

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. Sapere 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.