



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

**ALLEGATO D**

**RELAZIONI E PIANI DI LAVORO**

**DEI SINGOLI INSEGNAMENTI**

*Eventuali integrazioni ai piani di lavoro degli insegnamenti oggetto dell'Esame di Stato saranno comunicate nel corso della riunione preliminare del 17 giugno 2024.*



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

## INSEGNAMENTI

Arte

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Educazione civica

Inglese microlingua

Laboratorio di servizi di accoglienza turistica

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua francese (seconda lingua comunitaria)

Lingua inglese

Matematica

Religione cattolica

Scienze motorie e sportive

Tecniche di comunicazione



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**INSEGNAMENTO: Arte**

**DOCENTE: \*\*\*\*\***

**Libri di testo adottati**

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

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2024**

n. ore 45 su n. ore 66 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

***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



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](http://www.istitutogiolitti.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.

<b>Competenza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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 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](http://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.

<b>Competenza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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.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](http://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.

<b>Competenza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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 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](http://www.istitutogiolitti.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.

<b>Competenza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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.	-UDA

### **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.



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](http://www.istitutogiolitti.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.

**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.

<b>Competenza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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 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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



<b>G2:</b> 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.			
<b>Competenza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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.

<b>G6:</b> 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.			
<b>Competenza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel	Usare modalità di interazione e	Principali tecniche di comunicazione	L'arte religiosa e il suo utilizzo 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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	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 interpretando preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.	e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.	sviluppo.
---	---	---	-----------

**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.

<b>Competenza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta	Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento.	Arte e territorio piemontese.



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità	integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità		
---	---	--	--

## ATTIVITÀ 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.

#### PROGRAMMA

Neoclassicismo:

- Jacques-Louis David - La Morte Di Marat
- Giuramento Degli Orazi
- Antonio Canova, Amore E Psiche,
- Il Monumento Funebre A Maria Cristina D'Austria
- La Gran Madre
- Castello Di Racconiggi
- Il Romanticismo



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

- Il Paesaggio
- Caspar David Friedrich, Viandante  
Su Mare Di Nebbia,
- Gericault, Zattera Di Medusa,
- Delacroix, La Libertà Che Guida Il Popolo,
- Hayez, Bacio Del Volontario, 1859,
- Architettura Romantica
- Il Valentino
- La Mole Antonelliana
- Realismo
- Courbet, Spaccapietre,
- Daumier, Il Vagone Di Terza Classe,
- Impressionismo
- Edouard Manet, Il Bar Delle Folies-Bergère
- Monet, Impression: Soleil Levant, Donna Con Parasole
- Pierre-Auguste Renoir Gli Ombrelli,
- Edgar Degas, L'assenzio
- Paul Cézanne, Giocatori Di Carte,



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

- Post-Impressionismo
- Puntinismo
- Georges Seurat, Un Dimanche Après-Midi À La Grande Jatte,
- Simbolismo
- Paul Gauguin, Da Dove Veniamo? Chi Siamo? Dove Andiamo?
- Vincent Van Gogh, Notte Stellata, La Camera Di Vincent Van Gogh Ad Arles,
- I Fauves
- Henri Matisse, La Stanza Rossa,
- Munch, L'urlo,
- Cubismo
- Picasso, Guernica.
- L'art Nouveau
- Fenoglio, Casa Fenoglio
- Antonio Gaudí, Sagrada Família,
- Gustav Klimt, Il Bacio,
- Futurismo
- Umberto Boccioni, Stati D'animo Ii: Gli Addii, Forme Uniche Della Continuità Nello Spazio,
- Giacomo Balla, Dinamismo Di Un Cane Al Guinzaglio,



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

-Palazzo Della Civiltà Italiana

-Torre Littoria

-Il Fumetto

Dadaismo

-Marcel Duchamp, Ruota Di Bicicletta,

Surrealismo

-Frida Kahlo, Ospedale Henry Ford,

-Salvador Dalì, La Persistenza Della Memoria,

Renè Francois-Ghislain

Magritte, La Condizione Umana

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

- Lettura e analisi sufficientemente corretta di un'opera d'arte nei suoi aspetti salienti
- Contestualizzazione storica sufficientemente corretta di movimenti, artisti e opere.
- Sufficiente conoscenza delle caratteristiche del linguaggio artistico dei movimenti, degli artisti e delle opere trattati.

**METODOLOGIA**

1. Analisi e comprensione dei testi.
2. Lezioni frontali.
3. Cooperative learning.



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

## MATERIALI

Testi multimediali.

### 3. VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

1. Comprensione e analisi scritte di testi.
2. Interrogazioni orali.
3. Simulazione di seconda prova Esame di Stato.

Il numero complessivo delle verifiche orali e scritte sarà di almeno due nel trimestre e tre nel pentamestre.

#### **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, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**INSEGNAMENTO:** Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

**DOCENTE:** \*\*\*\*\*

**Libri di testo adottati**

Titolo "GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE up", Autore S.Rascioni, F. Ferriello, Editore Tramontana, volume 3

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2024**

n. ore 110 su n. ore 132 previste dal piano di studio

**Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati**

È stata adottata la griglia indicata nella programmazione dipartimentale di inizio anno. La valutazione finale ha tenuto conto del livello di apprendimento, della progressione e dell'impegno dimostrato dall'allievo durante le lezioni, relativamente ai lavori individuali e di gruppo effettuati in classe, unitamente al lavoro svolto a casa durante l'intero anno scolastico

**COMPETENZE CORRELATE**

*trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo*

**1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE**

Competenza 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.



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

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.

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 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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



### COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 13				
<b>Descrizione della competenza in uscita:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.				
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	
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	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.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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

	di rischio		
--	------------	--	--

**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.

<b>Competenza INTERMEDIA</b> relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	<b>Abilità</b> Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	<b>Conoscenze</b> Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	<b>Contenuti</b>
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	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.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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.			
---	--	--	--



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](http://www.istitutogiolitti.edu.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.

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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	
Livello QNQ: 4 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	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.	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

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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



	Tourism Certification.	Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing.  Modalità di calcolo dei margini di guadagno.	I marchi di qualità
--	------------------------	--	---------------------



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 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.

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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	
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.	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.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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



**COMPETENZA di INDIRIZZO n. I11**

**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.

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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	
Livello QNQ: 4 Descrizione: 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	Progettare attività/iniziativa 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	L'informazione turistica: dall'on site all'on line.  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 - ristorativo  Tecniche di web marketing



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

rappresentativa del territorio.	servizi turistici.  Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.		
---------------------------------	--	--	--

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**INSEGNAMENTO:** Educazione civica (relativamente agli insegnamenti Storia, Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva)

**DOCENTI:** \*\*\*\*\* \_ \*\*\*\*\*\_ \*\*\*\*\*

**Libri di testo adottati**

Titolo "LA NOSTRA AVVENTURA" Autore: G. De Vecchi- G. Giovannetti Editore: B. Mondadori volume 3

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2024**

n. ore 11 su n. ore 11 previste dal curriculum d'Istituto

**Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati**

La valutazione intermedia e finale dell'a. S. ha tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo. Il Dipartimento stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto

**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.*



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

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.

*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 1 Descrizione: 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 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



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](http://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. 1				
<b>Descrizione della competenza in uscita:</b> 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	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 Descrizione: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo		Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Comprendere che i diritti e i doveri in essa	I Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione. I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti	La mafia e la legalità Lo sfruttamento minorile Teorie razziali Crimini contro l'umanità e crimini di guerra La Shoah e i campi di concentramento nazista



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.	esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire. Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione	La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali	L'Onu e i diritti dell'uomo La parità di genere Statuto Albertino e Costituzione italiana La nascita della Repubblica italiana cap.11 del libro di storia paragrafo 1 L'Unione Europea cap.12 paragrafo 6 del libro di storia Visione film sulla Shoah: "Il diario di Anna Frank" e dibattito
--	---	--	--

**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

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

<p>(vedere allegato B Linee guida 2019)</p> <p>Livello QNQ: 4</p> <p>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.</p>	<p>Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.</p>	<p>I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali.</p>	<p><b>UDA: L'impresa sostenibile e competitiva che vorrei:</b></p> <p>pensando a un futuro innovativo, felice e sostenibile per la salute e l'ambiente.</p> <p>L'impresa sostenibile e innovativa attraverso un viaggio culturale nei letterati e personaggi storici dell'Ottocento e del Novecento</p>
--	---	---	---

### ATTIVITÀ 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: pensando a un futuro innovativo, felice per la salute e l'ambiente**
2. **Uscita didattica al Vittoriale degli italiani** (casa del poeta G. D'Annunzio) sul lago Di Garda e Verona

**ABILITÀ MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s.** necessari per l'ammissione alla classe successiva:

- Distinguere i molteplici aspetti di un evento (ob. Min.)
- Selezionare le informazioni in modo coerente (ob.min.)



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

- Esporre in forma chiara e coerente fatti e problemi (ob. Min.)
- Distinguere cause e effetti degli eventi studiati. (ob.min.)

### **METODOLOGIA**

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

1. Analisi e comprensione dei testi
2. Produzione di schemi, scalette
3. Lezioni frontali
4. Flipped class
5. Lavori di gruppo
6. Cooperative learning
7. Reperimento e consultazione di fonti

### **MATERIALI**

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. Schemi, mappe, appunti
2. Testi multimediali
3. Libro di testo



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

4. Materiali dal web

**VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

La tipologia delle verifiche comprenderà:

1. Interrogazioni orali
2. Lavori di gruppo

Il numero complessivo delle verifiche (scritte e orali) sarà di almeno 2 nel primo trimestre e 2 nel pentamestre.

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo. Il Dipartimento stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto.

EDUCAZIONE CIVICA			
Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Descrizione: "Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro." Descrizione: "Orientare i propri	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.	Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali	Il reclutamento e la selezione del personale "uomini vs donne". Come trovare lavoro nel turismo. L'assunzione e il periodo di prova "uomini vs donne".



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

<p>comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.”</p>	<p>Essere in grado di riconoscere le disabilità. Essere in grado di comunicare adeguatamente con ogni tipo di cliente.</p>	<p>Il concetto di disabilità e sostenibilità. Le diverse tipologie di disabilità. Le principali norme che regolamentano l'accessibilità dei servizi turistici.</p>	<p>Il turismo accessibile/ sostenibile. La disabilità. Il turista con esigenze speciali. La qualità in azienda. Le certificazioni aziendali.</p>
--	--	--	--

**Libri di testo adottati**

Titolo “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE up”, Autore S.Rascioni, F. Ferriello, Editore Tramontana, volume 3

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2024**

n. ore 11 su n. ore 11 previste dal piano di studi

**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 e delle competenze di cittadinanza. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



### COMPETENZE DI AREA GENERALE

#### COMPETENZA di AREA GENERALE n. G1

**Descrizione della competenza in uscita:** 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.

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	
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. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni	Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. Concetti di sostenibilità e	Normativa relativa ai contratti delle imprese ristorative Norme in materia di sicurezza del lavoro Norme di igiene alimentare Norme in materia di protezione dei dati personali



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



	organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	certificazione.	I marchi di qualità alimentare
--	---	-----------------	--------------------------------

**COMPETENZA di AREA GENERALE n. G2**

**Descrizione della competenza in uscita:** Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici.

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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	
Livello QNQ: 4 Descrizione: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed	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

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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.			Organismi internazionali
---	--	--	--------------------------

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**INSEGNAMENTO: Inglese Microlingua**

**DOCENTE: \*\*\*\*\***

**Libri di testo adottati**

Titolo "Go travelling!", Autore Susan Burns, Anna Maria Rosco, Editore Valmartina , volume unico

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

n. ore 52 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 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**

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.

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 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](http://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"

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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: 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".	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.	Aspetti interculturali. -Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.	-Module1, UNIT: Tourism in the past and today; Sustainable and responsible tourism - ecotourism vs overtourism Unit 2. The UK - Tourism in Uk . London's major landmarks and attractions



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



**COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 5**

**Descrizione della competenza in uscita:** "Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro"

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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: 3/4 Descrizione: "Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni"	- Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale e ad argomenti di attualità.  -Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico su argomenti attinenti all'ambito professionale di appartenenza	-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Ortografia. -Fonologia.  -Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale. -Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.	Module1 Unit 2: Selling holidays Familiarity with the type of work carried out by tour operators and travel agents, effective use of the web  Module 5 Unit 2: Incoming tourism Italian mountains, lakes, Italy's major destinations and landmarks, with reference to Rome and Venice.



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](http://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"

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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: 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.	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.	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 7. Target tourism  Unit 1. Special interest holiday  Study holidays, skiing in Italy, Spas and fitness centres, agritourism and farm stay, weddings and honeymoons  Beyond Europe, Unit 2  The most important monuments and landmarks outside Europe with special reference to USA.  Making tailor-made itineraries.  Uda: My green business



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

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**INSEGNAMENTO:** Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica

**DOCENTE:** \*\*\*\*\*

**Libri di testo adottati**

Titolo "Benvenuti Compact", Autore "Evangelisti - Malandra", Editore "Pearson", volume "Unico"

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2024**

n. ore 151 su n. ore 170 previste dal piano di studi

**Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati**

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. ha tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte/pratiche/orali degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche e del raggiungimento delle competenze (di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo).

Gli apprendimenti sono stati valutati tenendo conto della griglia di valutazione d'istituto.



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 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".

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
Descrizione: "Collaborare attraverso l'utilizzo di tecniche tradizionali ed innovative, alla lavorazione, organizzazione e commercializzazione di prodotti e servizi all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, rispondendo adeguatamente alle mutevoli esigenze del contesto produttivo di riferimento."	Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera. Identificare i bisogni di ogni singolo target. Utilizzare tutti gli strumenti della comunicazione verbale e non verbale. Utilizzare Internet come strumento di marketing	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



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**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".

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
Descrizione: "Intervenire nella realizzazione di attività in contesti noti adeguando i propri comportamenti nel rispetto della normativa HACCP, della sicurezza e della 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 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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 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".

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
Descrizione: "Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo."	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 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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 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.

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
Descrizione: "Collaborare in contesti noti alla predisposizione di prodotti, servizi e menù all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, adeguando il proprio operato al processo decisionale e attuativo."	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. Individuare i prodotti tipici di una località identificandone le principali caratteristiche	I prodotti tipici del proprio territorio Turismo sostenibile, l'ecoturismo e il turismo responsabile. 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 Le destinazioni e il prodotto turistico. Le tradizioni. I prodotti tipici 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](http://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."

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
Descrizione: "Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela."	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.	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale. Il turismo accessibile. La disabilità Il turista con esigenze speciali



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 17**

**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".

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
Descrizione: "Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato."	Organizzare eventi enogastronomici e culturali Elaborazione di pacchetti turistici Identificare le caratteristiche tecniche di una sala convegni. Predisporre 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 L'ufficio marketing in albergo Il piano di marketing Comunicazione e attività promozionali. Le certificazioni di qualità in albergo. I marchi di qualità aziendali. I viaggi di gruppo. Le strutture ricettive per i gruppi. Le tipologie



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

			di gruppi. I viaggi incentive. L'accompagnatore turistico
--	--	--	--

**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".

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
Descrizione: "Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'eco sostenibilità ambientale."	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 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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 19**

**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 INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Descrizione: "Applicare tecniche di Hospitality management all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera di riferimento adottando le modalità più adeguate di comunicazione in relazione ai principi di 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 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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 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".

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
Descrizione: "Applicare, anche collaborando con altri, tecniche standard di Revenue management e di budgeting-reporting aziendale attraverso opportune azioni di marketing in contesti professionali strutturati, con situazioni mutevoli che richiedono una modifica del proprio operato."	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 Il room division manager.	Il revenue management. La gestione delle vendite Il pricing alberghiero Il room division manager



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. I11**

**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 INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Descrizione: "Applicare tecniche standard di <i>Destination marketing</i> attraverso opportune azioni di promozione di prodotti e servizi atti a fornire un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio."	<p>Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p> <p>Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.</p>	<p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela.</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>	<p>Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico.</p> <p>Tecniche di web marketing</p>



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

	Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.		
--	--	--	--

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**INSEGNAMENTO:** Lingua e letteratura italiana

**DOCENTE:** \*\*\*\*\*

**Libri di testo adottati**

Titolo "SCOPRIRAI LEGGENDO": Dalla seconda metà dell'Ottocento a Oggi, Autore P. Di Sacco e P. Manfredi, Editore: Bruno Mondadori, volume  
3

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2024**

n. ore 107 su n. 132 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;



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

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

## 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 6 Descrizione: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

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

### Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

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 e dei risultati acquisiti in ambito linguistico attinenti sia alle loro capacità comunicative nei diversi ambiti proposti, sia alle loro competenze di analisi letteraria in riferimento specifico agli autori e alle correnti studiate, alla loro comparazione nel tempo e nello spazio. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.

### 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				
<b>Descrizione della competenza in uscita:</b> Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali				
<b>Competenza</b> relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	<b>INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b> Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	<b>Conoscenze</b> Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	<b>Contenuti</b>
(vedere allegato B Linee guida 2019)		Selezionare e ricavare informazioni,	Il sistema e le strutture fondamentali	- <b>L'età del Positivismo:</b> l'ideologia



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</p> <p>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</p> <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</p> <p>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</p>	<p>con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p> <p>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano</p>	<p>della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.</p> <p>Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio</p>	<p>dominante e la crisi del razionalismo</p> <p>- Il vero nel romanzo: Naturalismo e Verismo</p> <p>-Il Decadentismo tra prosa e poesia</p> <p>- Il nuovo romanzo psicologico di fine Ottocento</p> <p><b><u>Il Naturalismo:</u></b> Emile Zola, l'iniziatore del Naturalismo e il ciclo dei Rougon Macquart</p> <p>-Il romanzo <i>Germinale</i> <i>L'ingresso nella miniera(da Germinale, cap.1)</i></p> <p><b><u>-Il Verismo:</u></b> Luigi Capuana, il teorico del Verismo</p> <p>Naturalismo e Verismo a confronto</p> <p>- <b>Verga: le idee e la poetica</b></p> <p><b><u>-Le raccolte veriste: Vita dei Campi</u></b></p>
--	---	--	--

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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



<p>professionali).</p>	<p>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</p> <p>Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.</p> <p>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.</p>		<p><b>e Novelle Rusticane</b></p> <p>1) <i>Fantasticheria</i> (da Vita dei Campi)</p> <p>2) <i>Rosso Malpelo</i> (da Vita dei Campi)</p> <p>3) La "Lupa" (da Vita dei Campi)</p> <p><b>-I Malavoglia</b></p> <p>1) <i>"Padron Ntoni e Ntoni"</i>: due opposte concezioni di vita (da I Malavoglia, cap.11)</p> <p><b>- Il Decadentismo:</b> le origini</p> <p>-Un modello per il Decadentismo europeo: Charles Baudelaire</p> <p>- la poesia <i>Corrispondenze</i> tratta da "I Fiori del Male"</p> <p><b>I poeti simbolisti francesi:</b></p> <p>-Artur Rimbaud, poeta veggente</p> <p>-Paul Verlaine, poeta "maledetto"</p> <p><b>- D'Annunzio: le idee e la poetica</b></p> <p><i>Il verso è tutto</i> tratto da il</p>
------------------------	--	--	--



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

			<p>"Piacere"</p> <p>-Il Decadentismo dannunziano</p> <p><b>-Le Vergini delle Rocce</b></p> <p><b>L'ultimo Dannunzio: le prose "notturne"</b></p> <p><i>Ho gli occhi bendati</i> tratto dall'opera "Notturmo"</p> <p><b>-Il Piacere e gli altri romanzi</b></p>
--	--	--	--

**COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 6**

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

<b>Competenza</b> INTERMEDIA (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)	<b>Abilità</b> Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 del Decreto 92/2018	<b>Conoscenze</b> Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	<b>Contenuti</b>
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Riconoscere e valutare, anche in una	Riconoscere e identificare i principali periodi e linee di sviluppo della cultura artistica italiana e straniera	I caratteri fondamentali delle più significative espressioni artistiche (arti figurative, architettura ecc.)	Il Conte Andrea Sperelli da Il Piacere <b>D'Annunzio poeta: le Laudi</b> <i>-La sera fiesolana</i> da Alcyone <b>- Pascoli: le idee e la poetica</b>



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

<p>cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.</p>		<p>italiane e di altri Paesi</p>	<p><b><u>Myrica:</u></b> -Lavandare -10 Agosto <b><u>-I Canti di Castelvecchio e i Poemetti</u></b> <b>-Le Avanguardie storiche e il Manifesto del Futurismo di F. Marinetti</b> <b>-I Futuristi e la poetica</b> -Marinetti e le parole in libertà -Il poemetto "Zang, Tumb, Tumb" tratto dal bombardamento di Adrianopoli <b>-Aldo Palazzeschi: un ironico incendiario</b> <b>- I poeti crepuscolari e la poetica</b> <b>-Guido Gozzano: ironia, vita e opere</b> <b>-I poeti vociani: Dino Campana</b> <b>-I. Svevo: le idee e la poetica</b> <b>Opere: <u>Una Vita</u></b> <i>Pesci e gabbiani</i> da Una Vita <b><u>Senilità</u></b></p>
--	--	----------------------------------	---



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



			<p><b><u>La Coscienza di Zeno</u></b></p> <p>-L. Pirandello: le idee e la poetica <i>-Il sentimento del contrario</i> (da <b>L'Umoreismo parte II cap.2</b></p> <p><b><u>Novelle per un anno</u></b></p> <p>I romanzi:</p> <p>-<b><u>"Il fu Mattia Pascal"</u></b></p> <p>-<b><u>"Uno, Nessuno e Centomila"</u></b></p> <p>- Le nuove poetiche del <b>Novecento: Ungaretti, vita, poetica e opere</b></p> <p><b><u>L'Allegria</u></b></p> <p><i>-Il Porto Sepolto</i> <i>-San Martino del Carso</i> <i>-Veglia</i> <i>-Fratelli</i> <i>-Soldati</i> <i>-Mattina</i></p> <p><b>Le altre raccolte: "Sentimento del</b></p>
--	--	--	--



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



			<p><b>tempo”</b></p> <p><b>La poesia pura e l’Ermetismo</b></p> <p><b>-Eugenio Montale: idee. poetica e opere</b></p> <p><b><u>Ossi di Seppia</u></b></p> <p><i>-I limoni, vv.22-39</i></p> <p><i>-Spesso il male di vivere ho incontrato</i></p> <p>Comprensione, interpretazione ed elaborazione di testi informativi, argomentativi, letterari.</p>
--	--	--	--

**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

<b>Competenza</b>	<b>INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
(relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell’allegato1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida)		Utilizzare le tecnologie digitali per la		UDA: L’impresa sostenibile 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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

<p>2019)</p> <p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione:</p> <p>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 italiano, sia in lingua straniera.</p>	<p>presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p> <p>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.</p>	<p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p> <p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>	<p>competitiva che vorrei: pensando a un futuro innovativo, felice e sostenibile per la salute e l'ambiente</p> <p>L'impresa sostenibile nella letteratura dell'Ottocento e del Novecento</p>
---	---	--	---

**ATTIVITÀ 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: pensando a un futuro innovativo, felice e sostenibile per la salute e l'ambiente
- 2.** Gita scolastica al Vittoriale degli italiani (casa del poeta G. 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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**ABILITÀ MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s. necessari per l'ammissione alla classe successiva:**

- Riconoscere le tipologie testuali più frequenti nell'ambito della produzione in prosa del 2° 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.)

## **METODOLOGIA**

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

1. Analisi e comprensione dei testi
2. Produzione di schemi, scalette



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

3. Lezioni frontali
4. Flipped classroom
5. Cooperative learning

## MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. Schemi, mappe, appunti
2. Testi multimediali
3. Libro di testo
4. Documenti scritti e presi dal Web

## VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

1. Comprensione e analisi scritte di testi
2. Interrogazioni orali
3. Prove strutturate
4. Lavori di gruppo
5. Simulazioni di prove di maturità



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

Il numero complessivo delle verifiche (scritte e orali) sarà di almeno 4 nel primo trimestre e 5 nel pentamestre.

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo.

Il Dipartimento stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto.

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**INSEGNAMENTO: Storia**

**DOCENTE: \*\*\*\*\***

**Libri di testo adottati**

Titolo "LA NOSTRA AVVENTURA": IL NOVECENTO E LA GLOBALIZZAZIONE Autori: G. De Vecchi e G. Giovannetti, Editore: B Mondadori volume 3

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2024**

n. ore 59 su 66 previste dal piano di studi

**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 e dei risultati acquisiti in ambito storico attinenti sia alle loro capacità comunicative utilizzando un lessico specifico sia alle loro competenze di analisi dei fatti nei loro rapporti sincronici e diacronici. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

## 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.

*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 1 Descrizione: 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 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



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

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

### 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. 1

**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	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 Descrizione:		Riconoscere le origini storiche delle principali istituzioni politiche, economiche e religiose nel mondo attuale e le loro interconnessioni	I Il quadro storico nel quale è nata la Costituzione. I Principi fondamentali e la Parte I della Costituzione.	- <b>Cap.1 Gli scenari economici e politici all'inizio del Novecento</b> 1) Sviluppo industriale e società di massa



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

<p>Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.</p>	<p>Comprendere i Principi Fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>Comprendere che i diritti e i doveri in essa esplicitati rappresentano valori imm modificabili entro i quali porre il proprio agire.</p> <p>Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione</p>	<p>I principi basilari dell'ordinamento giuridico, con attenzione al lessico di riferimento e ai contenuti</p> <p>La parte II della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.</p> <p>Lo Stato italiano nell'Unione Europea e nelle istituzioni internazionali</p>	<p>2) Le potenze europee fra Ottocento e Novecento</p> <p>3) L'età giolittiana in Italia</p> <p>4) Lo scenario dell'area balcanica</p> <p>- <b>Cap.2 La prima guerra mondiale</b></p> <p>1) L'Europa verso la catastrofe</p> <p>2) Le cause di lungo periodo della guerra</p> <p>3) Una lunga guerra di trincea</p> <p>4) L'Italia dalla neutralità all'intervento</p> <p>5) La svolta del 1917 e la fine della guerra</p> <p>6) L'eredità della guerra</p> <p>7) I trattati i pace e la situazione politica nel dopoguerra</p> <p>8) I mandati in Medio Oriente e l'Asia</p>
---	---	--	---

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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



			<p><b>-Cap.3 La Rivoluzione russa</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) la Russia prima della guerra</li><li>2) Dalla guerra alla rivoluzione</li><li>3) I bolscevichi al potere e la guerra civile</li><li>4) L'Unione delle Repubbliche Socialiste Sovietiche</li><li>5) La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss</li></ol> <p><b>-Cap.4: Il regime fascista</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) La crisi del dopoguerra e il "biennio rosso"</li><li>2) Il fascismo al potere</li><li>3) Le leggi fasciste e l'inizio della dittatura</li><li>4) Un regime totalitario</li><li>5) La politica economica ed estera</li></ol>
--	--	--	--



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](http://www.istitutogiolitti.edu.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

<b>Competenza</b>	<b>INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 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 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.		Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche 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	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	<b>- Cap.5: La crisi del '29 e il New Deal</b> 1) Sviluppo e benessere degli Stati Uniti negli anni venti 2) La crisi economica del 1929 3) La risposta alla crisi: il New Deal <b>- Cap.6: Il regime nazista</b> 1) La Germania dalla sconfitta alla crisi 2) Il nazismo al potere

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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



	geografiche di riferimento		<ol style="list-style-type: none"><li>3) Il totalitarismo nazista</li><li>4) La politica economica ed estera della Germania</li><li>5) L'Europa delle dittature e la guerra civile spagnola</li><li>6) L'imperialismo giapponese</li><li>- <b>Cap-7: La seconda guerra mondiale</b></li><li>1) Le premesse della guerra</li><li>2) La guerra dall'Europa all'Oriente</li><li>3: La guerra si estende a tutto il mondo</li><li>4) L'Europa dominata da Hitler e la Shoah</li><li>5) La Sconfitta del nazifascismo e la fine della guerra</li><li>6) 1943: L'Italia divisa</li><li>7): La Resistenza e la liberazione</li></ol>
--	----------------------------	--	---



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

			<p><b>- Cap. 8: La guerra fredda</b></p> <p>1) Le eredità della guerra</p> <p>2) Le origini della guerra fredda</p> <p>3: Il mondo bipolare: blocco occidentale e blocco orientale</p> <p>4: Usa e Urss dall'equilibrio del terrore al disgelo</p> <p>5 L'idea di un'Europa Unita</p>
--	--	--	---

**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

<b>Competenza</b>	<b>INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 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		Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere	I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali.	<b>UDA: L'IMPRESA SOSTENIBILE E COMPETITIVA CHE VORREI: pensando a un futuro innovativo,</b>



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

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, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.	una positiva apertura ai contributi delle culture altre.		<b>felice e sostenibile per la salute e l'ambiente</b>  L'impresa sostenibile attraverso i vari personaggi storici nel periodo del dopoguerra
---	--	--	---

### ATTIVITÀ 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: pensando a un futuro innovativo, felice e sostenibile per la salute e l'ambiente
2. Gita scolastica al Vittoriale degli italiani (casa del poeta G. D'Annunzio) Lago di Garda e Verona
3. In occasione della giornata della memoria, visione del film: Il Diario di Anna Frank

**ABILITÀ MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s.** necessari per l'ammissione alla classe successiva:

- Distinguere i molteplici aspetti di un evento (ob. Min.)
- Selezionare le informazioni in modo coerente (ob.min.)
- Esporre in forma chiara e coerente fatti e problemi (ob. Min.)
- Distinguere cause e effetti degli eventi studiati. (ob.min.)



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

## **METODOLOGIA**

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

1. Analisi e comprensione dei testi
2. Produzione di schemi, scalette
3. Lezioni frontali
4. Flipped classroom
5. Lavori di gruppo
6. Cooperative learning
7. Reperimento e consultazione di fonti

## **MATERIALI**

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. Schemi, mappe, appunti
2. Testi multimediali
3. Libro di testo
4. Materiali dal web



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

## VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

1. Interrogazioni orali
2. Prove strutturate
3. Lavori di gruppo

Il numero complessivo delle verifiche (scritte e orali) sarà di almeno 2 nel primo trimestre e 3 nel pentamestre.

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo.

Il Dipartimento stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto.

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**INSEGNAMENTO:** Francese (seconda lingua straniera)

**DOCENTE:** \*\*\*\*\*

**Libri di testo adottati**

Titolo "Passion Tourisme", Autore Marina Zanotti, Marie-Blanche Paour, Editore San Marco, volume unico

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2024**

n. ore 87 su n. ore 99 previste dal piano di studi

**Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati**

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo.

**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	



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



		guida	
(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 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 strutture e attività efficaci di promozione del Made in Italy.	Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi Cenni di principi e metodi dell'ecosostenibilità applicati ai servizi turistici.	<b>Destination bien-être</b> Tourisme solidaire, Voyageurs D'affaire, Promouvoir : Le post, <b>Les transports et ses nouvelles tendances,</b> le message publicitaire, les formes alternatives d'hébergement. <b>Révision de différents types de tourisme et leur promotion</b> <b>Travailler dans le tourisme</b> Je veux travailler dans un hôtel. La recherche d'un emploi. Le contrat de travail. La candidature L'entretien d'embauche. <b>Savoir communiquer avec le client</b> Les exigences du client. Faire face aux plaintes



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



			<p><b>Communication écrite :</b> La réclamation. Le règlement</p> <p><b>Destinations :</b> Présenter Les Différents Lieux du Tourisme, Présenter Villes Musées, Monuments, Décrire un Itinéraire Touristique et Oenogastronomique.</p> <p><b>Le Nord de la France:</b> la Bretagne, la Normandie, L'Alsace.</p> <p><b>Le Centre de la France:</b> les Pays de la Loire, la Bourgogne.</p> <p><b>Le Sud de la France :</b> La Provence.</p> <p><b>Révision des régions italiennes :</b> l'Emilie Romagne, La Campanie, La Sicile, Les Pouilles.</p> <p>●<b>UDA:</b> le tourisme durable en France: définition, objectifs, les</p>
--	--	--	--



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

			acteurs du tourisme durable  <b>P.C.T.O</b> Activités concernant l'expérience de stage. Présentation de lieux, régions, tradition suivant l'optique spécifique de la réception
--	--	--	--

UDA: L'impresa sostenibile e competitiva che vorrei: le tourisme durable en France: définition, objectifs, les acteurs du tourisme durable.

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

## INSEGNAMENTO: Matematica

DOCENTE: \*\*\*\*\*

### Libri di testo adottati

Titolo "Nuova Matematica a colori - Edizione Gialla Leggera", Autore Leonardo Sasso, Editore Petrini, volume 5 + ebook

### Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2024

n. ore 67 su n. ore 99 previste dal piano di studi

### Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La valutazione si è basata su prove scritte e prove orali tradizionali per verificare le abilità e le competenze sia pratiche che teoriche. Nelle produzioni scritte e nelle esposizioni orali, ai fini della valutazione, si è tenuto maggiormente conto del ragionamento logico e del procedimento risolutivo piuttosto che dei calcoli aritmetici. Le prove scritte sono state precedute da numerose lezioni di ripasso per chiarire eventuali dubbi. La tipologia degli esercizi proposti nelle prove ha ricalcato sempre la difficoltà degli esempi svolti in classe, al fine di agevolare il lavoro e facilitare il raggiungimento di un risultato positivo. Hanno contribuito a definire la valutazione dello studente, oltre ai risultati delle singole prove, anche i compiti svolti a casa in considerazione della regolarità e dell'impegno profusi nell'eseguirli, unitamente all'impegno, alla partecipazione al dialogo educativo ed ai progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza.



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



**COMPETENZA di AREA GENERALE n. G8**

**Descrizione della competenza in uscita: "Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento"**

<b>Competenza</b>	<b>INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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 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."		Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi	Algoritmi e loro risoluzione	Studio di funzione: calcolo di massimi, minimi e flessi. Calcolo integrale: funzione primitiva e calcolo delle aree. Calcolo delle probabilità.



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](http://www.istitutogiolitti.edu.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"

<b>Competenza</b>	<b>INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
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 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."		Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi	Variabili e funzioni	Derivate di una funzione.  Calcolo integrale: funzione primitiva.



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](http://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"

<b>Competenza</b>	<b>INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
(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 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		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.	Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.  Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica).  Sistemi di equazioni.  Funzioni reali, razionali.  Statistica descrittiva: distribuzione delle	Calcolo dei limiti di funzioni algebriche intere e fratte.  Risoluzione forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$ e $\frac{0}{0}$ (raccoglimento totale).  Derivata prima di una funzione (funzione potenza).  Algebra delle derivate: linearità della derivata, derivata del prodotto e del quoziente.



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

<p>utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.”</p>	<p>Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui</p> <p>Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p>	<p>frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.</p> <p>Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda</p> <p>Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza.</p> <p>Probabilità.</p>	<p>Derivata prima e calcolo dei punti di massimo e minimo.</p> <p>Studio della derivata seconda e calcolo dei punti di flesso.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione.</p> <p>Calcolo integrale: primitive e integrale indefinito.</p> <p>Integrali di funzione potenza e di un polinomio.</p> <p>Il concetto di integrale definito.</p> <p>Il calcolo delle aree: area della regione di piano limitata dal grafico di una funzione e dall'asse x.</p> <p>Elementi di statistica: le indagini statistiche.</p>
---	---	--	--



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

	<p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p>		<p>La raccolta dei dati. L'organizzazione dei dati mediante tabelle e grafici. Distribuzione di frequenza: frequenza assoluta, relativa e percentuale. L'elaborazione dei dati: media, moda, mediana. Calcolo delle probabilità. Definizione classica di probabilità. Eventi certi e impossibili. Probabilità espressa in percentuale. Semplici esercizi sul calcolo probabilità.</p>
--	---	--	---

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**INSEGNAMENTO:** Insegnamento della Religione cattolica

**DOCENTE:** \*\*\*\*\*

**Libri di testo adottati**

Titolo "Relicodex", Autori Paolini, Editore Sei, Torino 2019, 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

**Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati**

Gli apprendimenti sono stati valutati secondo i criteri di valutazione sono quelli individuati in sede di Dipartimento:

- livello raggiunto nell'apprendimento dei contenuti trattati;
- capacità di lettura critica e autonoma del fenomeno religioso;
- capacità di dialogo e confronto;
- curiosità culturale.

La valutazione è stata espressa in giudizi sintetici con riferimento alla griglia di Istituto secondo la seguente tabella di conversione:

VALUTAZIONE DECIMALE	GIUDIZIO SINTETICO
4-5	Insufficiente
6	Sufficiente
7	Discreto



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

8	Buono
9	Distinto
10	Ottimo

Le valutazioni scaturiscono da:

- breve intervento da posto;
- contributo offerto nei momenti di confronto collettivo.

### COMPETENZE CORRELATE

#### **1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:**

Delineare la propria identità, maturando un senso critico nel confronto con il messaggio cristiano, in vista di un progetto di vita per l'affermazione della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura, per una lettura consapevole del mondo del lavoro e della società contemporanea;

Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

#### **2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE / INDIRIZZO**

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.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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



**COMPETENZA di INDIRIZZO/AREA GENERALE n. G2**

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

<b>COMPETENZA INTERMEDIA</b>	<b>ABILITÀ</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>CONTENUTI</b>
<p>Delineare la propria identità, maturando un senso critico nel confronto con il messaggio cristiano, in vista di un progetto di vita per l'affermazione della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura, per una lettura consapevole del mondo del lavoro e della società contemporanea;</p> <p>Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della</p>	<p>Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo; individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero; riconoscere, sui rischi dello tecnologico; piano etico, potenzialità e sviluppo scientifico e riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.</p>	<p>Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e resurrezione di Gesù Cristo; concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione;</p> <p>il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica.</p>	<p>I tratti salienti dell'Islam, dell'Induismo e del Buddhismo.</p> <p>Reincarnazione e Resurrezione a confronto.</p> <p>Ebraismo: la risposta alla Shoah dal punto di vista religioso.</p> <p>le religioni orientali: Confucianesimo, Taoismo, Shintoismo.</p> <p>New Age e Post Age.</p> <p>Le psicose: come riconoscerle.</p> <p>le religioni a confronto: la specificità del Cristianesimo.</p> <p>la critica del 900 alla religione: Marx, Freud e Nietzsche.</p>



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

professionalità.			Pio XII e la seconda guerra mondiale. la risposta del Concilio Vaticano II alle sfide della modernità. l'esperienza religiosa: teologia catafatica e apofatica. la teoria del dialogo interreligioso secondo Panikkar. Interrogativi e questioni aperte in Bioetica: discussioni
------------------	--	--	--

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**INSEGNAMENTO:** Scienze Motorie e Sportive

**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 2024**

n. ore 54 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.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](http://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	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	
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale,		<b>Asse storico sociale</b> Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.	Parte seconda della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.  Lo Stato Italiano nell'UNIONE EUROPEA e nelle istituzioni internazionali.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schemi motori di base.</li><li>• Andature di preatletismo generale.</li><li>• Capacità coordinative e condizionali.</li><li>• Costituzione e sport</li></ul>



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

sociale, ed economico di sé e della propria comunità.”	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.”	(ISTITUZIONI SPORTIVE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione del mondo sportivo.</li> <li>• Concetto di FAIR-PLAY.</li> <li>• La storia e i valori olimpici.</li> <li>• Art,32 della Costituzione sulla salute</li> </ul>
--	--	------------------------	--

**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”.

<b>Competenza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
INTERMEDIA 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	
Livello QNQ: 4 Descrizione: “Agire l’espressività corporea ed esercitare la pratica	<b>Asse scientifico tecnologico</b> Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. <b>Riconoscere</b> , riprodurre.	Gli elementi tecnico scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive. Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schemi motori di base.</li> <li>• Andature di preatletismo generale.</li> <li>• Capacità coordinative e</li> </ul>



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

<p>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.”</p>	<p>elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</p>	<p>ritmiche del movimento.</p>	<p>condizionali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di sociologia dello sport: esempi di carriere sportive particolarmente significative. (Facoltativo)</li> <li>• Elementi di cinematografia sportiva. (Facoltativo)</li> </ul>
---	--	--------------------------------	---

**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 <b>INTERMEDIA</b>	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4	<b>Asse scientifico tecnologico</b> Acquisire una visione complessiva dei rischi	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018  Caratteristiche dei principali agenti patogeni batteri-virus.	Dipendenze



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

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."	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.	Elementi fondamentali sul tema delle dipendenze. Normativa relativa all'utilizzo di specifiche sostanze prima di mettersi alla guida.	<ul style="list-style-type: none"><li>• I disturbi alimentari anoressia e bulimia.</li><li>• La gestione dello stress.</li></ul>
---	--	--	--

#### ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

- UDA
- Laboratori
- Progetti

#### METODOLOGIA

Gli studenti saranno informati del piano di lavoro, delle finalità dell'insegnamento e del suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; saranno altresì resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si avvarrà delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

- Servirsi del movimento come strumento per realizzare l'autonomia dell'individuo
- Introdurre situazioni stimolo
- Analizzare il movimento come effetto di una azione corporea
- Proporre situazioni educative personalizzate
- Favorire gradualmente spazi di iniziativa autonoma e responsabile



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

- Tabelle di valutazione di test--libri di testo, materiale audio-visivo.

### VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

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 e 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 delle competenze di area generale e di indirizzo

La classe ha partecipato in modo costante raggiungendo buoni risultati. Il dipartimento fa riferimento alle griglie di istituto

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

**INSEGNAMENTO:** Tecniche della comunicazione

**DOCENTE:** \*\*\*\*\*

**Libri di testo adottati**

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

**Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2024**

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

**Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati**

Sono stati adottati i criteri individuati in Dipartimento; in particolare, per quanto riguarda la valutazione globale, si è tenuto conto della partecipazione all'attività didattica, dell'impegno e dell'atteggiamento collaborativo dimostrati, del rispetto delle consegne, delle conoscenze acquisite e delle abilità di rielaborazione critica e personale raggiunte. Sono stati criteri specifici di valutazione, sia nelle prove orali che in quelle scritte:

- La conoscenza dei contenuti e la pertinenza della risposta alla consegna;
- L'organizzazione del discorso, l'esposizione dei concetti e l'uso del lessico specifico della disciplina;
- La capacità di sintesi, l'argomentazione e l'elaborazione personale.



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](http://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".

<b>Competenza</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
<p>relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione            (vedere Allegato C delle Linee Guida)            Livello QNQ: 3/4</p> <p>Descrizione: "Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela."</p>	<p>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali.</li> <li>- Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.</li> <li>- Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori.</li> </ul>	<p>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'importanza dell'immagine</li> <li>- Le competenze relazionali;</li> <li>- Il team working</li> <li>- La comunicazione pubblicitaria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La net reputation</li> <li>- L'identità online e tutela della privacy</li> <li>- Le life skills</li> <li>- L'intelligenza emotiva</li> <li>- L'autoconsapevolezza</li> <li>- L'empatia</li> <li>- L'assertività</li> <li>- Il concetto di gruppo</li> <li>- Bisogni e dinamiche di gruppo</li> <li>- La leadership</li> <li>- I conflitti nel gruppo: <i>carezza conflittuale e violenza</i></li> <li>- Relazioni disfunzionali nel gruppo:</li> </ul>



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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

			<p><i>bullismo e mobbing</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Gli obiettivi pubblicitari</li><li>- Le strategie del linguaggio pubblicitario</li><li>- L'efficacia comunicativa del messaggio pubblicitario</li><li>- Tono e volume del messaggio pubblicitario</li><li>- Le tipologie di campagna pubblicitaria</li></ul>
--	--	--	---

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*