



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

IIS "GIOVANNI GIOLITTI"-TORINO
Prot. 0006292 del 15/05/2023
IV (Uscita)

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5 A ACCOGLIENZA TURISTICA

a.s. 2022/2023

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
PERCORSO FORMATIVO: ESPERTO DEL SETTORE TURISTICO-RICETTIVO DEL TERRITORIO

Redatto il: 5 maggio 2023

Docente coordinatore della classe: prof.ssa Norma Mercurio

Composizione del Consiglio di classe:

DOCENTE	INSEGNAMENTO	FIRMA DEL DOCENTE
*****	Arte	<i>Firmato in originale</i>
*****	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<i>Firmato in originale</i>
*****	Educazione civica	<i>Firmato in originale</i>
*****		<i>Firmato in originale</i>
*****		<i>Firmato in originale</i>
*****	Inglese microlingua	<i>Firmato in originale</i>
*****	Lab. di servizi di acc. turistica	<i>Firmato in originale</i>
*****	Lingua e letteratura italiana	<i>Firmato in originale</i>
*****	Lingua francese (seconda lingua straniera)	<i>Firmato in originale</i>
*****	Lingua inglese	<i>Firmato in originale</i>
*****	Matematica	<i>Firmato in originale</i>
*****	Religione cattolica	<i>Firmato in originale</i>
*****	Scienze motorie e sportive	<i>Firmato in originale</i>
*****	Sostegno	<i>Firmato in originale</i>
*****	Sostegno	<i>Firmato in originale</i>
*****	Sostegno	<i>Firmato in originale</i>
*****	Storia	<i>Firmato in originale</i>
*****	Tecniche di comunicazione	<i>Firmato in originale</i>

I rappresentanti di classe

Firmato in originale

Il Dirigente scolastico

prof.ssa Franca Zampollo

*Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005 e s.m.i.
e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma
autografa.*



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

PROFILO INDIRIZZO

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
PERCORSO FORMATIVO: ESPERTO DEL SETTORE TURISTICO-RICETTIVO DEL TERRITORIO

Premessa

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

In seguito alla riforma degli Istituti professionali di cui al D.lgs. n. 61 del 13 aprile 2017, al Decreto interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018 nonché alle Linee guida, l'I.I.S. "Giovanni Giolitti" sta attuando, oltre alla tradizionale valutazione delle abilità e delle conoscenze in decimi, una valutazione "per competenze" che tiene conto delle scelte dei singoli Dipartimenti disciplinari e che copre comunque l'intero spettro delle competenze in uscita previste dalla normativa e di seguito riportate.

Competenze chiave di cittadinanza

1. Competenza alfabetica funzionale;
2. Competenza multilinguistica;
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
4. Competenza digitale;
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
6. Competenza in materia di cittadinanza;
7. Competenza imprenditoriale;
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Competenze dell'area generale in uscita



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

1. Agire in riferimento a 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;
2. utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
3. riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
4. stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
5. utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro;
6. riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
7. individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
8. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
9. riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
10. comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
11. padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
12. utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

Competenze dell'area di indirizzo in uscita

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
2. supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura dell'innovazione;



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

3. applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
4. predisporre prodotti, servizi e *menu* coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;
5. valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;
6. curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;
7. progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del *made in Italy*;
8. realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco-sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
9. gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;
10. supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di *marketing*;
11. contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali, ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.



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

PROFILO CLASSE 5 A AT

La classe è costituita da 14 allievi, 8 femmine e 6 maschi, tutti provenienti dalla 4AAT dell'anno precedente, tranne due allieve (di cui una che non ha mai frequentato le lezioni e non ha mai presentato formale domanda di ritiro) provenienti dalla 5A AT dello scorso anno.

Sono presenti 4 allievi con BES i quali vengono valutati secondo PEI o PDP elaborati per ognuno di loro. Tendenzialmente gli alunni frequentano in modo regolare le lezioni tranne qualcuno che ha fatto numerose assenze e ritardi, invece la puntualità nelle consegne assegnate appare poco continua e talora carente, per buona parte della classe sono stati necessari richiami per favorire l'impegno e il rispetto delle regole.

Il quadro generale della classe si presenta complesso ed eterogeneo, influenzato da problematiche personali, preparazione culturale, attitudini individuali e competenze possedute. Tendenzialmente gli allievi hanno una buona propensione all'ascolto ma sono accompagnati da una debole motivazione ad imparare, per alcuni studenti si evidenzia una certa difficoltà di approccio allo studio, nonostante il profuso impegno da parte dei docenti nel mettere in atto metodologie didattiche innovative e costanti opportunità di recupero.

L'avvicendamento dei docenti non ha garantito la dovuta continuità didattica ponendo la classe di fronte alla necessità di un continuo riadattamento e rallentamento del normale processo educativo in particolare in ambito logico-matematico e lingua inglese.

Per quanto riguarda l'alternanza scuola/lavoro, gli studenti della classe hanno svolto nel presente a.s. le attività di PCTO e le prove INVALSI.

In base agli obiettivi raggiunti, la classe si può suddividere in tre gruppi:

- un piccolo gruppo di allievi dotato di ottime potenzialità sostenute da uno studio costante e approfondito in tutte le discipline;
- un gruppo di alunni con difficoltà in alcune materie,
- un piccolo gruppo che a fatica è riuscito a raggiungere gli obiettivi minimi con una preparazione frammentaria, dovuta all'impegno non sempre costante, a metodi di studio non appropriati e alla frequenza irregolare.



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



STABILITÀ DOCENTI

INSEGNAMENTO	DOCENTE	Continuità Sì/No	
		3° ANNO	4° ANNO
Arte	*****	NO	SÌ
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	*****	SÌ	SÌ
Educazione civica	*****	SÌ	SÌ
	*****	SÌ	SÌ
	*****	SÌ	SÌ
Inglese microlingua	*****	NO	NO
Lab. di servizi di accoglienza turistica	*****	SÌ	SÌ
Lingua e letteratura italiana	*****	SÌ	SÌ
Lingua francese (seconda lingua straniera)	*****	SÌ	SÌ
Lingua inglese	*****	NO	NO
Matematica	*****	NO	NO
Religione cattolica	*****	NO	NO
Scienze motorie e sportive	*****	SÌ	SÌ
Sostegno	*****	NO	SÌ
Sostegno	*****	SÌ	NO
Storia	*****	SÌ	SÌ
Tecniche di comunicazione	*****	SÌ	SÌ

QUADRO ORARIO DELLA CLASSE

Insegnamenti	ore settimanali	Insegnamenti	ore settimanali
Arte	1	Lingua inglese	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	Matematica	3
Lingua e letteratura italiana	4	Religione cattolica	1
Inglese microlingua	2	Scienze motorie e sportive	2
Lab. di servizi di accoglienza turistica	6	Storia	2
Lingua francese (seconda lingua straniera)	3	Tecniche di comunicazione	2



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

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI, COMPETENZE TRASVERSALI

Sulla base di quanto stabilito dal PTOF d'Istituto per il triennio 2022-2025 e dalla Legge 107/2015, con particolare riferimento all'articolo 1, comma 7, vengono di seguito elencati gli obiettivi formativi prioritari e le competenze trasversali - acquisite anche mediante i percorsi di PCTO – individuati dall'Istituzione scolastica.

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI

- Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia *Content Language Integrated Learning*;
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità;
- sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica, allo sport e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;
- sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei *social network* e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro;
- potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca il 18 dicembre 2014;
- valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di Istruzione;
- individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti;
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti



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

locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali.

COMPETENZE TRASVERSALI

- Fornire agli studenti contesti di esperienza utili a favorire la conoscenza di sé, delle proprie attitudini, delle proprie competenze, in funzione di una scelta post diploma più consapevole e ponderata;
- creare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, delle professioni, della società civile e correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio. L'incontro con il mondo del lavoro permette inoltre agli studenti di ottenere una formazione specifica in materia di sicurezza sul lavoro, diritto del lavoro, mercato del lavoro e conoscenza del territorio;
- apprendere mediante una metodologia didattica innovativa del sistema dell'istruzione, basata sull'equivalenza culturale ed educativa tra le forme di apprendimento "in aula" e quelle acquisibili in contesti lavorativi o esterni alla scuola.



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



LIVELLI COMUNI DI VALUTAZIONE (griglia di valutazione d'Istituto)		
	INDICATORI	VALUTAZIONE DECIMALE
	RIFIUTO DI INTERROGAZIONE, MANCATA CONSEGNA DI VERIFICHE O COMPITI ASSEGNATI, CONSEGNA DI FOGLIO IN BIANCO	2
CONOSCENZE	Possiede conoscenze scarse, frammentarie ed errate	3
ABILITA'	Comprensione: non riesce ad interpretare le informazioni Esposizione: presenta gravi difficoltà espressive Applicazione: non riesce ad applicare conoscenze e procedure anche in situazioni semplici Analisi: presenta gravi difficoltà ad esaminare i problemi Sintesi: non riesce a trarre conclusioni coerenti	
COMPETENZE	Non sa organizzare i contenuti, né fare collegamenti e valutazioni appropriate, assenza di concentrazione e relazione	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	Si è sottratta/o, per la gran parte, al contatto e all'utile svolgimento delle attività didattiche proposte (videolezioni, esercitazioni, verifiche)	
CONOSCENZE	Presenta conoscenze incomplete e superficiali	4 5
ABILITA'	Comprensione: commette errori ed interpreta le informazioni con superficialità Esposizione: incontra difficoltà nell'uso appropriato del linguaggio e dei costrutti logico – sintattici Applicazione: commette errori nell'applicare conoscenze e procedure anche in situazioni semplici Analisi: incontra qualche difficoltà ad analizzare i problemi Sintesi: trae conclusioni imprecise o con qualche errore	
COMPETENZE	Riesce con difficoltà ad organizzare i contenuti e i collegamenti risultano ancora impropri	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO INIZIALE (a cui associare i voti 4-5): anche se guidata/o e supportata/o l'allieva/o ha difficoltà a utilizzare correttamente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), a comprendere le consegne e a svolgerle con sufficiente puntualità e assiduità, anche quelle puramente esecutive. Partecipa passivamente alle attività sincrone e asincrone e va sollecitata/o passo passo e/o tende a sottrarsi al contatto e all'utile svolgimento del lavoro.	
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette anche se poco approfondite	6
ABILITA'	Comprensione: interpreta quasi sempre in modo esatto le informazioni Esposizione: si esprime con una terminologia adeguata e usa costrutti logico – sintattici per lo più corretti Applicazione: applica correttamente conoscenze e procedure in situazioni semplici Analisi: riesce ad esaminare gli aspetti principali di un problema Sintesi: trae conclusioni coerenti, anche se necessita di qualche aiuto	



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



COMPETENZE	Riesce ad organizzare i contenuti; le valutazioni e i collegamenti sono accettabili	
LIVELLI COMUNI DI VALUTAZIONE (griglia di valutazione d'Istituto)		
	INDICATORI	VALUTAZIONE DECIMALE
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO BASE (a cui associare il voto 6): l'allieva/o con l'aiuto del docente utilizza correttamente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), svolge con puntualità le consegne ma non è autonoma/o nella comprensione delle consegne; necessita di ulteriori precisazioni da parte dell'insegnante circa la procedura da seguire che poi applica correttamente seppur in modo puramente esecutivo. Non si sottrae al contatto e all'utile svolgimento del lavoro dimostrando una partecipazione per lo più adeguata alle attività sincrone e asincrone.	
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette e approfondite	7 8
ABILITA'	Comprensione: interpreta correttamente le informazioni che presentano difficoltà di medio livello Esposizione: espone con chiarezza e terminologia appropriata Applicazione: applica in modo corretto conoscenze e procedure anche in situazioni che presentano difficoltà diverse Analisi: esamina correttamente i problemi Sintesi: trae autonomamente conclusioni corrette	
COMPETENZE	Rielabora in modo corretto e completo i contenuti. Fa valutazioni critiche e collegamenti appropriati	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO INTERMEDIO (a cui associare i voti 7-8): l'allieva/o utilizza autonomamente e correttamente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), interpreta in modo pertinente le consegne proposte, le svolge in modo corretto anche se non esaustivo, con puntualità e assiduità, ha delle difficoltà a riflettere sulle proprie interpretazioni ed azioni per argomentarle opportunamente. Partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone.	
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette, complete, approfondite e articolate	9 10
ABILITA'	Comprensione: interpreta le informazioni in modo corretto e sicuro Esposizione: si esprime con piena padronanza di termini e con costrutti logico – sintattici articolati Applicazione: applica correttamente conoscenze e procedure anche in situazioni nuove Analisi: effettua analisi sicure e approfondite Sintesi: trae conclusioni sicure e complete in modo autonomo	
COMPETENZE	Rielabora in modo corretto e completo i contenuti e sa approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse.	



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

DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO AVANZATO (a cui associare i voti 9-10): l'allieva/o utilizza autonomamente, correttamente ed efficacemente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), interpreta in modo pertinente le consegne proposte, le svolge in modo corretto e compiuto con puntualità e assiduità in modo preciso e completo e riflette in modo critico sulle proprie interpretazioni ed azioni argomentando opportunamente le proprie scelte, criticandole e modificandole opportunamente se necessario. Partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone apportando un contributo personale, vivace e propositivo.	
--	--	--



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



LIVELLI COMUNI DI VALUTAZIONE - STUDENTI CON B.E.S. (griglia di valutazione d'Istituto)		
	INDICATORI	VALUTAZIONE DECIMALE
	RIFIUTO DI INTERROGAZIONE, MANCATA CONSEGNA DI VERIFICHE O COMPITI ASSEGNATI, CONSEGNA DI FOGLIO IN BIANCO	2
CONOSCENZE	Possiede conoscenze scarse, frammentarie ed errate (nonostante l'uso degli strumenti compensativi consentiti)	3
ABILITA'	Comprensione: non riesce ad interpretare informazioni semplici anche guidata/o Esposizione: presenta gravi difficoltà espressive pur considerando i bisogni educativi speciali Applicazione: non riesce ad applicare conoscenze e procedure anche in situazioni semplici e guidate Analisi: presenta gravi difficoltà ad esaminare problemi noti Sintesi: non riesce a trarre conclusioni coerenti anche in situazioni note e guidata/o	
COMPETENZE	Non sa organizzare i contenuti, né fare collegamenti e valutazioni appropriate anche in situazioni note e guidate	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	Si è sottratta/o sempre al contatto e all'utile svolgimento delle attività didattiche proposte (videolezioni, esercitazioni, verifiche) nonostante sia stata contattata/o più volte dai docenti.	
CONOSCENZE	Presenta conoscenze incomplete e superficiali (nonostante l'uso degli strumenti compensativi consentiti)	4 5
ABILITA'	Comprensione: anche se guidata/o commette errori e non sa interpretare correttamente le informazioni Esposizione: si esprime con difficoltà usando una terminologia non sempre appropriata pur considerando i bisogni educativi speciali Applicazione: commette errori nell'applicare conoscenze e procedure anche in situazioni note e guidate Analisi: incontra difficoltà ad analizzare i problemi noti Sintesi: trae conclusioni imprecise o con qualche errore anche se guidata/o	
COMPETENZE	Riesce con difficoltà ad organizzare i contenuti e i collegamenti risultano ancora impropri anche in situazioni note se guidata/o	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO INIZIALE (a cui associare i voti 4-5): anche se guidata/o e supportata/o l'allieva/o ha difficoltà a utilizzare correttamente risorse semplici (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), a comprendere semplici consegne e a svolgerle con sufficiente puntualità e assiduità, anche quelle puramente esecutive. Partecipa passivamente alle attività sincrone e asincrone e va sollecitata/o passo passo e/o tende a sottrarsi al contatto e all'utile svolgimento del lavoro.	
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette anche se poco approfondite (con l'uso degli strumenti compensativi consentiti)	6
ABILITA'	Comprensione: interpreta quasi sempre in modo esatto le informazioni se guidata/o Esposizione: si esprime con una terminologia semplice ma comprensibile se guidata/o Applicazione: applica correttamente conoscenze e procedure in situazioni note e guidate Analisi: riesce ad esaminare gli aspetti principali di un problema se guidata/o Sintesi: trae conclusioni coerenti se guidata/o	



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



COMPETENZE	Riesce ad organizzare i contenuti e le valutazioni e i collegamenti sono accettabili in situazioni note se guidata/o	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO BASE (a cui associare il voto 6): l'allieva/o con l'aiuto del docente utilizza correttamente risorse semplici (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), svolge con sufficiente puntualità le consegne, deve essere guidata/o nella comprensione delle consegne; necessita di ulteriori precisazioni da parte dell'insegnante circa la procedura da seguire che poi applica correttamente seppur in modo puramente esecutivo. Non si sottrae al contatto e all'utile svolgimento del lavoro dimostrando una partecipazione per lo più adeguata alle attività sincrone e asincrone.	
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette e approfondite (con l'uso degli strumenti compensativi consentiti)	
ABILITA'	Comprensione: interpreta correttamente le informazioni che presentano difficoltà di medio livello Esposizione: espone con sufficiente chiarezza e terminologia quasi sempre appropriata Applicazione: applica in modo corretto conoscenze e procedure in situazioni che presentano difficoltà di medio livello Analisi: esamina correttamente i problemi Sintesi: trae autonomamente conclusioni corrette	7 8
COMPETENZE	Rielabora in modo corretto i contenuti. Fa valutazioni critiche e collegamenti appropriati in situazioni di medio livello	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO INTERMEDIO (a cui associare i voti 7-8): l'allieva/o utilizza correttamente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), interpreta in modo pertinente le consegne proposte, le svolge in modo sostanzialmente corretto anche se non esaustivo, con puntualità e assiduità, ha delle difficoltà a riflettere sulle proprie interpretazioni ed azioni per argomentarle opportunamente. Partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone.	
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette, complete, approfondite e articolate (con l'uso degli strumenti compensativi consentiti)	
ABILITA'	Comprensione: interpreta le informazioni in modo corretto Esposizione: si esprime con piena padronanza di termini specifici Applicazione: applica correttamente conoscenze e procedure anche in situazioni nuove Analisi: effettua analisi sicure e approfondite Sintesi: trae conclusioni complete in modo autonomo	
COMPETENZE	Rielabora in modo corretto e completo i contenuti e sa approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse.	9 10
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO AVANZATO (a cui associare i voti 9-10): l'allieva/o utilizza autonomamente, correttamente ed efficacemente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), interpreta in modo pertinente le consegne proposte, le svolge in modo corretto con puntualità e assiduità, riflette in modo critico sulle proprie interpretazioni ed azioni argomentando opportunamente le proprie scelte. Partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone apportando un contributo personale, vivace e propositivo.	



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



DESCRITTORI GENERALI DEI LIVELLI DI COMPETENZA RAGGIUNTI
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER L' Uda

LIVELLI di competenza raggiunti	INDICATORI e RELATIVI DESCRITTORI		
	Processo (valuta la competenza in situazione)	Prodotto (valuta il risultato dell'agire competente in termini di elaborato)	Consapevolezza metacognitiva (valuta la relazione individuale sull'Uda o l'esposizione)
NON ACQUISITA (2*-4)	La studentessa / lo studente non è riuscita/o ad applicare le conoscenze e le abilità necessarie allo svolgimento del compito realtà.	L'elaborato prodotto è molto lacunoso, non presenta una struttura coerente e denota un livello di competenza non raggiunto.	La studentessa e/o lo studente non riesce a riflettere su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro; non coglie i processi messi in atto.
BASE (5-6)	La studentessa e/o lo studente ha incontrato difficoltà nell'affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare parzialmente le conoscenze e le abilità necessarie.	L'elaborato prodotto presenta alcune imperfezioni, una struttura poco coerente e denota un livello di competenza minimamente raggiunto	La studentessa e/o lo studente presenta un atteggiamento esclusivamente operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)
INTERMEDIA (7-8)	La studentessa e/o lo studente ha dimostrato di comprendere e affrontare il compito di realtà ed è riuscito ad applicare conoscenze e abilità necessarie	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato ed in gran parte corretto, denota un buon livello di padronanza della competenza richiesta	La studentessa e/o lo studente riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro; coglie i principali processi messi in atto.
AVANZATA (9-10)	La studentessa e/o lo studente ha mostrato di saper agire con responsabilità e consapevolezza dimostrando di saper utilizzare con padronanza le conoscenze e le abilità richieste.	L'elaborato prodotto risulta essere ben sviluppato, corretto e originale. Il prodotto denota un livello di competenza pienamente raggiunto.	La studentessa e/o lo studente riflette criticamente su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro; coglie tutti i processi messi in atto.

* per le studentesse e gli studenti che non consegnano il prodotto richiesto, la competenza risulta non acquisita

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



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

CLASSE	COMPETENZE CHIAVE	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	ALUNNO	
	N.B. per l'attribuzione di un punteggio pari a 6 o 7 è necessario che siano state contestate precedentemente e risultino a registro note disciplinari (quanto alla Competenza in materia di cittadinanza) o inadempienze / assenze (quanto alle Competenze personali)					
	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA	Partecipazione alla vita scolastica (anche nel quadro della didattica a distanza e nel rispetto delle norme di sicurezza)	Interagisce in modo propositivo, partecipativo e costruttivo. Contribuisce attivamente alla costruzione di un clima sereno e inclusivo. Favorisce il confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli; rispetta sempre le norme sulla sicurezza e si pone come esempio e richiama i compagni che non le rispettano	10		
			Interagisce in modo partecipativo e costruttivo. Contribuisce generalmente alla costruzione di un clima sereno e inclusivo. È disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli; rispetta sempre le norme sulla sicurezza e si pone come esempio	9		
			Interagisce attivamente. Complessivamente non ha arrecato disturbo alla creazione di un clima sereno e inclusivo. Cerca di essere disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli; rispetta sempre le norme sulla sicurezza	8		
			Interagisce in modo complessivamente collaborativo. E' stata/o talvolta all'origine di conflitti ingiustificati e pretestuosi o li ha alimentati. È parzialmente disponibile al confronto nel rispetto dei diversi punti di vista e dei ruoli; talora è stato richiamato sul rispetto delle norme di sicurezza.	7		
			Presenta difficoltà a collaborare, a gestire il confronto e a rispettare i diversi punti di vista, i ruoli e le norme della sicurezza. Ha più volte recato pregiudizio al clima e/o all'ambiente di lavoro. Tende ad atteggiamenti pretestuosamente conflittuali con i pari o con il personale scolastico	6		
		Relazione rispettosa con i pari e con il personale scolastico	Si rapporta con gli altri in modo sempre appropriato e rispettoso.	10		
			Si rapporta con gli altri in modo corretto.	9		
			Si rapporta con gli altri in modo complessivamente adeguato.	8		
			Si rapporta con gli altri in modo non sempre adeguato e rispettoso.	7		
			Presenta difficoltà a comunicare rispettosamente e a mantenere rapporti corretti.	6		
		Rispetto delle regole e responsabilità (anche nel quadro della didattica a distanza e nel rispetto delle norme di sicurezza)	Ha avuto un comportamento pienamente maturo e responsabile. Ha rispettato le regole in modo consapevole e scrupoloso.	10		
			Ha avuto un comportamento responsabile. Ha rispettato attentamente le regole.	9		
			Ha avuto un comportamento complessivamente adeguato. Ha rispettato le regole in modo complessivamente adeguato.	8		
			Il comportamento non è stato sempre responsabile e accettabile. La capacità di rispetto delle regole è risultata non sempre adeguata.	7		
			Ha mostrato superficialità e scarsa responsabilità. Ha manifestato insofferenza alle regole con effetti di disturbo nello svolgimento delle attività o comportamenti comunque sanzionabili.	6		
	Media dei tre indicatori della Competenza di cittadinanza				0	
	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE	Organizzazione nello studio	Assolve in modo consapevole e assiduo agli impegni scolastici rispettando sempre i tempi e le consegne.	10		
			Assolve in modo regolare agli impegni scolastici rispettando i tempi e le consegne.	9		
			Assolve in modo complessivamente adeguato agli impegni scolastici, generalmente rispettando i tempi e le consegne.	8		
			Assolve in modo non ben organizzato agli impegni scolastici, non sempre rispetta i tempi e le consegne.	7		
			Assolve in modo discontinuo e disorganizzato agli impegni scolastici, non rispettando i tempi e le consegne.	6		
		Frequenza* e puntualità (*assiduità nella didattica a distanza)	Frequenza e puntualità esemplari.	10		
			Frequenza assidua, quasi sempre puntuale.	9		
			Frequenza e puntualità buone.	8		
			Frequenza e puntualità non del tutto adeguate, con assenze o ritardi anche soltanto in concomitanza di verifiche scritte o orali.	7		
			Dimostra sistematicamente difficoltà a rispettare l'impegno della frequenza e della puntualità, con numerose assenze o ritardi anche soltanto in concomitanza di verifiche scritte o orali.	6		
			Media dei due indicatori della Competenza personale			
La valutazione insufficiente in sede di scrutinio finale deve scaturire da un'attenta e meditata analisi dei singoli casi e deve essere collegata alla presenza di comportamenti di particolare gravità che abbiano comportato una o più sospensioni, alla cui irrogazione non siano seguiti cambiamenti della condotta tali da evidenziare una reale volontà di sviluppo della persona nella costruzione di sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale. (DM 5/2009 art. 4)			≤ 5			
Media ponderata (R18 con R29)				0		
VOTO FINALE				0		
DATA:	FIRME:					

N.B.: 1) La griglia va compilata dal Coordinatore, che la proporrà al Consiglio di Classe. In caso non ci sia accordo sulla proposta, si voteranno le singole voci.

2) Nella valutazione va tenuto in considerazione anche il comportamento nei PCTO e nella didattica a distanza.

3) Il voto indicato ALLA RIGA GIALLA (riga 33), nasce dalla media ponderata degli indicatori (riga 31) arrotondata all'intero più vicino. Per i mezzi voti l'arrotondamento sarà deciso motivatamente dal Consiglio di classe.

La media indicata alla riga 31 rispecchia la media dei punteggi attribuiti alle tre voci della Competenza in materia di cittadinanza (RIGA AZZURRA). Solo nel caso in cui la media delle Competenze personali (RIGA GRIGIA) sia più bassa della precedente, il voto è abbassato facendo la media con quest'ultima.

Principali riferimenti normativi: DPR 249/1998; L. 169/2008 (art. 2); DM 5/2009; DPR 122/2009 (art. 7); DLgs 62/2017 (art. 1).
Per la ponderazione tra il comportamento e le restanti competenze personali si veda sentenza del TAR Lazio N. 08669/2019.



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



INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie didattiche

	Arte	Diritto e Tecn. amm.	Inglese microl.	Lab. di servizi di acc. turistica	Lingua e lett. italiana	Lingua francese	Lingua inglese	Matematica	Religione catt.	Sc. motorie e sportive	Storia	Tecn. di comunicazione
Lezioni frontali e dialogate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Esercitazioni guidate o autonome	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
Lezioni multimediali	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
Problem solving	X	X						X				
Ricerche individuali e/o di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Attività laboratoriale	X			X			X					
Brainstorming	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Peer education	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Cooperative learning	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

*Per il curriculum di Educazione civica, si fa riferimento alle metodologie utilizzate dagli insegnamenti al cui interno essa ricade.



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



Mezzi e strumenti di lavoro

Tipologie	Insegnamenti											
	Arte	Diritto e Tecn. amm.	Inglese microl.	Lab. di servizi di acc. turistica	Lingua e lett. italiana	Lingua francese	Lingua inglese	Matematica	Religione catt.	Sc. motorie e sportive	Storia	Tecn. di comunicazione
Web e materiale audiovisivo	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X
Presentazioni docente	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Documenti, articoli, grafici, tabelle e schemi condivisi online	X	X	X	X	X	X	X	X			X	X
Libro di testo con eventuali espansioni online	X	X	X	X	X	X	X	X			X	
Schemi / Mappe concettuali	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
Appunti studenti/esse	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

**Per il curriculum di Educazione civica, si fa riferimento ai mezzi e agli strumenti utilizzati dagli insegnamenti al cui interno essa ricade.*



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



Tipologie di verifica

Tipologie	Insegnamenti											
	Arte	Diritto e Tecn. amm.	Inglese microl.	Lab. di servizi di acc. turistica	Lingua e lett. italiana	Lingua francese	Lingua inglese	Matematica	Religione catt.	Sc. motorie e sportive	Storia	Tecn. di comunicazione
Produzione di testi	X	X	X	X	X	X	X				X	X
Colloqui	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Risoluzione di problemi	X	X						X				
Esercitazioni in laboratorio	X			X								
Strutturate o semistrutt.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

**Per il curriculum di Educazione civica, si fa riferimento alle tipologie di verifica somministrate dagli insegnamenti al cui interno essa ricade.*



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



ATTIVITÀ E PROGETTI

Principali elementi didattici e organizzativi, tempi, spazi, metodologie, finalità e obiettivi raggiunti.

ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO ADOTTATE DAL CdC

- Recupero *in itinere* – attività di potenziamento (dal 9 gennaio al 20 gennaio 2023)

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) SVOLTI NEL CORRENTE A.S. 2022/2023

previsti dal d. lgs. n. 77 del 2005, dalla L. 107/2015 e così ridenominati in base all'art. 1, comma 784 della L. 30 dicembre 2018, n. 145 e alle Linee guida di cui alla precedente Legge

TIPO DI ATTIVITÀ	ATTIVITÀ SVOLTE, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
STAGE Dal 31/10/2022 al 20/11/2022	Aziende convenzionate (a.s. 2022/23) e interno all'Istituto	- Competenze relazionali sviluppate mediante il lavoro d'équipe; - competenze relative all'organizzazione delle attività di lavoro, nella pianificazione e gestione dei tempi, degli spazi e dei materiali per il raggiungimento degli obiettivi richiesti; - competenze comunicative sviluppate mediante la gestione dei rapporti con colleghi e clienti; - competenze professionali maturate tramite l'esperienza concreta in aziende del settore turistico, - competenze motivazionali di accrescimento della fiducia nelle



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

		proprie capacità e di volontà di superamento dei propri limiti per un miglioramento professionale e personale costante.
MICE (Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions)	Aziende pubbliche e private del territorio legate al settore turistico	- Dotarsi di un bagaglio di conoscenze tramite l'esperienza diretta con attività extracurricolari ed extrascolastiche; - conoscenza diretta del territorio e delle realtà più importanti in ambito turistico; - potenziare lo spirito di iniziativa e di collaborazione.

ATTIVITÀ E PROGETTI ATTINENTI AL CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA RELATIVAMENTE AL CORRENTE ANNO SCOLASTICO

TIPO DI ATTIVITÀ	ATTIVITÀ SVOLTE, SPAZI, DURATA, DISCIPLINE E SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
Il Dibattito	Gara di retorica tra le classi quinte	- Capacità di estrarre informazioni dalle fonti, organizzazione retorica di un discorso e di un confronto



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



INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI

TIPO DI ATTIVITÀ	ATTIVITÀ SVOLTE, SPAZI, DURATA, DISCIPLINE E SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
Soggiorno linguistico a Nizza (a.s. 2022/2023)	Gli studenti hanno frequentato un corso della durata di cinque giorni all'International House di Nizza. Essi sono stati coinvolti in un corso intensivo di Francese al mattino e in attività culturali pomeridiane inerenti il settore professionale di appartenenza: visita di siti storici, strutture alberghiere e ristorative di Nizza e di Montecarlo. Disciplina coinvolta: Lingua francese.	Questa esperienza ha permesso agli studenti di acquisire maggiore autonomia, ampliare i loro orizzonti culturali, conoscere il contesto sociale del luogo, conseguire un'efficacia comunicativa che permetterà loro di comunicare in modo più agevole e consapevole in ambito scolastico e professionale.
Orientamento in uscita	Diversi incontri con realtà professionali e universitarie.	Orientamento post diploma.
Percorso di formazione - Lavoro in Europa (a.s. 2022/2023)	Incontro con la referente scolastica del progetto e con esperti del CEFPPA per la formazione-lavoro post diploma a Strasburgo.	Percorso di formazione - Lavoro in Europa (a.s. 2022/2023)
Concorso "WORDSKILLS" Concorso "BASILICATA A TAVOLA"	Concorso con gare intermedie e una finale regionale sulle capacità professionali richieste per l'esercizio della professione	Padronanza nell'esercizio di competenze professionali
Intervento tenuto dai volontari della protezione civile la protezione degli ingegneri	Sensibilizzazione e strategie di intervento, riguardo gli eventi sismici	Prevenzione eventi sismici
Intervento volontari	Incontro medici volontari di FIDAS e ADMO per sensibilizzazione ed informazione	Sensibilizzazione sul trapianto e donazione
Torneo di Curling	Lezioni con esperti presso struttura esterna	Sviluppo delle capacità motorie e potenziamento dell'equilibrio
Uscita didattica	Vittoriale "La casa degli italiani" e Verona	Approfondimento sulla vita e opere di Gabriele d'Annunzio



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

UdA CLASSE QUINTA

TITOLO: L'IMPRESA SOSTENIBILE E COMPETITIVA CHE VORREI: pensando a un futuro innovativo, felice e sostenibile per la salute e l'ambiente

OBIETTIVI FORMATIVI:

1. osservare e indagare con spirito critico
2. comunicare e negoziare efficacemente con gli altri (anche in lingua straniera)
3. gestire incertezza, ambiguità e rischio
4. applicare approcci etici e sostenibili
5. valorizzare le proprie idee e quelle degli altri
6. avere spirito d'iniziativa e autoconsapevolezza, proattività, lungimiranza, coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi
7. risolvere problemi
8. lavorare in modalità collaborativa al fine di gestire progetti

COMPETENZA FOCUS	COMPITO DI REALTÀ	INSEGNAMENTI COINVOLTI
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Progettare e presentare a una commissione giudicatrice l'impresa ricettiva dei propri sogni che sia sostenibile per la salute e l'ambiente, e che rispetti gli obiettivi dell'agenda 2030.	Italiano, Storia, ed Civica, Inglese, Francese, Matematica, Scienze motorie, Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Tecniche della comunicazione, Arte e territorio.



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

TEMATICHE

TEMATICHE	INSEGNAMENTI COINVOLTI
Forme di accoglienza sostenibile	Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica, Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva, Inglese, Tecniche di comunicazione
Rispetto del patrimonio culturale e artistico	Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica, Arte e Storia



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



CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA E PROGRAMMA SVOLTO DURANTE IL 5° ANNO

N° ore	Insegnamento	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
11	Storia	X	X	Il mondo contemporaneo: 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: Le Istituzioni europee e i valori fondanti Educazione alla legalità: 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



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



CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI SCOLASTICI

INDICATORI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO:

1. **frequenza** di almeno l'85% delle ore di lezione;
2. **interesse e impegno** nella partecipazione al dialogo educativo positivi;
3. **partecipazione** alle lezioni di **Religione cattolica** o a **ora alternativa** o a **attività integrative extracurricolari organizzate dalla scuola** o a **eventi** organizzati dall'Istituto Giolitti o a **concorsi** a cui l'Istituto Giolitti ha aderito o **credito esterno**.

PER LA CLASSE TERZA E PER LA CLASSE QUARTA:

I Consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e secondo quanto contenuto nell'art. 11, comma 1 e ss. dell'O.M. 45/2023.

Nel caso in cui a uno studente, nel corso delle operazioni di scrutinio di giugno, non sia stato attribuito il credito scolastico in virtù della **sospensione del giudizio** per un profitto insufficiente in uno o più insegnamenti e a settembre non abbia conseguito la piena sufficienza anche solo in un insegnamento, con promozione alla classe successiva su decisione del Consiglio di classe in ragione di un complessivo miglioramento rispetto alla situazione del profitto di giugno, **il punteggio attribuito per il credito sarà in ogni caso quello più basso della fascia**. In alcuni casi, motivati debitamente dal Consiglio di classe, **il punteggio attribuito per il credito potrà andare in deroga e, pertanto, allo studente potrà essere attribuito il credito più alto della fascia prevista sulla base della media**.

Classe III	Media dei voti	FASCE di credito scolastico	Criteri per l'attribuzione del credito scolastico maggiore della fascia	
	M = 6	7 – 8		La presenza di tutti e 3 gli indicatori
	6 < M ≤ 7	8 – 9	Con M < 6,5	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
			Con M ≥ 6,5	La presenza di 1 indicatore
	7 < M ≤ 8	9 – 10	Con M < 7,5	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
			Con M ≥ 7,5	La presenza di 1 indicatore
	8 < M ≤ 9	10 – 11	Con M < 8,5	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
			Con M ≥ 8,5	La presenza di 1 indicatore
	9 < M ≤ 10	11 – 12	Con M < 9,5	La presenza di tutti e 3 gli indicatori



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



Classe IV

		Con $M \geq 9,5$	La presenza di 1 indicatore
Media dei voti	FASCE di credito scolastico	Criteri per l'attribuzione del credito scolastico maggiore della fascia	
$M = 6$	8 – 9		La presenza di tutti e 3 gli indicatori
$6 < M \leq 7$	9– 10	Con $M < 6,5$	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
		Con $M \geq 6,5$	La presenza di 1 indicatore
$7 < M \leq 8$	10 – 11	Con $M < 7,5$	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
		Con $M \geq 7,5$	La presenza di 1 indicatore
$8 < M \leq 9$	11 – 12	Con $M < 8,5$	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
		Con $M \geq 8,5$	La presenza di 1 indicatore
$9 < M \leq 10$	12 – 13	Con $M < 9,5$	La presenza di tutti e 3 gli indicatori
		Con $M \geq 9,5$	La presenza di 1 indicatore



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

PER LA CLASSE QUINTA:

I Consigli di classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 e secondo quanto contenuto nell'art. 11, comma 1 e ss. dell'O.M. 45/2023.

Nel caso in cui uno studente non raggiunga la sufficienza **in un insegnamento**, ma il Consiglio di Classe decida di ammetterlo all'Esame di Stato, **il punteggio attribuito per il credito sarà quello più basso della fascia.**

L'articolo 13, comma 2 lettera d) del d. lgs. 62/2017, relativamente ai criteri di ammissione dei candidati interni stabilisce, tra gli altri: *"votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo. Nella relativa deliberazione, il voto dell'insegnante di religione cattolica, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi dell'insegnamento della religione cattolica, è espresso secondo quanto previsto dal punto 2.7 del decreto del Presidente della Repubblica 16 dicembre 1985, n. 751; il voto espresso dal docente per le attività alternative, per le alunne e gli alunni che si sono avvalsi di detto insegnamento, se determinante, diviene un giudizio motivato iscritto a verbale".*

Classe V

Media dei voti	FASCE di credito scolastico	Criteri per l'attribuzione del credito scolastico maggiore della fascia	
M < 6	7 – 8		<u>La presenza di tutti e 3 gli indicatori</u>
M = 6	9 – 10		<u>La presenza di tutti e 3 gli indicatori</u>
6 < M ≤ 7	10– 11	Con M < 6,5	<u>La presenza di tutti e 3 gli indicatori</u>
		Con M ≥ 6,5	<u>La presenza di 1 indicatore</u>
7 < M ≤ 8	11 – 12	Con M < 7,5	<u>La presenza di tutti e 3 gli indicatori</u>
		Con M ≥ 7,5	<u>La presenza di 1 indicatore</u>
8 < M ≤ 9	13 – 14	Con M < 8,5	<u>La presenza di tutti e 3 gli indicatori</u>
		Con M ≥ 8,5	<u>La presenza di 1 indicatore</u>
9 < M ≤ 10	14 – 15	Con M < 9,5	<u>La presenza di tutti e 3 gli indicatori</u>
		Con M ≥ 9,5	<u>La presenza di 1 indicatore</u>



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

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

- **Date svolgimento:**
 - *Prima prova scritta: 16/02/2023 e 17/04/2023*
 - *Seconda prova scritta: 20/04/2023*
- **Modalità svolgimento della prima prova scritta (ai sensi dell'articolo 17, comma 3 del d.lgs. 62/2017 e sulla base dei quadri di riferimento del D.M. 769/2018):** durata 6 ore; strumenti consentiti durante lo svolgimento (*dizionario della lingua italiana, dizionario dei sinonimi e contrari,*).
- **Modalità svolgimento della seconda prova scritta (sulla base dei Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'Esame di Stato adottati con D.M. 164/2022):** durata 6 ore; strumenti consentiti per lo svolgimento (*dizionari, calcolatrice,*).
- **Criteri di valutazione per entrambe le prove:** si allegano le griglie di valutazione ministeriali e/o dipartimentali delle prove scritte utilizzate nel corso delle simulazioni effettuate.



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

ALLEGATO A

**SIMULAZIONI DI PRIMA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
con relativa tabella di valutazione**

Al presente documento si allegano le prove di Italiano utilizzate come simulazione della prima prova scritta dell'Esame di Stato e le relative griglie di valutazione.

DOCENTE

DATE

16/02/2023

17/04/2023



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

Traccia della prima simulazione del 16/02/2023 - Prima prova scritta

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (*Myrica*), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquilla-
mente pascono, bruna si difila¹
la via ferrata che lontano brilla;
e nel cielo di perla dritti, uguali,
con loro trama delle aeree fila
digradano in fuggente ordine i pali².

Qual di gemiti e d'ululi rombando
cresce e dilegua femminil lamento³?
I fili di metallo a quando a quando
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myrica è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myrica*, ossia "tamerici" (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.

¹ si difila: si stende lineare.

² i pali: del telegrafo.

³ femminil lamento: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.



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

3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

PROPOSTA A2

Giovanni Verga, *Nedda. Bozzetto siciliano*, Arnoldo Mondadori, Milano, 1977, pp. 40-41 e 58-59.

Nella novella *Nedda* la protagonista intreccia una relazione con Janu, un giovane contadino che ha contratto la malaria. Quando Nedda resta incinta, Janu promette di sposarla; poi, nonostante sia indebolito per la febbre, si reca per la rimondatura degli olivi a Mascalucia, dove è vittima di un incidente sul lavoro. Nel brano qui proposto Verga, dopo aver tratteggiato la condizione di vita di Nedda, narra della morte di Janu e della nascita della loro figlia.

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi⁴¹ inferiori al compito

⁴¹ stimansi: si stima, si considera.

2 messe: il raccolto dei cereali.

3 concio: conciato, ridotto.

4 casipola: casupola, piccola casa.

5 cataletto: il sostegno della bara durante il trasporto.

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

dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle roccie infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. - Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...] Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaleccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. - Il cuore te lo diceva - mormorava con un triste sorriso. - Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...] Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano proposto.
2. Individua nel brano i principali elementi riferibili al Verismo, di cui l'autore è stato in Italia il principale esponente.
3. Quali espedienti narrativi e stilistici utilizza l'autore nella descrizione fisica della protagonista e quali effetti espressivi sono determinati dal suo procedimento descrittivo?
4. Quali sono le conseguenze della morte di Janu per Nedda?
5. Le caratteristiche psicologiche della protagonista divengono esplicite nelle sue reazioni alla

⁶ Ruota: meccanismo girevole situato nei conventi o negli ospedali dove venivano posti i neonati abbandonati.



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

nascita della figlia. Prova a individuarle, commentando la conclusione del brano.

Interpretazione

Il tema degli "ultimi" è ricorrente nella letteratura e nelle arti già nel XIX secolo. Si può affermare che Nedda sia la prima di quelle dolenti figure di "vinti" che Verga ritrarrà nei suoi romanzi; prova a collegare e confrontare questo personaggio e la sua drammatica storia con uno o più dei protagonisti del Ciclo dei vinti. In alternativa, esponi le tue considerazioni sulla tematica citata facendo ricorso ad altri autori ed opere a te noti.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Gherardo Colombo, Liliana Segre, *La sola colpa di essere nati***, Garzanti, Milano, 2021, pp. 25-27.

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa. L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciassero a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione. Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi



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

dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano senza ricorrere al discorso diretto.
2. Perché Liliana Segre considera assurda e grave la sua espulsione dalla scuola?
3. Liliana Segre paragona l'esperienza determinata dalle leggi razziali con il gioco infantile del "bambino invisibile": per quale motivo utilizza tale similitudine?
4. Nell'evocare i propri ricordi la senatrice allude anche ai sensi di colpa da lei provati rispetto alla situazione che stava vivendo: a tuo parere, qual era la loro origine?

Produzione

Liliana Segre espone alcune sue considerazioni personali che evidenziano il duplice aspetto della discriminazione - istituzionale e relazionale - legata alla emanazione delle "leggi razziali"; inquadra i ricordi della senatrice nel contesto storico nazionale e internazionale dell'epoca, illustrando origine, motivazioni e conseguenze delle suddette leggi. Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano anche con eventuali riferimenti ad altri contesti storici. Argomenta le tue considerazioni sulla base di quanto hai appreso nel corso dei tuoi studi ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.



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

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Luca Borzani**, La Repubblica online, 4 aprile 2022.
(https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la_conferenza_di_genova_del_1922-344070360/)

La Conferenza di Genova del 1922

Nei giorni in cui la guerra irrompe di nuovo in Europa, l'anniversario della Conferenza internazionale di Genova, 10 aprile - 19 maggio 1922, riporta a quella che fu l'incapacità delle nazioni europee di costruire una pace duratura dopo la tragedia del primo conflitto mondiale e di avviare un condiviso processo di ricostruzione post bellica. A Genova si consumò, per usare un'espressione di Giovanni Ansaldo, allora caporedattore de "Il Lavoro" e autorevole collaboratore de "La Rivoluzione Liberale" di Piero Gobetti, un'ennesima "sagra della diplomazia". Con il prevalere del carattere scoordinato degli obiettivi, l'eccesso confusivo di partecipazione, lo sguardo dei singoli paesi più rivolto al passato e agli interessi nazionali piuttosto che sui mutamenti esplosivi nell'economia, nella società e nella politica prodotti dalla Grande Guerra. A partire dalla rivoluzione sovietica del 1917. [...] Un giudizio largamente condiviso dagli storici, che accentua però quel carattere di spartiacque, di svuotarsi delle diplomazie internazionali, rappresentato dalla Conferenza e, insieme, valorizza il carico di speranza e di attese che si riversarono sul capoluogo ligure. Per la prima volta sedevano intorno a uno stesso tavolo sia le nazioni vincitrici che quelle sconfitte, in testa la Germania, ed era presente la Russia, assunta fino ad allora come un pària internazionale. E su cui pesavano drammaticamente le conseguenze di una guerra civile a cui molto avevano contribuito, con il blocco economico e l'invio di truppe, le stesse potenze dell'Intesa. Alla Conferenza fortemente voluta, se non imposta, dal premier britannico David Lloyd George, partecipano trentaquattro paesi, tra cui cinque dominions inglesi. Insomma, Genova si era trovata ad ospitare il mondo. Avverrà di nuovo soltanto con il G8 del 2001. [...] Genova che ospita la Conferenza non è però una città pacificata. Come non lo è l'Italia. Un tesissimo conflitto sociale continua ad attraversarla e a cui corrisponde la violenta azione del fascismo. [...] L'insistenza franco-belga nell'isolare la Germania e il voler costringere la Russia al pagamento dei debiti contratti dallo zar sono le ragioni principali del fallimento. Così come il non mettere in discussione i trattati imposti dai vincitori, le sanzioni, l'entità delle riparazioni, i modi e i tempi dei pagamenti. Di disarmo non si riuscirà a parlare. Molto di quello che avverrà è anche conseguenza del non aver trovato ragioni comuni e accettabili da tutti. L'ombra del secondo conflitto mondiale e dei totalitarismi, ancorché imprevedibile, comincia a formarsi. L'Italia ne sarà coinvolta per prima. Ecco, a distanza di un secolo, le difficoltà a costruire la pace a fronte della facilità della guerra ci interrogano con straordinaria forza.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.



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

1. Riassumi il contenuto del brano mettendo in rilievo il clima storico in cui si svolse la Conferenza di Genova.
2. Nel brano, l'autore sottolinea che Genova 'non è però una città pacificata'. Perché? Spiega a quali tensioni politico-sociali, anche a livello nazionale, Borzani fa riferimento.
3. Individua quali furono, a parere dell'autore, le principali cause del fallimento delle trattative e le conseguenze dei mancati accordi tra le potenze europee.
4. Illustra quali furono i mutamenti esplosivi prodotti dalla Grande Guerra nelle nazioni del continente europeo.

Produzione

Esattamente a cento anni di distanza dalla Conferenza di Genova, la situazione storica è profondamente mutata, eppure le riflessioni espresse dall'autore circa quell'evento possono essere riferite anche all'attualità. Esponi le tue considerazioni in proposito e approfondiscile, argomentando e traendo spunto dai tuoi studi, dalle tue letture e dalle tue conoscenze, ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Dal discorso pronunciato da **Giorgio Parisi**, premio Nobel per la Fisica 2021, il giorno 8 ottobre 2021 alla Camera dei Deputati in occasione del Pre-COP26 Parliamentary Meeting, la riunione dei parlamenti nazionali in vista della COP26, la Conferenza delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici tenutasi a Glasgow (1-12 novembre 2021).

Il testo completo del discorso è reperibile su <https://www.valigiablu.it/nobel-parisi-discorso-clima/>

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive. Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari,

36

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



ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non sanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico. Quando l'IPCC1 prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo. Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi - non solo per bloccare le emissioni di gas serra - ma anche di investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni. Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Spiega il significato della similitudine presente nel testo: che cosa rappresentano i fari e cosa il guidatore? E l'automobile?
3. Quali interventi fondamentali, a giudizio di Parisi, è necessario intraprendere per fornire possibili soluzioni ai problemi descritti nel discorso?
4. Nel suo discorso Parisi affronta anche il tema dei limiti delle previsioni scientifiche: quali sono



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

questi limiti?

Produzione

Il premio Nobel Parisi delinea possibili drammatici scenari legati ai temi del cambiamento climatico e dell'esaurimento delle risorse energetiche prospettando la necessità di urgenti interventi politici; condividi le considerazioni contenute nel brano? Esprimi le tue opinioni al riguardo, sulla base di quanto appreso nel tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da **Luigi Ferrajoli**, *Perché una Costituzione della Terra?*, G. Giappichelli, Torino, 2021, pp. 11-12.

«Ciò che ha fatto della pandemia un'emergenza globale, vissuta in maniera più drammatica di qualunque altra, sono quattro suoi caratteri specifici. Il primo è il fatto che essa ha colpito tutto il mondo, inclusi i paesi ricchi, paralizzando l'economia e sconvolgendo la vita quotidiana dell'intera umanità. Il secondo è la sua spettacolare visibilità: a causa del suo terribile bilancio quotidiano di contagiati e di morti in tutto il mondo, essa rende assai più evidente e intollerabile di qualunque altra emergenza la mancanza di adeguate istituzioni sovranazionali di garanzia, che pure avrebbero dovuto essere introdotte in attuazione del diritto alla salute stabilito in tante carte internazionali dei diritti umani. Il terzo carattere specifico, che fa di questa pandemia un campanello d'allarme che segnala tutte le altre emergenze globali, consiste nel fatto che essa si è rivelata un effetto collaterale delle tante catastrofi ecologiche – delle deforestazioni, dell'inquinamento dell'aria, del riscaldamento climatico, delle coltivazioni e degli allevamenti intensivi – ed ha perciò svelato i nessi che legano la salute delle persone alla salute del pianeta. Infine, il quarto aspetto globale dell'emergenza Covid-19 è l'altissimo grado di integrazione e di interdipendenza da essa rivelato: il contagio in paesi pur lontanissimi non può essere a nessuno indifferente data la sua capacità di diffondersi rapidamente in tutto il mondo. Colpendo tutto il genere umano senza distinzioni di nazionalità e di ricchezze, mettendo in ginocchio l'economia, alterando la vita di tutti i popoli della Terra e mostrando l'interazione tra emergenza sanitaria ed emergenza ecologica e l'interdipendenza planetaria tra tutti gli esseri umani, questa pandemia sta forse generando la consapevolezza della nostra comune fragilità e del nostro comune destino. Essa costringe perciò a ripensare la politica e l'economia e a riflettere sul nostro passato e sul nostro futuro.»

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento

38

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



alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Testo tratto da **Vera Gheno e Bruno Mastroianni**, *Tienilo acceso. Posta, commenta, condividi senza spegnere il cervello*, Longanesi, Milano, 2018, pp. 75-78.

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di identità aumentata: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...] Quando postiamo su Facebook o su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero. Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone. In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

In questo stralcio del loro saggio *Tienilo acceso*, gli autori discutono dei rischi della rete, soprattutto in materia di *web reputation*.

Nel tuo percorso di studi hai avuto modo di affrontare queste tematiche e di riflettere sulle potenzialità e sui rischi del mondo iperconnesso? Quali sono le tue riflessioni su questo tema così centrale nella società attuale e non solo per i giovani?

Argomenta il tuo punto di vista anche in riferimento alla cittadinanza digitale, sulla base delle tue esperienze, delle tue abitudini comunicative e della tua sensibilità.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



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

Traccia della seconda simulazione del 17/04/2023 - Prima prova scritta

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Umberto Saba, *Goal*, in *Il Canzoniere* (1900-1954), Giulio Einaudi, Torino, 2004.

Il portiere caduto alla difesa
ultima vana, contro terra cela
la faccia, a non veder l'amara luce.
Il compagno in ginocchio che l'induce,
con parole e con mano, a rilevarsi,
scopre pieni di lacrime i suoi occhi.

La folla – unita ebbrezza – par trabocchi
nel campo. Intorno al vincitore stanno,
al suo collo si gettano i fratelli.
Pochi momenti come questo belli,
a quanti l'odio consuma e l'amore,
è dato, sotto il cielo, di vedere.

Presso la rete inviolata il portiere
– l'altro – è rimasto. Ma non la sua anima,
con la persona vi è rimasta sola.
La sua gioia si fa una capriola,
si fa baci che manda di lontano.
Della festa – egli dice – anch'io son parte.

Goal è stata composta nel 1933, anno immediatamente precedente i campionati mondiali di calcio che la nazionale italiana si aggiudicò dopo aver sconfitto la squadra cecoslovacca nella finale. Questo componimento conclude il gruppo Cinque poesie per il gioco del calcio, dedicate a questo sport da Saba, gran tifoso della Triestina.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia.
2. Analizza la struttura metrica, la scelta delle parole e le figure retoriche.
3. Nella poesia sono evidenziati gli atteggiamenti e le reazioni dei due portieri: in che modo Saba li mette in rilievo?

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



4. Come si manifesta l'esultanza della squadra vincitrice per la rete? E perché i suoi calciatori sono definiti fratelli?

5. Quale significato, a tuo avviso, si può attribuire al verso conclusivo della poesia?

Interpretazione

Partendo dalla poesia proposta, nella quale viene descritto un momento specifico di una partita di calcio, elabora una tua riflessione sui sentimenti e sugli stati d'animo – individuali e collettivi – provocati da eventi sportivi. Puoi approfondire l'argomento tramite confronti con altri componimenti di Saba e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

PROPOSTA A2

Natalia Ginzburg, *Le piccole virtù*, Einaudi, Torino, 2005, pag.125-127.

Quello che deve starci a cuore, nell'educazione, è che nei nostri figli non venga mai meno l'amore alla vita. Esso può prendere diverse forme, e a volte un ragazzo svogliato, solitario e schivo non è senza amore per la vita, né oppresso dalla paura di vivere, ma semplicemente in stato di attesa, intento a preparare se stesso alla propria vocazione. E che cos'è la vocazione d'un essere umano, se non la più alta espressione del suo amore per la vita? Noi dobbiamo allora aspettare, accanto a lui, che la sua vocazione si svegli, e prenda corpo.

Il suo atteggiamento può assomigliare a quello della talpa o della lucertola, che se ne sta immobile, fingendosi morta: ma in realtà fiuta e spia la traccia dell'insetto, sul quale si getterà d'un balzo. Accanto a lui, ma in silenzio e un poco in disparte, noi dobbiamo aspettare lo scatto del suo spirito. Non dobbiamo pretendere nulla: non dobbiamo chiedere o sperare che sia un genio, un artista, un eroe o un santo; eppure dobbiamo essere disposti a tutto; la nostra attesa e la nostra pazienza deve contenere la possibilità del più alto e del più modesto destino. Una vocazione, una passione ardente ed esclusiva per qualcosa che non abbia nulla a che vedere col denaro, la consapevolezza di poter fare una cosa meglio degli altri, e amare questa cosa al di sopra di tutto [...].

La nascita e lo sviluppo di una vocazione richiede spazio: spazio e silenzio: il libero silenzio dello spazio. Il rapporto che intercorre fra noi e i nostri figli dev'essere uno scambio vivo di pensieri e di sentimenti, e tuttavia deve comprendere anche profonde zone di silenzio; dev'essere un rapporto intimo, e tuttavia non mescolarsi violentemente alla loro intimità; dev'essere un giusto equilibrio fra silenzi e parole. Noi dobbiamo essere importanti, per i nostri figli, eppure non troppo importanti; dobbiamo piacerli un poco, e tuttavia non piacerli troppo perché non gli salti in testa di diventare identici a noi, di copiarci nel mestiere che facciamo, di cercare, nei compagni che si scelgono per la vita, la nostra immagine.

[...] Ma se abbiamo noi stessi una vocazione, se non l'abbiamo rinnegata e tradita, allora possiamo lasciarli germogliare quietamente fuori di noi, circondati dell'ombra e dello spazio che richiede il germoglio d'una vocazione, il germoglio d'un essere.



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

Il brano è tratto dalla raccolta *Le piccole virtù*, contenente undici racconti di carattere autobiografico, composti fra il 1944 e il 1960, in cui la scrittrice esprime le sue riflessioni sugli affetti, la società, le esperienze vissute in quel periodo.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando i temi principali affrontati.
2. 'L'amore alla vita' è presente nel testo attraverso richiami al mondo della natura: individuali e spiega l'accostamento uomo-natura operato dall'autrice.
3. Il rapporto tra genitori e figli è un tema centrale nel brano proposto: illustra la posizione della Ginzburg rispetto a esso e spiegate le caratteristiche.
4. Spiega a chi si riferisce e cosa intende l'autrice quando afferma che 'Non dobbiamo pretendere nulla' ed 'eppure dobbiamo essere disposti a tutto'.
5. A cosa allude la Ginzburg quando afferma che 'il germoglio d'un essere' ha bisogno 'dell'ombra e dello spazio'?

Interpretazione

Partendo da questa pagina in cui il punto di osservazione appartiene al mondo adulto e genitoriale, proponi la tua riflessione critica, traendo spunto dalle tue conoscenze, esperienze, letture e dalla tua sensibilità giovanile in questo particolare periodo di crescita individuale e di affermazione di sé.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Luca Borzani**, La Repubblica online, 4 aprile 2022.

(https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la_conferenza_di_genova_del_1922-344070360/)

La Conferenza di Genova del 1922

Nei giorni in cui la guerra irrompe di nuovo in Europa, l'anniversario della Conferenza internazionale di Genova, 10 aprile - 19 maggio 1922, riporta a quella che fu l'incapacità delle nazioni europee di costruire una pace duratura dopo la tragedia del primo conflitto mondiale e di avviare un condiviso processo di ricostruzione post bellica. A Genova si consumò, per usare un'espressione di Giovanni Ansaldo, allora caporedattore de "Il Lavoro" e autorevole collaboratore de "La Rivoluzione Liberale" di Piero Gobetti, un'ennesima "sagra della diplomazia". Con il prevalere del carattere scoordinato degli obiettivi, l'eccesso confusivo di partecipazione, lo sguardo dei singoli paesi più rivolto al passato e agli interessi nazionali piuttosto che sui mutamenti esplosivi nell'economia, nella società e nella politica prodotti dalla Grande Guerra. A partire dalla rivoluzione sovietica del 1917. [...]

Un giudizio largamente condiviso dagli storici, che accentua però quel carattere di spartiacque, di svuotarsi delle diplomazie internazionali, rappresentato dalla Conferenza e, insieme, valorizza il carico di speranza e di attese che si riversarono sul capoluogo ligure. Per la prima volta sedevano intorno a uno stesso tavolo sia le nazioni vincitrici che quelle sconfitte, in testa la Germania, ed era



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

presente la Russia, assunta fino ad allora come un pària internazionale. E su cui pesavano drammaticamente le conseguenze di una guerra civile a cui molto avevano contribuito, con il blocco economico e l'invio di truppe, le stesse potenze dell'Intesa. Alla Conferenza fortemente voluta, se non imposta, dal premier britannico David Lloyd George, partecipano trentaquattro paesi, tra cui cinque dominions inglesi. Insomma, Genova si era trovata ad ospitare il mondo. Avverrà di nuovo soltanto con il G8 del 2001. [...]

Genova che ospita la Conferenza non è però una città pacificata. Come non lo è l'Italia. Un tesissimo conflitto sociale continua ad attraversarla e a cui corrisponde la violenta azione del fascismo. [...] L'insistenza franco-belga nell'isolare la Germania e il voler costringere la Russia al pagamento dei debiti contratti dallo zar sono le ragioni principali del fallimento. Così come il non mettere in discussione i trattati imposti dai vincitori, le sanzioni, l'entità delle riparazioni, i modi e i tempi dei pagamenti. Di disarmo non si riuscirà a parlare. Molto di quello che avverrà è anche conseguenza del non aver trovato ragioni comuni e accettabili da tutti. L'ombra del secondo conflitto mondiale e dei totalitarismi, ancorché imprevedibile, comincia a formarsi. L'Italia ne sarà coinvolta per prima. Ecco, a distanza di un secolo, le difficoltà a costruire la pace a fronte della facilità della guerra ci interrogano con straordinaria forza.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano mettendo in rilievo il clima storico in cui si svolse la Conferenza di Genova.
2. Nel brano, l'autore sottolinea che Genova 'non è però una città pacificata'. Perché? Spiega a quali tensioni politico-sociali, anche a livello nazionale, Borzani fa riferimento.
3. Individua quali furono, a parere dell'autore, le principali cause del fallimento delle trattative e le conseguenze dei mancati accordi tra le potenze europee.
4. Illustra quali furono i mutamenti esplosivi prodotti dalla Grande Guerra nelle nazioni del continente europeo.

Produzione

Esattamente a cento anni di distanza dalla Conferenza di Genova, la situazione storica è profondamente mutata, eppure le riflessioni espresse dall'autore circa quell'evento possono essere riferite anche all'attualità. Esponi le tue considerazioni in proposito e approfondiscile, argomentando e traendo spunto dai tuoi studi, dalle tue letture e dalle tue conoscenze, ed elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Giuseppe De Rita**, *Corriere della Sera*, 29 marzo 2022, p. 26.

La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante

Dicevano i nostri vecchi che «la matematica non è un'opinione», sicuri che le verità indiscutibili non possono essere scalfite da ondegianti valutazioni personali, spesso dovute a emozioni interne e



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

collettive. Temo che quella sicurezza non abbia più spazio nell'attuale dinamica culturale. Se qualcuno si esponesse a dire che due più due fa quattro, si troverebbe subito di fronte qualcun altro che direbbe «questo lo dice lei», quasi insinuando il dubbio che non si tratta di una verità, ma di una personale opinione. Vigé ormai da tempo qui da noi la regola «uno vale uno». Non ci sono verità che non possano essere messe in dubbio: tu la pensi così, ma io la penso al contrario e pari siamo. Non ci sono santi, dogmi, decreti, ricerche di laboratorio, tabelle statistiche; vale e resta dominante il primato dell'opinione personale.

Siamo così diventati un popolo prigioniero dell'opinionismo [...]. Basta comprare al mattino un quotidiano e si rimane colpiti da prime pagine piene di riferimenti che annunciano tanti articoli interni, quasi tutti rigorosamente legati a fatti d'opinione, a personaggi d'opinione, a polemiche d'opinione, in un inarrestabile primato dell'Opinione *regina mundi*. [...]

Non ci rendiamo però conto che restiamo tutti prigionieri di livelli culturali bassi, inchiodati alle proprie opinioni, refrattari a livelli più alti di conoscenza, restii all'approfondimento, al confronto, alla dialettica. Non interessa la dimensione scientifica di una malattia, vale l'onda d'opinione che su quella malattia si è formata o si può formare; non interessa la dimensione complessa di un testo di legge o di una sentenza, vale l'onda d'opinione che si forma su di esse; non interessa la incontrovertibilità di un dato economico o di una tabella statistica, vale l'onda d'opinione che ci si può costruire sopra; non interessa la lucidità di una linea di governo del sistema, vale lo scontro di opinioni [...] che su di essa si scatena. Ma senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose; con l'effetto finale che nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà.

Viene addirittura il sospetto che si sia in presenza di un uso primordiale ma sofisticato dell'opinione; e non si sa chi e come la gestisce.

[...] Non c'è dato comunque di sapere (visto che pochi lo studiano) dove potrebbe portarci la progressiva potenza dell'Opinione [...]. Converrà però cominciare a pensarci sopra, magari partendo dal preoccuparci che la nostra comunicazione di massa si ingolfa troppo nell'opinionismo autoalimentato e senza controllo.

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Esponi in sintesi il contenuto del testo, evidenziandone i punti-chiave.
2. Definisci il concetto di «opinionismo» così come emerge dal testo.
3. L'autore allude ai valori dell'«approfondimento», del «confronto», della «dialettica»: chiarisci in che modo questi fattori possono contribuire al raggiungimento di «livelli più alti di conoscenza».
4. Illustra quali sono le preoccupazioni dell'autore rispetto alla «progressiva potenza dell'Opinione».

Produzione

Il testo richiede una riflessione sul diritto alla libertà di pensiero e sul diritto di nutrire dubbi. Tenendo presenti questi singoli aspetti e le diverse onde di opinione elencate dall'autore, prendi posizione sull'affermazione «... senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica,

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



non si fa governo delle cose» e, in particolare, sul pericolo che «nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà».

Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Cesare de Seta**, *Perché insegnare la storia dell'arte*, Donzelli, Roma, 2008, pp. 71-74.

Occupandoci di quel particolare tipo di beni che si definiscono beni culturali e ambientali, va detto che saltano subito all'occhio differenze macroscopiche con gli usuali prodotti e gli usuali produttori. I beni culturali (ovverosia statue, dipinti, codici miniati, architetture, aree archeologiche, centri storici) e i beni ambientali (ovverosia sistemi paesistici, coste, catene montuose, fiumi, laghi, aree naturalistiche protette) non sono destinati ad aumentare come gli altri prodotti della società post-industriale: ma tutto induce a temere che siano destinati a ridursi o a degradarsi. La loro specifica natura è tale che, essendo di numero finito ed essendo irriproducibili (nonostante le più sofisticate tecnologie che l'uomo s'è inventato e inventerà) essi costituiscono allo stesso tempo un insieme prezioso che da un lato testimonia del talento e della creatività umana; una riserva preziosa - dall'altro - di risorse naturali senza la quale il futuro si configura come una sconfinata e inquietante galleria di merci. Anzi, per larga esperienza, si può dire che i beni appena elencati sono destinati ad assottigliarsi. Non è certo una novità osservare che ogni anno centinaia di metri quadri di affreschi spariscono sotto l'azione del tempo, che migliaia di metri quadri di superfici scolpite finiscono corrose dallo smog, che milioni di metri cubi o di ettari dell'ambiente storico e naturale sono fagocitati dall'invasione delle trasformazioni che investono le città e il territorio. Questi beni culturali e ambientali, questo sistema integrato di Artificio e Natura sarà considerato un patrimonio essenziale da preservare per le generazioni venturose? È un interrogativo sul quale ci sarebbe molto da discutere, un interrogativo che rimanda a quello ancora più complesso sul destino dell'uomo, sull'etica e sui valori che l'umanità vorrà scegliere e costruirsi nel suo prossimo futuro.

La mia personale risposta è che a questo patrimonio l'uomo d'oggi deve dedicare un'attenzione ben maggiore e, probabilmente, assai diversa da quella che attualmente gli riserva. Ma cosa farà la società di domani alla fin fine non mi interessa, perché non saprei come agire sulle scelte che si andranno a compiere soltanto fra trent'anni: piuttosto è più utile sapere con chiarezza cosa fare oggi al fine di garantire un futuro a questo patrimonio. [...] Contrariamente a quanto accade per le merci tout-court, per preservare, tutelare, restaurare e più semplicemente trasmettere ai propri figli e nipoti i beni culturali e ambientali che possediamo, gli addetti a questo diversissimo patrimonio di oggetti e di ambienti debbono crescere in numero esponenziale. Infatti il tempo è nemico degli affreschi, dei codici miniati, delle ville e dei centri storici, e domani, anzi oggi stesso, bisogna attrezzare un esercito di addetti che, con le più diverse qualifiche professionali e con gli strumenti più avanzati messi a disposizione dalle scienze, attendano alla tutela e alla gestione di questi beni; così come botanici, naturalisti, geologi, restauratori, architetti, paesaggisti parimenti si dovranno moltiplicare se si vogliono preservare aree protette, boschi, fiumi, laghi e centri storici. Si dovrà dunque qualificare e moltiplicare il numero di addetti a questi servizi [...]: in una società che è stata indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività.

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



Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
2. Spiega, nella visione dell'autore, le caratteristiche del sistema integrato Artificio-Natura e le insidie/opportunità che esso presenta.
3. Nel testo viene presentato un piano d'azione sistemico per contrastare il degrado dei beni artistici e culturali e per tutelarli: individua le proposte e gli strumenti ritenuti efficaci in tal senso dall'autore.
4. Illustra i motivi per i quali il patrimonio artistico e culturale vive in una condizione di perenne pericolo che ne pregiudica l'esistenza stessa.

Produzione

Elabora un testo coerente e coeso in cui illustri il tuo punto di vista rispetto a quello espresso da de Seta. In particolare, spiega se condividi l'affermazione secondo cui *'in una società che è stata indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività'* ed argomenta il tuo ragionamento in maniera organizzata.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto dal discorso di insediamento tenuto il 3 luglio 2019 dal Presidente del Parlamento europeo **David Maria Sassoli**.

(<https://www.ilfoglio.it/esteri/2019/07/03/video/il-manifesto-di-david-sassoli-per-una-nuova-europa-263673/>)

"La difesa e la promozione dei nostri valori fondanti di libertà, dignità, solidarietà deve essere perseguita ogni giorno. Dentro e fuori l'Unione europea. Care colleghe e cari colleghi, pensiamo più spesso al mondo che abbiamo il dovere di vivere e alle libertà di cui godiamo. [...] Ripetiamolo. Perché sia chiaro a tutti che in Europa nessun governo può uccidere e questa non è una cosa banale. Che il valore della persona e la sua dignità sono il modo di misurare le nostre politiche. Che da noi in Europa nessuno può tappare la bocca agli oppositori. Che i nostri governi e le istituzioni che ci rappresentano sono il frutto della democrazia, di libere scelte, libere elezioni. Che nessuno può essere condannato per la propria fede religiosa, politica, filosofica. Che da noi ragazzi e ragazze possono viaggiare, studiare, amare senza costrizioni. Che nessun europeo può essere umiliato, emarginato per il suo orientamento sessuale. Che nello spazio europeo, con modalità diverse, la protezione sociale è parte della nostra identità".

David Maria Sassoli, giornalista e poi deputato del Parlamento europeo, di cui è stato eletto Presidente nel 2019, è prematuramente scomparso l'11 gennaio 2022. I concetti espressi nel suo discorso di insediamento costituiscono una sintesi efficace dei valori che fondano l'Unione europea e riaffermano il ruolo che le sue istituzioni e i suoi cittadini possono svolgere nella relazione con gli



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

altri Stati. Sviluppa una tua riflessione su queste tematiche anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Il Manifesto della comunicazione non ostile (www.paroleostili.it/manifesto/)

1. Virtuale è reale

Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.

2. Si è ciò che si comunica

Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.

3. Le parole danno forma al pensiero

Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.

4. Prima di parlare bisogna ascoltare

Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.

5. Le parole sono un ponte

Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri.

6. Le parole hanno conseguenze

So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.

7. Condividere è una responsabilità

Condivido testi, video e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi.

8. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare

Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.

9. Gli insulti non sono argomenti

Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.

10. Anche il silenzio comunica

Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

Il Manifesto delle parole non ostili è un decalogo con i principi per migliorare il comportamento in rete, per suggerire maggiore rispetto per gli altri attraverso l'adozione di modi, parole e comportamenti, elaborato nel 2017. Sei del parere che tale documento abbia una sua utilità? Quali principi del decalogo, a tuo avviso sono particolarmente necessari per evitare le storture della comunicazione attuale?

Argomenta il tuo punto di vista facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso civico, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.



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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

INDICATORI GENERALI	DESCRIPTORI	PUNTI max 60	
COMPETENZE TESTUALI GENERALI - Ideazione ed organizzazione del testo. - Coesione e coerenza testuale: assenza di contraddizioni e ripetizioni, continuità tra frasi, paragrafi e sezioni	- Completa, esauriente e originale - Completa e appropriata - In parte pertinente, non sempre coesa - Imprecisa ed incompleta - Non aderente alla traccia, incoerente, confusa	- Da 14 a 15 - Da 12 a 13 - Da 10 a 11 - Da 7 a 9 - Da 1 a 6	
COMPETENZE TESTUALI E COGNITIVE - Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali inerenti alla traccia scelta - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	- Esauriente, completa e originale - Coerente e adeguata - Semplice, lineare non sempre coesa e coerente - Imprecisa, incompleta e frammentaria	- Da 14 a 15 - Da 12 a 13 - Da 9 a 11 - Da 1 a 8	
COMPETENZE LINGUISTICHE CORRETTEZZA FORMALE - Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) - Coesione testuale: uso corretto ed efficace della punteggiatura LESSICO E STILE - Ricchezza e padronanza lessicale - Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale.	- Esposizione corretta, coesa e ricca nel lessico - Esposizione chiara e corretta - Esposizione semplice, lineare, lessico in parte adeguato - Esposizione con errori formali e non sempre adeguata - Esposizione scorretta, con errori morfosintattici e lessicali	- Da 25 a 30 - Da 21 a 24 - Da 16 a 20 - Da 10 a 15 - Da 1 a 9	
INDICATORI SPECIFICI	DESCRIPTORI	PUNTI max 40	



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

TIPOLOGIA A • Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, indicazioni rispetto alla parafrasi o alla sintesi) • Capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo, nei suoi nodi tematici e stilistici	• Esauriente, attinente e originale • Testo completo e attinente • Nel complesso adeguato, semplice e lineare • Solo in parte attinente e poco lineare • Confuso e non pertinente	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	
• Capacità di analisi lessicale, stilistica sintattica e retorica, quando richieste. • Interpretazione corretta e articolata, anche nel confronto con altre correnti letterarie o altri testi, o con l'esperienza del candidato	• Esaustiva e precisa • Corretta e attinente • Semplice e lineare • Poco corretta e superficiale • Imprecisa, scorretta e frammentaria	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	
TIPOLOGIA B • Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni presenti nel testo proposto • Capacità di sostenere un ragionamento convincente con coerenza e ricchezza di argomentazioni.	• Esauriente, attinente e originale • Completa e attinente • Nel complesso adeguata, semplice e lineare • Solo in parte attinente e poco lineare • Confusa e non pertinente	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	
• Utilizzo corretto di connettivi pertinenti ed efficaci all'argomentazione • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	• Testo esaustivo e preciso • Corretto e attinente • Semplice e lineare • Poco corretto e superficiale • Impreciso, scorretto e frammentario	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	



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

TIPOLOGIA C ● Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione ● Sviluppo ordinato e lineare.	● Esauriente, attinente e originale ● Testo completo e attinente ● Nel complesso adeguato, semplice e lineare ● Solo in parte attinente e poco lineare ● Testo confuso e non pertinente	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	
● Utilizzo corretto di connettivi efficaci all'esposizione o all'argomentazione ● Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	● Testo esaustivo e preciso ● Corretto e attinente ● Semplice e lineare ● Poco corretto e superficiale ● Impreciso, scorretto e frammentario	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	

TOTALE PROVA...../100

TOTALE PROVA...../20



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



GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA PER STUDENTI CON B.E.S.

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTI max 60
COMPETENZE TESTUALI GENERALI Caratteristiche del contenuto e della struttura generale in relazione alla tipologia di testo	- Ideazione ed organizzazione del testo. - Coesione e coerenza testuale: assenza di contraddizioni e ripetizioni, continuità tra frasi, paragrafi e sezioni - Aderenza alla consegna e pertinenza all'argomento proposto	Da 1 a 20
COMPETENZE TESTUALI E COGNITIVE	- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali inerenti alla traccia scelta - Rielaborazione critica dei contenuti: pianificare, organizzare, comparare, valutare, trovare idee significative e originali	Da 1 a 20
COMPETENZE LINGUISTICHE	CORRETTEZZA FORMALE - Coesione testuale: uso complessivamente adeguato dei connettivi alla situazione comunicativa, concordanza dei tempi verbali, punteggiatura corretta LESSICO E STILE - Proprietà lessicale pertinente alla comunicazione - Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale	Da 1 a 20
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI max 40
TIPOLOGIA A	- Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, indicazioni rispetto alla parafrasi o alla sintesi) - Capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo, nei suoi nodi tematici e stilistici. - Capacità di analisi lessicale, stilistica sintattica e retorica, quando richieste. - Interpretazione corretta e articolata, anche nel confronto con altre correnti letterarie o altri testi, o con l'esperienza del candidato	Da 1 a 40
TIPOLOGIA B	Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni presenti nel testo proposto	Da 1 a 40



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

	● Capacità di sostenere un ragionamento convincente con coerenza e ricchezza di argomentazioni. ● Utilizzo corretto di connettivi pertinenti ed efficaci all'argomentazione ● Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	
TIPOLOGIA C	● Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione ● Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione ● Capacità di sostenere una tesi con adeguate e pertinenti argomentazioni. ● Utilizzo di connettivi pertinenti ed efficaci all'esposizione o all'argomentazione ● Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	Da 1 a 40

TOTALE PROVA...../100

TOTALE PROVA...../20



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

ALLEGATO B

**SIMULAZIONI DI SECONDA PROVA SCRITTA
con relativa tabella di valutazione**

Al presente documento si allegano le simulazioni di seconda prova predisposte dai docenti degli insegnamenti oggetto della prova scritta e le relative griglie di valutazione somministrate alla data di stesura del documento.

INSEGNAMENTI COINVOLTI:

DOCENTI

DATA

20/04/2023



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

Traccia della prima simulazione del 20/04/2023 - Seconda prova scritta

Doc.1

UNESCO



L'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura (UNESCO) cerca di incoraggiare l'identificazione, la protezione e la conservazione del patrimonio culturale e naturale in tutto il mondo considerato di eccezionale valore per l'umanità. Ciò è sancito da un trattato internazionale denominato Convenzione sulla protezione del patrimonio mondiale culturale e naturale, adottato dall'UNESCO nel 1972. Ciò che rende eccezionale il concetto di Patrimonio Mondiale è la sua applicazione universale. I siti Patrimonio dell'Umanità appartengono a tutti i popoli del mondo, indipendentemente dal territorio in cui si trovano.

<https://www.unesco.it/>

Doc.2

UNESCO ITALIA

La Commissione Nazionale Italiana per L'UNESCO, istituita nel 1950, ha lo scopo di favorire la promozione, il collegamento, l'informazione, la consultazione e l'esecuzione dei programmi UNESCO in Italia. La composizione, i compiti e il funzionamento della Commissione sono stati disciplinati, da ultimo, dal Decreto Ministeriale n.4195 del 24 maggio 2007.

L'esistenza della Commissione discende dall'art. VII della Convenzione di Londra del 16 novembre 1945, che ha istituito l'UNESCO. La Convenzione è stata sottoscritta dall'Italia il 14 novembre 1947 e ratificata il 17 gennaio 1948.

<http://www.unesco.it>

doc.3

UNESCO IN PIEMONTE

Il Piemonte vanta 5 siti iscritti nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO; visitarli significa sperimentare uno straordinario viaggio nel patrimonio storico, religioso, industriale e architettonico della regione. Il magnifico complesso delle Residenze Reali Sabaude è stato il primo sito piemontese riconosciuto dall'UNESCO nel 1997. ... I Siti Palafitticoli Preistorici delle Alpi a Viverone e Azeglio, nel Canavese, alle porte di Torino, sono dal 2011 Patrimonio UNESCO. Viaggiando lungo gli antichi itinerari di spiritualità, lasciati incantare dai 7 Sacri Monti piemontesi (Belmonte, Crea, Domodossola, Ghiffa, Oropa, Orta e Varallo), che, insieme ai due Sacri Monti lombardi di Ossuccio e Varese, hanno ottenuto il riconoscimento UNESCO nel 2003. I meravigliosi Paesaggi vitivinicoli delle Langhe Roero e del Monferrato, patrimonio UNESCO nel 2014, ... Nel 2018 il riconoscimento UNESCO ha premiato Ivrea Città industriale del XX secolo, ... Il Piemonte, inoltre, ad oggi conta tre aree nel Network mondiale delle Riserve della Biosfera MAB (Man and Biosphere) UNESCO, ... Si tratta del Parco



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

Naturale del Monviso... la Riserva Ticino Val Grande Verbano, ... e della Riserva della Biosfera Collina Po, estesa tra il fiume Po e la collina di Torino. Per il suo particolare patrimonio geologico, inoltre, dal 2015 il Sesia Val Grande GeoPark è entrato a far parte dell'"UNESCO Global Geoparks Network... Nata nel 2004 ...la rete internazionale delle Città Creative UNESCO annovera la presenza del Piemonte con Torino, attualmente unica città italiana ad aver ottenuto il riconoscimento per la categoria "Design", e Alba, proclamata Città Creativa per la Gastronomia.

www.unesco.it www.piemonteitalia.eu

doc.4

▪ L'ENTE DI GESTIONE DEI SACRI MONTI

Istituito nel 2012 con l'entrata in vigore della Legge Regionale 29 giugno 2009, N. 19, l'ENTE DI GESTIONE DEI SACRI MONTI nasce dall'accorpamento dei sette precedenti Enti strumentali che la Regione Piemonte aveva istituito in Riserva naturale speciale, tra il 1980 e il 2005, con lo specifico compito di conservare, gestire e valorizzare le singole realtà monumentali e ambientali dei sette Sacri Monti del Piemonte: Belmonte (TO), Crea (AL), Domodossola (VB), Ghiffa (VB), Oropa (BI), Orta (NO) e Varallo (VC).

Nel 2015, con la Legge regionale 3 agosto 2015, n. 19 - "Riordino del sistema di gestione delle aree protette regionali e nuove norme in materia di Sacri Monti" - è stata confermata in capo all'Ente di gestione dei Sacri Monti, ente strumentale della Regione di diritto pubblico, la gestione delle Riserve speciali dei sette Sacri Monti elencati.

L'Ente di gestione dei Sacri Monti ha sede legale presso il Sacro Monte di Crea (AL) ed è amministrato da un Consiglio Direttivo composto dal presidente dell'ente... e da quattordici componenti nominati con decreto del Presidente della Giunta regionale, due per ciascun Sacro Monte, ... partecipa con voto consultivo un rappresentante designato dal Consorzio volontario per il restauro delle cappelle del Sacro Monte Calvario di Domodossola.

...

La Legge Regionale 3 agosto 2015, n. 19 prevede all'Art. 38 "*Altri strumenti di gestione e valorizzazione*", prevede che concorrono alla gestione e alla valorizzazione dei Sacri Monti anche i comitati consultivi dei Sacri Monti piemontesi. Per ciascun Sacro Monte è istituito un Comitato consultivo e di indirizzo, composto da un minimo di tre membri ad un massimo di sette, nominati d'intesa dalle amministrazioni comunali e religiose ... Il comitato consultivo e di indirizzo formula proposte operative all'Ente di gestione dei Sacri Monti ed è consultato dall'Ente limitatamente alle materie di interesse del sacro monte di riferimento..."

<https://www.sacri-monti.com/>

Doc.5

I SACRI MONTI DEL PIEMONTE E DELLA LOMBARDIA

Il prestigioso riconoscimento UNESCO attribuisce un eccezionale valore universale a sette Sacri Monti del Piemonte (Belmonte, Crea, Domodossola, Ghiffa, Oropa, Orta e Varallo) e due della Lombardia (Ossuccio e Varese), in quanto potenti simboli della Controriforma, in cui immagini sacre e paesaggio naturale vengono impiegati per creare complessi di profondo significato spirituale, degni di nota per la qualità e varietà delle strutture e delle opere d'arte in esse contenute, ma anche per



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

lo stretto legame intessuto con il paesaggio naturale. I Sacri Monti piemontesi e lombardi si differenziano da altri luoghi naturali considerati sacri in quanto si caratterizzano come luoghi di devozione proprio per la presenza delle cappelle erette su di essi. I 9 sacri monti costituiscono un paesaggio culturale di vasta scala e rappresentano un fenomeno che a partire dal XV secolo e assecondando poi le esigenze della Controriforma nel XVI secolo, si ripete in varie forme fino agli inizi del XVIII secolo. I Sacri Monti, alla cui realizzazione parteciparono i migliori artisti della tradizione artistica lombarda tardo-rinascimentale e barocca, nacquero come luoghi di preghiera in alternativa alla Terra Santa, non raggiungibile da chiunque. ... Oltre ad essere luoghi dell'anima, dunque, i Sacri Monti sono anche frutto di un grandioso progetto architettura del paesaggio, o di "sacralizzazione" del paesaggio, in cui l'elemento naturale e l'opera umana vengono usati con finalità didattiche e spirituali e si mescolano in uno stile armonico e unico, straordinariamente integrati nella natura circostante composta da foreste, laghi e colline. Dalla cerchia delle Alpi occidentali, dove il fenomeno ha avuto origine più di cinquecento anni fa, i Sacri Monti hanno poi ispirato analoghi modelli sorti in buona parte dell'Europa cattolica.

www.sacri-monti.com

SACRO MONTE DI CREA

Nel cuore del Monferrato, sulla sommità di una collina circondata da un meraviglioso paesaggio vitivinicolo, sorge il Sacro Monte di Crea, fondato nel 1589 su iniziativa di Costantino Massino, priore lateranense del Santuario della Madonna Assunta. Costantino Massino propose di costruire un itinerario religioso ispirato al Sacro Monte di Varallo, per favorire la preghiera e la meditazione e per rinnovare la devozione mariana legata al Santuario, meta di pellegrinaggio di notevole importanza fin dall'XI secolo. Il forte legame fra il santuario e la dinastia regnante nel Monferrato rese partecipi dell'impresa il duca, la nobiltà, l'alto clero e le comunità locali. Nella prima fase della storia del Sacro Monte, che si concluse intorno al 1657, lavorarono importanti artisti attivi anche nei Sacri Monti di Orta, Varallo e Varese, tra i quali il Moncalvo, i Prestinari e i de Wespini, autori dello spettacolare

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

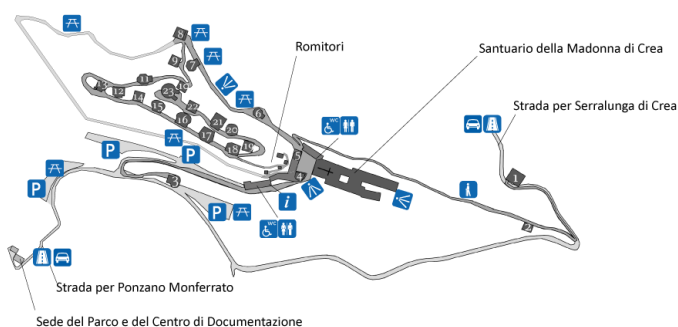


I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



complesso scultoreo della cappella del Paradiso (c. 23), realizzato negli anni che vanno tra il 1604 e il 1612.

Durante il XVIII secolo il Sacro Monte cadde poco alla volta in stato di abbandono e, tra 1796 e 1801, le incursioni delle truppe rivoluzionarie francesi contribuirono alla rovina di molte strutture, statue e



affreschi. Per alcuni decenni il Sacro Monte fu abbandonato e soltanto nel 1820 una comunità di frati francescani, diventati responsabili del Santuario, cominciarono a ripristinare alcuni edifici. Nel 1885 cominciò una sistematica campagna di restauro, supportata dal vescovo di Milano Nazari di Calabiana e destinata a durare fino agli anni Venti del Novecento. Durante questa fase, in cui vennero costruiti alcuni edifici *ex novo*, il famoso scultore simbolista Leonardo Bistolfi intervenne nella cappella 16, modellando le statue della Salita al Calvario.

SACRO MONTE DI BELMONTE



Affacciato sul vasto panorama della pianura torinese e sugli scorci alpini del Canavese, il Sacro Monte di Belmonte è il più recente tra i Sacri Monti piemontesi inclusi nel sito UNESCO, nato per integrare l'offerta religiosa di un santuario antichissimo dedicato alla Madonna, che risale all'inizio dell'XI secolo.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

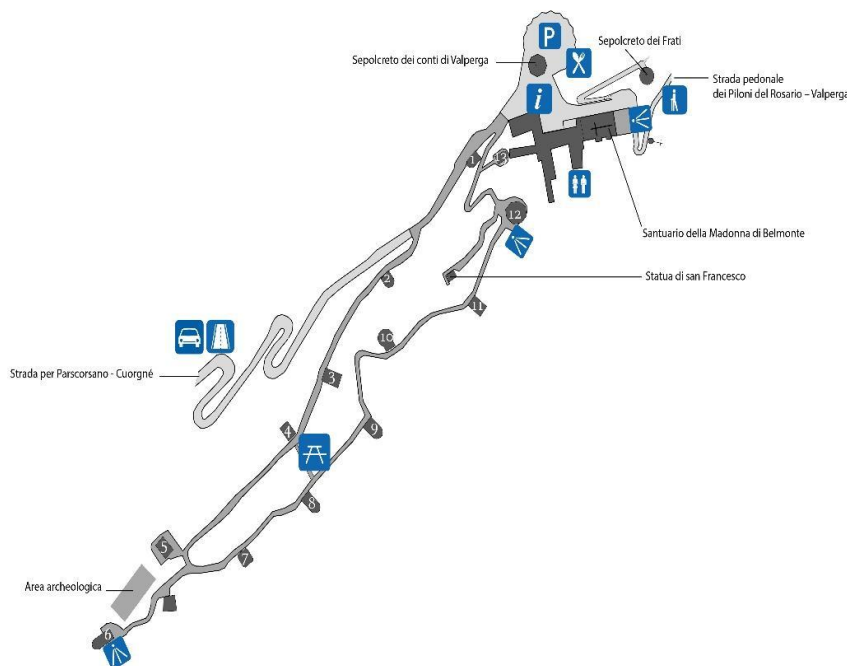


I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Fu il frate francescano Michelangelo da Montiglio, di ritorno dalla Terra Santa, a progettare la costruzione di un nuovo percorso per illustrare la Passione e morte di Cristo, popolato da statue a grandezza naturale e dipinti, ispirato al fortunato modello del Sacro Monte di Varallo.

Le prime otto cappelle furono costruite in meno di dieci anni, altre quattro tra il 1759 e il 1781, mentre l'ultima fu iniziata solo nel 1825, tutte allestite internamente da ignoti artisti della zona, di cui conosciamo solo il nome del pittore Grosso di Ivrea a cui si deve, nel tardo Settecento, la decorazione delle cappelle di Pilato, del Cireneo, delle Pie Donne e della Seconda caduta. Il realismo dei personaggi, come le facce dei cattivi che conducono a morte Cristo, è così efficace e coinvolgente da giustificare gli atti vandalici compiuti fino a pochi decenni fa da coloro che prendevano di mira a sassate le figure dei cattivi.



Le tredici cappelle si snodano lungo un percorso circolare in un ambiente naturale rigoglioso con querce e castagni secolari, in un'area densa di testimonianze storiche dalla tarda età del Bronzo- prima età del Ferro (XII-XI secolo a.C.) al periodo romano e tardoromano e alla fase longobarda documentata dai resti di un villaggio fortificato emersi fra la V e la VI cappella.

SACRO MONTE DEL CALVARIO, DOMODOSSOLA (VB)

Circondato dalle Alpi ossolane e da tipici villaggi con pendii ancora coltivati con antichi vitigni, a breve distanza dalla Svizzera, il Sacro Monte si snoda dal borgo di Domodossola fino al colle di Mattarella, luogo dalle origini molto antiche la cui storia è testimoniata da rinvenimenti romani e longobardi di

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



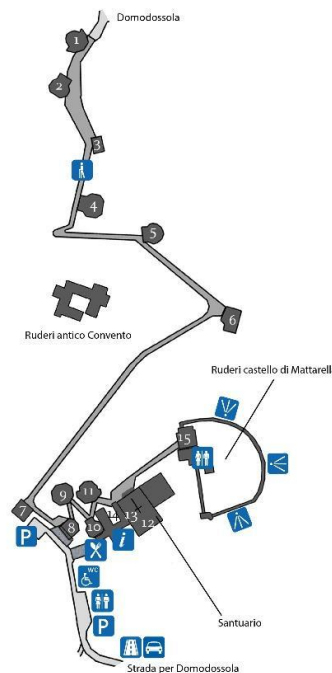
I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



materiale edilizio, ceramica e utensili e da una lapide di marmo del 539 d.C., riutilizzata nella cortina del castello medioevale, distrutto nel 1415 dagli Svizzeri.

Il Sacro Monte fu intrapreso nel 1656 dai padri cappuccini Gioacchino da Cassano e Andrea da

Rho per riprodurre la passione e morte di Cristo in immagini a grandezza naturale in una sorta di *Biblia pauperum*. Con le soppressioni napoleoniche degli ordini monastici nel 1810 i frati cappuccini furono cacciati e il convento destinato a caserma. Una rinnovata vitalità animò il complesso dal 1828 quando vi si insediò il nuovo ordine religioso fondato dal sacerdote e filosofo trentino Antonio Rosmini. Ripresero allora i lavori con la costruzione di altre cappelle fino al primo Novecento.



SACRO MONTE DI OROPA (BI)



A circa 1200 metri di altitudine, in una conca ai piedi di una scenografica quinta di monti si dispone il grande complesso del santuario, con le due basiliche, quella Antica e quella Superiore, precedute da ampie corti fiancheggiate da edifici e portici. Salendo da Biella, poco prima di raggiungere il complesso, sulla sinistra si diparte il percorso devozionale del Sacro Monte che

corre a zig zag su di un declivio erboso ancora oggi adibito a pascolo. Le dodici cappelle, costruite a partire dal 1620, raccontano all'interno la vita di Maria con statue in terracotta policroma e affreschi di Giovanni d'Enrico e della sua bottega, di Bartolomeo Termine e Agostino Silva e nel Settecento di Carlo Francesco, Giuseppe Auregio Termine e Giovanni Galliari. Altre cinque cappelle site vuoi lungo

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



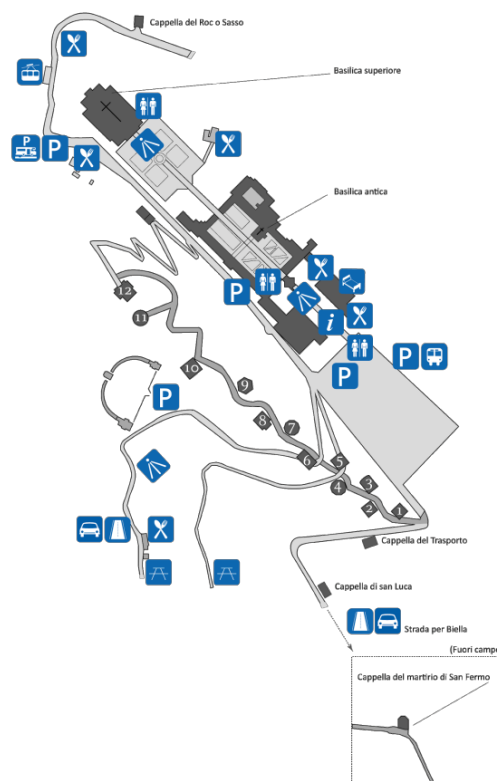
la parte terminale della salita che giunge a Oropa da Biella, vuoi a est del Sacro Monte sono dedicate ai santi e alla tradizione del santuario.

L'origine del santuario si vuole legata, come per il santuario della Madonna di Crea, alla presenza di sant'Eusebio, evangelizzatore del Piemonte orientale e primo vescovo di Vercelli, che nella seconda metà del IV secolo collocò in una caverna, al riparo dalle incursioni ariane, una statua in legno della Madonna, scolpita da san Luca, che aveva portato con sé dalla Palestina. Questa statua, oggi denominata Madonna Nera, tuttora veneratissima, in realtà è opera raffinata di uno scultore valdostano del tardo Duecento.

SACRO MONTE DI VARALLO



Sullo



sperone roccioso che sovrasta la città di Varallo, sul finire del XV secolo il frate francescano Bernardino Caimi progettò una piccola Terra Santa. Egli fece costruire

modesti edifici dall'aspetto rurale, che riproducevano i principali luoghi di Gerusalemme legati alla vita di Cristo, rievocando al loro interno gli episodi che vi erano accaduti, con statue e pitture, realizzate a partire dal 1486.

Dal primo Cinquecento, con l'opera del grande artista valsesiano Gaudenzio Ferrari, le scene furono popolate da sculture tridimensionali, grandi come persone vere, con abiti colorati, barbe e capelli, inserite in ambientazioni dipinte avvolgenti e ed estremamente persuasive. Le espressioni naturali dei personaggi, il forte realismo delle rappresentazioni e lo studiato dialogo tra scultura e pittura

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



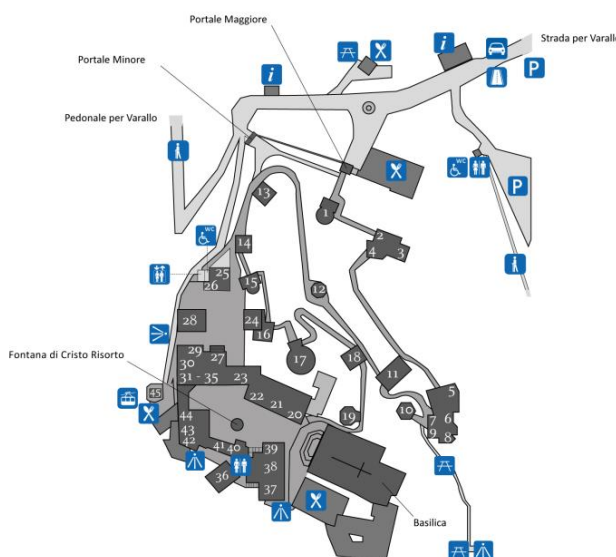
I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



intendevano coinvolgere il visitatore ed immergerlo nella narrazione, rendendolo partecipe del dramma sacro.

A partire dal 1565 la struttura del Sacro Monte fu profondamente modificata dal progetto di Galeazzo Alessi, uno dei principali architetti del tempo, che disegnò per il committente milanese Giacomo d'Adda un ambizioso piano di rinnovamento del complesso. Il progetto di Alessi, illustrato in un volume manoscritto conosciuto come "Libro dei Misteri", fu realizzato soltanto in parte, ma costituì il punto di partenza per gli interventi dei vescovi della Diocesi di Novara in epoca di Controriforma. Sotto la regia di Carlo Bascapé (vescovo dal 1593 al 1615) e dei suoi successori, il Sacro Monte di Varallo si trasformò in un grande percorso di pedagogia spirituale, un catechismo illustrato con pitture e statue a grandezza naturale, che raccontavano la storia di Cristo in modo realistico e credibile, come tante istantanee di vita vera. Nel corso del XVII e XVIII secolo a Varallo operarono artisti e architetti di grande fama, come il Tabacchetti, i Fiammenghini, il Morazzone, Tanzio da Varallo, Giovanni d'Enrico, Pier Francesco Gianoli, Dionigi Bussola, Giovanni Battista Bernero e Benedetto Alfieri.

Il Sacro Monte può essere considerato un parco-giardino, una grande via crucis campestre che si snoda sul pendio di una collina, ma ha anche l'aspetto di una città fortificata costruita su una ripida parete rocciosa, con la sua cinta di mura, la monumentale porta d'ingresso, le due piazze, quella civile e quella religiosa, che emulano quelle dell'antica città di Gerusalemme, palazzi porticati e teorie di colonne, veri palazzi e vere piazze. Non si tratta tuttavia di una città abitata da persone, ma da dipinti e statue (oltre ottocento): il Sacro Monte è insieme racconto sacro, teatro, arte, architettura, giardino e bosco.



SACRO MONTE DI ORTA (VC)



Il Sacro Monte si trova in un contesto paesaggistico straordinario, su un promontorio boscoso che si protende nel lago di Orta. Venti cappelle immerse nella natura illustrano con sculture e pitture gli episodi della vita di San Francesco, distribuite lungo un percorso che si snoda sulla cima del monte, aprendo spettacolari vedute sul lago e sull'isola di San Giulio.

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

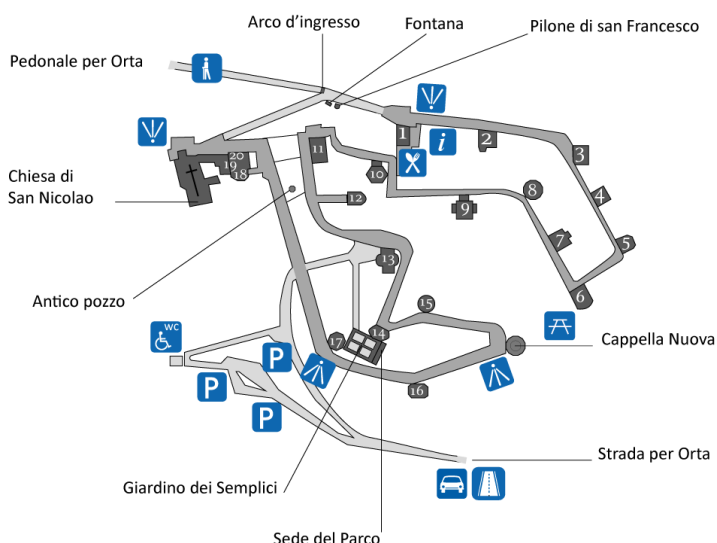


La prima idea della comunità di realizzare un itinerario religioso sul modello del Sacro Monte di Varallo risale al 1583, ma si concretizzò soltanto nel 1590 grazie all'apporto dell'abate novarese Amico Canobio e al progetto dell'architetto cappuccino Cleto da Castelletto Ticino. Tra il 1593 e il 1615 il vescovo di Novara Carlo Bascapé divenne il vero protagonista del cantiere, decidendo la successione di scene da realizzare all'interno delle cappelle, stabilendo con Cleto da Castelletto la

struttura architettonica del complesso e chiamando ad Orta artisti di notevole fama. Le statue e i dipinti del Sacro Monte compongono scene di grande realismo, dove le atmosfere intime e naturali tipiche dell'arte lombarda di primo Seicento si combinano con la vivace teatralità barocca di fine secolo. Tra gli artisti che lavorarono al Sacro Monte di Orta, spiccano i Fiammenghini, il Morazzone, Cristoforo Prestinari, i fratelli d'Enrico, Dionigi Bussola e i fratelli Nuvolone.

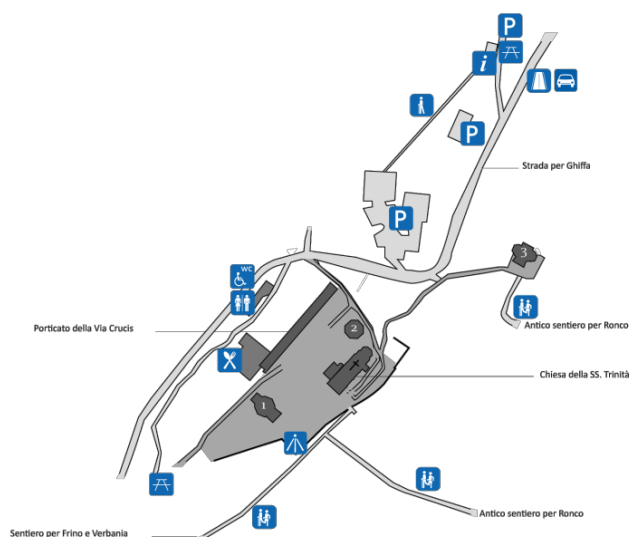
Il percorso di visita termina all'interno della chiesa di San Nicolao, edificio proto-romanico, completamente rimodellato nel corso del XVII secolo ad imitazione della Basilica inferiore di Assisi, che ospita l'antico gruppo ligneo della Madonna della Pietà (XIV secolo).

La bellezza del paesaggio, il silenzio e il rapporto armonico tra arte, architettura e natura riflettono pienamente la spiritualità francescana.



SACRO MONTE DI GRIFFA(VB)

Affacciato su uno dei panorami più suggestivi del lago Maggiore, con ampia visuale sulle Prealpi lombarde, il più piccolo dei Sacri Monti piemontesi comprende tre cappelle dedicate all'Incoronata, a san Giovanni Battista e ad Abramo, il santuario e il settecentesco porticato della Via Crucis. Il fulcro del complesso è il Santuario della Trinità, costruito tra la fine del Cinquecento e il 1617 ampliando un antico luogo di culto medioevale, un sito ritenuto sacro e miracoloso ancor prima della creazione del



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



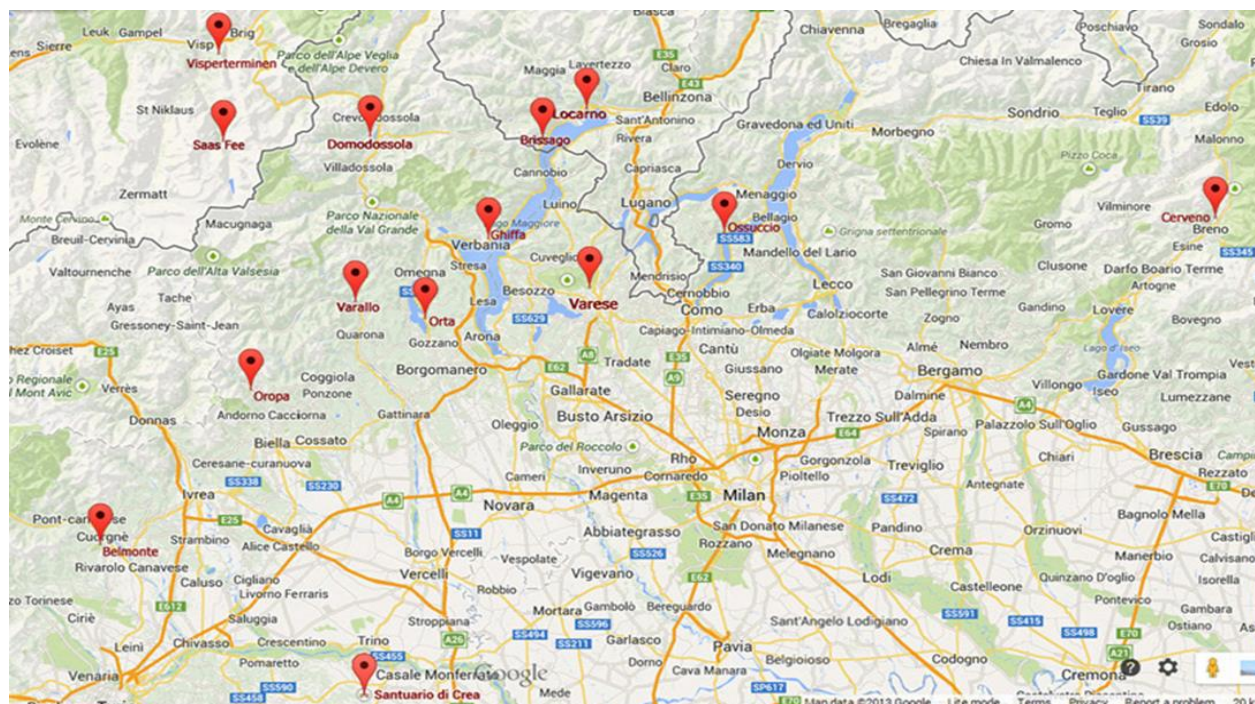
I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Monte. Seguirono le tre cappelle, all'incirca tra il 1647 e i primi anni del Settecento. La gradevolezza dell'ambiente circostante, con i suoi boschi di castagno e l'antico percorso archeologico, unitamente alla piacevolezza del lago e del clima, lo rendono uno dei Sacri Monti più affascinanti dal punto di vista paesaggistico.



Mappa dei sacri Monti del Piemonte e della Lombardia





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



Doc. 6

Calendario degli eventi artistici culturali della regione Piemonte nei mesi marzo-aprile 2023

EVENTO	DATA INIZIO	DATA FINE	LOCALITÀ
<i>Attirerò tutti a me. Mostra sulla croce</i>	5 maggio	31 marzo	Pinerolo
<i>Due secoli di guardie a fuoco a Pinerolo</i>	31 marzo		Agrate conturbia
<i>The mood</i>	1 aprile		Volvera
<i>Attività invernali nel parco nazionale gran paradiso</i>	27 nove 22	31 mazo 23	Ceresole reale
<i>Impastato mio fratello</i>	1 aprile		Torino
<i>Tracce d'arte. Mostra del movimento causalista</i>	4 marzo	2 aprile	Tortona
<i>Coltivato- festival dell'agricoltura</i>	31 marzo	2 aprile	Torino
<i>Fiera di primavera di Caraglio</i>	1 aprile	2 aprile	Caraglio
<i>Fruttinfiore-21^edizione</i>	31 marzo	2 aprile	Lagnasco
<i>Ortoflora & natura-Carmagnola</i>	1 aprile	2 aprile	carmagnola
<i>Visita guidata alla villa romana</i>	2 aprile		Almese
<i>40° camminata enogastronomica tra i ciliegi in fiore</i>	2 aprile		Pecetto torinese
<i>Semaine de la langue francaise</i>	15 marzo	2 aprile	Pinerolo
<i>Oradour-sur-glane</i>	3 marzo	2 aprile	Torino
<i>Commemorazione dei martiri della strage di cumiana</i>	1 aprile	3 aprile	Cumiana
<i>Apertura sinagoga di Carmagnola</i>	2 aprile		Carmagnola
<i>Il cibo è territorio</i>	3 aprile		Pinerolo
<i>Lettori e lettrici in circolo</i>	6 aprile		Giaveno
<i>Raffaele Salvvoldi – Wood Arc</i>	6 marzo	6 aprile	Novara
<i>Gran gala di danza</i>	8 aprile		Torino
<i>Grimmaratona</i>	3 marzo	8 aprile	Torre pelice
<i>Giovanni boldini e il mito de la belle époque</i>	26 nov 22	10 aprile 23	Asti
<i>Milano. Da romantica a Scapigliatura</i>	22 ott 22	10 apri 23	Novara
<i>Ottocento</i>	29 asett 22	11 aprile 23	Torino
<i>Matthew lee. Back to rock & lov tour</i>	13 aprile		Torino
<i>Frammenti di memoria. rassegna</i>	13 gen	14 aprile	Ornavasso
<i>Il flauto magico</i>	31 marz	14 aprile	Torino
<i>È ora di teatro. Stagione teatro Superga 2022/23</i>	2022	23	Nichelino
<i>Torino comics & games</i>	14 aprile	16 aprile	Torino
<i>Elena regina di carità e pace</i>	4 marzo 23	30 aprile 23	Nichelino
<i>Da taaset a tutankhamon: l'eternità egizia tra reale e virtuale</i>	19 dic 22	30 aprile 23	Biella
<i>Montagna per tutti</i>	8 genn	29 aprile	Ceres
<i>Gravity circus- no limts</i>	7 aprile	01 maggio	Torino



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

<i>Da Monet a Picasso capolavori della Johannesburg art Gallery</i>	<i>4 feb</i>	<i>7 maggio</i>	<i>Torino</i>
<i>Scippare il segno: è il compito! Riccardo Dalisi</i>	<i>25 marzo</i>	<i>14 maggio</i>	<i>Miasino</i>
<i>Master of magic</i>	<i>12 maggio</i>	<i>14 maggio</i>	<i>Torino</i>
<i>I concerti 2023 della filarmonica TRT. Omaggio a Ezio Bosso</i>	<i>15 maggio</i>		<i>Torino</i>
<i>Manzù: litografie e opere religiose</i>	<i>10 marzo</i>	<i>21 maggio</i>	<i>Vercelli</i>
<i>Giacomo Manzù. La scultura è un raggio di luna</i>	<i>10 marzo</i>	<i>21 maggio</i>	<i>Vercelli</i>
<i>Impressionisti tra sogno e colore</i>	<i>11 marzo</i>	<i>4 giugno</i>	<i>Torino</i>
<i>Eve Arnold – L'opera 1950-1980</i>	<i>25 feb</i>	<i>4 giugno</i>	<i>Torino</i>
<i>Van Gogh experience</i>	<i>18 marzo</i>	<i>25 giugno</i>	<i>Nichelino</i>
<i>Elliott Erwitt-family</i>	<i>4 marzo</i>	<i>11 giugno</i>	<i>Nichelino</i>
<i>Il genio e il suo tempo. A tu per tu con Leonardo</i>	<i>7 aprile</i>	<i>9 luglio</i>	<i>Torino</i>
<i>Il salotto della cicala. Musica e libri con vista</i>	<i>25 marzo</i>	<i>9 luglio</i>	<i>Loranzè</i>
<i>Hilario Isola. Paesaggio bacato</i>	<i>11 marzo</i>	<i>16 luglio</i>	<i>Verbania</i>
<i>Ruth Orkin. Una nuova scoperta</i>	<i>17 marzo</i>	<i>16 luglio</i>	<i>Torino</i>
<i>JR – Déplacé E S</i>	<i>9 feb</i>	<i>16 luglio</i>	<i>Torino</i>
<i>Arte di Boita. L'arte torinese di trasformare la sostanza</i>	<i>21 marzo</i>	<i>21 sett</i>	<i>Torino</i>

<https://www.visitpiemonte.com/it/news/matthew-lee-back-rock-love-tour>



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

TIPOLOGIA B

Ideazione di un evento artistico per la promozione di una località

Siete i titolari del Piemonte Events, agenzia specializzata nell'organizzazione di eventi, che opera in tutto il territorio della vostra regione.

L'amministrazione regionale sta cercando di migliorare il proprio calendario di eventi per il prossimo anno al fine di aumentare le presenze turistiche nel proprio territorio, soprattutto nei periodi di bassa stagione.

N. 1 - Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato:

A) Utilizzando le fonti a vostra disposizione (vedi allegati), ricercate e analizzate le informazioni riguardanti gli eventi artistico - culturali già presenti nel calendario della vostra regione nei mesi marzo-aprile 2023.

B) Sulla base delle metodologie progettuali e laboratoriali proprie dell'indirizzo di studi frequentato e delle esperienze effettuate, avete una personale proposta per la realizzazione di un evento artistico-culturale, fornendo una scheda tecnica inserendo informazioni artistiche, geografiche, storiche, culturali, religiose e giuridiche sulla località scelta tra quelle proposte, i monti sacri del Piemonte. Indicate la motivazione della scelta di tale località in rapporto all'organizzazione dell'evento.

PERIODO	TITOLO EVENTO	DESCRIZIONE

C) Utilizzando i dati statistici riguardanti i flussi turistici della vostra regione (vedi allegati), analizzate l'andamento e definite:

- Il periodo di bassa stagione nel quale organizzare il nuovo evento

- La tipologia di turista destinatario del progetto (provenienza, età, fascia di reddito)



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

N. 2 - Produzione testo e verifica delle conoscenze

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, riferisca e spieghi gli strumenti utili all'organizzazione e alla promozione del marketing turistico.

In particolare:

- spieghi cosa si intende per "strategia di marketing";
- individui le differenze tra "macro-marketing" e "micro-marketing";
- proponga una breve trattazione del "marketing integrato territoriale", al fine di rendere più attrattivo il territorio delle origini, come risorsa di sviluppo del nostro Paese.

N. 3 - Verifica delle competenze tecnico-professionali

Partendo dai dati raccolti precedentemente, predisponete una **relazione tecnica** dettagliata nella quale presentare una proposta innovativa per il nuovo Evento, nella quale dovranno essere presenti i seguenti elementi:

- località (FAI-UNESCO)
- titolo Evento artistico-culturale;
- presentazione generale;
- programma delle attività previste, sottolineando l'aspetto innovativo e sostenibile;
- individuazione dei soggetti pubblici e privati coinvolti;
- eventuali sponsorizzazioni possibili;
- sedi per le varie attività (convegni, esposizioni, segreteria, accoglienza, laboratori, ecc....) con indicazione delle caratteristiche di ciascuna e delle attrezzature e risorse umane necessarie;
- organizzazione (fasi e tempi previsti);
- comunicazione (conferenza stampa, comunicati stampa, pubblicità radiofonica e su internet e social network, cartellonistica, volantini, ecc...);
- ricaduta sul movimento turistico e sull'economia della città;
- determinare il fabbisogno finanziario, le tipologie di finanziamenti necessari per attuare il progetto, il preventivo economico per determinare la fattibilità del progetto.

N. 4 - Presentazione Progetto

Predisponete una breve presentazione scritta del vostro progetto ed elaborate infine una **bozza grafica del volantino** che conterrà gli elementi selezionati a rappresentare l'Evento.



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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA (sulla base dell'All. A di cui al D.M. 164/2023)

Cognome..... Nome..... Classe.....

Indicatori di prestazione ALL. DM 64 del 15 giugno 2023	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio realizzato
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max p.ti 3)	Avanzato: Comprende correttamente il contesto operativo, rielabora e utilizza correttamente i dati proposti dalla traccia.	3	
	Intermedio: Comprende correttamente il contesto operativo, rielabora e utilizza parzialmente i dati proposti dalla traccia.	2	
	Base: Comprende parzialmente il contesto operativo, rielabora e utilizza parzialmente i dati proposti dalla traccia.	1,5	
	Base non raggiunto: Non comprende il contesto operativo, e utilizza scorrettamente i dati proposti dalla traccia.	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max p.ti 6)	Avanzato: Dimostra completa padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e le utilizza con coerenza e adeguata argomentazione.	6	
	Intermedio: Dimostra discreta padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e le utilizza con coerenza e discreta argomentazione.	5	
	Base: Dimostra parziale padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento ma le utilizza con scarsa coerenza. L'argomentazione non sempre è adeguata.	4 - 3	
	Base non raggiunto: Dimostra scarsa padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e non riesce a utilizzarle con coerenza e adeguata argomentazione	2 - 1	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max p.ti 8)	Avanzato: Dimostra completa padronanza delle competenze tecnico - professionali e elabora adeguate soluzioni con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8	
	Intermedio: Dimostra discreta padronanza delle competenze tecnico - professionali e elabora adeguate soluzioni ma senza opportuni collegamenti concettuali e operativi	7 - 6	
	Base: Dimostra sufficiente padronanza delle competenze tecnico - professionali ma elabora soluzioni incomplete e senza opportuni collegamenti concettuali e operativi.	5 - 4	
	Base non raggiunto: Dimostra scarsa padronanza delle competenze tecnico - professionali, non elabora soluzioni e non individua collegamenti concettuali e operativi.	3 - 1	



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

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (<i>max p.ti 3</i>)	Avanzato: Dimostra correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3	
	Intermedio: Dimostra discreta correttezza morfosintattica e discreta padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	2	
	Base: Dimostra sufficiente correttezza morfosintattica ma imparziale padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	1,5	
	Base non raggiunto: Non dimostra sufficiente correttezza morfosintattica e la padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale risulta scarsa	1	
Punteggio totale realizzato		/20	



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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA PER STUDENTI CON B.E.S.

Cognome..... Nome..... Classe.....

Indicatori di prestazione ALL. DM 64 del 15 giugno 2023	Descrittori di livello di prestazione	Pu nteggio	Punteggio realizzato
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max p.ti 3)	Avanzato: Comprende correttamente il contesto operativo, rielabora e utilizza correttamente i dati proposti dalla traccia.	3	
	Intermedio: Comprende correttamente il contesto operativo, rielabora e utilizza parzialmente i dati proposti dalla traccia.	2	
	Base: Comprende parzialmente il contesto operativo, rielabora e utilizza parzialmente i dati proposti dalla traccia.	1,5	
	Base non raggiunto: Non comprende il contesto operativo, e utilizza scorrettamente i dati proposti dalla traccia.	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max p.ti 6)	Avanzato: Dimostra completa padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e le utilizza con coerenza e adeguata argomentazione.	6	
	Intermedio: Dimostra discreta padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e le utilizza con coerenza e discreta argomentazione.	5	
	Base: Dimostra parziale padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento ma le utilizza con scarsa coerenza. L'argomentazione non sempre è adeguata.	4	
	Base non raggiunto: Dimostra scarsa padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e non riesce a utilizzarle con coerenza e adeguata argomentazione	3,5 - 1	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max p.ti 8)	Avanzato: Dimostra completa padronanza delle competenze tecnico - professionali e elabora adeguate soluzioni con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8	
	Intermedio: Dimostra discreta padronanza delle competenze tecnico - professionali e elabora adeguate soluzioni ma senza opportuni collegamenti concettuali e operativi	7 - 6	
	Base: Dimostra sufficiente padronanza delle competenze tecnico - professionali ma elabora soluzioni incomplete e senza opportuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Base non raggiunto: Dimostra scarsa padronanza delle competenze tecnico - professionali, non elabora soluzioni e non individua collegamenti concettuali e operativi.	4,5 - 1	



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

Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (<i>max p.ti 3</i>)	Avanzato: Dimostra correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3	
	Intermedio: Dimostra discreta correttezza morfosintattica e discreta padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	2,5	
	Base: Dimostra parziale correttezza morfosintattica e limitata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	1,5	
	Base non raggiunto: Non dimostra sufficiente correttezza morfosintattica e la padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale risulta scarsa	1	
Punteggio totale realizzato		/20	



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



ALLEGATO C

**TABELLA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO
(ALLEGATO A O.M. 45/2023)**

La Commissione assegna fino a un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati:

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogioltitti.edu.it



ALLEGATO D

**RELAZIONI E PIANI DI LAVORO
DEI SINGOLI INSEGNAMENTI**

CLASSE 5A ACCOGLIENZA TURISTICA

a.s. 2022/2023

Eventuali integrazioni ai programmi delle discipline dell'Esame di Stato saranno comunicate nel corso della riunione preliminare del 19 giugno p.v.



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



INSEGNAMENTI

Arte

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Inglese microlingua

Laboratorio di servizi di accoglienza turistica

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua francese (seconda lingua straniera)

Lingua inglese

Matematica

Religione cattolica

Scienze motorie e sportive

Tecniche di comunicazione



ISTITUTO DISTRUZIONE 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.istitutogiollitti.edu.it



INSEGNAMENTO: Arte

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo " Viaggio nell'Arte dall'Antichità ad Oggi", Autore Giuseppe Nifosi, Editore Editori Laterza, volume unico

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2023

n. ore 45 su n. ore 59 previste dal piano di studi

1- COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

E1 Competenza alfabetica funzionale

E4 Competenza digitale

E5 Competenze personali e la capacità di imparare ad imparare

E8 Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alasio, 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



2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

G2: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici 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

G6: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

G8: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento

3 - COMPETENZA DI INDIRIZZO

G1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

G2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

G6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

G8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiollitti.edu.it



G1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.	Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)	Strumenti per l'approfondimento di tematiche coerenti con il settore dell'accoglienza turistica e il settore artistico, riconducibile alle attività di copresenza tra Storia dell'Arte e Laboratorio di Accoglienza Turistica (UDA).



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolti.it



G2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.	organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.	Elementi fondamentali per la comprensione di testi e per la comunicazione con il lessico specifico della materia. Strumenti informatici per la divulgazione degli studi del campo artistico e territoriale.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 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



G6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.	L'arte religiosa e il suo utilizzo e sviluppo. Arte e territorio piemontese. GRAN MADRE LA MOLE CASA FENOGLIO-LAFLEUR, TORINO, TORRE LITTORIA.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIITTI"

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.istitutogioiitti.edu.it



G8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità	Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.	- NEOCLASSICISMO: - JACQUES-LOUIS DAVID - LA MORTE DI MARAT - ANTONIO CANOVA , AMORE E PSICHE, - IL ROMANTICISMO - IL PAESAGGIO - CASPAR DAVID FRIEDRICH, VIANDANTE SU MARE DI NEBBIA, - HAYEZ, BACIO DEL VOLONTARIO, 1859,



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogioltti.edu.it



			- IMPRESSIONISMO - EDOUARD MANET, LE DÉJEUNER SUR L'HERBE, - CLAUDE MONET, NINFEE E PONTE GIAPPONESE, - PIERRE-AUGUSTE RENOIR LE DÉJEUNER DES CANOTIERS, - EDGAR DEGAS, "LA CLASSE DI DANZA", - PAUL CÉZANNE, GIOCATORI DI CARTE, - POST-IMPRESSIONISMO - PUNTINISMO - GEORGES SEURAT, UN DIMANCHE APRÈS-MIDI À LA GRANDE JATTE, - SIMBOLISMO
--	--	--	--



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.istitutogioltti.edu.it



			- GUSTAVE MOREAU, L'APPARIZIONE, - PAUL GAUGUIN, IL CRISTO GIALLO, - VINCENT VAN GOGH, NOTTE STELLATA, - I FAUVES - HENRI MATISSE, LA DANZA, - MUNCH, L'URLO, - CUBISMO - PICASSO, LE DEMOISELLES D'AVIGNON, - PABLO PICASSO, GUERNICA. - L'ART NOUVEAU - ANTONIO GAUDÍ, SAGRADA FAMÍLIA, - GUSTAV KLIMT, IL BACIO,
--	--	--	--



ISTITUTO DISTRUZIONE 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.istitutogioltti.edu.it



			- FUTURISMO - UMBERTO BOCCIONI, LA CITTÀ CHE SALE, - GIACOMO BALLA, DINAMISMO DI UN CANE AL GUINZAGLIO, - PALAZZO DELLA CIVILTÀ ITALIANA - IL FUMETTO
--	--	--	---

3 - COMPETENZA DI INDIRIZZO

G1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

G2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

G6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

G8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.



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.istitutogioltti.edu.it



G1: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.	Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.)	Strumenti per l'approfondimento di tematiche coerenti con il settore dell'accoglienza turistica e il settore artistico, riconducibile alle attività di copresenza tra Storia dell'Arte e Laboratorio di Accoglienza Turistica.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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



G2: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.	organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.	Elementi fondamentali per la comprensione di testi e per la comunicazione con il lessico specifico della materia. Strumenti informatici per la divulgazione degli studi del campo artistico e territoriale.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogioltti.edu.it



G6: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.	L'arte religiosa e il suo utilizzo e sviluppo.



ISTITUTO DISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolti.edu.it



G8: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.	Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.	Arte e territorio piemontese.
	Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.		



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogioliotti.edu.it



Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni orali degli allievi, dell'osservazione sistemica e continua dei comportamenti e progressi, della autonomia e responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare, delle competenze di cittadinanza.

La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIUTTI"

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.istitutogioiutti.edu.it



INSEGNAMENTO: Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Gestire le imprese ricettive up", Autore: S Rascioni e F. Ferriello, Editore Tramontana, volume 3.

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2023

n. ore 112 su n. ore 132 previste dal piano di studi

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Competenze Chiave n.3,7

Competenza Chiave n.3 Descrizione: *Sviluppare e utilizzare il pensiero matematico, scientifico e tecnologico per applicare il metodo della scienza alla conoscenza della natura e alla risoluzione delle problematiche quotidiane.*

Competenza Chiave n.7 Descrizione: *Capacità di trasformare le idee in azione tramite creatività, assunzione di rischi, innovazione. Capacità di pianificazione e organizzazione di progetti per raggiungere degli obiettivi.*

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

Competenza di Area Generale n.1 Descrizione: *Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.*



ISTITUTO DISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiolti.edu.it



Competenza di Area Generale n 2 Descrizione: Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.

Competenza di Area Generale n 10 Descrizione: Applicare i concetti fondamentali relativi all'organizzazione aziendale e alla produzione di beni e servizi, per l'analisi di semplici casi aziendali relativi al settore professionale di riferimento.

Competenza di Area Generale n 12 Descrizione: Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiolti.it



COMPETENZE DI INDIRIZZO

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 13				
Descrizione della competenza in uscita: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.				
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	
Livello QNQ: 4 Descrizione: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	Norme in materia di sicurezza del lavoro Norme in materia di protezione dei dati personali	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 16

Descrizione della competenza in uscita: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali. Meccanismi di fidelizzazione del cliente	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore Organismi internazionali



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolti.it



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 18

Descrizione della competenza in uscita: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i>.	Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. Modalità di calcolo dei margini di guadagno.	Normativa relativa ai contratti delle imprese turistico – ricettive e ADV Responsabilità degli operatori del settore Rapporti tra imprese turistico – ricettive e ADV. Scelte di marketing mix I marchi di qualità



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.istitutogioltiti.edu.it



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 110

Descrizione della competenza in uscita: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance. Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi e dei risultati.	Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale. Tecniche di analisi per indici	Strategia dell'impresa e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e controllo budgetario Business Plan



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.istitutogiolti.it



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 111

Descrizione della competenza in uscita: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.	L'informazione turistica: dall'on site all'on line. Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.	Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico - ristorativo Tecniche di web marketing

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 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



eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.	Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.	
--	---	---	--

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte e orali degli allievi, dell'osservazione sistemica e continua dei comportamenti e progressi, della autonomia e responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare, delle competenze di cittadinanza. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogioltti.edu.it



NSEGNAME:TO: Inglese Microlingua

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Go travelling", Autore: Burns S., Rosco N.M., Editore Valmartina, volume unico.

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2023

n. ore 57 su n. ore 66 previste dal piano di studi

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Si fa riferimento al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.

Competenza Chiave n.2 Descrizione: competenza multilinguistica.

Competenza Chiave n. 5 Descrizione: competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.

Competenza Chiave n.8 Descrizione: individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete .

2- COMPETENZE DI INDIRIZZO

18 Descrizione: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

19 Descrizione: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.



ISTITUTO DISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4 Descrizione della competenza in uscita: "Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro"			
Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti di microlingua
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 3/4 Descrizione: "Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati."	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 -Aspetti interculturali. -Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.	Module 1: UNIT 1 - Tourism and tourists (tourism in the past and today; understanding responsible tourism; awareness of the impacts of tourism). ● UNIT 2 - Selling holidays (familiarity with the type of work carried out by tour operators and travel agents; effective use of the web). Module 6: ● UNIT 2 - Beyond Europe (requesting and providing information about destinations beyond Europe; making itineraries and dealing with written complaints).



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 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



Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto presente del livello iniziale degli alunni, dell'osservazione sistematica e continua dei comportamenti, della partecipazione e della capacità di organizzarsi e di collaborare con i compagni, dell'autonomia e della responsabilità dimostrata durante l'anno scolastico e delle competenze di cittadinanza. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiioletti.edu.it



MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Benvenuti compact", Autore: L. Evangelisti, P. Malandra, Editore Pearson.

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2023

n. ore 139 su n. ore 153 previste dal piano di studi



ISTITUTO DISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogioltiti.edu.it



Competenza di indirizzo I1.				
Descrizione della competenza in uscita:				
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.				
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti	
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera. Identificare i bisogni di ogni singolo target.	La suddivisione tipologica della clientela I servizi offerti dalle strutture ricettive. Il web marketing	La clientela leisure. La clientela business. Il web marketing turistico. Il sito dell'hotel Social media marketing La web reputation	
	Utilizzare tutti gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale.			
	Utilizzare Internet come strumento di marketing			



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.istitutogiollitti.edu.it



Competenza di indirizzo I3.			
Descrizione della competenza in uscita: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente. Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.	Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	L'ufficio del personale. Il reclutamento e la selezione del personale. Come trovare lavoro nel turismo. L'assunzione e il periodo di prova.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiioletti.edu.it



Competenza di indirizzo 14.

Descrizione della competenza in uscita: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati	Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela	I prodotti tipici del proprio territorio Turismo sostenibile, l'ecoturismo e il turismo responsabile. Le diverse attività legate all'ecoturismo.	Le destinazioni e il prodotto turistico. Le tradizioni. I prodotti tipici del territorio Turismo sostenibile e sviluppo sostenibile



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolti.it



Competenza di indirizzo 15.

Descrizione della competenza in uscita: Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico -alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.	Gli elementi che caratterizzano una destinazione turistica. Gli eventi legati alle tradizioni e al folklore. I prodotti tipici del proprio territorio.	Le destinazioni e il prodotto turistico. Le tradizioni. I prodotti tipici del territorio



ISTITUTO DISTRUZIONE 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.istitutogioltitti.edu.it



Competenza di indirizzo I6.

Descrizione della competenza in uscita: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretando preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione. Essere in grado di riconoscere le disabilità. Essere in grado di comunicare adeguatamente con ogni tipo di cliente.	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali. Meccanismi di fidelizzazione del cliente Il concetto di disabilità. Le diverse tipologie di disabilità. Le principali norme che regolamentano l'accessibilità dei servizi turistici	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Il turismo accessibile. La disabilità Il turista con esigenze speciali



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiolti.it



Competenza di indirizzo I7.

Descrizione della competenza in uscita: Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	Organizzare eventi enogastronomici e culturali Elaborazione di pacchetti turistici Identificare le caratteristiche tecniche di una sala convegni. Predispone gli strumenti necessari a organizzare il servizio di accoglienza per un convegno.	Le origini del turismo congressuale. Le diverse tipologie di convegni. Le caratteristiche di una struttura congressuale. Le caratteristiche essenziali di un viaggio di gruppo. Le diverse tipologie di gruppi. Il ruolo e le funzioni di un tour leader.	Le origini del turismo congressuale Le sedi congressuali Gli operatori congressuali La gestione del servizio di accoglienza in un convegno Il marketing nel turismo Il marketing relazionale nel turismo L'ufficio marketing in albergo Il piano di marketing Comunicazione e attività promozionali. I viaggi di gruppo. Le strutture ricettive per i gruppi. Le tipologie di gruppi. I viaggi incentive 5. L'accompagnatore turistico



ISTITUTO DISTRUZIONE 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.istitutogiolti.edu.it



Competenza di indirizzo 18.

Descrizione della competenza in uscita: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.	Realizzazione di pacchetti turistici sostenibili e accessibili.	I continenti Posizione geografica Principali mete turistiche Enogastronomia Tradizioni e folklore Organizzazione di pacchetti turistici	Pacchetti turistici sostenibili delle principali nazioni mondiali



ISTITUTO DISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogioltiti.edu.it



Competenza di indirizzo I9.

Descrizione della competenza in uscita: Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	Analizzare l'andamento della domanda turistica. Distinguere e applicare in modo opportuno le diverse tecniche di vendita. Decodificare e applicare diverse tipologie di listini prezzi. Sapersi presentare in servizio in modo adeguato. Applicare le principali tecniche di comunicazione con le diverse tipologie di clientela. Essere in grado di utilizzare il software di gestione alberghiera Utilizzare Internet come strumento di marketing.	Il revenue management. La gestione delle vendite. Le tecniche di pricing. Il ruolo e le funzioni del receptionist. Il regolamento di settore. Il linguaggio professionale e tecnico. Le principali procedure delle diverse fasi operative. Il web marketing. La web reputation	Il ruolo del receptionist al front office La prenotazione. Il check-in. Il live-in Il check-out e la fase "post". Il sito dell'hotel Social media marketing La web reputation



ISTITUTO DISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogioltiti.edu.it



Competenza di indirizzo I10.

Descrizione della competenza in uscita: Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	Analizzare l'andamento della domanda turistica. • Distinguere e applicare in modo opportuno le diverse tecniche di vendita. • Decodificare e applicare diverse tipologie di listini prezzi Analizzare dati statistici alberghieri.	Il revenue management. La gestione delle vendite. Le tecniche di pricing Tecniche di analisi per statistiche Il room division manager.	Il revenue management. La gestione delle vendite Il pricing alberghiero Il room division manager Le statistiche d'alber



ISTITUTO DISTRUZIONE 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



Competenza di indirizzo 11.1.			
Descrizione della competenza in uscita: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.	Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.	Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico. Tecniche di web marketing



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiollitti.edu.it



Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte e orali degli allievi, dell'osservazione sistemica e continua dei comportamenti e progressi, della autonomia e responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare, delle competenze di cittadinanza. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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



INSEGNAMENTO: Lingua e Letteratura Italiana

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Scoprirai leggendo Letteratura italiana", Autori Di Sacco Paolo, Manfredi Paola, Editore Bruno Mondadori, volume 3.

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2023

n. ore 91 su n. ore 111 previste dal piano di studi

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Si fa riferimento al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.

Competenza Chiave n 1 Descrizione: Alfabetica funzionale.

Competenza Chiave n 4 Descrizione: Digitale.

Competenza Chiave n 6 Descrizione: competenza in materia di cittadinanza.

Competenza Chiave n 8 Descrizione: competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIITTI"

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.istitutogiolti.it



2 - COMPETENZE DI AREA di INDIRIZZO

Competenza n. 4: *Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.*

Competenza n. 6: *Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.*

Competenza n. 11: *Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. Si fa riferimento all'allegato C delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.*

Per le classi del BIENNIO riportare la descrizione corrispondente al livello QNQ 2; per le classi TERZE al livello QNQ 3; per le classi QUARTE al livello QNQ 3/4.

Competenza di Area Generale n. 2 Descrizione: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

Competenza di Area Generale n. 7 Descrizione: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione 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



COMPETENZE DI AREA GENERALE

Si fa riferimento all'Allegato 1 del Decreto 92/2018; agli Allegati A e B delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)

COMPETENZA di AREA GENERALE n. 2

Descrizione della competenza in uscita: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione.	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018.	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018.	
(vedere allegato B Linee guida 2019). Livello QNQ: 4 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.	Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. Operare collegamenti e confronti	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.	Le poetiche del secondo Ottocento in Europa e in Italia. Giosuè Carducci. L'Età del Positivismo. Il Naturalismo francese. Il Verismo. Giovanni Verga. Il Decadentismo. Giovanni Pascoli.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolti.it



Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimediali. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).	tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.	Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.	Gabriele D'Annunzio. Italo Svevo. Luigi Pirandello. I poeti crepuscolari. Guido Gozzano. Le nuove poetiche del Novecento. Il Futurismo. Filippo Tommaso Marinetti. Il Manifesto del Futurismo. Il Manifesto tecnico della letteratura futurista. Aldo Palazzeschi. Umberto Saba. Giuseppe Ungaretti. Salvatore Quasimodo. Eugenio Montale. Il Neorealismo. Primo Levi. Italo Calvino. Comprensione, interpretazione ed elaborazione di testi poetici, informativi, argomentativi e letterari.
--	---	---	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7

Descrizione: della competenza in uscita: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Competenza INTERMEDIA (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione).	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 del Decreto 92/2018.	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018.	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in I taliano sia in lingua straniera.	Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Caratteri comunicativi di un testo multimediale Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.	UDA



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 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



ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

(per esempio: Uda, compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, laboratori...)

1. UDA: l'impresa sostenibile e competitiva che vorrei.

ABILITA' MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'anno scolastico necessari per l'ammissione alla classe successiva:

- Riconoscere le tipologie testuali più frequenti nell'ambito della produzione in prosa del secondo Novecento identificandone le caratteristiche principali. (Ob. Min.)
- Riconoscere nei brani proposti la specificità dei singoli autori e le tracce delle esperienze letterarie a cui fanno riferimento. (Ob. Min.)
- Saper produrre un testo scritto in modo corretto rispetto alle regole ortografiche, grammaticali, sintattiche, secondo le tipologie richieste all'Esame di Stato. (Ob. Min.)
- Ricostruire le tappe principali del romanzo dall'Ottocento fino alla prima metà del Novecento, tenendo conto dei nuovi movimenti culturali. Ob. Min.)
- Riconoscere elementi di continuità e di innovazione nella storia delle idee. (Ob. Min.)
- Saper parafrasare un testo poetico. (Ob. Min.)
- Saper riconoscere le principali figure retoriche. (Ob. Min.)

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Per la valutazione degli apprendimenti, ho tenuto conto dei livelli di partenza dei discenti, delle prestazioni scritte e orali, dell'osservazione sistemica e continua di comportamenti e progressi, seppur minimi, dell'autonomia e del senso di responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e collaborare, delle competenze di cittadinanza. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.

Torino lì, 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogioltiti.edu.it



INSEGNAMENTO: Storia

DOCENTE: *****

Libro di testo adottati

La nostra avventura Edizione rossa, De Vecchi Giorgio, Giovannetti Giorgio, Bruno Mondadori, volume 3.

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 Maggio 2023

n. ore 63 su n. ore 73 previste dal piano di studi.

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Si fa riferimento al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.

Competenza Chiave n 1 Descrizione: Alfabetica funzionale.

Competenza Chiave n 4 Descrizione: Digitale.

Competenza Chiave n 6 Descrizione: competenza in materia di cittadinanza.

2 - COMPETENZE DI AREA di INDIRIZZO

Competenza n. 7: Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni e delle aspettative di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiollitti.edu.it



Si fa riferimento all'allegato C delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.
Per le classi del BIENNIO riportare la descrizione corrispondente al livello QNQ 2; per le classi TERZE al livello QNQ 3; per le classi QUARTE al livello QNQ 3/4.

Competenza di Area Generale n 3 Descrizione: 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.

Competenza di Area Generale n 4 Descrizione: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Competenza di Area Generale n.6. Descrizione: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

COMPETENZE DI AREA GENERALE

Si fa riferimento all'Allegato 1 del Decreto 92/2018; agli Allegati A e B delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)



ISTITUTO DISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolti.it



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 3			
Descrizione della competenza in uscita: 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			
Competenza INTERMEDIA (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere allegato B linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geomorfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico-produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche.	L'Unità d'Italia: la Destra e la Sinistra al governo. L'Europa nella seconda metà dell'Ottocento. L'Imperialismo. L'età giolittiana. La Prima guerra mondiale. La Rivoluzione russa. Il dopoguerra in Italia. Il fascismo.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 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



			La salita al potere di Hitler. Il nazismo. L'Europa negli anni '30. La Seconda guerra mondiale. La nascita della repubblica italiana. La guerra fredda. Il decolonialismo. La Costituzione italiana. L'Unione Europea. Gli Organismi internazionali.
--	--	--	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiolti.it



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4

Descrizione della competenza in uscita: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

Competenza INTERMEDIA (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione).	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una pro- spettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili tra- guardi di sviluppo personale e professionale.	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018.	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018.	La seconda rivoluzione industriale. L'Europa negli anni venti. La crisi del '29. Roosevelt.



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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 6

Descrizione della competenza in uscita: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

Competenza INTERMEDIA (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione).	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018. Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale.	Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.	La Belle Epoque. Le avanguardie storiche.



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



ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

1. UDA: L'impresa sostenibile e competitiva che vorrei.

ABILITA' MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'anno scolastico necessari per l'ammissione alla classe successiva:

- Distinguere i molteplici aspetti di un evento. (Ob. Min.)
- Selezionare le informazioni in modo coerente. (Ob. min.)
- Riconoscere le interpretazioni diverse di un medesimo fatto storico. (Ob. Min.)
- Esporre in forma chiara e coerente. (Ob. Min.)
- Cogliere la storicità di problemi e fenomeni di ordine economico, sociale, istituzionale, politico. (Ob. Min.)

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Per la valutazione degli apprendimenti, ho tenuto conto dei livelli di partenza dei discenti, delle prestazioni scritte e orali, dell'osservazione sistemica e continua di comportamenti e progressi, seppur minimi, dell'autonomia e del senso di responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e collaborare, delle competenze di cittadinanza. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.

Torino, 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiolti.edu.it



INSEGNAMENTO: Lingua Francese

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo: "*Passion Tourisme*", Autore Zanotti M. – Paour M. B, Editore: San Marco, volume unico.

Titolo: "*Fiches de grammaire*", Autore: Vietri G. Editore: EDISCO, volume unico.

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2023

n. ore 73 su n. ore 99 previste dal piano di studi



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogioltti.edu.it



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 7

Descrizione della competenza in uscita: "Progettare anche con tecnologie digitali eventi gastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio e le tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la produzione del Made in Italy"

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi Cenni di principi e metodi dell'ecosostenibilità applicati ai servizi turistici.	Destination bien-être Tourisme solidaire , Voyageurs d'affaire, Promouvoir: Le post, Les transports et ses nouvelles tendances, le message publicitaire, les formes alternatives d'hébergements. Révision de Différents types de tourisme et leur promotion Travailler dans le tourisme . Je veux travailler dans un hôtel La recherche d'un emploi. Le contrat de travail. La candidature L'entretien d'embauche. Savoir communiquer avec le client Les exigences du client. Faire face aux plaintes La réclamation. Présenter Les Différents Lieux du Tourisme, Présenter Villes Musées, Monuments, Décrire un itinéraire
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ:3 Descrizione: "Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy" in contesti professionali noi affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato	Partecipare, coordinando il proprio lavoro con gli altri, all'identificazione delle priorità, dei bisogni di un territorio per strutturare attività efficaci di promozione del Made in Italy, Predispone azioni di promozione dell'offerta turistica rispetto al target di utenza anche in lingua straniera			

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



			Touristique et Oenogastronomique. Les styles architecturaux. Le nord de la France: la Bretagne, la Normandie, L'Alsace. Le centre de la France: les Pays de la Loire. Le sud de la France : La Provence. Les régions italiennes : la Ligurie, La Campanie, La Sicile, ●UDA: Saper elaborare e promuovere un'impresa competitiva e sostenibile Utilizzare la lingua in modo appropriato ed efficace. comprendere messaggi orali, iniziare, sostenere, concludere conversazioni, leggere, comprendere e redigere testi. P.C.T.O Attività concernant l'expérience de stage. Présentation de lieux, régions, tradition suivant l'optique spécifique de la réception
--	--	--	--



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



Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto conto dei livelli di partenza e delle prestazioni orali degli allievi in vista del livello di arrivo, della capacità e dell'impegno dimostrato nell'affrontare le tematiche proposte, nei comportamenti assunti nel lavoro in classe e nel momento di ricerca personale, dell'autonomia e della responsabilità dimostrata dagli allievi nel corso dell'anno, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare, delle competenze di cittadinanza. Per le valutazioni orali e scritte sono stati considerati i seguenti criteri: l'efficacia comunicativa, la competenza lessicale, la competenza grammaticale e sintattica. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.

Torino, lì 15/05/2023



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



INSEGNAMENTO: Lingua Inglese

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Go travelling", Autore Burns S., Rosco A.M., Editore Valmartina, volume unico

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2023

n. ore 54 su n. ore 66 previste dal piano di studi



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogioltti.edu.it



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7

Descrizione della competenza in uscita: "Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti di lingua Inglese
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 3/4 Descrizione: Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 -Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. -Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali. -Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 -Fonti dell'informazione e della documentazione -Social network e new media come fenomeno comunicativo. -Caratteri comunicativi di un testo multimediale -Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.	Module 5: - UNIT 2 - Incoming tourism (writing a promotional text; knowledge of Italy's major landmarks and destinations; making tourist itineraries in Italy) Module 7: - UNIT 1 - Special interest holidays (planning tours; compiling and explaining menus including regional specialties). - GRAMMAR - relative clauses passive form



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiioletti.edu.it



Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto presente del livello iniziale degli alunni, dell'osservazione sistematica e continua dei comportamenti, della partecipazione e della capacità di organizzarsi e di collaborare con i compagni, dell'autonomia e della responsabilità dimostrata durante l'anno scolastico e delle competenze di cittadinanza. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.

Torino, lì 15/05/2023



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



INSEGNAMENTO: Matematica

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Nuova matematica a colori", Autore Leonardo Sasso, Editore: Pedrini, volume 5 Edizione Gialla

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2023

n. ore 83 su n. ore 99 previste dal piano di studi



ISTITUTO DISTRUZIONE 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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G8

Descrizione della competenza in uscita: "UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITA' DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO"

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente."	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Studio di funzione: calcolo di massimi, minimi e flessi. Calcolo integrale: funzione primitiva e calcolo delle aree. Calcolo delle probabilità.



ISTITUTO DISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiolti.it



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G10

Descrizione della competenza in uscita: "COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI"

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento."	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Derivate di una funzione. Calcolo integrale: funzione primitiva.
	Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi	Variabili e funzioni	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G12.

Descrizione della competenza in uscita: "UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTÀ ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI"

Competenza INTERMEDIA (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate."	Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.	Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica). Sistemi di equazioni. Funzioni reali, razionali. Probabilità.	Derivate prime di una funzione: funzione potenza, polinomio, funzioni composte, funzioni fratte. Calcolo dei punti di massimo e minimo. Grafico di una funzione note alcune caratteristiche (dominio, intersezione con gli assi cartesiani, segno ed asintoti) con determinazione di eventuali punti di massimo, minimo e flesso. Letture del grafico. Primitive e integrale indefinito. Integrali di funzione potenza, di un polinomio, per scomposizione e di semplici funzioni composte.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiolti.it



	Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali. Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, il numero di permutazioni, disposizioni, combinazioni in un insieme, distinguendo le relative situazioni applicative.		Il concetto di integrale definito. Il calcolo delle aree: area della regione di piano limitata dal grafico di una funzione (retta e parabola) e dall'asse x. Area della regione di piano limitata da due curve (rette e parabole). Calcolo delle probabilità. Definizione classica di probabilità. Eventi certi e impossibili. Probabilità espressa in percentuale. Probabilità composte: eventi indipendenti e dipendenti. Probabilità condizionata: Teorema di Bayes. Calcolo combinatorio: disposizioni e combinazioni semplici.
--	---	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiioletti.edu.it



Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La valutazione si è basata su prove scritte tradizionali (esercizi) e su prove orali (interrogazioni orali tradizionali e/o prove semistrutturate e strutturate). Le interrogazioni orali sono state svolte come recupero anche come ripasso degli argomenti svolti. Ad ogni unità svolta ha fatto seguito una prova scritta per verificare il livello di apprendimento generale della classe. Le prove scritte sono state precedute da tante lezioni di ripasso per chiarire eventuali dubbi, o da una verifica formativa. La tipologia degli esercizi ha ricalcato sempre la difficoltà degli esempi svolti in classe proprio per agevolare il lavoro e facilitare allo studente il raggiungimento di un risultato positivo. La valutazione, sia per le prove scritte che per le interrogazioni orali, è stata espressa con riferimenti alle griglie concordate. Hanno contribuito a definire la valutazione dello studente anche i compiti svolti in asincrono, in considerazione della regolarità e dell'impegno profusi nell'eseguirli, dell'autonomia e della responsabilità, oltre ai risultati delle singole prove, unitamente all'impegno, alla partecipazione al dialogo educativo e ai progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza.

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiolti.it



INSEGNAMENTO: IRC

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Relicodex ", Autore Paolini, Editore Sei, volume unico

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2023

n. ore 30 su n. ore 33 previste dal piano di studi

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

si fa riferimento al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.

2 - COMPETENZE DI AREA DI GENERALE

Competenza n. 6.

Descrizione: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO

I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Via Alasio, 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



COMPETENZE DI AREA GENERALE

si fa riferimento all'Allegato C delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)

COMPETENZA di AREA GENERALE in uscita numero: G2

Descrizione: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti, sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato A e B delle Linee Guida)	Abilità	Conoscenze	Contenuti
	Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni.	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.	Diverse religioni
Descrizione: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti, sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.			



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



Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La tipologia delle verifiche comprenderà:

Esposizioni orali e partecipazione in classe.

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, della partecipazione degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti in classe, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni di gruppo e del raggiungimento di competenze dell'area generale.

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO DISTRUZIONE 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



INSEGNAMENTO: Scienze Motorie

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo APP SPORT SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Autore Mario Giuliani. Editore Cristian Lucisano

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2023

n. ore 58 su n. ore. 66 previste dal piano di studi

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Si fa riferimento al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.

Competenza Chiave n. 5 Competenza Chiave Europea: Personale, sociale e capacità di imparare a imparare

Competenza Chiave n 6 Competenza Chiave Europea : in materia di cittadinanza

Competenza Chiave n 8 Competenza Chiave Europea : In materia di consapevolezza ed espressione culturale.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 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



COMPETENZE DI AREA GENERALE

Si fa riferimento all'Allegato 1 del Decreto 92/2018; agli Allegati A e B delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa (<https://www.miur.gov.it/-/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018>)

COMPETENZA di AREA GENERALE G1

Descrizione della competenza in uscita: "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."

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Contenuti - Schemi motori di base. - Andature di preatletismo generale.
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali"	Asse storico sociale Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini	Parte seconda della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogioltti.edu.it



e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale, ed economico di sé e della propria comunità."	delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.	Lo Stato Italiano nell'UNIONE EUROPEA e nelle istituzioni internazionali. (ISTITUZIONI SPORTIVE)	● Capacità coordinative e condizionali. ● Norme di primo soccorso: BLS + uso del defibrillatore. ● Costituzione e sport ● Organizzazione del mondo sportivo. ● Concetto di FAIR-PLAY. ● La storia e i valori olimpici. ● Art,32 della Costituzione sulla salute.
	Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita."		



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogioltti.edu.it



COMPETENZA di AREA GENERALE G9

Descrizione della competenza in uscita: "Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo."

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	- Schemi motori di base. - Andature di preatletismo generale. - Capacità coordinative e condizionali. - Elementi di sociologia dello sport. - esempi di carriere sportive particolarmente significative. (Facoltativo) - Elementi di cinematografia sportiva (facoltativo)
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità."	Asse scientifico tecnologico Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento	Gli elementi tecnico scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive. Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogioliotti.edu.it



COMPETENZA di AREA GENERALE G11

Descrizione della competenza in uscita: "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."

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: "Padroneggiare in autonomia, 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."	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 Asse scientifico tecnologico Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e della salute, prevenzione di infortuni e incendi. Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 Caratteristiche dei principali agenti patogeni batteri-virus. Elementi fondamentali sul tema delle dipendenze. Normativa relativa all'utilizzo di specifiche sostanze prima di mettersi alla guida.	● Norme informative relative al contagio e alla situazione pandemica. ● Dipendenze ● I disturbi alimentari anoressia e bulimia. ● La gestione dello stress.



ISTITUTO DISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiolti.it



Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La valutazione in scienze motorie espressa in voti risulta dall'analisi dei seguenti elementi:

- livello di partenza rilevato attraverso test d'ingresso;
- risultati conseguiti in relazione al lavoro svolto e al livello di partenza (comprensione, fissazione dei dati, organizzazione del lavoro, rielaborazione autonoma e critica degli argomenti svolti);
- impegno;
- partecipazione all'attività didattica (collaborare nella classe, ruoli assunti, livello di autonomia nel lavoro e socializzazione);
- test scritti.

raggiungimento di competenze (di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo).

La classe ha partecipato con interesse raggiungendo buoni risultati.

Il dipartimento fa riferimento alle griglie di istituto

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO DISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiolti.it



INSEGNAMENTO: Tecniche della Comunicazione

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Turismo.Com", Autore G.Coli, Editore Clitt-Zanichelli, volume unico

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2023

n. ore 55 su n. ore 66 previste dal piano di studi

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 16			
Descrizione della competenza in uscita: "Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche."			
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3/4 Descrizione: "Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in	- Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali. - Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente	- L'importanza dell'immagine - Le competenze relazionali; - Il team working	- La net reputation - L'identità online e tutela della privacy- - Le life skills - L'intelligenza emotiva - L'autoconsapevolezza



ISTITUTO DISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOIETTI"

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.istitutogiolti.edu.it



contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela."	anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. - Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori.	- La comunicazione pubblicitaria	- L'empatia - L'assertività - Il concetto di gruppo - Bisogni e dinamiche di gruppo - La leadership - I conflitti nel gruppo - Le tappe evolutive del gruppo - Relazioni disfunzionali nel gruppo. - Gli obiettivi pubblicitari - Le strategie del linguaggio pubblicitario - L'efficacia comunicativa del messaggio pubblicitario - Tono e volume del messaggio pubblicitario - Le tipologie di campagna pubblicitaria.
--	---	----------------------------------	--