

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSE	3 BSA
INDIRIZZO	SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE
ANNO SCOLASTICO	2018-2019
DISCIPLINA	TECNICHE DI ALLEVAMENTO VEGETALE E ANIMALE
DOCENTE	CONTARELLI ELISA

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 3 BSA

Libro di testo adottato: “Tecniche delle produzioni animali e delle trasformazioni dei prodotti” G. Murolo REDA edizioni per l’agricoltura

Altri materiali utilizzati: powerpoint forniti dalla docente

COMPETENZE SVILUPPATE	MODULI/UNITÀ	CONTENUTI
COMPETENZA 1: Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.	CRITERI FONDAMENTALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ANIMALI	<ol style="list-style-type: none"> 1. Valutazione tassonomica e zoognostica: caratteristiche zoognostiche nei bovini. 2. Sintesi della valutazione morfologica: bovino da latte, bovino da carne.
COMPETENZA 2: Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.	L’ALLEVAMENTO DEI BOVINI E DEI BUFALI	<ol style="list-style-type: none"> 3. L’allevamento bovino, le razze: la frisona pezzata nera, la bruna, la valdostana pezzata rossa, la simmenthal, la pezzata rossa italiana, le razze inglesi da carne, le razze francesi da carne, le razze italiane da carne. 4. I sistemi di allevamento: la riproduzione, la fecondazione e la gestazione, l’allevamento dei vitelli, la mungitura. 5. L’allevamento bufalino: le tecniche di allevamento.
COMPETENZA 2: Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.	GLI OVICAPRINI	<ol style="list-style-type: none"> 6. L’allevamento della pecora: i prodotti, le razze. 7. L’allevamento della capra: le razze e le popolazioni, i prodotti, problemi di alimentazione.
COMPETENZA 2: Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.	I SUINI	<ol style="list-style-type: none"> 8. L’allevamento suino: le razze suine, le basi per l’allevamento, la riproduzione dei suini, l’alimentazione, le strutture di ricovero, la valutazione delle carcasse.

<p>COMPETENZA 2: Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.</p>	<p>GLI EQUINI</p>	<p>9. L'allevamento equino: le razze, la riproduzione, cenni di biologia, sistemi di allevamento brado, semibrado e confinato, fisiologia dell'apparato digerente, fabbisogni nutrizionali, scuderizzazione.</p>
<p>COMPETENZA 2: Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità.</p>	<p>GLI AVICOLI</p>	<p>10. Avicoltura: allevamento di galline ovaiole, allevamento di polli da carne, condizioni di allevamento.</p>

Piove di Sacco, 8 giugno 2019

Il Docente _____

I rappresentanti degli studenti

