



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

ESAMI INTEGRATIVI / IDONEITÀ / PRELIMINARI ESAME DI STATO

Programmazione della classe 2° per accesso alla classe 3° Tecnico per il Turismo

INSEGNAMENTO: SCIENZE INTEGRATE (CHIMICA)

INDIRIZZO: Tecnico per il turismo

Competenze / Abilità:

- saper comunicare le conoscenze acquisite con l'uso di linguaggi appropriati ai contesti, nelle varie forme (verbale, grafica, iconografica ...);
- saper descrivere un fenomeno chimico ed interpretarlo sulla base delle conoscenze;
- rilevare e descrivere le caratteristiche fondamentali delle sostanze;
- rendere operative le conoscenze apprese e sviluppare comportamenti responsabili verso l'ambiente e la vita;
- utilizzare le conoscenze acquisite per interpretare i fenomeni chimici, comprendendo gli equilibri che li regolano.

Argomenti essenziali:

- conoscere la natura atomica della materia;
- individuare le proprietà periodiche degli elementi chimici;
- comprendere gli aspetti energetici e dinamici delle reazioni chimiche;
- conoscere le proprietà degli acidi e delle basi.