



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO	Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali
ANNO ACCADEMICO OFFERTA	2023/2024
ANNO ACCADEMICO EROGAZIONE	2025/2026
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'idoneita' finale.
OBIETTIVI FORMATIVI	L'obiettivo dell'insegnamento e' 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 University Press. ISBN: 978-88-5509-007-0 Lo Bianco R. 2021. Technical English for Agriculture. 3rd edition with technical terms translated into Italian. Palermo University Press. ISBN 978-88-5509-318-7.

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	Olivo e olio: 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