

PIANO DI LAVORO ANNUALE DEL DOCENTE A.S. 2024/25

Nome e cognome del/della docente: ROSALBA SABA

Disciplina insegnata: PRODUZIONI ANIMALI

Libro/i di testo in uso BATTINI, BERTELLINI, FILA, PRODUZIONI ANIMALI – vol A e B, CAPPELLI EDITORE

Classe e Sezione 5D

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. Impatto nell'uso della risorsa acqua.

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

7. Esercitazione pratiche

1. analisi chimica degli alimenti, determinazione della ss di un campione e altre analisi laboratoriali.

2. funzionamento dell'analizzatore. Uso dell'analizzatore NIR, sugli alimenti per cui è possibile, e commento analisi.
3. valutazione di insilati in campo (campionatura, ph, temperatura, colore, analizzatore NIR)
4. Riconoscimento degli alimenti (fieni, foraggi graminacee e leguminose, foraggi disidratati, granelle, additivi) e mangimi.
5. Elaborazione razione con lo schema di Pearson
6. Impatto degli allevamenti (in collegamento con GAT)
7. Qualità, uso e risparmio dell'acqua negli allevamenti

Pisa li 29 novembre 2024

Il/la docente Rosalba Saba