ISISS "Galilei-Bocchialini"

□ ITAS F. Bocchialini x□ ITIS G. Galilei

Disciplina: PRODUZIONI ANIMALI **Classe/i: QUINTA Indirizzo/Articolazione: tutte**

MODULO	TITOLO	PERIODO
MODULO n.1	***ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE DEGLI ANIMALI IN PRODUZIONE ZOOTECNICA***	SETTEMBRE DICEMBRE
MODULO n.2	***LE PRODUZIONI ZOOTECNICHE: IL LATTE E LA CARNE (aspetti quanti-qualitativi, tutela dei prodotti, disciplinari e legami col territorio)***	GENNAIO MARZO
MODULO n.3	***ARGOMENTI DI NORMATIVA DI SETTORE: (Il benessere animale, la sicurezza alimentare e tutela ambientale)***	APRILE GIUGNO

MODULO n.1: "*ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE DEGLI ANIMALI IN PRODUZIONE ZOOTECNICA*"

COMPETENZE DISCIPLINARI	**COMPETENZE DI CITTADINANZA**	**ABILITA' / CAPACITA'** (in **grassetto** sono evidenziate quelle essenziali)	**CONOSCENZE** (in **grassetto** sono evidenziati i saperi minimi)	**PREREQUISITI**

Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente, utilizzando le reti e gli strumenti informatici per lo studio, la ricerca e l'approfondimento disciplinare. **Analizzare** i principi chiave del rischio nell'agro-alimentare per un maggior rispetto della persona della sicurezza nei luoghi di lavoro e per la tutela	**A Imparare ad imparare** **B.** **C.** **D. Competenze in matematica** **e competenze di base in** **scienze e tecnologie** **E. Competenze digitali** **F.** **G.** **H. Consapevolezza ed** **espressione culturale**	▪ descrivere e classificare -**gli alimenti destinati alle varie categorie di animali da reddito** -**principi alimentari e nutritivi** ▪ spiegare, organizzare, mettere a confronto -i **principali processi fisiologici del meccanismo digestivo** ▪ analizzare e interpretare - i principali procedimenti per la **valutazione degli alimenti** ed il valore degli alimenti(energetico e proteico ed in fibra) ▪ ricercare e rilevare -**razioni alimentari** in relazione all'attitudine produttiva, all'età, ai livelli produttivi e agli stati fisiologici	Conoscere -**gli alimenti destinati al bestiame** -la fisiologia della nutrizione (**richiami)** - i principi alimentari e nutritivi -la valutazione degli alimenti (c**himica e fisiologica-la digeribilità**) - -il **valore nutritivo** (energetico e proteico, la fibra) degli alimenti -i **fabbisogni degli animali da reddito** (ruminanti) - le dismetabolie principali (cenni)	Conoscenza dei principali aspetti anatomo/funzionali della struttura animale, in particolare dell'apparato digerente e i suoi meccanismi biochimici.

dell’ambiente.			

Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole e zootecniche integrate; **-Gestire** attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.			

METODI / **STRUMENTI** **VERIFICA**	Presentazione docente studente Esposizione modulare della disciplina Consapevolezza del lavoro da svolgere Conoscere i principali strumenti e sussidi didattici usati Condividere le modalità con le quali si svolgeranno le attività Desumere i livelli di sapere(test d'ingresso) RELAZIONI DI GRUPPO: Per rendere l'allievo consapevole del lavoro svolto in equipe RELAZIONI INDIVIDUALI: Per valutare la manualità, l'organizzazione del lavoro e la capacità di linguaggio TEST A SCELTA MULTIPLA FORMATIVE: Per verificare l'acquisizione di concetti, la maturazione dei processi logici, il livello di astrazione PROVE SEMISTRUTTURATE E/O STRUTTURATE SOMMATIVE: Per tracciare il bilancio dell'attività di fine modulo, valutare l'efficacia dell'azione didattica e analizzare i risultati conseguiti evidenziando punti di forza e di debolezza dell'azione didattica e decidere eventuali correttivi opportuni all'ottimizzazione. COLLOQUI ORALI: Per valutare chiarezza e proprietà di linguaggio, capacità di rielaborazione ed esposizione secondo logiche predefinite

VALUTAZIONE:	Si fa riferimento a quanto riportato nel *PTOF*
SOGLIA DI SUFFICIENZA	**Si fa riferimento alle conoscenze accettabili relative ai (nuclei portanti della disciplina quinto anno)**
RECUPERO	Si fa riferimento alle modalità riportate nel *PTOF*

MODULO n.2: "*LE PRODUZIONI ZOOTECNICHE: IL LATTE E LA CARNE (aspetti quanti-qualitativi, tutela dei prodotti, disciplinari e legami col territorio)*

COMPETENZE DISCIPLINARI	COMPETENZE DI CITTADINANZA	ABILITA' / CAPACITA'	CONOSCENZE (in **grassetto** sono evidenziati i saperi minimi)	PREREQUISITI
		(in **grassetto** sono evidenziate quelle essenziali)		

Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche un maggior **espressione culturale** ▪ qualità dell'ambiente, utilizzando le reti e gli strumenti informatici per lo studio, la ricerca e l'approfondimento rispetto della persona della sicurezza nei trasformative, valorizzando gli

disciplinare.

Analizzare i principi chiave del rischio nell'agro-alimenta re per **G.** descrivere e classificare **-i commerciali e nutraceutici** del luoghi di lavoro e per la tutela dell'ambiente.

Interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative

E. Competenze digitali **F.** **dati di** produzione per un prodotto di **qualità** ricercare e

H. Consapevolezza ed rilevare nutraceutica territoriali, nonché della **A Imparare ad imparare** alle attività agricole e zootecniche integrate;

-Gestire attività produttive e **B.** **C.** **D. Competenze in**

▪ analizzare e interpretare - i

▪ -i **significati sanitari, definiscono la qualità**

matematica e competenze di base in scienze e tecnologie

e della carne

▪ spiegare, organizzare, mettere a confronto -**gli aspetti tecnici che modificano la composizione del prodotto di origine animale** valorizzazione delle eccellenze

-gli **aspetti tecnici e fisiologic**i che modificano la composizione -i **parametri** che organolettica sanitaria e

latte e della carne per una **principali componenti del latte** Conoscenza degli aspetti del territorio Conoscere -la **composizione centesimale** del latte e della carne morfo funzionali della cellula e dei tessuti; conoscenza dei componenti organici della materia alimentare (carboidrati, lipidi, proteine).

aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.

METODI / **STRUMENTI** **VERIFICA**	Presentazione docente studente Esposizione modulare della disciplina Consapevolezza del lavoro da svolgere Conoscere i principali strumenti e sussidi didattici usati Condividere le modalità con le quali si svolgeranno le attività Desumere i livelli di sapere(test d'ingresso) RELAZIONI DI GRUPPO: Per rendere l'allievo consapevole del lavoro svolto in equipe RELAZIONI INDIVIDUALI: Per valutare la manualità, l'organizzazione del lavoro e la capacità di linguaggio

	TEST A SCELTA MULTIPLA FORMATIVE: Per verificare l'acquisizione di concetti, la maturazione dei processi logici, il livello di astrazione PROVE SEMISTRUTTURATE E/O STRUTTURATE SOMMATIVE: Per tracciare il bilancio dell'attività di fine modulo, valutare l'efficacia dell'azione didattica e analizzare i risultati conseguiti evidenziando punti di forza e di debolezza dell'azione didattica e decidere eventuali correttivi opportuni all'ottimizzazione. COLLOQUI ORALI: Per valutare chiarezza e proprietà di linguaggio, capacità di rielaborazione ed esposizione secondo logiche predefinite

VALUTAZIONE:	Si fa riferimento a quanto riportato nel *PTOF*
SOGLIA DI SUFFICIENZA	**Si fa riferimento alle conoscenze accettabili relative ai (nuclei portanti della disciplina del quinto anno)**
RECUPERO	Si fa riferimento alle modalità riportate nel *PTOF*

MODULO n.3: "*ARGOMENTI DI NORMATIVA DI SETTORE (Il benessere animale, la sicurezza alimentare e tutela ambientale)*"

COMPETENZE DISCIPLINARI	**COMPETENZE DI CITTADINANZA**	**ABILITA' / CAPACITA'** (in **grassetto** sono evidenziate quelle essenziali)	**CONOSCENZE** (in **grassetto** sono evidenziati i saperi minimi)	**PREREQUISITI**
Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari **D. Competenze in** collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente, utilizzando le reti e gli strumenti informatici per lo **matematica e competenze**	studio, la ricerca e **A Imparare ad imparare B.** **C.** ▪ descrivere e classificare -le aree **valutazione del benessere** -la **normativa comunitaria e di base in scienze e tecnologie** **E. Competenze digitali** **F.** **nazional**e in tema di	**G.** **H. Consapevolezza ed espressione culturale** rafforzare la **prevenzione, il** di analizzare e interpretare - i **dati di allevamento** per un' azione più efficace dei processi produttivi sicurezza alimentare -i principali aspetti tecnico/scientifici in tema dì sostenibilità zootecnica ▪ spiegare, organizzare, mettere a confronto -gli strumenti per ● ricercare rilevare -soluzioni tecniche per una **valorizzazione dei prodotti** derivanti da realtà consolidate del territorio Conoscere -	**controllo ufficiale sul benessere** e migliorare le condizioni di allevamento -**classyfarm** morfo-funzionale degli animali in base all'attitudine produttiva. Conoscenza del contesto zootecnico e relativi dati tecnici	-l**a sicurezza alimentare** - **zootecnia e riflessi ambientali** Conoscenza

l'approfondimento disciplinare. **Analizzare** i principi chiave del rischio nell'agroalimentare per un maggior rispetto della persona della sicurezza nei luoghi di lavoro e per la tutela dell'ambiente. **Interpretare** ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole e zootecniche integrate; **-Gestire** attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti			

qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.			

METODI / STRUMENTI	Presentazione docente studente Esposizione modulare della disciplina Consapevolezza del lavoro da svolgere Conoscere i principali strumenti e sussidi didattici usati Condividere le modalità con le quali si svolgeranno le attività Desumere i livelli di sapere(test d'ingresso)
VERIFICA	RELAZIONI DI GRUPPO: Per rendere l'allievo consapevole del lavoro svolto in equipe RELAZIONI INDIVIDUALI: Per valutare la manualità, l'organizzazione del lavoro e la capacità di linguaggio TEST A SCELTA MULTIPLA FORMATIVE: Per verificare l'acquisizione di concetti, la maturazione dei processi logici, il livello di astrazione PROVE SEMISTRUTTURATE E/O STRUTTURATE SOMMATIVE: Per tracciare il bilancio dell'attività di fine modulo, valutare l'efficacia dell'azione didattica e analizzare i risultati conseguiti evidenziando punti di forza e di debolezza dell'azione didattica e decidere eventuali correttivi opportuni all'ottimizzazione. COLLOQUI ORALI: Per valutare chiarezza e proprietà di linguaggio, capacità di rielaborazione ed esposizione secondo logiche predefinite
VALUTAZIONE:	Si fa riferimento a quanto riportato nel *PTOF*

SOGLIA DI SUFFICIENZA Si fa riferimento alle conoscenze accettabili relative ai (nuclei portanti della disciplina del quinto anno) RECUPERO Si fa riferimento alle modalità riportate nel *PTOF*

ATTUAZIONE DEL PIANO DI MIGLIORAMENTO. COMPILARE LA SEGUENTE TABELLA, CHE E' PARTE INTEGRANTE DEL PIANO DI LAVORO:

ATTIVITA' PREVISTE DAL PdM da attuare col presente Piano di Lavoro ● attività 1 e 2 obbligatorie ● attività da 3 a 6: barrare quelle che non interessano (senza modificare la numerazione)	1. Effettuare la prova di verifica comune per classi parallele:**NO** 2. Attivare forme di programmazione in orizzontale e in continuità verticale – per materia/dipartimento/indirizzo/articolazione: **Argomenti di sostenibilità ambientale, argomenti di agronomia (conoscenza e classificazione delle principali essenze foraggere** 3. Potenziare percorsi di recupero in orario curricolare : **vedi programmazione** 4. Sperimentare attività progettuali e/o laboratoriali (anche per piccoli gruppi) come forma alternativa di recupero: **NO** 5. Sperimentare attività progettuali e/o laboratoriali (anche per piccoli gruppi) come forma di valorizzazione delle competenze: **NO** 6. Partecipare a concorsi e gare:**NO**

Li Parma 30/10/2026

Il docente referente di materia
Prof. Luigi Antonio Ciuffreda