



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "Dea Persefone"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it
P.E.O. : rchr080001@istruzione.it – P.E.C. : rchr080001@pec.istruzione.it

PROGRAMMA ESAME IDONEITA' / INTEGRATIVI Argomenti e contenuti della CLASSE II

DISCIPLINA : CHIMICA

CANDIDATO/A _____

PRINCIPALI ARGOMENTI E CONTENUTI ESSENZIALI

UNITÀ DIDATTICA	CONTENUTI
A. LA CHIMICA IN CUCINA	<ul style="list-style-type: none">- Temperatura e cottura dei cibi
B. SISTEMI OMOGENEI ED ETEROGENEI IN AMBITO ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none">- Filtrazione- Distillazione- Cristallizzazione- Estrazione con solventi- Cromatografia
C. MODELLO PARTICELLARE	<ul style="list-style-type: none">- Nozioni di atomo, molecola, ioni- Trasformazioni fisiche (passaggi di stato)- Trasformazioni chimiche
D. EVIDENZE SPERIMENTALI DI UNA SOSTANZA PURA	<ul style="list-style-type: none">- Misura della densità, del punto di fusione e/o del punto di ebollizione- Nozioni sulla lettura delle etichette e dei simboli di pericolosità di elementi e composti
E. QUANTITÀ CHIMICA:	<ul style="list-style-type: none">- Massa atomica- Massa molecolare- Mole- Costante di Avogadro- Struttura dell'atomo e modello atomico a livelli di energia
F. SISTEMA PERIODICO E PROPRIETÀ PERIODICHE	<ul style="list-style-type: none">- Metalli- Non metalli- Semimetalli- Elementi della vita- Nozioni sui legami chimici- Nozioni sui legami intermolecolari di zuccheri, lipidi e proteine- Elementi di nomenclatura chimica- Bilanciamento delle equazioni di reazione
G. CONCENTRAZIONI DELLE SOLUZIONI CON SOSTANZE E SOLVENTI INNOCUI	<ul style="list-style-type: none">- Percento in peso- Molarità- Molalità- Proprietà colligative delle soluzioni- Cenni sulle teorie acido-base e il pH dei principali materiali alimentari- Cenni sulle reazioni di ossido riduzione in ambito enogastronomico- Composizione, conservazione degli alimenti e loro trasformazione



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso "*Dea Persefone*"

Sede Via Tevere, 1 – 89044 LOCRI (RC) Tel. Scuola 0964/21357 – 0964/048037 – Fax 0964/048036
Tel. Convitto 0964/048052 – Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it
P.E.O. : rchr080001@istruzione.it – P.E.C. : rchr080001@pec.istruzione.it

_____, _____
Luogo e data

Firma del/la Candidato/a

.....

Firma del Genitore / Tutore (per i candidati minorenni)

.....