



FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

12 Ed 1 del 12/09/2024	ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE " LUIGI CASTIGLIONI" DI LIMBIATE	
SAPERI ESSENZIALI DI DISCIPLINA		

MATERIA PRODUZIONI ANIMALI	PERIODO CLASSE QUINTA_ SECONDO BIENNIO
--------------------------------------	--

COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none">• Essere in grado di interpretare ed esprimere un sommario giudizio sui principali parametri riportati dai certificati di analisi confrontando vari campioni di un alimento.• Indicare gli utilizzi più idonei dei foraggi e dei concentrati nei principali contesti produttivi.• Indicare le modalità di prevenzione di dismetabolie e formulare semplici piani alimentari per ottimizzare le produzioni da un punto di vista sia quantitativo che qualitativo.• Essere in grado di elaborare elementi di natura anatomica e fisiologica utili a comprendere l'importanza dell'apparato digerente ai fini delle produzioni animali.• Essere in grado di identificare le caratteristiche ideali di un latte da consumo/da caseificazione.• Essere in grado di identificare le buone pratiche di gestione ecocompatibile delle produzioni zootecniche.

CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere i principi nutritivi sotto l'aspetto chimico e funzionale.• Conoscere i metodi di analisi e di stima del valore energetico dei vari alimenti.	<ul style="list-style-type: none">• Comprendere il significato dei passaggi richiesti durante l'analisi degli alimenti in laboratorio ai fini di una corretta applicazione dei metodi.
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere le principali caratteristiche dei foraggi e dei concentrati sotto l'aspetto botanico e nutrizionale.• Conoscere le principali indicazioni d'uso degli stessi ai fini di un impiego ottimale.	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere i vari tipi di foraggio e di concentrato ed essere in grado di esprimere un giudizio sommario sulla loro qualità.
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere i principali metodi di alimentazione dei bovini da latte.• Conoscere i fabbisogni alimentari delle diverse categorie produttive (lattazione, primipare, asciutta)	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere le principali dismetabolie dovute a cause di natura alimentare.
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere l'anatomia dell'apparato digerente dei monogastrici e dei poligastrici e comprendere i meccanismi che stanno alla base del loro funzionamento.	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere e descrivere i singoli preparati anatomici relativi all'apparato digerente unitamente alle loro funzioni.
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere la composizione chimica del latte.• Conoscere le diverse tipologie di impianto e la corretta routine di mungitura.	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere i parametri che determinano la qualità del latte.• Riconoscere quali sono gli agenti eziologici di mastite e come vengono gestiti i casi in azienda.
<ul style="list-style-type: none">• Conoscere l'impatto ambientale che possono avere le produzioni zootecniche.	<ul style="list-style-type: none">• Riconoscere quali sono gli effetti su suolo, aria e acqua delle produzioni zootecniche.• Riconoscere le tecniche per ridurre l'impatto ambientale delle produzioni.