

Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria
a.s. 2025-26

PIANO DI LAVORO ANNUALE DEL DOCENTE PRODUZIONE ANIMALI CLASSE V D

Libro di testo: Produzioni animali vol. A-B (Ferdinando Battini, Luigi Fila, Giancarlo Bertellini)
Edizioni CAPPELLI

1. Competenze che si intendono sviluppare o traguardi di competenza

Le attività della classe quinta mirano al consolidamento delle competenze tecnico-professionali maturate nel percorso quinquennale, con particolare attenzione alla gestione autonoma e consapevole delle attività produttive nel settore zootecnico.

L'obiettivo principale è la formazione di una figura tecnica capace di operare in allevamenti moderni, applicando criteri di sostenibilità, benessere animale, sicurezza e qualità delle produzioni.

Competenze attese:

- ✓ Saper definire obiettivi produttivi e organizzativi in relazione agli allevamenti studiati (bovini da latte, da carne, suini).
- ✓ Pianificare e gestire le attività di allevamento con autonomia decisionale, utilizzando strumenti tecnici e digitali.
- ✓ Applicare procedure scientifiche per il controllo e il miglioramento della qualità delle produzioni animali.
- ✓ Raccogliere, elaborare e interpretare dati produttivi, sanitari e alimentari.
- ✓ Applicare tecniche di razionamento e principi della nutrizione animale nei diversi sistemi di allevamento.
- ✓ Individuare e risolvere problemi gestionali legati a riproduzione, alimentazione, benessere e igiene.

2. Descrizione di conoscenze e abilità

2a. ALLEVAMENTO DEI BOVINI DA LATTE (cap.1-2 del libro)

- Allevamento della rimonta
- Allevamento della vacca da latte
- Alimentazione della vacca da latte: fabbisogni, razionamento, dismetabolie, malattie

Competenze: Saper gestire in autonomia gli aspetti tecnici e organizzativi di un allevamento da latte. Saper pianificare la gestione della rimonta e riconoscere i principali parametri produttivi e riproduttivi. Applicare i principi della nutrizione e del razionamento nelle bovine da latte. Individuare le dismetabolie, collegandole alle cause alimentari e gestionali.

Conoscenze: Ruolo della rimonta in allevamento, categorie animali, accrescimento, età al primo parto. Caratteristiche morfo-funzionali della vacca da latte. Fabbisogni nutritivi (mantenimento, gravidanza, produzione). Principi di razionamento delle bovine ad alta produzione. Principali dismetabolie (chetosi, acidosi, ipocalcemia) e loro prevenzione alimentare. Patologie più frequenti negli allevamenti da latte.

Abilità: Saper valutare lo stato corporeo (BCS) e impostare una razione equilibrata. Saper riconoscere i segnali di calo produttivo o squilibri alimentari. Saper leggere una scheda produttiva di stalla e interpretare i dati. Descrivere con linguaggio tecnico il ciclo produttivo della bovina da latte.

Obiettivi Minimi: Conoscere le principali categorie della rimonta e il loro ruolo. Conoscere i fabbisogni nutritivi essenziali della vacca da latte. Riconoscere le principali dismetabolie e le loro cause. Saper descrivere in modo essenziale la gestione di una bovina da latte.

2b. ALLEVAMENTO DEI BOVINI DA CARNE (cap.3 del libro)

- Tipologie e tecniche di allevamento
- Razionamento e tecniche di alimentazione
- Macellazione resa e tagli di bovini

Competenze: Sapersi orientare nelle diverse tipologie di allevamento da carne (vitellone, manzo, linea vacca-vitello). Gestire tecnicamente le fasi di ingrasso e crescita. Applicare correttamente i principi di razionamento per l'ingrasso. Conoscere le caratteristiche qualitative della carne.

Conoscenze: Sistemi di allevamento intensivi ed estensivi per bovini da carne. Accrescimento, indici produttivi, conversione alimentare. Tecniche di macellazione, resa al macello, classificazioni EUROP. Tagli principali e loro destinazione commerciale.

Abilità: Saper distinguere le diverse tipologie di stabulazione e gestione. Saper leggere una scheda di accrescimento e valutare performance. Riconoscere i principali tagli anatomici della carcassa. Utilizzare correttamente la terminologia tecnica.

Obiettivi Minimi: Conoscere le principali tipologie di allevamento da carne. Conoscere i concetti base di resa alla macellazione. Saper distinguere le diverse tipologie di stabulazione e gestione. Saper leggere una scheda di accrescimento e valutare performance. Riconoscere i principali tagli anatomici della carcassa. Utilizzare correttamente la terminologia tecnica. Riconoscere i principali BCS e corrispondenza dei vari valori di rappresentazione

2c. SUINI (cap.4 del libro)

- Tipologie di allevamento e riproduzione
- Fasi di allevamento, alimentazione e macellazione

Competenze: Comprendere la gestione tecnica di un allevamento suinicolo moderno. Saper distinguere le fasi produttive dal ciclo chiuso al ciclo aperto. Gestire i fabbisogni alimentari nelle diverse categorie (scrofe, suinetti, ingrasso). Conoscere le caratteristiche delle produzioni suinicole italiane.

Conoscenze: Struttura dell'allevamento suinicolo: sala parto, gestazione, svezzamento, ingrasso. Principi di riproduzione nel suino, fecondazione artificiale. Tecniche alimentari e fabbisogni. Macellazione e classificazione della carcassa.

Abilità: Saper riconoscere le principali fasi del ciclo produttivo. Descrivere correttamente una scheda di scrofetta o di ingrasso. Valutare lo stato sanitario generale e riconoscere eventuali criticità gestionali.

Obiettivi Minimi: Conoscere le fasi dell'allevamento suinicolo. Conoscere in modo essenziale la riproduzione e l'alimentazione. Riconoscere le principali categorie animali dell'allevamento.

Nel corso dell'anno scolastico saranno svolte esperienze di laboratorio relative agli argomenti trattati nelle unità didattiche.

3. Attività o percorsi didattici concordati nel CdC a livello interdisciplinare

Modulo 2. Sviluppo economico e crescita sostenibile

4. Tipologie di verifica

Valutazioni scritte

Valutazioni pratiche

Valutazioni orali

5. Criteri per le valutazioni

Fare riferimento a tutti i criteri di valutazione deliberati nel PTOF

6. Metodi e strategie didattiche

Lezioni frontali con uso della LIM

Peer to peer

Metaplan

Flipped classroom

Didattica laboratoriale

Test formativi anche immediati (es. Kahoot)

Lezioni partecipate.

Pisa 19 Novembre 2025

Docente S. Benucci

ITP B. Ferro