

Progettazione per Modulo
Percorso di istruzione di II periodo
Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
Chimica applicata e processi di trasformazione
Modulo n.: 1 (Principi nutritivi e composti fondamentali per l'alimentazione umana e animale)

| DURATA PREVISTA | Ore in presenza 14 | Ore a distanza 3 | Totale ore 17 |
|---|--|---------------------|------------------|
| Competenza | <ul style="list-style-type: none"> • Applicare metodologie per l'identificazione della qualità dei principali composti organici. • Effettuare analisi sulla materia prima e sul prodotto finito. | | |
| Abilità | <ul style="list-style-type: none"> • Rilevare le caratteristiche qualitative dei composti organici utilizzati nell'alimentazione umana ed animale. | | |
| Conoscenza | <ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche chimiche dei composti organici degli alimenti. • Importanza dell'acqua negli alimenti e i problemi relativi alla loro conservazione. | | |
| Prerequisiti | <ul style="list-style-type: none"> • Concetti fondamentali di chimica generale: legami chimici e valenza. Soluzioni. Proprietà dell'acqua. | | |
| Attività didattiche e strumenti consigliati | Lezioni frontali, anche con supporti multimediali. Esercitazioni di laboratorio. | | |
| Verifica | <p>A. Oggetto di osservazione: Analisi delle caratteristiche chimico-fisiche della materia prima.</p> <p>B. Modalità di verifica: Verifiche scritte, colloqui orali, prove di laboratorio.</p> | | |

Progettazione per Modulo
Percorso di istruzione di II periodo
Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
Chimica applicata e processi di trasformazione
Modulo n.: 2 (Composizione chimica e valore nutrizionale dei
principali alimenti)

| DURATA PREVISTA | Ore in presenza 13 | Ore a distanza 3 | Totale ore 16 |
|---|--|---------------------|------------------|
| Competenza | <ul style="list-style-type: none"> • Applicare metodologie per l'identificazione della qualità dei principali prodotti presenti nell'alimentazione umana. • L'influenza dei composti chimici delle materie prime sui prodotti trasformati. | | |
| Abilità | <ul style="list-style-type: none"> • Identificare le caratteristiche connotative della qualità delle produzioni agroalimentari. | | |
| Conoscenza | <ul style="list-style-type: none"> • Le caratteristiche chimiche e nutrizionali dei principali alimenti. | | |
| Prerequisiti | <ul style="list-style-type: none"> • Concetti fondamentali di chimica generale: legami chimici e valenza. Soluzioni. Proprietà dell'acqua. • Concetti fondamentali di chimica organica. | | |
| Attività didattiche e strumenti consigliati | <ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali, anche con supporti multimediali. Esercitazioni di laboratorio. | | |
| Verifica | <p>A. Oggetto di osservazione: Analisi delle caratteristiche chimico-fisiche della materia prima.</p> <p>B. Modalità di verifica: Verifiche scritte, colloqui orali, prove di laboratorio.</p> | | |