

DIPARTIMENTO DI CHIMICA E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

OBIETTIVI DIDATTICI MINIMI

Classe Prima

Riconoscere le principali grandezze.
Individuare i metodi di separazione per i diversi miscugli.
Riconoscere gli stati fisici della materia.
Riconoscere gli elementi chimici e distinguere un elemento da un composto.
Sapere calcolare la massa atomica e molecolare.
Conoscere la struttura dell'atomo.
Sapere leggere la tavola periodica.
Saper riconoscere la differenza tra legame intramolecolare e intermolecolare.
Saper riconoscere i composti.

Classe seconda

Saper bilanciare semplici reazioni.
Saper riconoscere un sale.
Saper preparare una soluzione.
Conoscere il significato di reazione esotermica, endotermica e termoindifferente.
Conoscere il significato di velocità di una reazione chimica e di catalizzatore.
Riconoscere le sostanze acide e basiche con l'uso degli indicatori.
Riconoscere le reazioni di ossidoriduzione.

Classe Terza – Tutte le articolazioni

Riconoscere i principali gruppi funzionali delle molecole organiche.
Saper scrivere correttamente le formule dei principali composti.

Classe Quarta- Produzioni e Trasformazioni

Conoscere la composizione chimica di un alimento.
Conoscere il significato di filiera agroalimentare e di qualità alimentare.
Conoscere i principi di conservazione dei prodotti agroalimentari.

Classe Quarta- Ambiente e Territorio

Conoscere la composizione chimica di un alimento.
Conoscere il significato di filiera agroalimentare e di qualità alimentare.
Conoscere i principi di conservazione dei prodotti agroalimentari.
Schematizzare il processo di produzione relativo all'industria olearia.

Classe Quarta- Enologia e Viticoltura

Conoscere la composizione chimica di un alimento.
Conoscere il significato di filiera agroalimentare e di qualità alimentare.
Conoscere i principi di conservazione dei prodotti agroalimentari.
Schematizzare i metodi di trasformazione dei prodotti agroalimentari dell'industria olearia e lattiero-casearia.

Classe Quinta – Produzioni e Trasformazioni

Schematizzare i metodi di trasformazione dei prodotti agroalimentari dell'industria enologica, olearia e lattiero- casearia.

Classe Quinta – Ambiente e Territorio

Schematizzare i metodi di trasformazione dei prodotti agroalimentari dell'industria enologica e lattiero- casearia.