



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2019/2020
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2021/2022
CORSO DILAUREA	SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE
INSEGNAMENTO	INGLESE TECNICO PER L'AGRICOLTURA
TIPO DI ATTIVITA'	F
AMBITO	10520-Ulteriori conoscenze linguistiche
CODICE INSEGNAMENTO	18709
SETTORI SCIENTIFICO-DISCIPLINARI	
DOCENTE RESPONSABILE	LO BIANCO RICCARDO Professore Ordinario Univ. di PALERMO
ALTRI DOCENTI	
CFU	3
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	45
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLA DIDATTICA ASSISTITA	30
PROPEDEUTICITA'	
MUTUAZIONI	
ANNO DI CORSO	3
PERIODO DELLE LEZIONI	2° semestre
MODALITA' DI FREQUENZA	Facoltativa
TIPO DI VALUTAZIONE	Giudizio
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	LO BIANCO RICCARDO Lunedì 11:00 13:00 Dipartimento SAAF, edificio 4, ingresso H, studio 32. Ricevimento a distanza o in presenza su appuntamento via email. Mercoledì 11:00 13:00 Dipartimento SAAF, edificio 4, ingresso H, studio 32. Ricevimento a distanza o in presenza su appuntamento via email.

DOCENTE: Prof. RICCARDO LO BIANCO

PREREQUISITI	Conoscenza della lingua inglese di base ad un livello equiparabile a B1
RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI	Conoscenza e capacita' di comprensione: acquisire le conoscenze sufficienti per poter comprendere i contenuti di testi o incontri di carattere tecnico-scientifico in lingua inglese. Capacita' di applicare conoscenza e comprensione: capacita' di elaborare in forma scritta e orale concetti inerenti le scienze agrarie (anche articolati) in lingua inglese. Autonomia di giudizio: capacita' di interpretare e rielaborare i temi delle scienze agrarie da testi e colloqui in lingua inglese. Abilita' comunicative: essere in grado di comunicare in modo tecnicamente corretto e privo di ambiguita' a interlocutori specialisti e non specialisti, sia in campo tecnico che scientifico. Capacita' d'apprendimento: capacita' di seguire e partecipare a seminari e convegni scientifici e del settore in lingua inglese.
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	Una serie di esercitazioni e una prova finale in forma di quiz su smartphone la cui struttura prevede una serie articolata di stimoli chiusi (corrispondenze e scelte multiple). La strutturazione dei quesiti consente di determinare a priori, cioè al momento della costruzione della prova, il punteggio da assegnarsi a ciascuna domanda a seconda che la risposta risulti esatta, sbagliata od omessa. Valutazione espressa in percentuale con punteggio minimo di 60 per l'idoneità finale.
OBIETTIVI FORMATIVI	L'obiettivo dell'insegnamento è quello di fornire conoscenze sufficienti per la comprensione e l'utilizzo del linguaggio tecnico del settore dell'agricoltura in inglese
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali, esercitazioni in forma di conversazione e quiz su smartphone
TESTI CONSIGLIATI	Lo Bianco R. 2019. Technical English for Agriculture. 2nd Expanded Edition. Palermo Academic Press.

PROGRAMMA

ORE	Lezioni
2	La pianta: strutture ipogee ed epigee; la foglia, il ramo, le radici, il fiore, il frutto. Portamento e habitus vegetativo
2	Il ciclo vitale della pianta: impollinazione, propagazione sessuale e agamica, stadi di sviluppo e fenologici
2	Ecofisiologia vegetale: cicli dell'acqua, carbonio e azoto; gli elementi minerali
2	I tipi di suolo e le loro proprietà: tessitura, struttura, relazioni idriche, componente biologica e ammendanti
2	Classificazione delle colture agrarie: classificazione botanica, descrittiva e agraria
2	Sistemi d'irrigazione: scorrimento superficiale, spruzzo e goccia
2	Macchine agricole: trazione e potenza, coltivazione del suolo, semina e piantumazione, concimazione e distribuzione di pesticidi, calibrazione e selezione dei prodotti, raccolta e post-raccolta, imballaggio fieno, mungitura
1	La vite: parti della pianta, realizzazione del vigneto, forme di allevamento, raccolta
1	Il processo della vinificazione: vini bianchi, vini rossi, spumanti, vini liquorosi, terminologia di base del vino
2	Olio e olive: raccolta delle olive, definizione/classificazione degli oli, caratteristiche sensoriali degli oli, olive da mensa
1	Animali da allevamento: sistema digerente, parti del bovino, tagli di carne, sistemi di allevamento zootecnico
1	Caseificazione: Il caso del Parmigiano Reggiano, passaggi produttivi, certificazioni e marchi, etichette e statistiche, composizione media
1	Pastificazione: composizione della granella e molitura, mix e impasto, formazione del glutine, pressione e estrusione, essiccazione, formati e tipologie
1	Morfologia degli insetti e principali patogeni delle piante
ORE	Esercitazioni
8	Conversazioni e quiz su smartphone su argomenti selezionati