

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2024/2025
CLASSE	II° G
MATERIA	Chimica
DOCENTE	Mercuri Marco – Militerno Raffaele (ITP)

ARGOMENTI SVOLTI:

LA STRUTTURA ATOMICA : Particelle subatomiche, Numero atomico e numero di massa, Gli isotopi

LA MOLE Definire la mole, La massa Molare e volume Molare di un gas, composizione percentuale di un composto, formula empirica e formula molecolare, molarità e relativo calcolo.

CLASSIFICAZIONE E NOMENCLATURA DEI COMPOSTI: Valenza e numero di ossidazione, classificazione dei composti in idruri, ossidi, idrossidi, ossiacidi, idracidi e sali. composti Covalenti e ionici

LE REAZIONI CHIMICHE E LA STECHIOMETRIA: Reazioni ed equazioni e loro classificazione, Solubilità dei composti ioni e dissociazione ionica, calcoli stechiometrici e reagente limitante.

LE SOLUZIONI: Soluzioni, solubilità e fattori che influiscono nella solubilità del soluto nel solvente, Concentrazione molare, diluizione e razione molare, Molalità, Proprietà colligative, Colloidi.

L'EQUILIBRIO CHIMICO: Reazioni reversibili e irreversibili, Costante di equilibrio e principio di "Le Chatelier". Equilibrio eterogeneo, costante di solubilità ed effetto dello ione a comune sulla solubilità.

LE SOLUZIONI: Soluzioni, solubilità e fattori che influiscono nella solubilità del soluto nel solvente, Concentrazione molare, diluizione e frazione molare, Molalità, Proprietà colligative, Colloidi.

L'EQUILIBRIO CHIMICO: Reazioni reversibili e irreversibili, Costante di equilibrio e principio di "Le Chatelier". Equilibrio eterogeneo Costante di solubilità ed effetto dello ione a comune sulla solubilità.

REAZIONI DI OSSIDORIDUZIONE ED ELETTROCHIMICA: Reazioni di ossidoriduzione, riconoscimento e bilanciamento, titolazioni redox. Potenziali standard, pile e calcolo della forza elettromotrice.

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Conoscere le diverse classi di alimenti: Saper classificare i diversi alimenti. Riconoscere la composizione in macro e micro nutrienti di un alimento. Saper riconoscere le regole di una sana alimentazione.

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, 4/06/2025

FIRMA DEGLI ALUNNI

Polverini Ga
Milnerda Secher

FIRMA DOCENTE

Mercuri Marco
Militerno Raffaele
Raffaele Militerno