

PROGRAMMA SVOLTO

LABORATORIO ED ESERCITAZIONI AGRARIE

CLASSE 3G A.S 2025/2026

Docente: Smeraldi Alessandro

1. ARGOMENTI E CONTENUTI AFFRONTATI

a) BIOTECNOLOGIE AGRARIE

a. FITOPATOLOGIA

- i. Introduzione alla fitopatologia, concetto di malattia e danno
- ii. Descrizione dei sintomi
- iii. Agenti eziologici
- iv. Classificazione delle malattie
- v. Metodologie diagnostiche
- vi. Fitofarmaci, classificazione e precauzioni d'uso

b. ENTOMOLOGIA AGRARIA

- i. Anatomia e classificazione degli insetti

c. CHIMICA ORGANICA, BIOCHIMICA

- i. Alcani alcheni alchini
- ii. Biomolecole e gruppi funzionali: alcoli, eteri, aldeidi chetoni, acidi carbossilici. Amminoacidi e proteine

b) CHIMICA E BIOLOGIA DEGLI ALIMENTI

- a. Composizione degli alimenti,
- b. Igiene degli alimenti
- c. Processi di alterazione
- d. Metodi di conservazione
- e. Protocollo HACCP
- i.

2. ATTIVITA' LABORATORIALI

Durante lo svolgimento delle lezioni, sono state eseguite semplici attività pratiche relative all'osservazione al microscopio di insetti per la parte relativa all'entomologia. Relativamente alla chimica degli alimenti sono stati ripresi in laboratorio i criteri principali di estrazione e colture su agar



3. METODOLOGIE DIDATTICHE ADOTTATE

le attività didattiche sono state articolate con didattica frontale e integrate con attività laboratoriali come descritto al punto 2, e lavoro in gruppi.

4. CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione è stata eseguita sia su interrogazioni scritte e orali. Nonché la valutazione delle attività pratiche. Per tutti gli studenti con carenze ed insufficienze è stata programmata una verifica di recupero finale.

5. STRUMENTI UTILIZZATI

Il materiale didattico è stato fornito dal docente, sono stati caricati su classroom appunti e presentazioni preparati specificatamente per la classe. Le lezioni hanno previsto approfondimenti attraverso la consegna di monografie ed articoli di attualità.

6. RECUPERO E COMPITI PER LE VACANZE

Verranno assegnati compiti facoltativi di approfondimento ed aggiornamento degli argomenti trattati.

Si valuterà per l'estate l'attivazione di corsi di recupero estivi.

Per gli studenti che non hanno raggiunto la sufficienza verrà richiesto di dimostrare di aver acquisito durante l'estate le competenze e conoscenze minime.

Data

Il docente

Gli studenti