

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193 mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

Programmazione di "CHIMICA"

a.s. 2022 - 2023 classi prime- indirizzo Professionale

Docenti: prof.ssa VALENZA Valeria e prof. AIRRAS Piermario

INTRODUZIONE

Il docente di "Chimica" concorre a far conseguire allo studente, al termine del biennio di istruzione professionale risultati di apprendimento che lo mettono in grado di: utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati; utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi; padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio; comprendere le implicazioni etiche, sociali, scientifiche, produttive, economiche, ambientali dell'innovazione tecnologica e delle sue applicazioni industriali, artigianali e artistiche.



Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193 mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

UDA 1. Introduzione alla Chimica

ARGOMENTI	PERIODO ANNO SCOLASTICO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE	LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO
1. La misura e le grandezze fisiche	Settembre	Le grandezze fisiche fondamentali e derivate e le loro unità di misura nel S.I. e quelle importanti in chimica: la massa, il volume, la densità, la pressione, l'energia, temperatura. Attività di laboratorio: determinazione della densità dei liquidi	Identificare le grandezze fisiche fondamentali per la chimica e le relative unità di misura. Laboratorio: utilizzare le varie grandezze fisiche per l'esecuzione dell'esperimento.	Saper calcolare le grandezze richieste nella risoluzione di un problema/quesito. Laboratorio: saper misurare con precisione massa e volume di un liquido.	Conoscenza delle grandezze fisiche di massa, volume e densità e relative unità di misura. Laboratorio: provare che la densità è una grandezza derivata e che è una grandezza intensiva.

30

I.I.S. MARSANO

Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193 mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

2. La materia e la	Settembre/Novembre	Le sostanze pure e le	Riconoscere le	Preparare soluzioni di	Conoscenza delle
classificazione	Betternore/140 veniore	miscele (omogenee ed	sostanze pure e le	data concentrazione e	sostanze pure e delle
delle sostanze		eterogenee) e loro	miscele. Saper	valutare tra i metodi di	miscele omogenee ed
dene sostanze		caratteristiche. La	calcolare la	separazione delle	eterogenee. Le principali
		concentrazione di una	concentrazione delle	soluzioni/miscele quello	tecniche di separazione
			soluzioni. Effettuare	più idoneo allo scopo	Laboratorio: Conoscere i
		soluzione: percentuale in		richiesto.	
		peso, in volume e massa	separazioni tramite		metodi di separazione e la
		su volume, molarità,	filtrazione,	Laboratorio: Utilizzare	differenza di velocità con
		molalità e normalità. Il	distillazione,	diversi metodi di	cui la separazione
		frazionamento delle	cristallizzazione,	separazione	avviene tra i diversi
		soluzioni/miscele	centrifugazione.	(decantazione,	metodi utilizzati
		eterogenee: decantazione,	Laboratorio: saper	filtrazione e	((decantazione, filtrazione
		filtrazione,	identificare una	centrifugazione).	e centrifugazione).
		centrifugazione,	soluzione eterogenea		
		cristallizzazione,	e come poter separare		
		distillazione semplice.	il solvente dal soluto.		
		Laboratorio: metodi di			
		separazione di una			
		soluzione eterogenea			



Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193 mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

UDA 2. La materia e le sue trasformazioni

CDA 2. La materia e le sue trasformazioni						
ARGOMENTI	PERIODO ANNO SCOLASTICO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE	LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO	
3. Le trasformazioni fisiche e chimiche	Dicembre	Il modello particellare: nozioni di atomo, molecola, ioni e gli stati fisici della materia. I passaggi di stato. Definizione di trasformazioni chimiche.	Utilizzare il modello cinetico-molecolare per interpretare le trasformazioni fisiche.	Saper riconoscere ed interpretare i fenomeni legati alle trasformazioni sia fisiche che chimiche della materia	Conoscenza della distinzione tra atomo, molecola e ioni. I più comuni passaggi di stato. Cogliere la differenza tra reazioni fisiche e chimiche	



Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193 mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

UDA 3. La struttura atomica della materia

ARGOMENTI	PERIODO ANNO SCOLASTICO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE	LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO	
4. L'atomo e la sua struttura	Gennaio	Struttura dell'atomo: protoni, neutroni ed elettroni. Il numero atomico e il numero di massa dell'atomo. Configurazione elettronica dell'atomo: orbitali s,p,d,f e regole per il loro riempimento	Descrivere la struttura elettronica e saper eseguire il riempimento degli orbitali per determinare la configurazione dell'atomo assegnato.	Essere in grado di risolvere i problemi legati al calcolo della quantità di materia	Conoscenza dei principali modelli atomici. Conoscenza del numero atomico, la massa atomica e la massa molecolare e la mole delle sostanze	
5. La tavola periodica	Febbraio/Aprile	Il sistema periodico e le proprietà periodiche: metalli, non metalli, semimetalli. I nomi dei gruppi principali e loro caratteristiche. I simboli chimici degli elementi più usati	Descrivere le principali proprietà periodiche, che confermano la struttura a strati dell'atomo. Essere in grado di identificare gli elementi ed i loro simboli nella tavola periodica	Essere in grado di identificare e desumere le proprietà periodiche degli elementi sulla tavola periodica.	Conoscenza delle caratteristiche dei metalli, non metalli e semimetalli e dove si collocano nella tavola periodica. Conoscere i simboli degli elementi più comuni	



Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193 mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

UDA 3. Gli atomi si legano

ARGOMENTI	PERIODO ANNO SCOLASTICO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE	LIVELLI ESSENZIALI DI APPRENDIMENTO		
6. I legami chimici	Maggio	Gli elettroni di valenza.	Saper individuare il tipo	Essere in grado di	Comprensione e		
		La regola dell'ottetto.	di legame chimico tra due	risalire al tipo di legame	capacità di determinare		
		Nozioni sui legami	o più atomi coinvolti	tra atomi da analizzare.	il tipo di legame		
		chimici (ionici,	attraverso la differenza di	Laboratorio: essere in	chimico tra atomi e loro		
		covalenti omo ed	elettronegatività.	grado di eseguire un	rappresentazione.		
		eteropolari) e le forze	Laboratorio:	esperimento per	Laboratorio:		
		intermolecolari tra	comprendere nella pratica	comprendere il tipo di	Comprendere come		
		atomi e loro	come un composto ionico	legame.	eseguire un esperimento		
		rappresentazione.	si dissocia in soluzione		per comprovare la		
		Laboratorio:	trasferendo l'energia.		conducibilità di una		
		utilizzando degli			soluzione formata da		
		elettrodi collegati ad			acqua distillata e sale		
		una batteria e ad una			(composto ionico).		
		lampadina verificare					
		che un composto					
		ionico disciolto in					
		acqua conduce energia.					



Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193 mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

METODOLOGIE

- Brainstorming
- Lezione frontale e partecipata
- Attività laboratoriale
- Attività in didattica a distanza (Classroom e contenuti multimediali)

CRITERI E METODI DI VALUTAZIONE

Il giudizio complessivo su ogni singolo alunno terrà conto del lavoro individuale svolto e della partecipazione al lavoro del gruppo classe.

Le prove orali verranno valutate tenendo conto di:

- 1. Conoscenza degli argomenti affrontati in classe;
- 2. Linguaggio tecnico appropriato;
- 3. Capacità di fare collegamenti con discipline affini o con argomenti passati della medesima disciplina;
- 4. Capacità di rielaborazione, analisi e sintesi.

Le prove scritte verranno valutate tenendo conto di:

- 1. Competenza nell'uso di termini tecnico-scientifici;
- 2. Capacità di rielaborare le conoscenze acquisite
- 3. Capacità di riflessione



Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico



via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193 mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it

- 4. Capacità di analisi e sintesi
- 5. Capacità di utilizzo del tempo a disposizione

STRUMENTI DIDATTICI

Si utilizzeranno principalmente i supporti didattici elaborati dai docenti (schemi prodotti alla lavagna e/o in parte dettati durante lo svolgimento delle lezioni). È previsto anche l'utilizzo del libro di testo e la consultazione di siti divulgativi.

RECUPERO E SOSTEGNO

Per gli alunni disabili (Certificati dalla Legge 104), si fa riferimento alla programmazione stabilita nel PEI. Gli obiettivi minimi richiesti dal docente curricolare sono stati individuati nel presente programma in accordo con il/i docente/i di sostegno che lavorano sulla classe. Agli alunni con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (e agli eventuali alunni con Bisogni educativi speciali) verranno forniti strumenti compensativi e misure dispensative previste dal loro PdP. Per tutti gli altri studenti che manifestano difficoltà, si attuerà un'attività di recupero in itinere in base alle necessità.

Docenti Valeria Valenza Piermario Arras

Genova, 7 giugno 2023