

Programma di Scienze Biologiche e Chimiche

Classe 1[^]

Insegnante: Raffaella Spinetta

Libri di testo

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

Metodi utilizzati

- Lezione frontale e partecipata.
- Didattica con g-suite
- Uscite sul territorio - Festival della Scienza

Strumenti

- Libri di testo in adozione.
- Test di verifica di comprensione.
- Fotocopie.
- Schede di sintesi.
- Moduli google
- Video illustrativi.
- Mappe concettuali.

Argomenti

- La materia
- La struttura atomica e la periodicità
- Le molecole e i composti
- Le soluzioni e le reazioni
- Concetti principali di scienze della Terra e di dinamica terrestre
- La chimica della vita
- 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
- Le piante spontanee in cucina
- Cenni alle scienze della Terra (idrologia - geologia)

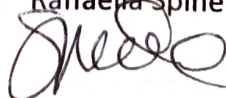
Obiettivi minimi

- 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
- Saper applicare alcune delle conoscenze acquisite all'ambito lavorativo.

Genova, 20 maggio 2025

L'Insegnante

Raffaella Spinetta



Glenn Palmese
Beatrice Campalorico