



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "DI POPPA-ROZZI"

Via F. Barnabei n. 2 - 64100 - Teramo

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO 'Ignazio Rozzi'

"SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE"

PROGRAMMAZIONE SVOLTA

Anno Scolastico 2015-2016

CLASSE IV B

Disciplina: Tecniche di allevamento animali

Docente: Prof. Mauro Pizzico – Prof.ssa Lucia Rastelli

MODULO A

Modulo 1: Introduzione allo studio della anatomia e della fisiologia degli animali domestici

U.D.1 Organizzazione del corpo animale

- Terminologia anatomica
- Scheda di richiamo della cellula e dei tessuti

Modulo 2: Apparato Locomotore

U.D.1 Sistema scheletrico

- Colonna vertebrale
- Scheletro del torace
- Ossa degli arti toracici e degli arti pelvici
- Scheletro della testa
- Giunture (cenni)

U.D.2 Sistema muscolare, meccanica muscolare (cenni)

Modulo 3: Apparato digerente

**(SAPERE MINIMO: TUTTO IL MODULO 3
TRANNE BOCCA E FARINGE)**

U.D.1 Anatomia

- Bocca denti lingua e ghiandole salivari
- Faringe esofago,
- Stomaco dei monogastrici
- Stomaci dei poligastrici
- Intestino
- Ghiandole parietali ed extra parietali

U.D.2 Fisiologia della digestione

- Prensione masticazione e ruminazione
- Digestione gastrica
- Digestione nei prestomaci
- Digestione intestinale
- Motilità prestomacale
- Assorbimento delle sostanze alimentari

Modulo 4: Apparato Uro-Genitale

(SAPERE MINIMO: TUTTO IL MODULO 4)

U.D.1 Apparato Genitale Maschile

- Testicoli e vie spermatiche
- Gametogenesi

U.D.2 Apparato Genitale Femminile

- Ovaie e vie genitali femminili

- ❑ Ciclo uterino e fisiologia della riproduzione
- ❑ Fecondazione gravidanza e parto
- ❑ Ormoni della riproduzione

MODULO B

Modulo 1: Nutrizione e Alimentazione animali domestici

U.D1 Composizione chimica degli alimenti (cenni)

Acqua, Glucidi, Lipidi, Protidi, Sostanze azotate non proteiche, Vitamine: Liposolubili (Vitamina A, Vitamina D, Vitamina E, Vitamina K); Idrosolubili (Vitamina B1, Vitamina B2, Vitamina B6, Vitamina B12, Acido Nicotinico, Vitamina H), Vitamina C

Modulo 2 : Le principali razze bovine

(SAPERE MINIMO DEL MODULO 2: LE RAZZE IN GRASSETTO)

BOVINI

LE RAZZE DA LATTE

Razze Italiane da Latte: **Frisona Italiana, Bruna Italiana**

Razze estere: Frisona statunitense, Brown Swss Americana, Normanna, Guernsey Jersey

LE RAZZE DA CARNE

Razze Italiane da Carne (specializzate) : Chianina, **Marchigiana**, Romagnola

Razze estere da Carne (specializzate): **Charolaise, Limousine**, Aberdeen Angus

LE RAZZE A DUPLICE ATTITUDINE

Razze Italiane a duplice attitudine: **Pezzata rossa Italiana**

I SUINI

Razze aventi il L.G. in Italia: **Large White Italiana, Landrace Italiana**

Vecchie razze autoctone Italiane: **Cinta Senese**.

Visite presso aziende zootecniche

MODULO C

Modulo 1: Gli alimenti e i principi alimentari

(SAPERE MINIMO: TUTTO IL MODULO 1)

-Utilizzazione biologica dell'energia degli alimenti

-Il valore nutritivo degli alimenti ed i metodi di valutazione (equivalenti in fieno, U.F.) .

-La fibra un " elemento" importante nel razionamento degli animali.

-Foraggi: raccolta, conservazione (fienagione, insilamento, disidratazione, conservazione integrale).

-Altri alimenti utilizzati per l'alimentazione del bestiame

-Calcolo della razione

Modulo 2: Riproduzione e programmi

(SAPERE MINIMO: TUTTO IL MODULO 2)

La gestazione ed il parto della vacca.

Il vitello dalla nascita allo svezzamento.

Allevamento della manza

Razione di una lattifera

Alimentazione della vacca in asciutta e in produzione.

Produzione del latte e curve di lattazione

I Docenti

Mauro Pizzico

Lucia Rastelli

I Rappresentanti

PER GLI ALUNNI CON GIUDIZIO SOSPESO I SAPERI MINIMI SONO QUELLI CITATI