppare la motivazione all'apprendimento, al recupero di conoscenze e abilità, al raggiungimento di obiettivi di competenza)

Le lezioni si svolgono primariamente come lezioni di tipo frontale senza l'utilizzo dei dispositivi tecnologici ne slides, ma si preferisce confrontarsi direttamente con gli studenti con interazioni

frequenti sugli argomenti trattati. In particolare si favorisce una maggiore tenuta dell'attenzione chiedendo di riesporre i concetti appena presentati in classe e di rispondere attivamente a domande di ragionamento presentate dall'insegnate, creando delle vere e proprie discussioni di gruppo sull'argomento.

Soltanto quando l'argomento riguarda questioni di tipo pratico si approfondisce facendo vedere filmati e immagini attraverso l'uso della LIM.

Pisa il 10/12/22

Il/la docente Eleonora Rovini, Bruno Ferro