

PROGRAMMA SVOLTO

CLASSI DALLA 1[^] ALLA 4[^]

CLASSE	4 [^] ASA
INDIRIZZO	Servizi per l'agricoltura
ANNO SCOLASTICO	2019-20
DISCIPLINA	Chimica applicata
DOCENTE	Maistro Mario

PROGRAMMA SVOLTO NELLA CLASSE 4 ASA

Libro di testo adottato: Menaggia , Roncalli : Industria Agroalimentare L' vol 2

Altri materiali utilizzati: (testi, contributi multimediali, materiale predisposto dal docente, ecc.) PPT del docente

COMPETENZE SVILUPPATE	MODULI/UNITÀ/NUCLEI DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI
Assistere le entità produttive e trasformative proponendo i risultati delle tecnologie innovative e le modalità della loro adozione.	Rilevare le caratteristiche qualitative delle diverse materie prime e le condizioni per la loro trasformazione. Identificare i fattori che condizionano i processi biochimici nei vegetali e le loro relazioni con le realtà ambientali	Processi chimici e biochimici della fisiologia vegetale e animale. Proteine delle piante e del latte. Caratteri fisici e chimici dei prodotti agricoli da trasformare e relative analisi di laboratorio.
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	Individuare procedure operative preventive e DPI specifici per le singole attività	Criteri di prevenzione e protezione relativi alla gestione delle fasi dei processi di trasformazione e degli impianti specifici
Organizzare metodologie per il controllo di qualità nei diversi processi, prevedendo modalità per la gestione della trasparenza, della rintracciabilità e della tracciabilità	Identificare le tipologie dei processi di trasformazione e delle diverse fasi che li costituiscono. Definire piani di lavorazione del ciclo produttivo identificando comportamenti corretti nella esecuzione delle operazioni. Criteri e metodi per produzioni di qualità, obiettivi e tipologie della qualità dei prodotti agroalimentari Normative nazionali e comunitarie a tutela dei prodotti a denominazione di origine	Enzimi e loro modalità di azione. Fasi, cicli e tecnologie utilizzate nei processi di trasformazione dei prodotti agroalimentari con particolare riferimento all'industria lattiero casearia , enologica e dell'olio di oliva. Caratteri chimici, biochimici ed organolettici dei prodotti trasformati. Qualità delle produzioni e relativi controlli di laboratorio. Eventuali difetti e ricerca delle cause. Concetto di filiera della qualità : dal campo alla tavola Procedure per la valutazione della qualità e norme relative alla certificazione Certificazioni di prodotto : DOC; DOCG; STG; IGT. Concetto di terroir.

- X Il docente dichiara di avere svolto completamente i moduli/unità/nuclei fondamentali inseriti nella programmazione iniziale o che le parti non svolte non sono essenziali per il positivo svolgimento del successivo anno scolastico
- Il docente dichiara che, a causa della sospensione forzata dalle lezioni, non ha svolto alcuni moduli/unità/nuclei fondamentali e predisporre il seguente Piano di integrazione degli apprendimenti

PIANO DI INTEGRAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

Indicare di seguito i Moduli/Unità/Nuclei di apprendimento, con i relativi obiettivi e contenuti non svolti rispetto alla programmazione iniziale e che sono necessari per il successivo anno scolastico, da sviluppare nell'ambito del Piano di integrazione degli apprendimenti. Indicare anche i metodi e gli strumenti necessari per l'efficace recupero degli apprendimenti.

MODULI/UNITÀ/NUCLEI DI APPRENDIMENTO	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI	METODI E STRUMENTI
			<input type="checkbox"/> Lezioni frontali (<i>in presenza o a distanza</i>) <input type="checkbox"/> Attività di laboratorio <input type="checkbox"/> Attività tecnico-pratica <input type="checkbox"/> Altro.....

Piove di Sacco, 13/6/20

Il Docente Maistro Mario
ITP Trovato Maria