



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 5° per accesso all'esame di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

INDIRIZZI: **Accoglienza turistica, esperto del settore turistico – ricettivo del territorio**
 Enogastronomia, esperto della gastronomia, del gusto e del benessere – Pastry chef
 Servizi di sala e vendita, esperto di *mixology* e *sommellerie*

Competenze di area generale:

G8 “Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento”.

G10 “Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi”.

G12 “Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà e operare in campi applicativi”.

Argomenti essenziali:

- saper utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
- saper individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi;
- le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica);
- saper calcolare le derivate di funzioni elementari;
- saper risolvere semplici integrali definiti e indefiniti;
- saper calcolare l'area compresa tra una parabola e l'asse delle x;
- saper calcolare l'area compresa tra una parabola e una retta;
- saper calcolare la probabilità di eventi semplici.