

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

Nome e cognome del/della docente: ROSALBA SABA

Disciplina insegnata: PRODUZIONI ANIMALI

Libro/i di testo in uso Alba Veggetti, Adalberto Falaschini, Dialma Balasini, Franco Tesio, Francesca Follis Basi tecnico-scientifiche di zootecnica Corso di Produzioni animali - vol. B.

Classe e Sezione 5D/ E

Indirizzo di studio

AGRARIO AGROALIMENTARE AGROINDUSTRIA, gestione Ambiente e Territorio

1. Competenze che si intendono sviluppare o traguardi di competenza

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

Nella classe 5a, si acquisiscono conoscenze tecnico-professionali che mettono in grado gli studenti a definire concretamente soluzioni tecniche a semplici problemi e quindi applicare nei casi reali. Si iniziano a definire le prime competenze che insieme alle altre discipline vanno a costruire quelle del curriculum, ossia:

- organizzare attività produttive ecocompatibili;
- 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;
- identificare ed applicare le metodologie e le tecniche per la gestione per progetti;
- analizzare il valore, i limiti ed 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;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

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 Alimentazione e nutrizione degli animali domestici 56 ore

Competenze

Individuare i procedimenti per la valutazione del contenuto di principi nutritivi degli alimenti. Rilevare le caratteristiche degli alimenti per razioni equilibrate. Definire razioni alimentari in relazione alle razze, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici.

Conoscenze

Importanza dell'alimentazione e del processo nutritivo. Generalità sugli alimenti: classificazione fisica. Importanza dell'acqua. Valutazione chimica e fisiologica degli alimenti. Valutazione delle proteine per i ruminanti.

Utilizzazione dell'energia da parte degli animali domestici e tipi di energia. Il valore nutritivo degli alimenti. Vitamine e Sali minerali. Valutazione e utilizzazione delle componenti fibrose degli alimenti.

Foraggi, raccolta e conservazione. Fieno e fienagione. Insilati e insilamento. Caratteristiche chimiche e nutritive dei principali alimenti del bestiame. Sistemi di somministrazione degli alimenti. Pascolo e pascolamento

Fabbisogni nutritivi degli animali domestici e fattori di razionamento. Calcolo della razione alimentare.

Alimentazione dei bovini. Alimentazione degli ovi-caprini. Alimentazione dei suini

Abilità

Riconoscere gli alimenti foraggeri e concentrati nella preparazione e presentazione (granelle, tritello, farine, pellets, disidratati, colletti, etc)

Valutare la bontà di un foraggio affienato e insilato, riconoscere le condizioni di conservazione e la presenza di alterazioni (ammuffimento, ossidazioni) che riducono il valore nutritivo degli alimenti

Saper leggere l'etichetta di un mangime concentrato.

Saper determinare il contenuto energetico e di principi nutritivi di un alimento

Saper determinare il contenuto di principi nutritivi di una razione

Saper determinare la quantità t.q di un alimento e razione a partire dalla s.s. e viceversa.

Obiettivi minimi

Riconoscere gli alimenti e il valore nutrizionale, individuare gli alimenti adatti alle specie e all'attitudine produttiva, leggere l'etichetta degli alimenti, calcolare i fabbisogni nutritivi degli animali (bovini), redigere una razione alimentare (bovini)

Percorso 2 Innovazione tecnologica in ambito zootecnico 6 ore**Competenze:**

Individuare i moderni sistemi di gestione degli allevamenti. Automazione e digitalizzazione. Controllo a distanza IoT. Individuare le possibili criticità.

Conoscenze:

Sistemi di automazione e digitalizzazione negli allevamenti. Raccolta e gestione dei dati.

Abilità:

Sapersi orientare nel settore delle offerte di nuove tecnologie.

Obiettivi Minimi:

Conoscere e orientarsi nei nuovi sviluppi nel settore zootecnico.

Percorso 3 Igiene zootecnica 4 ore

Competenze:

Individuare condizioni ambientali adatte al benessere degli animali.

Conoscenze:

Malattie e loro agenti. Prevenzione e cura delle malattie. Pulizia, disinfezione e disinfestazione dei ricoveri.

Abilità:

Riconoscere situazioni critiche per la salute degli animali

Obiettivi Minimi:

Principi di igiene e salute degli animali negli allevamenti. Principi del benessere animale.

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)*

Impatto ambientale degli allevamenti e sostenibilità ambientale delle produzioni zootecniche. Contributo allo sviluppo e conservazione del territorio del settore zootecnico.

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]

Le verifiche sommative sono effettuate come domande aperte per sviluppare e consolidare le capacità argomentative e comunicative. Si prevedono inoltre esercizi applicativi. Ricerche di approfondimento.

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))

Vedi Ptof

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)

-Lezioni con uso della LIM; permettono l'accesso a supporti visivi (immagini e filmati) che servono a rendere più espliciti i concetti nonché le pratiche. Permettono una maggiore tenuta della concentrazione degli studenti.

-CoopLearning, lavoro individuali e di gruppo

Test formativi.

-Lezioni partecipate che puntano al coinvolgimento degli studenti e alla capacità di collegamenti con le loro esperienze personali anche in ambito diverso.

Verifica di fine modulo