

PREMESSA

Le esercitazioni di Estimo si svolgeranno secondo il piano di lavoro presentato dal docente Angelo Bisaccia
Gli studenti lavoreranno in classe e nel laboratorio di informatica (uso del foglio elettronico)

CALENDARIO DELLE ESERCITAZIONI

<p>1° Quadrimestre Moduli 1, 2, 3</p>	<p>Ripasso matematica finanziaria Esercizi applicativi: interesse semplice, interesse composto , rendite frazionate, annualità, reintegrazione e ammortamento, capitalizzazione dei redditi, periodicità.</p> <p>Stima analitica in base al bilancio aziendale di un fondo rustico con allevamento vacche da latte (tipico della zona):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Premessa con l'indicazione dello scopo e del procedimento di stima • Descrizione dell'azienda • Dati catastali e riparto della superficie • Calcolo dei fabbricati rurali • Capitale di scorta(macchine e attrezzi, bestiame ,calcolo ULS, prodotti di scorta) • Calcolo dell'attivo del bilancio • Calcolo del passivo del bilancio(Q+Sv+Imp+Sa+St+I) • Calcolo del Bf (beneficio fondiario) • Calcolo del valore del fondo a cancello aperto • Calcolo del valore del fondo a cancello chiuso • Conclusione <p>Progetto " Impianto piccoli frutti": determinazione dei costi di impianto.</p>
<p>2° Quadrimestre Moduli 4, 5, 6, 7, 8</p>	<p>Stima di un vigneto coetaneo con relazione di stima:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Premessa con l'indicazione dello scopo e del procedimento di stima • Descrizione del fondo e dei capitali di scorta • Determinazione della produzione lorda ad ettaro nei vari anni del ciclo • Determinazione dei costi nei vari anni del ciclo (ad ha) • Rappresentazione grafica dei prodotti e delle spese • Determinazione del Bf • Determinazione del Bf medio annuo • Ricerca del saggio di capitalizzazione • Determinazione del valore della terra nuda (Vo) • Relazione finale <p>Determinazione del valore di un arboreto in un anno intermedio del suo ciclo economico: metodo dei redditi passati, metodo dei redditi futuri e metodo del ciclo fittizio. Calcolo del valore del soprassuolo. Stima dei danni da incendio ad un frutteto. Stima dell' indennità di esproprio su un fondo rustico per opere realizzate da un ente pubblico. Determinazione del valore del diritto di usufrutto. Stima dell' indennizzo per servitù di passaggio coattivo. Stima per successione ereditaria.</p>

Insegnante tecnico pratico

ESERCITAZIONI DI GENIO RURALE CLASSI 3^A 3^B 3^C

ANNO SCOLASTICO : 2015/16 INSEGNANTE TECNICO PRATICO: TAMBASCO SALVATORE

PREMESSA

Le esercitazioni di Genio Rurale si svolgeranno secondo il piano di lavoro presentato dal docente Altamura Giacomo.

LABORATORIO

Spiegazione e uso pratico degli strumenti

- Allineamenti semplici con rotella e paline
- Misurazione tra punti non visibili tra loro (rotella metrica e paline)
- Rilevamento per coordinate cartesiane e squadro
- Rilevamento per coordinate polari con polo interno con squadro cilindrico graduato (con relativo disegno)
- Rilevamento per coordinate polari con polo esterno
- Rilevamento coordinate polari con tacheometro
- Altezza edifici, altezza alberi, con tacheometro e stazione totale
- Livellazione geometrica dal mezzo e livellazione geometrica da un estremo
- Celerimensura e altimetria

Noverasco di Opera 24-10-2015

Insegnante tecnico pratico

Salvatore Tambasco

PREMESSA

Le esercitazioni di Trasformazione dei Prodotti si svolgeranno secondo il piano di lavoro presentato dal docente Alessandra Cattaneo ,Erminia Palma. Gli studenti lavoreranno nel laboratorio di Chimica.

LABORATORIO

- L'idrolisi salina
- Il prodotto di solubilità: reazioni di precipitazione
- Reazioni redox:
 - numero d'ossidazione e suo calcolo
 - bilanciamento
 - potenziale redox e reazioni spontanee
- Analisi volumetrica:
 - significato di normalità
 - titolazione di un acido forte con una base forte, procedimento e calcolo
 - determinazione della quantità di acido acetico nell'aceto
 - determinazione della quantità di acido citrico nel limone
 - determinazione della quantità di acido tartarico nel vino
- Analisi chimica del terreno:
 - determinazione dell'acidità di scambio e dell'acidità idrolitica
 - determinazione calcare totale (analisi gas-volumetrica) e attivo

Noverasco di Opera 24-10-2015

Insegnante tecnico pratico

Salvatore Tambasco

PREMESSA

Le esercitazioni di Trasformazione dei Prodotti si svolgeranno secondo il piano di lavoro presentato dal docente Alessandra Cattaneo ,Erminia Palma. Gli studenti lavoreranno nel laboratorio di Chimica.

LABORATORIO

Analisi oli

Reazione di saponificazione

Classificazione oli di oliva e parametri di qualità, manipolazioni illecite

Concetti generali di tecnologia olearia

Determinazione acidità libera

Gli irrancidimenti

Determinazione grado d'irrancidimento:

- reazione di Kreiss
- determinazione numero di perossidi

La spettrofotometria: principi teorici di base

Riconoscimento miscela olio di oliva ed extravergine per via spettrofotometrica

Analisi glucidi

Uso del polarimetro

Saggi qualitativi relativi a:

- identificazione glucidi in soluzione
- distinzione chetosi/aldosi
- distinzione zuccheri riducenti e non

Determinazione degli zuccheri riducenti mediante reattivo di Fehling

Determinazione saccarosio mediante inversione

Determinazione della vitamina C nel succo di arancia

Analisi proteine

Reazioni colorimetriche di identificazione

Determinazione dell'azoto totale (metodo Kjeldahl) e delle proteine in vari alimenti

Attività degli enzimi catalasi e proteasi

Noverasco di Opera 24-10-2015

Insegnante tecnico pratico

Salvatore Tambasco

Tambasco Salvatore

PREMESSA

Le esercitazioni di Trasformazione dei Prodotti si svolgeranno secondo il piano di lavoro presentato dal docente Alessandra Cattaneo ,Erminia Palma. Gli studenti lavoreranno nel laboratorio di Chimica.

LABORATORIO

Parallelamente alla parte teorica verrà condotta l'attività di laboratorio nella quale gli allievi, suddivisi in gruppi, appronteranno e realizzeranno le analisi chimiche sui vari prodotti alimentari. Al termine di ogni ciclo di analisi sul prodotto, il gruppo relazionerà le conclusioni alle quali è pervenuto circa le caratteristiche del prodotto analizzato. Con regolarità verranno stimolati ad intervenire oralmente durante le spiegazioni e periodicamente verranno effettuate verifiche scritte sui principi e sugli scopi delle determinazioni analitiche effettuate.

Analisi del mosto: determinazione del pH, degli zuccheri riducenti (metodi fisici e metodo chimico di Fehling), dell'acidità totale, dell'indice di maturazione e del T.A.V. Naturale

Analisi del vino: determinazione del pH, della densità del vino e del distillato, dell'acidità totale, volatile e fissa, del T.A.V. effettivo, potenziale e totale, degli zuccheri residui (metodo Fehling), dell'anidride solforosa totale, dell'estratto totale (metodo indiretto) e ridotto, delle ceneri e della loro alcalinità

Analisi del latte: determinazione del pH, della densità, dell'indice crioscopico, della sostanza grassa (metodo Gerber), dell'azoto totale (metodo Kjeldahl) e delle proteine, del residuo secco totale (metodo indiretto) e magro, delle ceneri; preparazione del siero, determinazione della sua densità e del lattosio (metodo Fehling)

Le operazioni di caseificazione: fasi di preparazione del latte, coagulazione lattica e presamica, operazioni di trattamento della cagliata