

PROGRAMMA FINALE		IIS “B. MARSANO”  PROFESSIONALE
DOCENTE: Ghidetti Lisa, Macciò Luca	DISCIPLINA: Tecniche e Produzioni animali e vegetali	CLASSE: 5 E (16 studenti)
OBIETTIVI CONSEGUITI (IN GRASSETTO SI RIPORTANO GLI OBIETTIVI MINIMI)		
OBIETTIVI: Operare in ambito della formulazione di piani nutrizionali per i bovini. Avere contezza dei processi di trattamento e conservazione di foraggi e mangimi. Attuare sistemi di produzione compatibili con l’igiene e il benessere animale. CONOSCENZE: La valutazione degli alimenti zootecnici. Analisi e valutazione chimica degli alimenti. La digeribilità. Il metabolismo energetico. Il valore proteico degli alimenti per i monogastrici e per i ruminanti. La capacità di ingestione e assimilazione degli alimenti. Tipologie e tecniche di allevamento. Razionamento e tecniche di alimentazione. Principali aspetti ecologici, sanitari e di benessere delle specie allevate. Le dismetabolie, e patologie di stalla. COMPETENZE E ABILITA’: Conoscere gli aspetti fondamentali della fisiologia della nutrizione. Applicare i criteri e i metodi di valutazione degli alimenti. Intervenire nelle tecniche di conservazione, trattamento e stoccaggio degli alimenti zootecnici. Valutare i fabbisogni energetici, proteici e di fibra di una bovina da latte nei vari periodi del suo ciclo produttivo. Individuare gli alimenti più idonei da inserire nel piano di razionamento anche in termini di economicità. Strutturare una razione equilibrata. Individuare strategie di prevenzione, legate all’alimentazione e alle tecniche di allevamento per evitare/ridurre le problematiche di stalla (patologie...).		

TEMPISTICHE

Ore annuali previste: 3 moduli settimanali

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO ALLA DATA DI EMISSIONE DEL DOCUMENTO

Ripasso delle principali coltivazioni frutticole, drupacee e pomacee, con impianto e gestione del frutteto.

Analisi e valutazione chimica degli alimenti

- il valore energetico e funzionale degli alimenti per poligastrici
- mangimi, foraggi e insilati
- razionamento e tecniche di alimentazione
- aspetti ecologici e sanitari degli allevamenti
- il benessere animale prevenzione patologie e gestione reflui

EDUCAZIONE CIVICA

Sostenibilità degli alimenti nel razionamento e nelle produzioni di carne e latte negli allevamenti virtuosi, benessere animale

LIBRO DI TESTO

Produzioni animali 2 _ Alimentazione animale e igiene e sanità zootecnica

METODI E STRUMENTI

Lezione frontale alternate ad attività di learning by doing con attività laboratoriali e visite aziendali.

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

La valutazione ha tenuto conto sia delle sistematiche osservazioni dei processi d'apprendimento, sia della media dei risultati ottenuti nelle verifiche orali e scritte svolte. Si sono considerati, inoltre, l'interesse, l'impegno, la partecipazione dimostrati sia nelle attività curriculari sia extracurricolari.

PROGRAMMA CHE SI PREVEDE ANCORA DI SVOLGERE

