



## **Programma svolto di Scienze Biologiche e Chimiche**

### **Educazione Civica**

### **Classe 1<sup>^</sup>I**

### **Insegnante: Raffaella Spinetta**

#### **Libri di testo**

Le scienze in cucina. Giuseppe Valitutti, Serena Nerini. Zanichelli Edizioni

#### **Metodi utilizzati**

Lezione frontale e partecipata.

Didattica con gsuite

#### **Strumenti**

Libri di testo in adozione.

Test di verifica di comprensione.

Fotocopie.

Schede di sintesi.



Moduli google

Video illustrativi.

Mappe concettuali.

Classe capovolta.

## **Argomenti**

La materia

La struttura atomica e la periodicità

Le molecole e i composti

Le soluzioni e le reazioni

La chimica della vita

Inquinamento da PFASS

Dalla cellula all'organismo

Sistemi e apparati umani

Sistema scheletrico e muscolare

La nutrizione e l'apparato digerente

L'apparato circolatorio e il sistema linfatico



L'apparato respiratorio e gli scambi gassosi

Il sistema nervoso e gli organi di senso

La riproduzione e lo sviluppo

Applicazioni delle leggi delle scienze naturali ad alcuni ambiti della cucina

Cenni alle scienze dell'alimentazione

## **Obiettivi minimi**

Lettura e interpretazione della tavola periodica

Composti, molecole, atomi, soluzioni, etc. (concetti chiave e differenza tra i concetti)

Conoscere tutti gli apparati ed i sistemi del corpo umano

Conoscere i principi alimentari

Saper applicare alcune delle conoscenze acquisite all'ambito lavorativo.

Calvari, 9 giugno 2023



# 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

L'Insegnante

Raffaella Spinetta