

Disciplina Produzioni animali quinto anno

Quadro sintetico delle Unità di Apprendimento e tempi

N.	Titolo dell' Unità di apprendimento (UdA)	Periodo
1	Aspetti dell'alimentazione animale e criteri e metodi di valutazione degli alimenti	Settembre – Novembre
2	Metodi di razionamento, fisiologia della nutrizione e dismetabolie	Dicembre – Febbraio
3	Gestione degli allevamenti zootecnici	Marzo – Giugno
4	ATTIVITA' LABORATORIALI	Settembre – Giugno

UdA 1 – ALIMENTAZIONE ANIMALE E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE**PROGETTAZIONE MACRO**

Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
T4 - gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza T8 - interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate T10 - Organizzare attività produttive ecocompatibili T22 - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare	Descrive l'alimentazione del bestiame, sostanze nutritive, valutazione chimico-nutrizionale degli alimenti. Descrive la fisiologia della nutrizione Descrive la tracciabilità e sicurezza degli alimenti Descrive eventuali errori di razionamento	Conosce gli obiettivi della alimentazione e sa valutare gli alimenti ad uso zootecnico Conosce la fisiologia della nutrizione Conosce gli alimenti, la loro origine e composizione	Produzioni Animali	Biologia

UdA 1 – ALIMENTAZIONE ANIMALE E FISIOLOGIA DELLA NUTRIZIONE

Progettazione Micro

Compito assegnato agli studenti

La classe è suddivisa in n. 3 gruppi di studenti, che operano nelle esperienze di campo, assumendo a rotazione i diversi ruoli previsti dal progetto didattico. In particolare ciascun gruppo cura tutte le fasi di rilevazione dei dati morfologici delle varie specie di animali domestici delle aziende visitate e da alcuni siti internet, per analizzarli ed elaborarli.

Processo di lavoro

n.	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	Generalità sugli alimenti, composizione chimica	Aziende agrarie, laboratorio ed aula	Descrive la classificazione degli alimenti di uso zootecnico Descrive la composizione chimica degli alimenti di uso zootecnico	Lezione frontale Proiezioni audiovisive Laboratorio	Riconosce le diverse composizioni chimiche degli alimenti e classifica gli alimenti
2	Caratteristiche degli alimenti ad uso zootecnico	Aziende agrarie, laboratorio ed aula	Descrive gli aspetti di digeribilità, appetibilità, valore nutritivo, valore di ingombro e capacità di ingestione dell'animale	Lezione frontale Proiezioni audiovisive Laboratorio	Individua gli alimenti in funzione delle caratteristiche ai fini di un corretto razionamento
3	Normativa di settore a livello Regionale, Nazionale e Comunitario	Aziende agrarie, aula e manifestazioni	Illustrare le principali norme del settore e le fonti di reperimento	Lezione frontale Proiezioni audiovisive Laboratorio Visite guidate	Lo studente in laboratorio, in classe e sul campo si esercita a reperire le principali norme del settore

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'UdA

Le verifiche verranno realizzate con:

- **verifiche scritte e orali e pratiche** (somministrate contemporaneamente a tutta la classe)

UDA 2 – VALUTAZIONE DEGLI ALIMENTI E METODI DI RAZIONAMENTO

PROGETTAZIONE MACRO

Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
<p>T1 - Analizzare il valore, i limiti e 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</p> <p>T5 - Identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti</p> <p>T10 - Organizzare attività produttive ecocompatibili</p>	<p>Valutazione degli alimenti e metodi di razionamento.</p>	<p>Fabbisogni di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mantenimento; - accrescimento; - produzione; - asciutta. <p>Foraggi, loro raccolta e conservazione;</p> <p>Fieni, raccolta e conservazione;</p> <p>Concentrati e integratori.</p>	<p>Produzioni Animali</p>	<p>Biologia</p> <p>Economia, Estimo, Marketing e legislazione</p> <p>Gestione dell'ambiente e del territorio</p> <p>Genio Rurale</p>

**UdA 2 –
Progettazione Micro**

Processo di lavoro

n.	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
2	Generalità della nutrizione Ingestione, Masticazione, insalivazione, deglutizione, fisiologia della digestione monogastrici e poligastrici, assorbimento principi nutritivi	Aziende agrarie, laboratorio ed aula	Descrive gli organi dell'apparato digerente dei monogastrici e poligastrici Descrive le diverse fasi della fisiologia della digestione.	Lezione frontale Proiezioni audiovisive Laboratorio	conosce gli organi e le fasi digestive dell'apparato digerente dei mono e poligastrici
1	Determinazione dei fabbisogni nutritivi delle diverse specie zootecniche	Aziende agrarie, laboratorio ed aula	Descrive i fabbisogni nutritivi delle diverse specie zootecniche	Lezione frontale Proiezioni audiovisive Laboratorio Aziende	Conosce i fabbisogni nutritivi delle diverse specie zootecniche
2	Determina le diverse razioni alimentari	Aziende agrarie, laboratorio ed aula	Descrive le diverse razioni alimentari	Lezione frontale Proiezioni audiovisive Laboratorio	Conosce le diverse razioni alimentari
3	Modalità di somministrazione delle diete	Aziende agrarie, laboratorio ed aula	Descrive le modalità di somministrazione delle diverse diete e/o razioni	Lezione frontale Proiezioni audiovisive Laboratorio	Conosce le diverse modalità di somministrazione delle diete e/o razioni
4	Normativa di settore a livello Regionale, Nazionale e Comunitario	Aula, laboratorio multimediale	Illustrare succintamente le principali norme del settore e le fonti di reperimento	Lezione frontale, opuscoli, estratti di G.U. utilizzo di internet	Conoscere le principali normative di settore e saper sintetizzare il loro contenuto

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'UdA

Le verifiche verranno realizzate con:

- **verifiche scritte e orali e pratiche** (somministrate contemporaneamente a tutta la classe)

UDA 3 – GESTIONE DEGLI ALLEVAMENTI ZOOTECNICI

Competenza/e	Abilità	Conoscenze	Disciplina di riferimento	Discipline concorrenti
<p>T4 - gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza</p> <p>T8 - interpretare e applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali relative alle attività agricole integrate</p> <p>T10 - Organizzare attività produttive ecocompatibili</p> <p>T22 - utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p>	<p>Descrive i metodi di riproduzione dei bovini e dei suini e sa metterne in rilievo le problematiche e le potenzialità</p> <p>Descrive la fisiologia della produzione del latte e sa individuare la corretta pratica di mungitura</p> <p>Descrive le tecniche di allevamento dei bovini e suini in funzione di categorie e tipi genetici</p>	<p>Conosce i metodi di riproduzione dei bovini e dei suini</p> <p>Conosce le tecniche di produzione del latte e della carne</p> <p>Conosce le tecniche di allevamento dei bovini e dei suini</p>	<p>Produzioni Animali</p>	<p>Biologia</p>

**UdA 3 –
Progettazione Micro**

Processo di lavoro					
n.	Titolo	Contesto	Attività docente	Metodologia	Prestazioni studenti
1	La riproduzione dei bovini	Aziende agrarie, laboratorio ed aula	Descrive i metodi di riproduzione dei bovini, i parametri di efficienza riproduttiva	Lezione frontale Proiezioni audiovisive Laboratorio	Conosce il processo fisiologico della riproduzione dei bovini Conosce i parametri di efficienza riproduttiva
2	La produzione del latte	Aziende agrarie, laboratorio ed aula	Descrive la fisiologia della produzione del latte Descrive la corretta pratica di mungitura	Lezione frontale Proiezioni audiovisive Laboratorio	Conosce il processo fisiologico della produzione del latte Sa individuare gli aspetti critici della mungitura
3	Allevamento dei bovini da latte	Aziende agrarie, laboratorio ed aula	Descrive le tecniche di allevamento delle diverse categorie di bovini da latte	Lezione frontale Proiezioni audiovisive Laboratorio Aziende	Conosce le tecniche di allevamento delle diverse categorie dei bovini da latte
4	La produzione della carne	Aziende agrarie, laboratorio ed aula	Descrive la composizione chimica della carne e i suoi aspetti qualitativi	Lezione frontale Proiezioni audiovisive Laboratorio Aziende	Conosce la composizione chimica della carne e i suoi aspetti qualitativi
5	Allevamento dei bovini da carne	Aziende agrarie, laboratorio ed aula	Descrive le tecniche di allevamento delle diverse categorie di bovini da carne (allevamento manza e vacca nutrice, svezzamento vitello da ingrasso, allevamento e ingrasso del vitellone pesante)	Lezione frontale Proiezioni audiovisive Laboratorio	Conosce le tecniche di allevamento delle diverse categorie di bovini da carne (allevamento manza e vacca nutrice, svezzamento vitello da ingrasso, allevamento e ingrasso del vitellone pesante)

6	La riproduzione dei suini	Aziende agrarie, laboratorio ed aula	Descrive le tecniche di riproduzione dei suini	Lezione frontale Proiezioni audiovisive Laboratorio	Conosce il processo fisiologico della riproduzione dei bovini
7	Allevamento dei suini	Aziende agrarie, laboratorio ed aula	Descrive le categorie dei suini distinte per età degli animali e i tipi genetici Descrive le tecniche di allevamento delle varie categorie di suini (allevamento dei riproduttori, ingrasso del suino magro e del suino pesante)	Lezione frontale Proiezioni audiovisive Laboratorio	Conosce le categorie di suini e tipi genetici Conosce le tecniche di allevamento dei riproduttori Conosce il processo di produzione del suino magro e del suino pesante

Modalità di accertamento delle abilità e delle conoscenze dell'UdA

Le verifiche verranno realizzate con:

- **verifiche scritte e orali e pratiche** (somministrate contemporaneamente a tutta la classe)

UNITÀ DIDATTICHE LABORATORIALI

N.	Modulo di riferimento	Obiettivi
1	Alimentazione animale e fisiologia della nutrizione	Analisi chimica degli alimenti per uso zootecnico Riconoscimento alimenti ad uso zootecnico Visite in aziende per osservare le diverse modalità di somministrazione degli alimenti Visita presso azienda mangimistica
2	Valutazione degli alimenti e metodi di razionamento	visite in aziende per osservare i diversi sistemi di allevamento, ricoveri ecc. supporto all'attività didattica
3	Gestione degli allevamenti zootecnici	visite in aziende per osservare i diversi sistemi di allevamento, ricoveri ecc. supporto all'attività didattica