

PROGRAMMA FINALE		IIS "B. MARSANO"  TECNICO
DOCENTE: Claudia Ginesi	DISCIPLINA: Produzioni animali	CLASSE: 5AT
OBIETTIVI CONSEGUITI		
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 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.

TEMPISTICHE

Ore annuali previste: 56 annuali, ovvero 2 settimanali

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO (02.05.2026)

EDUCAZIONE CIVICA

- Sicurezza dei prodotti di origine animale
- Il valore economico del benessere animale

LIBRO DI TESTO

PRODUZIONI ANIMALI - VOLUME 2 - TECNICA DI PRODUZIONE ANIMALE
EDAGRICOLE 2022
VEGGETTI ALBA

METODI E STRUMENTI

Le strategie impiegate per l'insegnamento della materia hanno incluso:

- lezioni partecipate;
- utilizzo della piattaforma Google Classroom, sulla quale è stato caricato materiale relativo ai singoli moduli svolti;
- attività di laboratorio relative ai settori trattati e analisi sensoriale dei relativi prodotti;
- per lo studio a casa, impiego del libro di testo consigliato e del materiale aggiuntivo fornito;
- flipped classroom
- AI e fumetti

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Durante le lezioni sono state poste agli alunni domande al fine di valutare lo studio e la comprensione degli argomenti trattati. Durante l'anno scolastico sono state svolte prove di verifica sia scritte che orali con cadenza regolare, al fine di accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati.

Sono stati concessi recuperi durante l'intero anno scolastico, sia sotto forma di prove scritte che orali.

L'attenzione e la partecipazione attiva degli alunni in classe e il loro impegno nel lavoro a casa sono state opportunamente considerate nella valutazione finale.

Per gli alunni con DSA è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato (PDP), cui si rimanda per le misure dispensative, gli strumenti compensativi e le metodologie valutative previste e attuate.