



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"MEDAGLIA D'ORO - CITTÀ DI CASSINO"**

C.F. 90041230609 – Distretto n° 59 - C.M. FRIS028005
Via Gari snc - 03043 CASSINO (FR) - tel. 0776.21327 - fax 0776.277953
email: fris028005@istruzione.it - pec: fris028005@pec.istruzione.it

STANDARD MINIMI DI CONOSCENZE/ABILITÀ/COMPETENZE

DISCIPLINA: "Trasformazione dei prodotti" INDIRIZZO: "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria"
ANNO DI CORSO: terzo (3AA)

PRIMO PERIODO

COMPETENZE:	
– Essere in grado di riconoscere i principali composti organici dei gruppi degli alcani, alcheni e alchini.	
CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none">I composti organici: caratteristiche generali;Gli idrocarburi saturi: alcani e cicloalcani;La nomenclatura degli idrocarburi saturi;Gli idrocarburi insaturi: alcheni e alchini;La nomenclatura degli idrocarburi insaturi.	<ul style="list-style-type: none">Saper riconoscere tra i composti organici, in base ai gruppi funzionali, gli alcani, gli alcheni e gli alchini.

FINALI

COMPETENZE:	
– Essere in grado di riconoscere i principali composti organici; – Essere in grado di riconoscere le principali molecole della "chimica degli alimenti"; – Gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.	
CONOSCENZE	ABILITÀ
<ul style="list-style-type: none">I composti organici: caratteristiche generali;Gli idrocarburi saturi e insaturi;Aspetti generali di: composti aromatici, alcoli, aldeidi e chetoni;Carboidrati: monosaccaridi (proprietà dei più comuni monosaccaridi);Carboidrati: oligosaccaridi (proprietà dei più comuni oligosaccaridi);Carboidrati: polisaccaridi (proprietà dei più comuni polisaccaridi);Amminoacidi e proteine: caratteristiche e proprietà;Lipidi: caratteristiche e proprietà;Alterazione degli alimenti: aspetti generali.	<ul style="list-style-type: none">Saper riconoscere i principali composti organici.Saper riconoscere caratteristiche e proprietà delle principali biomolecole;Saper individuare i principali processi di alterazione degli alimenti.