



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

REVISIONE DEL CURRICOLO DI ED. CIVICA a.s. 2023 – 2024

(riunioni dei Coordinatori di dipartimento, sedute dei giorni 8.9.22 e 14.9.22 aggiornato *ex riunione* Capi Dipartimento del 13.09.23)

INDIRIZZO TECNICO ECONOMICO - SETTORE TURISMO

Classe	N° ore	Disciplina	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
Prima TT	11	Storia	X	X	Forme e sistemi politici nelle civiltà antiche: <ul style="list-style-type: none">• Monarchie assolute e teocratiche• Tirannide• Oligarchia• Democrazia
	5	Informatica	X	X	Argomenti di cittadinanza digitale: <ul style="list-style-type: none">• Il comportamento in rete• Pericoli in rete e come prevenirli• Il Cyberbullismo, l'hate speech, il sexting e altre forme di discriminazione online• L'importanza della privacy nell'uso dei social network• Software contraffatto e diritto d'autore• Il Safer Internet Day: la giornata europea della sicurezza in Rete
	11	Diritto ed economia	X	X	<ul style="list-style-type: none">• Educazione stradale• Discriminazione e diritti



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

	6	Geografia	-----	X	Salvaguardia dell'ambiente su scala globale: Sistema Terra in pericolo - Ecosistemi e biodiversità a rischio - riscaldamento globale



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. 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



Classe	N° ore	Disciplina	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
Seconda TT	11	Storia	X	X	Le forme di governo nella Roma antica: <ul style="list-style-type: none">• La Repubblica• L'Impero• Lo straniero nell'antichità: i barbari
	5	Informatica	X	X	Argomenti di cittadinanza digitale <ul style="list-style-type: none">• Fake news e fonti attendibili• La ricerca di approvazione sui social• Hikikomori e ritiro sociale• La condivisione di idee e la collaborazione online• L'apprendimento permanente e gli strumenti digitali• Spid: l'identità digitale
	11	Economia aziendale	X	X	Educazione finanziaria: <ul style="list-style-type: none">• Interesse e sconto commerciale Educazione alla legalità: <ul style="list-style-type: none">• Emissione dei documenti fiscali• Circolazione contante• Uso consapevole dei mezzi di pagamento
	6	Diritto ed economia	-----	X	Discriminazioni e diritti



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. 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



Classe	N° ore	Disciplina	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
Terza TT	7	Storia	-----	X	Dall'età feudale all'età moderna: <ul style="list-style-type: none">• La monarchia feudale• Privilegi e diritti• Dall'Ordine alla classe sociale• La nascita dello Stato moderno• Il cittadino nel Comune
	4	Scienze motorie	X	-----	Costituzione e Istituzioni europee in ambito sportivo
	11	Diritto e legislazione turistica	X	X	<ul style="list-style-type: none">• Reati legati alla proprietà• Diritto alla salute
	11	Discipline turistiche e aziendali	X	X	Sviluppo sostenibile: <ul style="list-style-type: none">• Il turismo sostenibile• La tutela dell'ambiente Educare alla cittadinanza globale: <ul style="list-style-type: none">• i temi dell'agenda 2030

Classe	N° ore	Disciplina	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
Quarta TT	11	storia	X	X	Lo Stato moderno: <ul style="list-style-type: none">• Tesi contrattualistiche• Libertà, uguaglianza e tolleranza• Diritto penale• I diritti inalienabili• Le prime Costituzioni• La schiavitù
	11	Diritto e legislazione turistica	X	X	Contrasto alle mafie (art. 3, 35, 36)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

	11	Discipline turistiche e aziendali	X	X	<ul style="list-style-type: none">• Cittadinanza e Costituzione (art. 1, 4, 36)• Contratti di lavoro e retribuzione• Sicurezza sui luoghi di lavoro

Classe	N° ore	Disciplina	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
Quinta TT	11	Storia	X	X	Il mondo contemporaneo: <ul style="list-style-type: none">• Statuto albertino e Costituzione italiana• Teorie razziali• La Mafia e il potere legalizzato• L'ONU e i diritti dell'uomo• Parità di genere• La cittadinanza• Il processo di unificazione europea
	11	Arte e territorio	----	X	<ul style="list-style-type: none">• Patrimonio e beni culturali• Storia della tutela
	11	Discipline turistiche e aziendale	X	X	Gli organismi internazionali: <ul style="list-style-type: none">• Le istituzioni europee e i valori fondanti Competenze imprenditoriali: <ul style="list-style-type: none">• Come iniziare un'attività• La ricerca di lavoro nel settore turistico



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

INDIRIZZO PROFESSIONALE
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Classe	N° ore	Disciplina	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
Prima ENO	11	Diritto	X	X	<ul style="list-style-type: none">• Educazione stradale• Volontariato
	6	Storia	-----	X	Le forme di governo nella Roma antica: <ul style="list-style-type: none">• La Repubblica• L'Impero• Lo straniero nell'antichità: i barbari
	5	Informatica	-----	X	Argomenti di cittadinanza digitale: <ul style="list-style-type: none">• Il comportamento in rete• Pericoli in rete e come prevenirli• Il Cyberbullismo, l'hate speech, il sexting e altre forme di discriminazione online• L'importanza della privacy nell'uso dei social network• Software contraffatto e diritto d'autore• Il Safer Internet Day: la giornata europea della sicurezza in Rete



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

6	Scienza degli alimenti	X	X	Educazione al consumo sostenibile e responsabile: <ul style="list-style-type: none">• Ridurre lo spreco alimentare: fresco o conservato?• leggere le etichette• Realtà virtuose nel contesto cittadino
5	Scienze integrate (Scienze della terra, biologia)	-----	X	Educazione alla sostenibilità ambientale: <ul style="list-style-type: none">• L'effetto serra: cause e conseguenze• Il surriscaldamento globale• Le conseguenze sul clima• I traguardi da raggiungere



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

Classe	N° ore	Disciplina	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
Seconda ENO	11	Diritto	X	X	<ul style="list-style-type: none">• I diritti degli animali• La tutela del patrimonio
	5	Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	X	X	Argomenti di cittadinanza digitale <ul style="list-style-type: none">• Fake news e fonti attendibili• La ricerca di approvazione sui social• Hikikomori e ritiro sociale• La condivisione di idee e la collaborazione online• L'apprendimento permanente e gli strumenti digitali• Spid: l'identità digitale
	4	Scienza degli alimenti	-----	X	Educazione alla salute e al benessere personale in relazione alla sostenibilità ambientale: <ul style="list-style-type: none">• La piramide alimentare mediterranea• Le varie tipologie di diete• Proteine animali o vegetali? salute per l'uomo e per l'ambiente



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

5	Scienze integrate (scienze della terra, biologia)	X	-----	Educazione alla sostenibilità ambientale: <ul style="list-style-type: none">• Gli ecosistemi terrestri e marini• L'importanza della Biodiversità• I traguardi da raggiungere
4	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	X	-----	Il menu sostenibile: uso di prodotti a KM zero; riduzione ed eventuale riutilizzo degli scarti.
4	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala vendita	X	-----	Educazione alla sostenibilità, regionalità e cultura del New Beverage Concept: <ul style="list-style-type: none">• Consumo di bevande con varianti di gusto sempre diversi Bevande salutari prodotte in maniera sostenibile

Classe	N° ore	Disciplina	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
Terza ENO e SV	7	Storia	-----	X	Dal mondo feudale allo Stato moderno: <ul style="list-style-type: none">• La monarchia feudale• Privilegi e diritti• Dall'Ordine alla classe sociale• La nascita dello Stato moderno• Il cittadino nel Comune
	4	Scienze motorie e sportive	X	----	<ul style="list-style-type: none">• Costituzione e Istituzioni europee in ambito sportivo



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

11	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X	Educazione finanziaria: <ul style="list-style-type: none">• Interesse e sconto commerciale (calcoli finanziari) Sviluppo sostenibile: <ul style="list-style-type: none">• Turismo sostenibile• Tutela dell'ambiente Educazione alla legalità: <ul style="list-style-type: none">• Emissione dei documenti fiscali• Circolazione del contante• Uso consapevole dei mezzi di pagamento
5	Scienza e cultura dell'alimentazione	----	X	Educazione alla salute, al benessere, al consumo e alla produzione responsabile: <ul style="list-style-type: none">• linee guida per una sana alimentazione• le filiere agroalimentari con particolare attenzione ai processi produttivi e al loro impatto sull'ambiente e sulla salute umana
6 (terze cucina)	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	X	-----	Il menu sostenibile: uso di prodotti a KM zero; riduzione ed eventuale riutilizzo degli scarti.
6 (terzeSV)	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala vendita	X	-----	Educazione all'uso consapevole delle bevande alcoliche: <ul style="list-style-type: none">• la cultura mediterranea del bere e del gusto: fattore edonistico ma anche fattore di rischio• percorsi sulla sostanza alcool e sulle implicazioni del suo consumo a livello sanitario, economico, socio-culturale, psicologico• interventi educativi volti alla prevenzione dell'abuso alcolico



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

Classe	N° ore	Disciplina	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
Quarta ENO e SV	11	Storia	X	X	Lo Stato moderno: <ul style="list-style-type: none">• Tesi contrattualistiche• Libertà, uguaglianza e tolleranza• Diritto penale• I diritti inalienabili• Le prime Costituzioni• La schiavitù
	11	Diritto e tecniche amministrative e della struttura ricettiva	X	X	<ul style="list-style-type: none">• Cittadinanza e Costituzione (art. 1, 4, 36)• Contratti di lavoro e retribuzione• Sicurezza sui luoghi di lavoro
	7	Scienza e cultura dell'alimentazione	----	X	Educazione alla tutela dei prodotti di qualità e Made in Italy: <ul style="list-style-type: none">• la qualità dei prodotti agroalimentari con particolare attenzione agli aspetti etico-ambientali (prodotti da lotta alle mafie, prodotti equo solidali, presidi Slow Food)• Le etichette come strumento di trasparenza, informazione e tutela
	4 (quarta cucina)	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	X	-----	Il menu sostenibile: uso di prodotti a KM zero; riduzione ed eventuale riutilizzo degli scarti.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

	4 (quarte SV)	Laboratorio di servizi enogastronomi ci - settore sala vendita	X	-----	Educazione all'uso consapevole delle bevande alcoliche: <ul style="list-style-type: none">• la cultura mediterranea del bere e del gusto: fattore edonistico ma anche fattore di rischio• percorsi sulla sostanza alcol e sulle implicazioni del suo consumo a livello sanitario, economico, socio-culturale, psicologico• interventi educativi volti alla prevenzione dell'abuso alcolico
--	---------------------	--	---	-------	--

Classe	N° ore	Disciplina	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
Quinta ENO e SV	11	Storia	X	X	Il mondo contemporaneo: <ul style="list-style-type: none">• Statuto albertino e Costituzione italiana• Storia della bandiera e dell'Inno nazionali• Teorie razziali• La Mafia e il potere legalizzato• L'ONU e i diritti dell'uomo• Parità di genere• La cittadinanza• Il processo di Unificazione europea



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

11	Diritto e tec amministrativ e della struttura ricettiva	X	X	Gli organismi internazionali: <ul style="list-style-type: none">Le Istituzioni europee e i valori fondanti Educazione alla legalità: <ul style="list-style-type: none">Responsabilità contrattuale, civile e penaleSicurezza sul lavoroTutela dei marchiNorme sulla Privacy
7	Scienza e cultura dell'alimentazione	----	X	Educazione alla salute, al benessere per tutti e per tutte le età, al rispetto delle diversità etniche attraverso il cibo: <ul style="list-style-type: none">Dieta equilibrata per differenti fasce d'etàDisturbi dell'alimentazione : anoressia e bulimiaLa dipendenza dall'alcool (eventualmente in co docenza con lab.sala e vendita)Malnutrizione per difetto ed eccesso (eventualmente in conoscenza con lab.cucina)
4 (quint e cucina)	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	X	-----	Il menu sostenibile: uso di prodotti a KM zero; riduzione ed eventuale riutilizzo degli scarti.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

	4 (quint e SV)	Laboratorio di servizi enogastronom ici - settore sala vendita	X	-----	Educazione all'uso consapevole delle bevande alcoliche: <ul style="list-style-type: none">• la cultura mediterranea del bere e del gusto: fattore edonistico ma anche fattore di rischio• percorsi sulla sostanza alcol e sulle implicazioni del suo consumo a livello sanitario, economico, socio-culturale, psicologico• interventi educativi volti alla prevenzione dell'abuso alcolico
--	----------------------	--	---	-------	--

Classe	N° ore	Disciplina	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
Terza AT	7	Storia	-----	X	Dal mondo feudale allo Stato moderno: <ul style="list-style-type: none">• La monarchia feudale• Privilegi e diritti• Dall'Ordine alla classe sociale• La nascita dello Stato moderno• Il cittadino nel Comune
	4	Scienze motorie e sportive	X	-----	<ul style="list-style-type: none">• Costituzione e Istituzioni europee in ambito sportivo



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

11	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	-----	Educazione finanziaria: <ul style="list-style-type: none">• Interesse e sconto commerciale (calcoli finanziari) Sviluppo sostenibile: <ul style="list-style-type: none">• Turismo sostenibile• Tutela dell'ambiente Educazione alla legalità: <ul style="list-style-type: none">• Emissione dei documenti fiscali• Circolazione del contante• Uso consapevole dei mezzi di pagamento
11	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	X	-----	Etica professionale Legislazione alberghiera



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

Classe	N° ore	Disciplina	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
Quarta AT	11	Storia	X	X	Lo Stato moderno: <ul style="list-style-type: none">• Tesi contrattualistiche• Libertà, uguaglianza e tolleranza• Diritto penale• I diritti inalienabili• Le prime Costituzioni• La schiavitù
	11	Diritto e tecniche amministrative e della struttura ricettiva	X	X	<ul style="list-style-type: none">• Cittadinanza e Costituzione (art. 1, 4, 36)• Contratti di lavoro e retribuzione• Sicurezza sui luoghi di lavoro
	11	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	-----	X	Turismo accessibile, sostenibile e responsabile



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. 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

Classe	N° ore	Disciplina	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
Quinta AT	11	Storia	X	X	Il mondo contemporaneo: <ul style="list-style-type: none">• Statuto albertino e Costituzione italiana• Storia della bandiera e dell'Inno nazionali• Teorie razziali• La Mafia e il potere legalizzato• L'ONU e i diritti dell'uomo• Parità di genere• La cittadinanza• Il processo di Unificazione europea
	11	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X	Gli organismi internazionali: <ul style="list-style-type: none">• Le Istituzioni europee e i valori fondanti Educazione alla legalità: <ul style="list-style-type: none">• Responsabilità contrattuale, civile e penale• Sicurezza sul lavoro• Tutela dei marchi• Norme sulla Privacy
	11	Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	-----	X	Forme di accoglienza sostenibile