



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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**ESAMI INTEGRATIVI / IDONEITÀ / PRELIMINARI ESAME DI STATO**

**Programmazione della classe 2° per accesso alla classe 3° Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

**INSEGNAMENTO: SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)**

**INDIRIZZO: Enogastronomia e ospitalità alberghiera**

**Competenze di area generale:**

**G1** "Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali".

**G3** "Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo".

**G11** "Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio".

**Argomenti essenziali:**

- conoscere le principali caratteristiche dei viventi ai diversi livelli di organizzazione;
- conoscere, spiegare e usare in modo autonomo i termini della Biologia;
- conoscere le relazioni tra mondo vivente e non vivente;
- individuare le caratteristiche fondamentali della cellula e riconoscerle negli organismi pluricellulari;
- comprendere i meccanismi che regolano la trasmissione dei caratteri ereditari;
- conoscere la fisiologia e l'anatomia dell'apparato digerente umano.