

# PROGRAMMAZIONE FINALE

Classe 3<sup>a</sup> D

A.S. 2022/23

**Materia:** TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECHNICHE

**Ore di lezione:** 3h di cui 2h in azienda

**Docente:** CROPANO FERDINANDO

**Docenti in presenza:** CALIENDO ANGELO, GREZZO ROBERTO, PARODI CLAUDIA

**Rappresentanti di classe (studenti):** CANU FEDERICO, ROGINA NICHOLAS

## PARTE 1: PRODUZIONI VEGETALI: CONOSCENZE E TECNICHE

UNITÀ E CONTENUTI	TEMPI
<b>UD 1: SUOLO: ASPETTI FONDAMENTALI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• IL SISTEMA SUOLO</li><li>• LA PIANTA</li></ul>	METÀ SETTEMBRE - FINE OTTOBRE
<b>UD 2: RICHIAMI BOTANICI PER LE PRODUZIONI ERBACEE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• IL FUSTO ERBACEO</li><li>• <u>LA PROPAGAZIONE VEGETATIVA: TALEA, PROPAGAZIONE PER SEME, IL FIORE, LE INFIORESCENZE, IMPOLLINAZIONE E FECONDAZIONE</u></li></ul>	METÀ SETTEMBRE - FINE OTTOBRE

## PARTE 2: COLTURE CEREALICOLE

UNITÀ E CONTENUTI	TEMPI
<b>UD 3: CARATTERISTICHE DEI CEREALI DA GRANELLA</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <u>CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE</u></li><li>• CICLO BIOLOGICO</li><li>• <u>ASPETTI AGRONOMICI DELLA COLTIVAZIONE DEI CEREALI</u></li></ul>	INIZIO NOVEMBRE - FINE DICEMBRE
<b>UD 4: FRUMENTO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• CARATTERI BOTANICI E MORFOLOGICI: FUSTO, FOGLIE, INFIORESCENZA, FRUTTO</li><li>• <u>CICLO BIOLOGICO: GERMINAZIONE, ACCESTIMENTO, LEVATA, FIORITURA, MATURAZIONE</u></li><li>• ESIGENZE AMBIENTALI</li><li>• TECNICA COLTURALE: SEMINA, CONCIMAZIONE, LOTTA CONTRO LE INFESTANTI</li><li>• RACCOLTA E CONSERVAZIONE: RESA IN GRANELLA, RESA IN PAGLIA, CONSERVAZIONE DELLA GRANELLA</li><li>• QUALITÀ DEL FRUMENTO: NUTRIZIONALE,</li></ul>	INIZIO NOVEMBRE - FINE GENNAIO

<p>VARIETALE, DI STOCCAGGIO, MOLITORIA, TECNOLOGICA, MERCEOLOGICA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>FRUMENTO TENERO E DERIVATI INDUSTRIALI</u></li> <li>• <u>CLASSIFICAZIONE DELLE FARINE</u></li> <li>• <u>FRUMENTO DURO E PASTIFICAZIONE</u></li> </ul>	
<p><b>UD 5: SISTEMI DI PROPAGAZIONE IN PRATICA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TALEA</li> <li>• INNESTI</li> </ul>	<p>INIZIO FEBBRAIO - FINE MARZO</p>
<p><b>UD 6: MAIS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERI BOTANICI E MORFOLOGICI</u></li> <li>• CICLO BIOLOGICO: GERMINAZIONE, RADICAMENTO E DIFFERENZIAZIONE DI NUOVE FOGLIE, LEVATA, FIORITURA, MATURAZIONE</li> <li>• ESIGENZE AMBIENTALI</li> <li>• TECNICA COLTURALE: AVVICENDAMENTO, SEMINA, CONCIMAZIONE, IRRIGAZIONE, LOTTA CONTRO LE INFESTANTI, AVVERSITÀ</li> <li>• RACCOLTA E CONSERVAZIONE</li> </ul>	<p>INIZIO APRILE - FINE MAGGIO</p>

### PARTE 3: IMPORTANZA DELLE PRODUZIONI ANIMALI NELL'AMBITO DEL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE

UNITÀ E CONTENUTI	TEMPI
<p><b>UD 7: ZOOTECNIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• FLUSSI TROFICI DELLA ZOOTECNIA</li> <li>• LE PRINCIPALI PRODUZIONI ANIMALI</li> <li>• ALLEVAMENTO BRADO, STALLINO E SEMIBRADO</li> <li>• UBA</li> <li>• EFFETTI DELLA DOMESTICAZIONE</li> </ul>	<p>METÀ SETTEMBRE - FINE OTTOBRE</p>
<p><b>UD 8: RAZZE BOVINE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CLASSIFICAZIONE SISTEMATICA DEGLI ANIMALI: ORDINE, FAMIGLIA, GENERE, SPECIE E RAZZA</li> <li>• RAZZA AUTOCTONA E MIGLIORATA</li> <li>• CLASSIFICAZIONE ZOOLOGICA DEI BOVINI</li> <li>• APPARATO SCHELETRICO DEL BOVINO</li> <li>• REGIONI DEL CORPO DELLA VACCA</li> <li>• MISURE SOMATICHE</li> <li>• <u>CLASSIFICAZIONE DELLE RAZZE BOVINE: DA LATTE, DA CARNE, DUPLICE ATTITUDINE</u></li> <li>• TIPI COSTITUZIONALI: RESPIRATORIO IPER E IPOSSIDATIVO</li> </ul>	<p>METÀ SETTEMBRE - FINE OTTOBRE</p>
<p><b>UD 9: RAZZE DA LATTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>IL TIPO LATTIFERO: MORFOLOGIA E COSTITUZIONE</u></li> <li>• FRISONA ITALIANA</li> <li>• BRUNA ITALIANA</li> </ul>	<p>METÀ SETTEMBRE - FINE OTTOBRE</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• BROWN SWISS</li> <li>• JERSEY</li> </ul>	
<p><b>UD 10: LATTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TECNICHE DI MUNGITURA: MANUALE E MECCANICA</li> <li>• INFIAMMAZIONE A CARICO DELLA MAMMELLA: MASTITE</li> <li>• DEFINIZIONE DEL TEMPO DI SOSPENSIONE</li> <li>• <u>PRINCIPALI COSTITUENTI DEL LATTE</u></li> <li>• TIPOLOGIE DI LATTE IN COMMERCIO IN BASE AL CONTENUTO IN GRASSO: INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO E SCREMATO</li> <li>• TIPOLOGIE DI LATTE IN COMMERCIO IN BASE AL TRATTAMENTO TERMICO SUBITO: PASTORIZZATO, STERILIZZATO E UHT</li> </ul>	<p>METÀ SETTEMBRE - FINE OTTOBRE</p>
<p><b>UD 11: RAZZE DA CARNE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>IL TIPO DA CARNE: MORFOLOGIA E COSTITUZIONE</u></li> <li>• DIFFERENZA TRA GRASSO INTRA E INTERMUSCOLARE</li> <li>• CHIANINA</li> <li>• PODOLICA</li> <li>• MAREMMANA</li> <li>• ROMAGNOLA</li> <li>• MARCHIGIANA</li> <li>• PIEMONTESE</li> <li>• LIMOUSINE</li> <li>• CHAROLAISE</li> <li>• BLONDE D'AQUITAINE</li> <li>• BLANC BLEU BELGA</li> <li>• ABERDEEN ANGUS</li> </ul>	<p>METÀ SETTEMBRE - FINE OTTOBRE</p>
<p><b>UD 12: RAZZE A DUPLICE ATTITUDINE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• RAZZE ITALIANE: PEZZATA ROSSA ITALIANA, VALDOSTANA PEZZATA ROSSA E VALDOSTANA PEZZATA NERA</li> <li>• RAZZE ESTERE: SIMMENTAL SVIZZERA, SIMMENTAL TEDESCA E AUSTRIACA</li> </ul>	<p>METÀ SETTEMBRE - FINE OTTOBRE</p>

GLI ARGOMENTI SOTTOLINEATI SONO PER GLI STUDENTI CON OBIETTIVI MINIMI

05/06/2023

Prof. FERDINANDO CROPANO

*Paolo Carolo*  
Comu Federico

*Prof. sso*  
*Prof. sso*  
*Prof. sso*  
*Prof. sso*