



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G.A. REMONDINI"

TECNICO PER IL TURISMO, LE BIOTECNOLOGIE SANITARIE E LA LOGISTICA
PROFESSIONALE PER I SERVIZI COMMERCIALI, SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE,
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

Via Travettore, 33 – 36061 Bassano del Grappa (VI)

Codice Ministeriale VIIS01700L- Codice Fiscale 82002510244

e-mail: viis01700l@istruzione.gov.it – pec viis01700l@pec.istruzione.it Tel. 0424 523592/228672 - www.remondini.net



CONTENUTI MINIMI/ABILITÀ CHIMICA ORGANICA E BIOCHIMICA INDIRIZZO BIOTECNOLOGICO SANITARIO

CLASSI QUARTE

Libro di testo: Hart, Hadade, Craine, Hart, Cozzi "Chimica organica" Ed. Zanichelli

Unità didattica	Contenuti/Abilità
Aldeidi e Chetoni	<p>Passare dalla formula al nome IUPAC (e tradizionale in alcuni casi) e viceversa per aldeidi e chetoni.</p> <p>Sapere riconoscere e preparare le aldeidi e i chetoni.</p> <p>Saper riportare e descrivere il meccanismo della reazione di addizione nucleofila.</p>
Acidi carbossilici e loro derivati	<p>Passare dalla formula al nome IUPAC (e tradizionale in alcuni casi) e viceversa per acidi carbossilici e derivati.</p> <p>Sapere riconoscere e preparare gli acidi carbossilici e i loro derivati.</p> <p>Conoscere le principali reazioni di formazione.</p>
Ammine e composti eterociclici	<p>Passare dalla formula al nome IUPAC (e tradizionale in alcuni casi) e viceversa per ammine e composti eterociclici.</p> <p>Sapere riconoscere e preparare le ammine.</p> <p>Prevedere i prodotti delle reazioni delle ammine con altri composti.</p>



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "G.A. REMONDINI"

TECNICO PER IL TURISMO, LE BIOTECNOLOGIE SANITARIE E LA LOGISTICA
PROFESSIONALE PER I SERVIZI COMMERCIALI, SERVIZI PER LA SANITÀ E L'ASSISTENZA SOCIALE,
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA

Via Travettore, 33 - 36061 Bassano del Grappa (VI)
Codice Ministeriale VIIS01700L- Codice Fiscale 82002510244

e-mail: viis01700l@istruzione.gov.it - pec viis01700l@pec.istruzione.it Tel. 0424 523592/228672 - www.remondini.net



Carboidrati	<p>Sapere riconoscere e rappresentare i vari monosaccaridi e polisaccaridi e i legami glicosidici.</p> <p>Saper effettuare semplici reazioni di riconoscimento dei carboidrati.</p>
Amminoacidi e proteine	<p>Sapere riconoscere e rappresentare gli amminoacidi e il legame peptidico.</p> <p>Essere in grado di risalire alla sequenza di un peptide.</p> <p>Saper calcolare la carica di un peptide al diverso valore di pH.</p>
Lipidi	<p>Saper descrivere i lipidi in base alla struttura molecolare e le loro caratteristiche chimico-fisiche.</p> <p>Saper individuare un tipo di lipide in base alla sua struttura.</p>