



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)



**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

IIS "GIOVANNI GIOLITTI"-TORINO  
 Prot. 0006289 del 15/05/2023  
 IV (Uscita)

**CLASSE 5 A ENOGASTRONOMIA**

a.s. 2022/2023

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

PERCORSO FORMATIVO: ESPERTO DELLA GASTRONOMIA, DEL GUSTO E DEL BENESSERE

Redatto il: 03 maggio 2023

Docente coordinatore della classe: Caponotto Barbara

Composizione del Consiglio di classe:

DOCENTE	INSEGNAMENTO	FIRMA DEL DOCENTE
*****	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	<i>Firmato in originale</i>
*****	Educazione civica	<i>Firmato in originale</i>
*****		<i>Firmato in originale</i>
*****		<i>Firmato in originale</i> <i>Firmato in originale</i>
*****	Inglese microlingua	<i>Firmato in originale</i>
*****	Lab. servizi eno - settore cucina	<i>Firmato in originale</i>
*****	Lingua e letteratura italiana	<i>Firmato in originale</i>
*****	Lingua francese (seconda lingua straniera)	<i>Firmato in originale</i>
*****	Lingua inglese	<i>Firmato in originale</i>
*****	Matematica	<i>Firmato in originale</i>
*****	Religione cattolica	<i>Firmato in originale</i>
*****	Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Firmato in originale</i>
*****	Scienze motorie e sportive	<i>Firmato in originale</i>
*****	Storia	<i>Firmato in originale</i>
*****	Sostegno	<i>Firmato in originale</i>
*****	Sostegno	<i>Firmato in originale</i>
*****	Lab. Servizi eno_ settore cucina	<i>Firmato in originale</i>

**I rappresentanti di classe**

*Firmato in originale*

**Il Dirigente scolastico**

prof.ssa Franca Zampollo

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



**PROFILO INDIRIZZO**

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
PERCORSO FORMATIVO: ESPERTO DELLA GASTRONOMIA, DEL GUSTO E DEL BENESSERE

**Premessa**

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

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

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

**Competenze chiave di cittadinanza**

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

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 dell'area generale in uscita**

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

**Competenze dell'area di indirizzo in uscita**

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

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)



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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



**PROFILO CLASSE 5A ENO**

La classe è composta da 13 alunni, di cui un alunno con programmazione secondo gli obiettivi del PEI e due alunni DSA. Il primo anno del triennio la classe in parte debole a causa soprattutto di carenze di base nelle singole discipline e anche in seguito alla didattica a distanza ha riscontrato notevoli difficoltà. Pertanto solo una parte di alunni è riuscita durante il quarto anno a recuperare le conoscenze e competenze nelle singole discipline e quindi ad accedere all'ultimo anno del triennio. In quest'ultimo anno la classe ha dimostrato una buona partecipazione alle lezioni e un discreto interesse alle attività didattiche proposte sia curricolari sia extracurricolari. Uniti come gruppo classe, pronti ad aiutarsi hanno maturato complessivamente buone competenze nelle materie di indirizzo in cui hanno dimostrato interesse e partecipazione, coinvolgendo anche i compagni con maggiori difficoltà. Il profitto generale degli alunni si è attestato su un livello complessivamente adeguato, pur con notevoli differenze; infatti permangono per alcuni difficoltà soprattutto nell'area linguistica, mentre altri hanno raggiunto discreti profitti. Interessati alle lezioni e curiosi anche di approfondire tematiche inerenti la società attuale, hanno sempre dimostrato un'attiva partecipazione alle attività proposte.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



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



**STABILITÀ DOCENTI**

INSEGNAMENTO	DOCENTE	Continuità Sì/No	
		3° ANNO	4° ANNO
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	*****	No	Sì
Educazione civica	*****	No	Sì
	*****	Sì	Sì
	*****	No	No
Inglese microlingua	*****	Sì	Sì
Lab. servizi eno - settore cucina	*****	Sì	Sì
Lingua e letteratura italiana	*****	Sì	Sì
Lingua francese (seconda lingua straniera)	*****	No	Sì
Lingua inglese	*****	Sì	Sì
Matematica	*****	No	Sì
Religione cattolica	*****	Sì	Sì
Scienza e cultura dell'alimentazione	*****	No	No
Scienze motorie e sportive	*****	Sì	Sì
Storia	*****	Sì	Sì
Sostegno	*****	No	No
Sostegno	*****	No	No

**QUADRO ORARIO DELLA CLASSE**

Insegnamenti	ore settimanali	Insegnamenti	ore settimanali
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	Matematica	3
Inglese microlingua	1	Religione cattolica	1
Lab. servizi eno - settore cucina	5	Scienza e cultura dell'alimentazione	5
Lingua e letteratura italiana	4	Scienze motorie e sportive	2
Lingua francese (seconda lingua straniera)	3	Storia	2
Lingua inglese	2		

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



## OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI, COMPETENZE TRASVERSALI

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

### OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI

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

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)



culturali.

## COMPETENZE TRASVERSALI

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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



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)



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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**

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



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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



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



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA**

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

N.B.: 1) La griglia va compilata dal Coordinatore, che la proporrà al Consiglio di Classe. In caso non ci sia accordo sulla proposta, si voteranno le singole voci.  
 2) Nella valutazione va tenuto in considerazione anche il comportamento nei PCTO e nella didattica a distanza.  
 3) Il voto indicato ALLA RIGA GIALLA (riga 33), nasce dalla media ponderata degli indicatori (riga 31) arrotondata all'intero più vicino. Per i mezzi voti l'arrotondamento sarà deciso motivatamente dal Consiglio di classe.  
 La media indicata alla riga 31 rispecchia la media dei punteggi attribuiti alle tre voci della Competenza in materia di cittadinanza (RIGA AZZURRA). Solo nel caso in cui la media delle Competenze personali (RIGA GRIGIA) sia più bassa della precedente, il voto è abbassato facendo la media con quest'ultima.  
 Principali riferimenti normativi: DPR 249/1998; L. 169/2008 (art. 2); DM 5/2009; DPR 122/2009 (art. 7); DLgs 62/2017 (art. 1).  
 Per la ponderazione tra il comportamento e le restanti competenze personali si veda sentenza del TAR Lazio N. 08669/2019.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



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



**INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA**

**Metodologie didattiche**

Metodologie	Diritto e Tecn. amm.	Inglese microl.	Lab. di servizi eno – cucina	Lingua e lett. italiana	Lingua francese	Lingua inglese	Matematica	Religione catt.	Sc. e cultura dell' aliment.	Sc. motorie e sportive	Storia
<b>Lezioni frontali e dialogate</b>	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<b>Esercitazioni guidate o autonome</b>	X	X	X	X			X		X		
<b>Lezioni multimediali</b>		X		X	X	X	X		X		X
<b>Problem solving</b>	X	X	X		X	X	X		X	X	X
<b>Ricerche individuali e/o di gruppo</b>	X	X	X		X	X		X	X		
<b>Attività laboratoriale</b>			X							X	
<b>Brainstorming</b>	X	X		X	X	X			X		
<b>Peer education</b>	X	X			X	X	X				
<b>Cooperative learning</b>	X		X	X	X	X	X		X		X

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



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



**Mezzi e strumenti di lavoro**

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



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



### Tipologie di verifica

Tipologie	Insegnamenti										
	Diritto e Tecn. amm.	Inglese microl.	Lab. di servizi eno – cucina	Lingua e lett. italiana	Lingua francese	Lingua inglese	Matematica	Religione catt.	Sc. e cultura dell' aliment.	Sc. motorie e sportive	Storia
<b>Produzione di testi</b>	X	X	X	X	X	X		X	X		X
<b>Colloqui</b>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X
<b>Risoluzione di problemi</b>	X		X		X		X				
<b>Strutturate o semistrutt.</b>	X	X			X	X	X		X	X	

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



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



**ATTIVITÀ E PROGETTI**

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

**ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO ADOTTATE DAL CdC**

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

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

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

TIPO DI ATTIVITÀ	ATTIVITÀ SVOLTE, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
<b>STAGE</b>	Aziende convenzionate	

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

TIPO DI ATTIVITÀ	ATTIVITÀ SVOLTE, SPAZI, DURATA, DISCIPLINE E SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
<b>Il dibattito</b>	Gara di retorica su questioni di attualità.  Tutta la classe  Durata: 2 ore + preparazione	Capacità di ricerca delle fonti, competenze inerenti l'argomentazione della tesi assegnata, affermazione delle proprie idee nel rispetto di quelle altrui.
<b>Stage linguistico (Dublino)</b>	1 Allievo	Approfondimento delle abilità linguistiche
<b>Conferenze</b>	- Fondazione Corriere della Sera: Giovanni Falcone e la lotta alla mafia  - Incontro "Scuola di cucina con Grana	

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)



	Padano"  - Le origini della mafia tra storia e letteratura	Conoscenza dell'origine della storia della mafia attraverso i documenti e i testi letterari
--	--	---

**INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI**

TIPO DI ATTIVITÀ	ATTIVITÀ SVOLTE, SPAZI, DURATA, DISCIPLINE E SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
<b>Uscita didattica al Vittoriale - Verona</b>	1 giorno: visita guidata alla casa di D'Annunzio	Approfondimento della figura di Gabriele D'Annunzio
<b>Salone dell'Orientamento</b>	1 mattina	Informazioni sulle proposte post diploma
<b>Giolitti al lavoro</b>	1 giorno: presentazione della scuola e gara in cucina	
<b>Specialisti freschi di Esselunga</b>	Incontro di un'ora	
<b>Teatro in inglese</b>	Animal Farm	
<b>Teatro</b>	Così è se vi pare	
<b>Mostra Gallerie d'Italia</b>	J.R. Déplacé.e.s	
<b>ITS AGROALIMENTARE E TURISTICO</b>	1 MATTINAINCONTRO	

**UdA CLASSE QUINTA**

**TITOLO:** Gara in cucina: il cibo e l'arte

**OBIETTIVO FORMATIVO:**

Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita

Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di produzione e valorizzazione dei servizi per la filiera dell'enogastronomia



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)



Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato

COMPETENZA FOCUS	COMPITO DI REALTÀ	INSEGNAMENTI COINVOLTI
<b>I1</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	<p>1° FASE: Novembre Gennaio</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● presentazione Uda e consegne</li></ul> <p>2° FASE: Febbraio - Marzo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Conoscere lo strumento per la realizzazione del prodotto multimediale</li><li>● Conoscere gli elementi necessari all'elaborazione del testo</li><li>● Scegliere e organizzare le fonti dei vari insegnamenti</li><li>● Raccogliere il materiale/i prodotti intermedi dei differenti insegnamenti</li></ul> <p>3° FASE: Febbraio – Marzo</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Elaborazione del progetto per la realizzazione del prodotto multimediale</li><li>● Realizzazione di un piatto / menu / cocktail (4 ore)</li><li>● Presentazione del piatto / Menu / cocktail</li></ul> <p>4° FASE: Aprile</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Realizzazione di un video/power point del lavoro svolto</li></ul> <p>5° FASE (fine attività) Riflessione metacognitiva con somministrazione relazione finale</p>	Tutte le discipline

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)



**TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI**

TEMATICHE	INSEGNAMENTI COINVOLTI
Le organizzazioni internazionali	Storia, Educazione civica, Diritto e tecniche amministrative
Sviluppo economico e consumo alimentare	Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. Di servizi eno - cucina
Tipologie di diete	Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di servizi eno – cucina, Inglese, Francese
Le avanguardie storiche	Italiano, Francese, Lab. dei servizi eno – cucina, Inglese
Sicurezza alimentare	Diritto e tecniche amministrative, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. di servizi eno – cucina, Inglese
Sostenibilità e prodotti locali	Diritto e tecniche amministrative, Inglese, Francese, Scienze e cultura dell'alimentazione Lab. di servizi eno - cucina

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)



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

N° ore	Insegnamento	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
11	Storia	X	X	Il mondo contemporaneo: Statuto albertino e Costituzione italiana  Storia della bandiera e dell'Inno nazionali  Teorie razziali  La Mafia e il potere legalizzato  L'ONU e i diritti dell'uomo  Parità di genere  La cittadinanza  Il processo di unificazione europea
11	Diritto e tec. amministrative della struttura ricettiva	X	X	Gli organismi internazionali: Le Istituzioni europee e i valori fondanti  Educazione alla legalità: Responsabilità contrattuale, civile e penale  Sicurezza sul lavoro  Tutela dei marchi  Norme sulla Privacy
7	Scienza e cultura dell'alimentazione	----	X	Educazione alla salute, al benessere per tutti e per tutte le età, al rispetto delle diversità etniche attraverso il cibo;  Dieta equilibrata per differenti fasce d'età;  Disturbi dell'alimentazione: anoressia e bulimia;  Malnutrizione per difetto ed eccesso;  Differenti tipologie di diete;  Modelli sostenibili di produzione e di

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



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



				consumo; Educare all'utilizzo consapevole e critico della rete; Criteri per creare un prodotto multimediale.
4	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	X	----	Il menu sostenibile: uso di prodotti a KM zero; riduzione ed eventuale riutilizzo degli scarti.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.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)



**CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI SCOLASTICI**

**INDICATORI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO:**

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

**PER LA CLASSE TERZA E PER LA CLASSE QUARTA:**

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

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

**Classe III**

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



Classe IV

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**PER LA CLASSE QUINTA:**

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

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

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

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

**Classe V**



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)

## SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**ALLEGATO A**

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

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

**DOCENTE**

\*\*\*\*\*

**DATE**

16/02/2023

17/04/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

**TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**PROPOSTA A1**

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

Tra gli argini su cui mucche tranquilla-  
mente pascono, bruna si difila<sup>1</sup>  
la via ferrata che lontano brilla;  
e nel cielo di perla dritti, uguali,  
con loro trama delle aeree fila  
digradano in fuggente ordine i pali<sup>2</sup>.

Qual di gemiti e d'ululi rombando  
cresce e dilegua femminil lamento<sup>3</sup>?  
I fili di metallo a quando a quando  
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

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

**Comprensione e Analisi**

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche

---

<sup>1</sup> si difila: si stende lineare.

<sup>2</sup> i pali: del telegrafo.

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



utilizzate da Pascoli per crearla.

### Interpretazione

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

### PROPOSTA A2

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

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

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi<sup>1</sup> inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe<sup>2</sup>, la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad

<sup>1</sup> stimansi: si stima, si considera.

<sup>2</sup> messe: il raccolto dei cereali.

<sup>3</sup> concio: conciato, ridotto.

<sup>4</sup> casipola: casupola, piccola casa.

<sup>5</sup> cataletto: il sostegno della bara durante il trasporto.

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. – Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [ ...] Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaliccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio<sup>3</sup> a quel modo. – Il cuore te lo diceva – mormorava con un triste sorriso. – Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [ ...] Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola<sup>4</sup>, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto<sup>5</sup> che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota<sup>6</sup>.»

### Comprensione e Analisi

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

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

### Interpretazione

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



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)



## TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### PROPOSTA B1

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

«Quando, per effetto delle leggi razziali, fui espulsa dalla scuola statale di via Ruffini, i miei pensarono di iscrivermi a una scuola ebraica non sapendo più da che parte voltarsi. Alla fine decisero di mandarmi a una scuola cattolica, quella delle Marcelline di piazza Tommaseo, dove mi sono trovata molto bene, perché le suore erano premurose e accudenti. Una volta sfollati a Inverigo, invece, studiavo con una signora che veniva a darmi lezioni a casa. L'espulsione la trovai innanzitutto una cosa assurda, oltre che di una gravità enorme! Immaginate un bambino che non ha fatto niente, uno studente qualunque, mediocre come me, nel senso che non ero né brava né incapace; ero semplicemente una bambina che andava a scuola molto volentieri perché mi piaceva stare in compagnia, proprio come mi piace adesso. E da un giorno all'altro ti dicono: «Sei stata espulsa!». È qualcosa che ti resta dentro per sempre. «Perché?» domandavo, e nessuno mi sapeva dare una risposta. Ai miei «Perché?» la famiglia scoppiava a piangere, chi si soffiava il naso, chi faceva finta di dover uscire dalla stanza. Insomma, non si affrontava l'argomento, lo si evitava. E io mi caricavo di sensi di colpa e di domande: «Ma cosa avrò fatto di male per non poter più andare a scuola? Qual è la mia colpa?». Non me ne capacitavo, non riuscivo a trovare una spiegazione, per quanto illogica, all'esclusione. Sta di fatto che a un tratto mi sono ritrovata in un mondo in cui non potevo andare a scuola, e in cui contemporaneamente succedeva che i poliziotti cominciarono a presentarsi e a entrare in casa mia con un atteggiamento per nulla gentile. E anche per questo non riuscivo a trovare una ragione. Insieme all'espulsione da scuola, ricordo l'improvviso silenzio del telefono. Anche quello è da considerare molto grave. Io avevo una passione per il telefono, passione che non ho mai perduto. Non appena squillava correvo nel lungo corridoio dalla mia camera di allora per andare a rispondere. A un tratto ha smesso di suonare. E quando lo faceva, se non erano le rare voci di parenti o amici con cui conservavamo una certa intimità, ho addirittura incominciato a sentire che dall'altro capo del filo mi venivano indirizzate minacce: «Muori!», «Perché non muori?», «Vattene!» mi dicevano. Erano telefonate anonime, naturalmente. Dopo tre o quattro volte, ho riferito la cosa a mio papà: «Al telefono qualcuno mi ha detto "Muori!"». Da allora mi venne proibito di rispondere. Quelli che ci rimasero vicini furono davvero pochissimi. Da allora riservo sempre grande considerazione agli amici veri, a quelli che in disgrazia non ti abbandonano. Perché i veri amici sono quelli che ti restano accanto nelle difficoltà, non gli altri che magari ti hanno riempito di regali e di lodi, ma che in effetti hanno approfittato della tua ospitalità. C'erano quelli che prima delle leggi razziali mi dicevano: «Più bella di te non c'è nessuno!». Poi, dopo la guerra, li rincontravo e mi dicevano: «Ma dove sei finita? Che fine hai fatto? Perché non ti sei fatta più sentire?». Se uno è sulla cresta dell'onda, di amici ne ha quanti ne vuole. Quando invece le cose vanno male le persone non ti guardano più. Perché certo, fa male alzare la cornetta del telefono e sentirsi dire «Muori!» da un anonimo. Ma quanto è doloroso scoprire a mano a mano tutti quelli che, anche senza nascondersi, non ti vedono più. È proprio come in quel terribile



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)



gioco tra bambini, in cui si decide, senza dirglielo, che uno di loro è invisibile. L'ho sempre trovato uno dei giochi più crudeli. Di solito lo si fa con il bambino più piccolo: il gruppo decide che non lo vede più, e lui inizia a piangere gridando: «Ma io sono qui!». Ecco, è quello che è successo a noi, ciascuno di noi era il bambino invisibile.»

### Comprensione e Analisi

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

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

### Produzione

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

### PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Luca Borzani**, La Repubblica online, 4 aprile 2022.  
([https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la\\_conferenza\\_di\\_genova\\_del\\_1922-344070360/](https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la_conferenza_di_genova_del_1922-344070360/))

### La Conferenza di Genova del 1922

Nei giorni in cui la guerra irrompe di nuovo in Europa, l'anniversario della Conferenza internazionale di Genova, 10 aprile – 19 maggio 1922, riporta a quella che fu l'incapacità delle nazioni europee di costruire una pace duratura dopo la tragedia del primo conflitto mondiale e di avviare un condiviso processo di ricostruzione post bellica. A Genova si consumò, per usare un'espressione di Giovanni Ansaldo, allora caporedattore de "Il Lavoro" e autorevole collaboratore de "La Rivoluzione Liberale" di Piero Gobetti, un'ennesima "sagra della diplomazia". Con il prevalere del carattere scoordinato degli obiettivi, l'eccesso confusivo di partecipazione, lo sguardo



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)

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

### Comprensione e Analisi

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

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

### Produzione

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



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)

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

### PROPOSTA B3

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

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

«L'umanità deve fare delle scelte essenziali, deve contrastare con forza il cambiamento climatico. Sono decenni che la scienza ci ha avvertiti che i comportamenti umani stanno mettendo le basi per un aumento vertiginoso della temperatura del nostro pianeta. Sfortunatamente, le azioni intraprese dai governi non sono state all'altezza di questa sfida e i risultati finora sono stati assolutamente modesti. Negli ultimi anni gli effetti del cambiamento climatico sono sotto gli occhi di tutti: le inondazioni, gli uragani, le ondate di calore e gli incendi devastanti, di cui siamo stati spettatori attoniti, sono un timidissimo assaggio di quello che avverrà nel futuro su una scala enormemente più grande. Adesso, comincia a esserci una reazione forse più risoluta ma abbiamo bisogno di misure decisamente più incisive. Dall'esperienza del COVID sappiamo che non è facile prendere misure efficaci in tempo. Spesso le misure di contenimento della pandemia sono state prese in ritardo, solo in un momento in cui non erano più rimandabili. Sappiamo tutti che «il medico pietoso fece la piaga purulenta». Voi avete il dovere di non essere medici pietosi. Il vostro compito storico è di aiutare l'umanità a passare per una strada piena di pericoli. È come guidare di notte. Le scienze sono i fari, ma poi la responsabilità di non andare fuori strada è del guidatore, che deve anche tenere conto che i fari hanno una portata limitata. Anche gli scienziati non fanno tutto, è un lavoro faticoso durante il quale le conoscenze si accumulano una dopo l'altra e le sacche di incertezza vengono pian piano eliminate. La scienza fa delle previsioni oneste sulle quali si forma pian piano gradualmente un consenso scientifico. Quando l'IPCC1 prevede che in uno scenario intermedio di riduzione delle emissioni di gas serra la temperatura potrebbe salire tra i 2 e i 3,5 gradi, questo intervallo è quello che possiamo stimare al meglio delle conoscenze attuali. Tuttavia deve essere chiaro a tutti che la correttezza dei modelli del clima è stata verificata confrontando le previsioni di questi modelli con il passato. Se la temperatura aumenta più di 2 gradi entriamo in una terra incognita in cui ci possono essere anche altri fenomeni che non abbiamo previsto, che possono peggiorare enormemente la situazione. Per esempio, incendi di foreste colossali come l'Amazzonia emetterebbero quantità catastrofiche di gas serra. Ma quando potrebbe accadere? L'aumento della temperatura non è controllato solo dalle emissioni dirette, ma è mitigato dai tantissimi meccanismi che potrebbero cessare di funzionare con l'aumento della temperatura. Mentre il limite inferiore dei 2 gradi è qualcosa sul quale possiamo essere abbastanza sicuri, è molto più difficile capire quale sia lo scenario più pessimistico. Potrebbe essere anche molto peggiore di quello che noi ci immaginiamo. Abbiamo di fronte un enorme problema che ha bisogno di interventi decisi – non solo per bloccare le emissioni di gas serra – ma anche di



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)

investimenti scientifici. Dobbiamo essere in grado di sviluppare nuove tecnologie per conservare l'energia, trasformandola anche in carburanti, tecnologie non inquinanti che si basano su risorse rinnovabili. Non solo dobbiamo salvarci dall'effetto serra, ma dobbiamo evitare di cadere nella trappola terribile dell'esaurimento delle risorse naturali. Il risparmio energetico è anche un capitolo da affrontare con decisione. Per esempio, finché la temperatura interna delle nostre case rimarrà quasi costante tra estate e inverno, sarà difficile fermare le emissioni. Bloccare il cambiamento climatico con successo richiede uno sforzo mostruoso da parte di tutti. È un'operazione con un costo colossale non solo finanziario, ma anche sociale, con cambiamenti che incideranno sulle nostre esistenze. La politica deve far sì che questi costi siano accettati da tutti. Chi ha più usato le risorse deve contribuire di più, in maniera da incidere il meno possibile sul grosso della popolazione. I costi devono essere distribuiti in maniera equa e solidale tra tutti i paesi.»

### Comprensione e Analisi

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

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

### Produzione

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

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

#### PROPOSTA C1

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

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)



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

Rifletti sulle questioni poste nel brano e confrontati anche in maniera critica e facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali e alla tua sensibilità, con la tesi espressa dall'autore, secondo il quale occorre ripensare la politica e l'economia a partire dalla consapevolezza, generata dalla pandemia, della nostra comune fragilità e del nostro comune destino.

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

### **PROPOSTA C2**

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

«Vivere in un mondo iperconnesso comporta che ogni persona abbia, di fatto, una specie di identità aumentata: occorre imparare a gestirsi non solo nella vita reale, ma anche in quella virtuale, senza soluzione di continuità. In presenza di un'autopercezione non perfettamente delineata, o magari di un'autostima traballante, stare in rete può diventare un vero problema: le notizie negative, gli insulti e così via colpiranno ancora più nell'intimo, tanto più spaventosi quanto più percepiti (a ragione) come indelebili. Nonostante questo, la soluzione non è per forza stare fuori dai social network. [...] Ognuno di noi ha la libertà di narrare di sé solo ciò che sceglie. Non occorre condividere tutto, e non occorre condividere troppo. [...] Quando postiamo su Facebook o

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)



su Instagram una foto mentre siamo al mare, in costume, pensandola per i nostri amici, quella stessa foto domani potrebbe finire in un contesto diverso, ad esempio un colloquio di lavoro formale, durante il quale il nostro selezionatore, oltre al curriculum da noi preparato per l'occasione, sta controllando sul web chi siamo davvero. Con le parole l'effetto è ancora più potente. Se in famiglia e tra amici, a volte, usiamo espressioni forti come parolacce o termini gergali o dialettali, le stesse usate online potrebbero capitare sotto gli occhi di interlocutori per nulla familiari o intimi. Con l'aggravante che rimarranno scritte e saranno facilmente riproducibili e leggibili da moltitudini incontrollabili di persone. In sintesi: tutti abbiamo bisogno di riconfigurare il nostro modo di presentare noi stessi in uno scenario fortemente iperconnesso e interconnesso, il che vuol dire che certe competenze di comunicazione, che un tempo spettavano soprattutto a certi addetti ai lavori, oggi devono diventare patrimonio del cittadino comune che vive tra offline e online.»

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

**TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO**

**PROPOSTA A1**

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

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

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

a

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

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

**Comprensione e Analisi**

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia.
2. Analizza la struttura metrica, la scelta delle parole e le figure retoriche.

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. Nella poesia sono evidenziati gli atteggiamenti e le reazioni dei due portieri: in che modo Saba li mette in rilievo?
4. Come si manifesta l'esultanza della squadra vincitrice per la rete? E perché i suoi calciatori sono definiti *fratelli*?
5. Quale significato, a tuo avviso, si può attribuire al verso conclusivo della poesia?

### Interpretazione

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

### PROPOSTA A2

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

Quello che deve starci a cuore, nell'educazione, è che nei nostri figli non venga mai meno l'amore alla vita. Esso può prendere diverse forme, e a volte un ragazzo svogliato, solitario e schivo non è senza amore per la vita, né oppresso dalla paura di vivere, ma semplicemente in stato di attesa, intento a preparare se stesso alla propria vocazione. E che cos'è la vocazione d'un essere umano, se non la più alta espressione del suo amore per la vita? Noi dobbiamo allora aspettare, accanto a lui, che la sua vocazione si svegli, e prenda corpo. Il suo atteggiamento può assomigliare a quello della talpa o della lucertola, che se ne sta immobile, fingendosi morta: ma in realtà fiuta e spia la traccia dell'insetto, sul quale si getterà d'un balzo. Accanto a lui, ma in silenzio e un poco in disparte, noi dobbiamo aspettare lo scatto del suo spirito. Non dobbiamo pretendere nulla: non dobbiamo chiedere o sperare che sia un genio, un artista, un eroe o un santo; eppure dobbiamo essere disposti a tutto; la nostra attesa e la nostra pazienza deve contenere la possibilità del più alto e del più modesto destino.

Una vocazione, una passione ardente ed esclusiva per qualcosa che non abbia nulla a che vedere col denaro, la consapevolezza di poter fare una cosa meglio degli altri, e amare questa cosa al di sopra di tutto [...].

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



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)



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

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

### Comprensione e Analisi

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

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

### Interpretazione

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

### TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

#### PROPOSTA B1

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

([https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la\\_conferenza\\_di\\_genova\\_del\\_1922-344070360/](https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la_conferenza_di_genova_del_1922-344070360/))

#### La Conferenza di Genova del 1922

Nei giorni in cui la guerra irrompe di nuovo in Europa, l'anniversario della Conferenza internazionale di Genova, 10 aprile - 19 maggio 1922, riporta a quella che fu l'incapacità delle nazioni europee di costruire una pace duratura dopo la tragedia del primo conflitto mondiale e di avviare un condiviso processo di ricostruzione post bellica. A Genova si consumò, per usare un'espressione di Giovanni Ansaldo, allora caporedattore de "Il Lavoro" e autorevole collaboratore



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)

de "La Rivoluzione Liberale" di Piero Gobetti, un'ennesima "sagra della diplomazia". Con il prevalere del carattere sordo degli obiettivi, l'eccesso confusivo di partecipazione, lo sguardo dei singoli paesi più rivolto al passato e agli interessi nazionali piuttosto che sui mutamenti esplosivi nell'economia, nella società e nella politica prodotti dalla Grande Guerra. A partire dalla rivoluzione sovietica del 1917. [...]

Un giudizio largamente condiviso dagli storici, che accentua però quel carattere di spartiacque, di svuotarsi delle diplomazie internazionali, rappresentato dalla Conferenza e, insieme, valorizza il carico di speranza e di attese che si riversarono sul capoluogo ligure. Per la prima volta sedevano intorno a uno stesso tavolo sia le nazioni vincitrici che quelle sconfitte, in testa la Germania, ed era presente la Russia, assunta fino ad allora come un pari internazionale. E su cui pesavano drammaticamente le conseguenze di una guerra civile a cui molto avevano contribuito, con il blocco economico e l'invio di truppe, le stesse potenze dell'Intesa. Alla Conferenza fortemente voluta, se non imposta, dal premier britannico David Lloyd George, partecipano trentaquattro paesi, tra cui cinque dominions inglesi. Insomma, Genova si era trovata ad ospitare il mondo. Avverrà di nuovo soltanto con il G8 del 2001. [...]

Genova che ospita la Conferenza non è però una città pacificata. Come non lo è l'Italia. Un tesissimo conflitto sociale continua ad attraversarla e a cui corrisponde la violenta azione del fascismo. [...]

L'insistenza franco-belga nell'isolare la Germania e il voler costringere la Russia al pagamento dei debiti contratti dallo zar sono le ragioni principali del fallimento. Così come il non mettere in discussione i trattati imposti dai vincitori, le sanzioni, l'entità delle riparazioni, i modi e i tempi dei pagamenti. Di disarmo non si riuscirà a parlare. Molto di quello che avverrà è anche conseguenza del non aver trovato ragioni comuni e accettabili da tutti. L'ombra del secondo conflitto mondiale e dei totalitarismi, ancorché imprevedibile, comincia a formarsi.

L'Italia ne sarà coinvolta per prima. Ecco, a distanza di un secolo, le difficoltà a costruire la pace a fronte della facilità della guerra ci interrogano con straordinaria forza.

### Comprensione e Analisi

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

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



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)

## Produzione

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

### PROPOSTA B2

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

#### **La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante**

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

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

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

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

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



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)



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

### Comprensione e Analisi

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

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

### Produzione

Il testo richiede una riflessione sul diritto alla libertà di pensiero e sul diritto di nutrire dubbi. Tenendo presenti questi singoli aspetti e le diverse *onde di opinione* elencate dall'autore, prendi posizione sull'affermazione «... *senza confronto e senza dialettica non si fa cultura, non si fa sintesi politica, non si fa governo delle cose*» e, in particolare, sul pericolo che «*nel segreto del dominio dell'opinione si attua una trasfigurazione in basso e banale della realtà*».

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

### PROPOSTA B3

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

Occupandoci di quel particolare tipo di beni che si definiscono beni culturali e ambientali, va detto che saltano subito all'occhio differenze macroscopiche con gli usuali prodotti e gli usuali produttori. I beni culturali (ovverosia statue, dipinti, codici miniati, architetture, aree archeologiche, centri storici) e i beni ambientali (ovverosia sistemi paesistici, coste, catene montuose, fiumi, laghi, aree naturalistiche protette) non sono destinati ad aumentare come gli altri prodotti della società post-industriale: ma tutto induce a temere che siano destinati a ridursi o a degradarsi. La loro specifica natura è tale che, essendo di numero finito ed essendo irriproducibili (nonostante le più sofisticate tecnologie che l'uomo s'è inventato e inventerà) essi costituiscono allo stesso tempo un insieme prezioso che da un lato testimonia del talento e della creatività umana; una riserva preziosa - dall'altro - di risorse naturali senza la quale il futuro si configura come una sconfinata e inquietante galleria di merci. Anzi, per larga esperienza, si può dire che i beni appena elencati sono destinati ad

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)



assottigliarsi. Non è certo una novità osservare che ogni anno centinaia di metri quadri di affreschi spariscono sotto l'azione del tempo, che migliaia di metri quadri di superfici scolpite finiscono corrose dallo smog, che milioni di metri cubi o di ettari dell'ambiente storico e naturale sono fagocitati dall'invadenza delle trasformazioni che investono le città e il territorio. Questi beni culturali e ambientali, questo sistema integrato di Artificio e Natura sarà considerato un patrimonio essenziale da preservare per le generazioni venturose? È un interrogativo sul quale ci sarebbe molto da discutere, un interrogativo che rimanda a quello ancora più complesso sul destino dell'uomo, sull'etica e sui valori che l'umanità vorrà scegliersi e costruirsi nel suo prossimo futuro.

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

### Comprensione e Analisi

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

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

### Produzione

Elabora un testo coerente e coeso in cui illustri il tuo punto di vista rispetto a quello espresso da de Seta. In particolare, spiega se condividi l'affermazione secondo cui *'in una società che è stata*



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)

*indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività' ed argomenta il tuo ragionamento in maniera organizzata.*

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

**PROPOSTA C1**

Testo tratto dal discorso di insediamento tenuto il 3 luglio 2019 dal Presidente del Parlamento europeo **David Maria Sassoli**. (<https://www.ilfoglio.it/esteri/2019/07/03/video/il-manifesto-di-david-sassoli-per-una-nuova-europa-263673/>)

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

David Maria Sassoli, giornalista e poi deputato del Parlamento europeo, di cui è stato eletto Presidente nel 2019, è prematuramente scomparso l’11 gennaio 2022. I concetti espressi nel suo discorso di insediamento costituiscono una sintesi efficace dei valori che fondano l’Unione europea e riaffermano il ruolo che le sue istituzioni e i suoi cittadini possono svolgere nella relazione con gli altri Stati. Sviluppa una tua riflessione su queste tematiche anche con riferimenti alle vicende di attualità, traendo spunto dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

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

**PROPOSTA C2**

*Il Manifesto della comunicazione non ostile ([www.paroleostili.it/manifesto/](http://www.paroleostili.it/manifesto/))*

1. Virtuale è reale  
Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.
2. Si è ciò che si comunica  
Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.
3. Le parole danno forma al pensiero

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)



- Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.
4. Prima di parlare bisogna ascoltare  
Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.
  5. Le parole sono un ponte  
Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri.
  6. Le parole hanno conseguenze  
So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.
  7. Condividere è una responsabilità  
Condivido testi, video e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi.
  8. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare  
Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.
  9. Gli insulti non sono argomenti  
Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.
  10. Anche il silenzio comunica  
Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

*Il Manifesto delle parole non ostili* è un decalogo con i principi per migliorare il comportamento in rete, per suggerire maggiore rispetto per gli altri attraverso l'adozione di modi, parole e comportamenti, elaborato nel 2017. Sei del parere che tale documento abbia una sua utilità? Quali principi del decalogo, a tuo avviso sono particolarmente necessari per evitare le storture della comunicazione attuale? Argomenta il tuo punto di vista facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso civico, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

---

Durata massima della prova: 6 ore.

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTI max 60	
<b>COMPETENZE TESTUALI GENERALI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Ideazione ed organizzazione del testo.</li><li>Coesione e coerenza testuale: assenza di contraddizioni e ripetizioni, continuità tra frasi, paragrafi e sezioni</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Completa, esauriente e originale</li><li>Completa e appropriata</li><li>In parte pertinente, non sempre coesa</li><li>Imprecisa ed incompleta</li><li>Non aderente alla traccia, incoerente, confusa</li></ul>	Da 14 a 15 Da 12 a 13 Da 10 a 11 Da 7 a 9 Da 1 a 6	
<b>COMPETENZE TESTUALI E COGNITIVE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali inerenti alla traccia scelta</li><li>Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Esauriente, completa e originale</li><li>Coerente e adeguata</li><li>Semplice, lineare non sempre coesa e coerente</li><li>Imprecisa, incompleta e frammentaria</li></ul>	Da 14 a 15 Da 12 a 13 Da 9 a 11 Da 1 a 8	
<b>COMPETENZE LINGUISTICHE</b> <b>CORRETTEZZA FORMALE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)</li><li>Coesione testuale: uso corretto ed efficace della punteggiatura</li></ul> <b>LESSICO E STILE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Ricchezza e padronanza lessicale</li><li>Uso di un registro</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Esposizione corretta, coesa e ricca nel lessico</li><li>Esposizione chiara e corretta</li><li>Esposizione semplice, lineare, lessico in parte adeguato</li><li>Esposizione con errori formali e non sempre adeguata</li></ul>	Da 25 a 30 Da 21 a 24 Da 16 a 20 Da 10 a 15 Da 1 a 9	



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)



adeguato alla tipologia testuale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esposizione scorretta, con errori morfosintattici e lessicali</li> </ul>		
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI max 40</b>	
<b>TIPOLOGIA A</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, indicazioni rispetto alla parafrasi o alla sintesi)</li> <li>Capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo, nei suoi nodi tematici e stilistici</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esauriente, attinente e originale</li> <li>Testo completo e attinente</li> <li>Nel complesso adeguato, semplice e lineare</li> <li>Solo in parte attinente e poco lineare</li> <li>Confuso e non pertinente</li> </ul>	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacità di analisi lessicale, stilistica sintattica e retorica, quando richieste.</li> <li>Interpretazione corretta e articolata, anche nel confronto con altre correnti letterarie o altri testi, o con l'esperienza del candidato</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esaustiva e precisa</li> <li>Corretta e attinente</li> <li>Semplice e lineare</li> <li>Poco corretta e superficiale</li> <li>Imprecisa, scorretta e frammentaria</li> </ul>	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	
<b>TIPOLOGIA B</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni presenti nel testo proposto</li> <li>Capacità di sostenere un ragionamento convincente con coerenza e ricchezza di argomentazioni.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esauriente, attinente e originale</li> <li>Completa e attinente</li> <li>Nel complesso adeguata, semplice e lineare</li> <li>Solo in parte attinente e poco lineare</li> </ul>	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**

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



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confusa e non pertinente</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo corretto di connettivi pertinenti ed efficaci all'argomentazione</li> <li>• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo esaustivo e preciso</li> <li>• Corretto e attinente</li> <li>• Semplice e lineare</li> <li>• Poco corretto e superficiale</li> <li>• Impreciso, scorretto e frammentario</li> </ul>	Da 17 a 20  Da 14 a 16  Da 11 a 13  Da 8 a 10  Da 1 a 7	
<p><b>TIPOLOGIA C</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</li> <li>• Sviluppo ordinato e lineare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esauriente, attinente e originale</li> <li>• Testo completo e attinente</li> <li>• Nel complesso adeguato, semplice e lineare</li> <li>• Solo in parte attinente e poco lineare</li> <li>• Testo confuso e non pertinente</li> </ul>	Da 17 a 20  Da 14 a 16  Da 11 a 13  Da 8 a 10  Da 1 a 7	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo corretto di connettivi efficaci all'esposizione o all'argomentazione</li> <li>• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Testo esaustivo e preciso</li> <li>• Corretto e attinente</li> <li>• Semplice e lineare</li> <li>• Poco corretto e superficiale</li> <li>• Impreciso, scorretto e frammentario</li> </ul>	Da 17 a 20  Da 14 a 16  Da 11 a 13  Da 8 a 10  Da 1 a 7	

**TOTALE PROVA...../100**

**TOTALE PROVA...../20**



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

<b>INDICATORI GENERALI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI max 60</b>
<b>COMPETENZE TESTUALI GENERALI</b>  Caratteristiche del contenuto e della struttura generale in relazione alla tipologia di testo	<ul style="list-style-type: none"><li>Ideazione ed organizzazione del testo.</li><li>Coesione e coerenza testuale: assenza di contraddizioni e ripetizioni, continuità tra frasi, paragrafi e sezioni</li><li>Aderenza alla consegna e pertinenza all'argomento proposto</li></ul>	Da 1 a 20
<b>COMPETENZE TESTUALI E COGNITIVE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali inerenti alla traccia scelta</li><li>Rielaborazione critica dei contenuti: pianificare, organizzare, comparare, valutare, trovare idee significative e originali</li></ul>	Da 1 a 20
<b>COMPETENZE LINGUISTICHE</b>	<b>CORRETTEZZA FORMALE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Coesione testuale: uso complessivamente adeguato dei connettivi alla situazione comunicativa, concordanza dei tempi verbali, punteggiatura corretta</li></ul> <b>LESSICO E STILE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Proprietà lessicale pertinente alla comunicazione</li><li>Uso di un registro adeguato alla tipologia testuale</li></ul>	Da 1 a 20
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI max 40</b>
<b>TIPOLOGIA A</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, indicazioni rispetto alla parafrasi o alla sintesi)</li><li>Capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo, nei suoi nodi tematici e stilistici.</li><li>Capacità di analisi lessicale, stilistica sintattica e retorica, quando richieste.</li><li>Interpretazione corretta e articolata, anche nel confronto con altre correnti letterarie o altri testi, o con l'esperienza del candidato</li></ul>	Da 1 a 40



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



<b>TIPOLOGIA B</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni presenti nel testo proposto</li><li>• Capacità di sostenere un ragionamento convincente con coerenza e ricchezza di argomentazioni.</li><li>• Utilizzo corretto di connettivi pertinenti ed efficaci all'argomentazione</li><li>• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.</li></ul>	Da 1 a 40
<b>TIPOLOGIA C</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</li><li>• Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</li><li>• Capacità di sostenere una tesi con adeguate e pertinenti argomentazioni.</li><li>• Utilizzo di connettivi pertinenti ed efficaci all'esposizione o all'argomentazione</li><li>• Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali</li></ul>	Da 1 a 40

**TOTALE PROVA...../100**

**TOTALE PROVA...../20**



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**ALLEGATO B**

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

Al presente documento si allega la simulazione di seconda prova predisposta dai docenti degli insegnamenti oggetto della prova scritta e le relative griglie di valutazione somministrate alla data di stesura del documento.

**INSEGNAMENTI COINVOLTI:**

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA  
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA  
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

**DOCENTI**

\*\*\*\*\*

**DATE**

20/04/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**Traccia della simulazione del 20/04/2023 – Seconda prova scritta**

**Indirizzo:** IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

**PERCORSO FORMATIVO:** ESPERTO DELLA GASTRONOMIA DEL GUSTO E DEL BENESSERE

**Nucleo tematico 1:** Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

**Tipologia B:** Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale)

**Malattie correlate all'alimentazione**

**DOCUMENTO 1**

Dal quadro stilato dall'Istat nel 2017 emerge in media il 39,1% degli italiani è affetto da una malattia cronica. Se si scende in un maggior dettaglio di analisi emerge un dato forse ancor più allarmante: **è affetto da almeno una malattia cronica grave quasi il 45% degli over 65 e quasi il 18% della popolazione da 15 anni in su.** Da un'analisi della diffusione delle **malattie croniche "gravi"** emerge che ha almeno una di queste il 17,6% delle persone da 15 anni in su e il 44,7% degli ultrasessantacinquenni. Le malattie croniche sono più frequenti nelle fasce di età adulta. Nella classe 55-59 anni ne soffre il 53% e tra le persone ultra settantacinquenni la quota raggiunge l'85%. **Al Sud il 50,3% della popolazione soffre di malattie** e chi soffre di più di almeno una patologia cronica grave ha anche un basso livello di istruzione: 28,4% contro il 9,4% di chi ha un alto livello di istruzione. Le malattie croniche più diffuse sono ipertensione, malattie allergiche, diabete, artrosi/artrite, dislipidemie. In Italia sono più di 10 milioni (circa 1 cittadino su 6) le persone colpite da dislipidemie lievi e moderate, cioè alterazioni nella quantità di grassi nel sangue, in particolare trigliceridi e colesterolo. Il 40% di loro, pari a 4,6 milioni di adulti, non ne è consapevole e non viene quindi trattato, con il rischio di sviluppare patologie cardiovascolari che richiedano trattamenti farmacologici. Ad eccezione delle malattie allergiche, tutte le altre aumentano con l'età e con differenza di genere, in linea di massima a svantaggio delle donne. Che risultano essere più colpite dopo i 55 anni.

Per quanto riguarda **le abitudini alimentari**, gli italiani si mantengono legati al modello tradizionale: il pranzo costituisce nella gran parte dei casi, il pasto principale e l'81,7 % della popolazione di 3 anni e più fa una colazione che può essere definita adeguata.

(Fonte : <https://www.osservatoriomalattie.it/attualità/annuario-istat-2017-il-39-degli-italiani-e-affetto-da-una-malattia-cronica> ;9gennaio2018)



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)

## DOCUMENTO 2

Le malattie cardiovascolari sono un gruppo di patologie che colpiscono il cuore e/o i vasi sanguigni (arterie e vene). Si dividono in due macro-aree: congenite, se presenti dalla nascita, o acquisite, quando insorgono successivamente.

[...] Le malattie cardiovascolari rappresentano, insieme a tumori, patologie respiratorie croniche e diabete, il principale problema mondiale di sanità pubblica: queste malattie croniche non trasmissibili sono, infatti, la prima causa di morbosità, invalidità e mortalità e il loro impatto provoca danni umani, sociali ed economici elevati. La Regione Europea dell'OMS, in particolare, presenta il più alto carico di queste patologie e il nostro Paese non fa eccezione

[...] In Italia negli ultimi anni la mortalità e l'incidenza di queste patologie si è progressivamente ridotta. Tale riduzione è stata favorita dal miglioramento dell'efficacia delle misure preventive, terapeutiche, assistenziali e riabilitative di queste patologie e dei correlati fattori di rischio. Tuttavia l'invecchiamento della popolazione favorisce un incremento della prevalenza di cronicità cardiovascolari nella popolazione, in particolare con l'avanzare dell'età, realizzando un'esigenza di salute che richiede notevoli risorse assistenziali, con un carico per il Sistema Sanitario Nazionale sempre più gravoso.

[...] L'analisi dei tassi di mortalità standardizzati per uomini e donne per malattie ischemiche del cuore mostra che negli uomini la mortalità è trascurabile fino a 40 anni, emerge fra 40 e 50 anni e poi cresce in maniera esponenziale con l'avanzare dell'età; nelle donne si manifesta circa 10 anni dopo, a partire dai 60 anni e cresce rapidamente dopo i 70 anni.

[...] La prevenzione primaria è l'arma più importante per contrastare le malattie cardiovascolari, poiché mira a impedirne l'insorgenza. A tal fine è indispensabile intervenire lungo tutto il corso dell'esistenza (approccio *life-course*), per assicurare un buon inizio a ogni bambino, per prevenire comportamenti non salutari durante l'infanzia e l'adolescenza, per ridurre il rischio di insorgenza delle citate patologie nell'adulto, nonché per arrivare a un invecchiamento sano e attivo. I principali determinanti delle malattie cardiovascolari, infatti, sono legati essenzialmente a stili di vita inadeguati e l'esposizione a un aumentato rischio cardiovascolare sin dall'età evolutiva si traduce spesso in una persistenza del livello di rischio e in una sua progressiva amplificazione negli anni successivi.

(Fonte: "Prevenzione delle malattie cardiovascolari lungo il corso della vita", prodotto dall'Alleanza Italiana per le Malattie Cardio Cerebrovascolari [https://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_3128\\_allegato.pdf](https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_3128_allegato.pdf) aggiornato al maggio 2021)

## CONTESTO OPERATIVO

La/il candidata/o supponga di essere stata/o assunta/o in una mensa aziendale nella Regione di appartenenza. In considerazione della solida preparazione conseguita presso l'Istituto professionale Alberghiero, il Direttore gli ha affidato l'incarico di tenere al personale addetto alla ristorazione un incontro formativo nel quale illustrare la relazione tra alimentazione e malattie del benessere e fornire indicazioni operative per la preparazione di piatti e menu.

**A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi**, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:



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)

Nel documento 1, tra le malattie croniche più diffuse il testo riferisce che al primo posto si trova **l'ipertensione (17.4%), seguita dalle malattie allergiche**. Il candidato illustri questi due importanti disturbi e indichi quali sono gli accorgimenti dietetici per prevenirli.

Nella conclusione del documento si afferma che per quanto riguarda **le abitudini alimentari**, gli italiani si mantengono al modello tradizionale. Il candidato riferisca che cosa si intende per "modello tradizionale" e quale dovrebbe essere un modello ideale per la ripartizione dei pasti.

**B) Con riferimento alla produzione di un testo formativo per gli addetti alla ristorazione dell'azienda**, la/il candidata/o utilizzando il documento 2 e le conoscenze acquisite nel corso degli studi fornisca una spiegazione sulle **malattie cardiovascolari** attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a. introduca l'argomento, definendo le malattie cardiovascolari e illustrando l'impatto che tali malattie hanno sulla società, l'economia e i singoli individui
- b. riporti i fattori di rischio non modificabili e quelli modificabili spiegandoli brevemente
- c. individui raccomandazioni per un giovane adulto (dai 19 ai 29 anni) per promuovere sani stili di vita che possano evitare la comparsa di malattie cardiovascolari
- d. fornisca motivate indicazioni per una alimentazione equilibrata, in merito ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti, agli alimenti da preferire, da limitare e/o da evitare per soggetti con malattie cardiovascolari.

**C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali** conseguite, il candidato fornisca indicazioni per la realizzazione di un menù di tre portate utilizzando i prodotti tipici del territorio, per un gruppo di 20 persone adulte con problemi cardiovascolari, di cui 2 soggetti sono affetti da celiachia:

- a. predisponga in maniera motivata, un menù che sia nutrizionalmente equilibrato per prevenire le patologie cardiovascolari;
- b. riporti quali metodi di cottura sono da preferire nella prevenzione delle malattie cardiovascolari;
- c. riporti quali accorgimenti dietetici ed operativi si devono mettere in atto per preparare un menù adatto a clienti celiaci.
- d. ipotizzi le azioni relative alla leva del marketing della comunicazione da mettere in atto per promuovere l'iniziativa.

**D) Il candidato concluda predisponendo una piccola "Guida ragionata" (non più di 5 raccomandazioni) da mettere a disposizione della mensa per far crescere la consapevolezza che uno stile di vita corretto riduce l'insorgenza di malattie.**

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



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)



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

**TIPOLOGIA B**

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

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



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)

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

**TIPOLOGIA B**

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

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



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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

ALLEGATO C

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**INSEGNAMENTI**

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Inglese microlingua

Lab. servizi enogastronomici - settore cucina

Lingua e letteratura italiana

Lingua francese (seconda lingua straniera)

Lingua inglese

Matematica

Religione cattolica

Scienza e cultura dell'alimentazione

Scienze motorie e sportive

Storia



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017  
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it  
[www.istitutogiolitti.edu.it](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 2023**

n. ore 95 su n. ore 104 previste dal piano di studi

### **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*

### **I - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE**

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

<b>COMPETENZA di INDIRIZZO n. 13</b> <b>Descrizione della competenza in uscita: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</b>			
<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>
<b>Livello QNQ: 4</b> <b>Descrizione:</b> 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 organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	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.	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 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 ed equilibrati.**

<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>
<p>Livello ONQ: 4</p> <p>Descrizione: 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.</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.</p>	<p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p>	<p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</p> <p>I marchi di qualità alimentare</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

I TECNICO PER IL TURISMO

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

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



I TECNICO PER IL TURISMO  
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
 Via 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 <b>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 <b>ONQ</b> : 4 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.	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio aziendale.	Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.	Marketing strategico: l'analisi della domanda Marketing operativo: la comunicazione



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

I TECNICO PER IL TURISMO

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

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

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

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



### COMPETENZA di INDIRIZZO n. 110

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

<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 ONQ: 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 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. 111**

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

<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>
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>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 rappresentativa del territorio.</p>	<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>Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.</p>	<p>L'informazione turistica: dall'on site all'on line.</p> <p>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.</p>	<p>Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico - ristorativo</p> <p>Tecniche di web marketing</p>

Torino, il 15/05/2023

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

I TECNICO PER IL TURISMO

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

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: [tois04200n@istruzione.it](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

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



## INSEGNAMENTO: Inglese Microlingua

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

### Libri di testo adottati

Titolo P. A. Caruso – A. Piccigallo, Daily Specials – English for Chefs, Waiters and Bartenders, LE MONNIER SCUOLA volume unico triennio

Materiale fornito dall'insegnante sui seguenti argomenti: FOOD AND HEALTH

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

n. ore 20 su n. ore 33 previste dal piano di studi

### Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

I criteri adottati in sede di Dipartimento per la valutazione delle competenze prendono in considerazione i seguenti descrittori:

- Efficacia del messaggio
- Forma grammaticalmente e sintatticamente corretta
- Corretta pronuncia ed intonazione
- Ricchezza e conoscenza lessicale specifica della microlingua di indirizzo.

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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017  
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

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



## COMPETENZE DI AREA GENERALE

*Si fa riferimento all'Allegato I 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. 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> relativa all'anno a cui si riferisce l'aprensente progettazione	<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) Livello ONQ: 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, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale".	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 oggetti di studio.	<b>UNIT 9</b> <b>PURCHASING AND STORING FOOD</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• STEP 1 Buying food</li><li>• The purchasing department</li><li>• "zero mile" products</li><li>• STEP 2 Receiving food delivery and dealing with food suppliers</li><li>• Complaining about food delivery</li><li>• STEP 3 First In First out</li><li>• Storing food</li></ul> <b>UNIT 10</b> <b>HEALTHY EATING</b>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

			<ul style="list-style-type: none"><li>• STEP 1 Diets and nutrients<ul style="list-style-type: none"><li>• Balanced diets and their benefits</li></ul></li><li>• STEP 2 Food allergies and special diets<ul style="list-style-type: none"><li>• Talking about special diets</li></ul></li><li>• STEP 3 Cooking healthily<ul style="list-style-type: none"><li>• Nutrients and cooking</li></ul></li></ul> <p><b>FOOD AND HEALTH</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Food pyramid and food groups;</li><li>• Alternative diets;</li></ul> <p>Food intolerances – coeliac disease.</p>
--	--	--	---

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



I TECNICO PER IL TURISMO

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

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

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

[www.istitutogiolitti.edu.it](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 per-corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro"**

Competenza <b>INTERMEDIA</b> relativa all'anno a cui si riferisce lapresente progettazione	<b>Abilità</b> Individuare le abilità tra quelle riportatenell'allegato 1 del Decreto 92/2018	<b>Conoscenze</b> Individuare le conoscenze tra quelle riportatenell'allegato 1 del Decreto 92/2018	<b>Contenuti</b>
<p>(vedere allegato B Linee guida 2019)  Livello QNQ: 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 ed routine e partecipare a brevi conversazioni."</p>	<p>-Comprendere i punti principali di testiorali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità.  -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.</p>	<p>-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.  -Ortografia.  -Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.  -Fonologia.  -Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p>	<p><b>GRAMMAR:</b>  Present  tensesPast  tenses Future  tenses  Conditional  tensesIf-clauses  (prerequisiti)</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

I TECNICO PER IL TURISMO

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

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: [tois04200n@istruzione.it](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

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



	<p>di vista e dando spiegazioni.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diversità situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>		
--	--	--	--

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



I. TECNICO PER IL TURISMO  
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
 Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116653203 - 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"**

Competenza <b>INTERMEDIA</b> relativa all'anno a cui si riferisce lapresente progettazione	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 -Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. -Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 -Fonti dell'informazione e della documentazione. -Social network e new media come fenomeno comunicativo. -Caratteri comunicativi di un testo multimediale -Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.	UNIT 14 <b>Safety in the catering Industry</b> <b>Safety at work</b> Main risks and prevention <b>Food safety</b> Stages of the HACCP system Application of HACCP principles UNIT 15 <b>Slow Food</b>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO**

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

- Uda: Food and Art. Why do artists create artwork about food? Choose one of Andy Warhol's works to talk about the connection between food and art.

Torino, lì 15/05/2023

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

## INSEGNAMENTO: Laboratorio servizi gastronomici – servizi cucina

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

### Libri di testo adottati

La classe non ha acquistato alcun libro di testo e di conseguenza il docente ha provveduto a fornire dispense e materiale multimediale per lo svolgimento delle lezioni sia pratiche che teoriche.

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

n. ore 136 su n. 165 ore previste dal piano di studi

### Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Per la valutazione degli apprendimenti si è tenuto conto del percorso didattico-professionale di ciascun alunno maturato durante tutto il percorso didattico. Le valutazioni sono state espresse in decimi con riferimento alla griglia di Istituto e le prove sono state per la maggior parte svolte in laboratorio di cucina, dove sono state valutate l'approccio alla prova e la maturità professionale manifestata dal punto di vista igienico e tecnico. Per quanto concerne gli studenti DSA si è utilizzata la griglia di Istituto/dipartimento tenendo conto del PDP del singolo alunno.

### COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

I TECNICO PER IL TURISMO

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

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116653203 - 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. 1**

**Descrizione della competenza in uscita:** Utilizzare tecniche di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.

<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>
(vedere Allegato C delle Linee Guida)  Livello QNQ: 3  Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	-Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.	-Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. - L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. - Terminologia tecnica di base di settore. Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. -Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. -Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. -Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	Gli stili di cucina Le attuali tendenze della ristorazione. La cucina delle regioni italiane <ul style="list-style-type: none"><li>● La cucina valdostana</li><li>● La cucina ligure</li><li>● La cucina laziale</li><li>● La cucina emiliano-romagnola</li><li>● La cucina campana</li><li>● La cucina pugliese</li><li>● La cucina piemontese</li><li>● La cucina calabrese</li><li>● La cucina siciliana</li><li>● La cucina lombarda</li><li>● La cucina lucana</li><li>● La cucina trentina</li><li>● La cucina sarda</li></ul> Svolgimento UDA: gara in cucina il cibo e l'arte

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116655203 - 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. II**

**Descrizione della competenza in uscita:** Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione

Competenza <b>INTERMEDIA</b> relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Contenuti
<p>(vedere Allegato C delle Linee Guida)</p> <p>Livello QNQ: 3</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>-Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto servizio programmato.</p> <p>-Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>- Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>-Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>-Tecniche di programmazione</p>	<p>L'approvigionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ufficio acquisti ed economato</li> <li>• I canali di approvigionamento</li> </ul> <p>I tipi di fornitori</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produttori</li> <li>• Grossisti</li> <li>• Cash and carry e mercati generali</li> </ul> <p>La scelta del fornitore</p> <p>La gestione delle scorte</p> <p>La valutazione delle scorte</p> <p>Congelati, surgelati e precotti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I prodotti refrigerati</li> <li>• I prodotti congelati</li> <li>• I prodotti surgelati</li> </ul>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



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



	<p>-Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo scongelamento e la riattivazione dei prodotti</li> <li>• I prodotti precotti</li> <li>• I prodotti apertizzati</li> </ul> <p>La classificazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prima gamma</li> <li>• Seconda gamma</li> <li>• Terza gamma</li> <li>• Quarta gamma</li> <li>• Quinta gamma</li> </ul>
--	---	--	--

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



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



**COMPETENZA di INDIRIZZO n. III**

**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> relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
(vedere Allegato C delle Linee Guida)  Livello QNQ: 3  Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  -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.	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  -Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP. -Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. -Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli adempimenti richiesti all'operatore di laboratorio per la produzione, conservazione e vendita, nel rispetto delle norme igieniche ed antinfortunistiche vigenti.</li> <li>• La sicurezza sul lavoro.</li> </ul>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



**COMPETENZA di INDIRIZZO n. IV**

**Descrizione della competenza in uscita:** Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi 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>
<p>relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione</p> <p>(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>-Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei</p>	<p>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida</p> <p>- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>-Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>-Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p>	<p>I prodotti di qualità e i marchi a tutela</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prodotti DOP</li> <li>• Prodotti IGP</li> <li>• Prodotti PAT</li> <li>• Vini DOCG</li> <li>• Vini DOC</li> <li>• Prodotti STG</li> <li>• Prodotti biologici</li> </ul> <p>Le acque</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Totalmente degassata</li> <li>• Parzialmente degassata</li> <li>• Rinforzata con gas della sorgente</li> <li>• Naturale addizionata</li> <li>• Naturale gassata</li> </ul> <p>Bibite gassate e succhi di frutta</p> <p>La classificazione delle bibite gassate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A base di frutta a succo</li> <li>• A base di frutta senza succo</li> <li>• Bibite di fantasia</li> </ul>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I TECNICO PER IL TURISMO

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

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

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

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



	<p>regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Le gassose</li><li>• Le bevande dietetiche e integratori salini</li></ul> <p>La classificazione dei succhi di frutta</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Succo di frutta</li><li>• Nettare o succo con polpa</li></ul> <p>Le bevande superalcoliche distillate</p> <p>Le bevande superalcoliche liquorose</p> <p>Analisi e sviluppo del menu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La carta e il menu</li><li>• La lista delle vivande</li></ul> <p>Le diverse tipologie di pasti</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La prima colazione</li><li>• Il brunch</li><li>• Il coffee-break</li><li>• La colazione (pranzo)</li><li>• I rinfreschi e i cocktail party</li><li>• La cena</li><li>• La cena dopo teatro (souper)</li><li>• Gli spuntini</li></ul> <p>Lo studio del menu e della carta</p> <p>Tipologie di menu</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Menu turistico</li><li>• Menu del giorno</li><li>• Menu degustazione</li><li>• Menu concordato</li><li>• Menu a tema</li></ul>
--	--	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOIOTTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: [tois04200n@istruzione.it](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

[www.istitutogiotti.edu.it](http://www.istitutogiotti.edu.it)



			Aspetti gastronomici del menù La cucina sostenibile (Ed. Civica). Allergie e intolleranze.
--	--	--	--

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I TECNICO PER IL TURISMO

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

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116653203 - 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. VII**

**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> 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>
<p>(vedere Allegato C delle Linee Guida)</p> <p><b>Livello QNQ: 3</b></p> <p>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.</p>	<p>-Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>-Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>-Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondere a principi estetici.</p>	<p>-Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>-Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>-Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p>	<p>La ristorazione commerciale</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ristorazione scolastica</li> <li>• Ristorazione comunitaria</li> <li>• Ristorazione aziendale</li> <li>• Ristorazione viaggiante</li> <li>• Ristorazione socio-sanitaria</li> </ul> <p>La ristorazione collettiva</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trattorie</li> <li>• Pizzerie</li> <li>• Ristoranti</li> </ul> <p>Le varie tipologie di ristoranti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ristorante tradizionale</li> <li>• Ristorante di lusso e d'affari</li> <li>• Ristorante d'intrattenimento</li> <li>• Ristorante tipico</li> </ul>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



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



	<p>-Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.                  -Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ristorante alternativo</li> <li>• Ristorante gourmet</li> <li>• Ristorante d'albergo</li> </ul> <p>La neo-ristorazione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche</li> </ul> <p>Le principali forme di neo-ristoraz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Self-service</li> <li>• Free-flow</li> <li>• Fast-food</li> <li>• Snack-bar</li> <li>• Drive-in</li> <li>• Spaghetterie</li> <li>• Stek-house</li> <li>• Grill-room</li> <li>• Pub</li> </ul> <p>Il catering</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Catering e ristorazione commerciale</li> <li>• Catering e ristorazione collettiva</li> <li>• Catering e ristorazione a domicilio</li> <li>• Catering e ristorazione viaggiante</li> <li>• Il catering ferroviario</li> <li>• Il catering aereo e navale</li> </ul>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

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

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



**COMPETENZA di INDIRIZZO n. XI**

**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> relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
(vedere Allegato C delle Linee Guida)  Livello QNQ: 3  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.	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  -Progettare attività/iniziative di varia tipologia a valorizzare le tipicità del territorio	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  -Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP,STG)	La promozione e la vendita dei servizi ristorativi. Le certificazioni di qualità.

Torino, lì 15/05/2023

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

## INSEGNAMENTO: ITALIANO

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

### Libri di testo adottati

Titolo "Scoprirai leggendo", Autore P. Di Sacco, P. Manfredi, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori, volume 3

### Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023

n. ore 110 su n. ore 132 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, 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>)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



<b>COMPETENZA di AREA GENERALE n. 2</b>			
<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 INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
<p>(Vedere allegato B Linee guida 2019) 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 di- versi 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,</p>	<p>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018</p> <p>Selezionare e ricavare informazioni, 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</p>	<p>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018</p> <p>Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.</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>- Le poetiche del secondo Ottocento in Europa e in Italia</p> <p>- L'Età del Positivismo: naturalismo e verismo</p> <p>- Verga</p> <p>- Il Decadentismo</p> <p>- Pascoli</p> <p>- D'Annunzio</p> <p>- Il romanzo del '900</p> <p>- Luigi Pirandello</p> <p>- Italo Svevo</p> <p>- Le nuove poetiche del Novecento: Ungaretti, Montale, - Il Neorealismo</p>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



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



<p>economici, tecnologici e professionali).</p>	<p>formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso</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>Comprensione, interpretazione ed elaborazione di testi informativi, argomentativi, letterari.</p>
---	---	--	--

**CONTENUTI E TESTI**

**TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: NATURALISMO E SIMBOLISMO**

**I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento**

- Il realismo
- Il Naturalismo francese e il Verismo italiano



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: [tois04200n@istruzione.it](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

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



- E. Zola, Una prefazione programmatica ( da Thérèse Raquin)

Stendhal Il rosso e il nero - Lettura integrale

**Giovanni Verga** ( brevi cenni biografici)

" Rosso Malpelo " da Vita dei campi

"Fantasticheria" da Vita dei campi

" Il progetto dei vinti" da La prefazione ai Malavoglia

" L'inizio dei Malavoglia"

" L'addio di 'Ntoni"

"Padron 'Ntoni e 'Ntoni: due opposte concezioni di vita"

" La roba" da Novelle rusticane

**Simbolismo e Decadentismo**

- La nascita della poesia moderna : Simbolismo e Decadentismo

" Spleen " di C. Baudelaire

" Corrispondenze " di C. Baudelaire

**Giovanni Pascoli** ( brevi cenni biografici)

" Le doti del fanciullino "

" Lavandare "

" X Agosto "

" Temporale "

" Il gelsomino notturno "

" Nebbia "

" La mia sera "

" Italy "

**Gabriele D'Annunzio** (cenni biografici)

"Il conte Andrea Sperelli"

" La sera fiesolana "



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



I. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017  
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

" La pioggia nel pineto"

**TRA AVANGUARDIA E TRADIZIONE**

**La narrativa nell'età delle avanguardie**

Proust: " La madeleine"

Kafka: "La metamorfosi"

**Luigi Pirandello** ( brevi cenni biografici)

"Il sentimento del contrario"

"La patente"

"Una giornata"

"Io mi chiamo Mattia Pascal"

"Il signor Ponza, la signora Frola .."

"Così è se vi pare"

**Italo Svevo** ( brevi cenni biografici)

" Pesci e gabbiani" da Una vita

" Emilio e Angiolina" da Senilità

" Prefazione e preambolo" da La coscienza di Zeno

" L'ultima sigaretta" da La coscienza di Zeno

" Zeno investe in borsa e dimentica il funerale di Guido" da La coscienza di Zeno

"La paradossale conclusione del romanzo" da La coscienza di Zeno

**La cultura nell'età delle avanguardie**

- Futurismo: Marinetti

Il Manifesto del Futurismo

Il Manifesto della cucina futurista

- Surrealismo

- Espressionismo



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**

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



### La poesia delle avanguardie

- Aldo Palazzeschi: "Lasciatemi divertire"

La poesia europea tra gli anni Venti e gli anni quaranta

Thomas Stearns Eliot : "La descrizione della città"

Giuseppe Ungaretti ( cenni biografici)

"Il porto sepolto"

" I fiumi"

" San Martino del Carso"

" Veglia"

"Fratelli"

"Sono una creatura"

" Soldati"

"Mattina"

Eugenio Montale ( cenni biografici)

" I limoni"

" Merigiare pallido e assorto"

" Non chiederci la parola"

" Spesso il male di vivere ho incontrato"

"Cigola la carrucola del pozzo"

" La casa dei doganieri"

"Non recidere forbice quel volto"

**L'ETA' CONTEMPORANEA**

La narrativa in Italia: il Neorealismo

Un passo a scelta degli alunni

Leonardo Sciascia

Il giorno della civetta – Lettura integrale



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017  
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it  
[www.istitutogiolitti.edu.it](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> (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
(Vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.	Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Caratteri comunicativi di un testo multimediale Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.	UDA- Gara in cucina: il cibo e l'arte Le avanguardie storiche - Manifesto futurista - Manifesto della cucina futurista - Elaborazione multimediale di testi (inviti e menu) d'avanguardia

**Percorso Interdisciplinare Italiano – Educazione civica**

- La mafia nei romanzi di Sciascia

La classe ha partecipato alle conferenze: "Le origini della mafia tra storia e letteratura"

Torino, 15 maggio 2023

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

## INSEGNAMENTO: LINGUA FRANCESE (SECONDA LINGUA STRANIERA)

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

### Libri di testo adottati

Marina Zanotti - Marie-Blanche Paour, *Passion Restauration. Le Français professionnel pour la gastronomie et l'aénologie*, volume unico, ed. San Marco, Bergamo 2014.

Titolo: Giuseppe Vietri, *Fiches de grammaire. Grammaire pratique du français avec exercices*, quatrième édition, volume unico, Edisco, Torino 2018.

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

n. ore 64 su n. ore 99 previste dal piano di studi

### Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

In un anno scolastico caratterizzato da un pieno ritorno alla normalità dopo la fase pandemica, la valutazione finale terrà conto non solo dei risultati ottenuti nelle verifiche scritte e nei colloqui effettuati ma anche dei progressi degli studenti che hanno vissuto due dei tre anni del triennio in situazione di emergenza a causa dell'epidemia da Covid-19. La scelta di non inserire tra gli insegnamenti oggetto dell'esame di Stato la lingua francese ha condotto il docente a preferire, per la valutazione degli apprendimenti e soprattutto nel corso del pentamestre, lo svolgimento di colloqui e di *jeux de rôle* volti a valorizzare maggiormente le competenze nella produzione orale in cui un buon numero di studenti mostra una certa sicurezza visto che quelle nella produzione scritta restano, per la maggior parte degli studenti, alquanto lacunose. Tale scelta spiega l'attribuzione di valutazioni in qualche caso migliori rispetto a quelle conseguite nel trimestre. Tutta la classe ha sempre dimostrato nei confronti dell'insegnamento, al di là dei risultati ottenuti, un interesse sincero e consapevole. Gli studenti hanno compreso pienamente il valore che riveste la conoscenza della lingua francese a livello culturale, ma anche socio-economico e sono consci degli orizzonti lavorativi a cui essa può dare accesso. La valutazione delle prove scritte e di tutti i materiali inviati concorrerà alla valutazione finale, insieme ad altri criteri quali la partecipazione attiva e critica nella costruzione di conoscenze condivise, il comportamento rispettoso del regolamento d'istituto e delle regole stabilite dal Consiglio di classe, l'impegno e l'interesse dimostrati durante l'intero percorso del triennio. Per l'attribuzione della valutazione nelle prove scritte e nei



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

colloqui sono stati considerati il rispetto delle consegne, la correttezza e la proprietà linguistica (correttezza fonetica e scioltezza nell'orale; correttezza morfosintattica, proprietà lessicale nella produzione scritta e in quella orale); la conoscenza dei contenuti settoriali, lessicali, morfologico-sintattici, culturali e interculturali; la curiosità e la capacità di lavorare in autonomia e di arricchire i contenuti proposti con spunti di riflessione critica personale in un'ottica interdisciplinare e, quando possibile, interculturale. La valutazione è stata espressa in decimi, secondo quanto previsto dalle griglie d'istituto.

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 6**

**"Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando 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>
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione  Livello QNQ: 4 Descrizione: "Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche 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.  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, anche in lingua straniera.	Module 7 " <u>Du blanc ou du rouge ?</u> " Visite au domaine - Un compagnon de table : le vin - La dégustation est un art - Le service du vin et les mariages - La classification et la carte des vins - Les régions viticoles françaises et italiennes - Des vins piémontais (en photocopie)  Module 8 " <u>Bien-être et qualité</u> " Je suis végétarienne - La différence entre végétarisme, végétalisme, véganisme - Que veut dire bien manger - La pyramide alimentaire - Le régime crétois - Les cinq couleurs du bien-être - Nourriture et religion avec l'analyse de quelques aspects contenus dans les textes sacrés - Les certifications de qualité en France et



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



			en Italie - Le mouvement Slow-Food, ses caractéristiques et sa devise (vidéo) <u>Compte-rendu du stage effectué au mois de novembre 2022</u>
--	--	--	---

<b>COMPETENZA di INDIRIZZO n. 7</b> <b>"Progettare anche con tecnologie digitali eventi gastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio e le tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la produzione del Made in Italy"</b>			
<b>Competenza INTERMEDIA</b>  (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)  Livello QNQ:4  Descrizione: "Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti"	<b>Abilità</b>  Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del <i>made in Italy</i> .	<b>Conoscenze</b>  Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione di catering/eventi. logistica	<b>Contenuti</b>  Module 9 " <u>Santé et sécurité alimentaire</u> " Conservar les aliments - Les méthodes physiques de conservation des aliments - Les méthodes naturelles de conservation des aliments -Attention, intoxication ! - Le système HACCP et ses règles (texte en photocopie) - Manger prudemment : les allergies - Manger différemment : les intolérances - Cantine ou panier repas en France - La cantine d'école en Italie

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



<p>internazionali per la promozione del <i>made in Italy</i>".</p>		<p>Module 10 "<u>Chercher un emploi dans le monde de la restauration</u>" La restauration commerciale - Les restaurants bio - La souveraineté alimentaire : de la nourriture de qualité pour tout le monde (texte sur Classroom) ; Plateaux repas - La candidature et le <i>Curriculum vitae</i> - La convention de stage et le contrat de travail en France et le stage hôtelier en Italie <u>Les produits et les spécialités du territoire régional Français</u> Au centre de la France : les spécialités gastronomiques les plus célèbres (la soupe à l'oignon ; le Saint-Honoré ; la tarte Tatin ; le bœuf bourguignon ; l'Alligot ; le Clafoutis ; la tarte aux myrtilles) Au Nord-Ouest de la France : les spécialités gastronomiques les plus célèbres (le homard à la morbihannaise ; les galettes ; le Kouign Amann ; le canard à la rouennaise, la Teurgoule ; le bar en croûte de sel de Guérande)</p>
--	--	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

I TECNICO PER IL TURISMO

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

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

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

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



			<p>Au Nord-Est de la France : les spécialités gastronomiques les plus célèbres (les écrevisses au Vin Jaune ; le Jésus de Morteau à la vigneronne ; la Flammekueche ; la Choucroute ; le Kouglouf ; les nonnettes de Reims ; la soupe à la bière ; la carbonnade de boeuf).</p> <p>- Autour des continents : les caractéristiques générales de la cuisine européenne, africaine, américaine, asiatique et océanienne - quelques recettes typiques : la Paella, le Gazpacho, la Sangria, le Couscous, le thé à la menthe, la Tequila, les épices indiennes.</p> <p>UDA- Gara in cucina: il cibo e l'arte</p> <p>Le avanguardie storiche: Il futurismo e la cucina</p>
--	--	--	--

Torino, lì 15/05/2023

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

I TECNICO PER IL TURISMO

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

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: [tois04200n@istruzione.it](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

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



## INSEGNAMENTO: Lingua Inglese

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

### Libri di testo adottati

Titolo P. A. Caruso – A. Piccigallo, Daily Specials – English for Chefs, Waiters and Bartenders, LE MONNIER SCUOLA volume unico triennio

Titolo "READY FOR INVALIDS SS2 AA VV Editore OXFORD UNIVERSITY PRESS volume unico

Materiale fornito dall'insegnante sui seguenti argomenti: INTERNATIONAL CUISINE, LITERATURE.

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

n. ore 40 su n. ore 66 previste dal piano di studi

### Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

I criteri adottati in sede di Dipartimento per la valutazione delle competenze prendono in considerazione i seguenti descrittori:

- a) Efficacia del messaggio
- b) Forma grammaticalmente e sintatticamente corretta
- c) Corretta pronuncia ed intonazione
- d) Ricchezza e conoscenza lessicale specifica della microlingua di indirizzo.

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.



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017  
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

## COMPETENZE DI AREA GENERALE

*Sifa 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>)

<b>COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4</b>			
<b>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>			
<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
relativa all'anno a cui si riferisce lapresente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportatenell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportatenell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello ONQ: 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, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale".	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare inmaniera efficace con parlanti la linguaoggetto di studio di culture diverse.	-Aspetti interculturali. -Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.	<b>Italian Enogastronomy Tour:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Piedmont</b> - Bagna Cauda;</li><li>● <b>Veneto</b> – Baccalà alla vicentina;</li><li>● <b>Liguria</b> – Trenette with pesto;</li><li>● <b>Tuscany</b> – Tagliata;</li><li>● <b>Campania</b> – Pizza;</li><li>● <b>Sicily</b> - Pasta alla Norma</li></ul>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017  
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it  
[www.istitutogiolitti.edu.it](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>
<p>relativa all'anno a cui si riferisce lapresente progettazione</p> <p>(vedere allegato B Linee guida 2019)</p> <p>Livello QNQ: 4</p> <p>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 ed routine e partecipare a brevi conversazioni."</p>	<p>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018</p> <p>-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità.</p> <p>-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.</p> <p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza ed spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p>	<p>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018</p> <p>-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Ortografia.</p> <p>-Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Fonologia.</p> <p>-Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p>	<p><b>GRAMMAR:</b></p> <p>Present tenses Past tenses Future tenses Conditional tenses If-clauses (prerequisites) Passive form</p> <p><b>LITERATURE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Modernist writers:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- James Joyce - Ulysses</li> <li>- George Orwell - 1984</li> </ul> </li> </ul>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



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

<p><b>Competenza INTERMEDIA</b>                  relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione</p>	<p><b>Abilità</b>                  Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018</p>	<p><b>Conoscenze</b>                  Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018</p>	<p><b>Contenuti</b></p> <p><b>International cuisine:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Great Britain</li> <li>• France</li> <li>• Japan</li> </ul>
<p>(vedere allegato B Linee guida 2019)                  Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>	<p>-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.</p>	<p>-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.</p>	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel: 0116635203 - 0116963017  
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: [tois04200n@istruzione.it](mailto:tois04200n@istruzione.it)  
[www.istitutogioliolitti.edu.it](http://www.istitutogioliolitti.edu.it)

**ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO**

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

- Partecipazione allo spettacolo teatrale in lingua inglese "Animal Farm";
- Visita guidata della mostra J R Déplacé .e.s presso la sede torinese delle Gallerie d'Italia.

Torino, lì 15/05/2023

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

## INSEGNAMENTO: MATEMATICA

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

### Libri di testo adottati

Titolo "Nuova matematica a colori - edizione gialla leggera ", Autore Sasso Leonardo, Editore Petrini , volume 5 + ebook

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

n. ore 59 su n. ore 99 previste dal piano di studi

### Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La valutazione degli apprendimenti si è basata su prove scritte tradizionali e su prove orali 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.

### COMPETENZE CORRELATE

*trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale*

### I - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Competenza Chiave n. 3 Descrizione: Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologia e ingegneria

Competenza Chiave n. 4 Descrizione: Competenza digitale



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

Competenza Chiave n. 5 Descrizione: Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare  
**2 - COMPETENZE DI AREA INDIRIZZO**

**Competenza di Area Indirizzo n. 7** Descrizione: Progettare anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy

**Competenza di Area Indirizzo n. 8** 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.

**COMPETENZE DI AREA GENERALE**

**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 INTERMEDIA</b>			
	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato I del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato I del Decreto 92/2018	
Livello QNQ: 4	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.
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."			



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel: 0116635203 - 0116963017  
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it  
[www.istitutogiolitti.edu.it](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 INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
Livello QNQ: 4  Descrizione: "Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento."	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018  Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018  Variabili e funzioni	Derivate di una funzione. Calcolo integrale: funzione primitiva.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

I. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel: 0116635203 – 0116963017  
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: [tois04200n@istruzione.it](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto: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 INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
<p>Descrizione: "Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate."</p> <p>Livello ONQ: 4</p>	<p>Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico</p> <p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione.</p> <p>Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.</p> <p>Rappresentare (anche utilizzando</p>	<p>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018</p> <p>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018</p> <p>Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.</p> <p>Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica).</p> <p>Sistemi di equazioni.</p> <p>Funzioni reali, razionali.</p> <p>Probabilità.</p>	<p>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018</p> <p>Derivate prime di una funzione: funzione potenza, polinomio, funzioni composte, funzioni fratte.</p> <p>Calcolo dei punti di massimo e minimo.</p> <p>Studio della derivata seconda e calcolo dei punti di flesso.</p> <p>Grafico di una funzione note alcune caratteristiche (dominio, intersezione con gli assi cartesiani, segno ed asintoti) con determinazione di eventuali punti di massimo, minimo e flesso.</p> <p>Lettura del grafico.</p> <p>Primitive e integrale indefinito.</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

	<p>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>Integrali di funzione potenza, di un polinomio, per scomposizione e di semplici funzioni composte.</p> <p>Il concetto di integrale definito.</p> <p>Il calcolo delle aree: area della regione di piano limitata dal grafico di una funzione (retta e parabola) e dall'asse x. Area della regione di piano limitata da due curve (rette e parabole).</p> <p>Cenni di probabilità e applicazioni al gioco d'azzardo.</p>
--	---	--	---

Torino, lì 15/05/2023

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

## INSEGNAMENTO: RELIGIONE

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

Libri di testo adottati

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

n. ore 25 su 32

### Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

### COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

### COMPETENZA di AREA GENERALE in uscita numero: G2

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato A e B delle Linee Guida)	Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia,	Diverse religioni



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOIOTTI"



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

Descrizione: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti, sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni.	ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.	
--	--	--	--

**ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO**

**Visita museo Orientale**

Torino, 15 maggio 2023

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

## INSEGNAMENTO: SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

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

### Libri di testo adottati

Titolo "Alimentazione oggi", Autore S. Rodato, Editore CLIT, volume 5

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

n. ore 130 su n. ore 165 previste dal piano di studi

### Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La tipologia delle verifiche ha compreso:

1. interrogazioni orali;
2. prove strutturate e semi-strutturate;
3. simulazioni di seconda prova
4. prove per competenze;

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

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. ha tenuto e 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

Gli obiettivi formativi (allineati al quadro di riferimento seconda prova scritta allegato al DM n. 164 del 15/06/2022) che si è inteso raggiungere con l'insegnamento di Scienza e Cultura dell'Alimentazione (SCA) sono:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

- Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità (vedi nucleo tematico n. 1 dell'allegato al DM n. 164).
- Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi (vedi nucleo tematico n. 6 dell'allegato al DM n. 164).
- Saper argomentare e collegare conoscenze fornendo motivazioni delle scelte operate

Si precisa che i nuclei tematici ai punti 4 e 5 dell'allegato al DM n. 164 sono già stati perseguiti in terza e quarta.

**COMPETENZE CORRELATE**  
*trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo*

**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 3** Descrizione: competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria in particolare saper identificare problematiche e trarre conclusioni
- Competenza Chiave **n 6** Descrizione: competenza in materia di cittadinanza in particolare agire da cittadino responsabile e sostenibile
- Competenza Chiave **n 7** Descrizione: competenza imprenditoriale in particolare agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per sé e gli altri

**2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE**

*Si fa riferimento all'allegato B 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; per le classi QUINTE al livello QNQ 4*

- Competenza di Area Generale **n 1** Descrizione: 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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

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

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

- Competenza di Area Generale **n 3** Descrizione: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Competenza di Area Generale **n 11** 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.

### COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

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

<b>COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: 14</b>			
<b>Descrizione:</b> "Predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche inrelazione 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> relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)	<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: "Predispone 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,	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio Concetti di sostenibilità	<b>MOD 1</b> <b>Principi di una alimentazione equilibrata</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Valutazione dello stato nutrizionale</li><li>• IMC, FET, MB e LAF</li><li>• Fabbisogni energetici e di nutrienti</li></ul>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel: 0116635203 – 0116963017  
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019



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

<p>redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati?"</p>	<p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti scelte alimentari Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti esigenze fisiologiche Principi per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Nuove tendenze di filiera e consumi Nuovi prodotti alimentari</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tabelle LARN</li> <li>• Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento (dieta mediterranea, nordica e giapponese)</li> <li>• Dieta mediterranea e sostenibilità: doppia piramide alimentare e ambientale</li> </ul> <p><b>MOD 2</b> Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie di dietetiche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gravidezza e allattamento</li> <li>• Età evolutiva</li> <li>• Adolescenza</li> <li>• Età adulta</li> <li>• Terza età</li> <li>• Sport</li> </ul> <p><b>MOD 3</b> Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Obesità</li> <li>• Aterosclerosi</li> <li>• Dislipidemie</li> <li>• Ipertensione</li> <li>• Diabete</li> <li>• Gotta</li> <li>• Alimentazione e cancro</li> </ul>
---	---	---	--

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disturbi del comportamento alimentare</li> <li>• Malnutrizione</li> <li>• Allergie ed intolleranze alimentari</li> </ul> <p><b>MOD 4</b> Nuove tendenze di filiera e consumo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evoluzione dei consumi</li> <li>• Nuovi prodotti alimentari: alimenti fortificati, funzionali (prebiotici, probiotici, simbiotici), alimenti OGM.</li> <li>• Diete scelta di vita (vegetariane, macrobiotiche, cronodieta, paleodieta)</li> </ul>
--	--	--	--

**COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: 18 correlata alla GI1**

**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. "

<b>Competenza INTERMEDIA</b> relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)	<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>  <b>MOD 5</b> Qualità e sicurezza alimentare
Livello QNQ: 4	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e	Qualità e sicurezza alimentare	<b>MOD 5</b> Qualità e sicurezza alimentare

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



I. TECNICO PER IL TURISMO  
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
 Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 01166635203 - 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>Descrizione:</b></p> <p><b>I8</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.”</p> <p><b>G11</b> “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</p>	<p>complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.</p> <p>Valutare la compatibilità dell’offerta enogastronomica con i principi dell’eco sostenibilità</p> <p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell’ambiente e per l’acquisizione di stili di vita responsabili</p>	<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus)</p> <p>I principali inquinanti presenti nell’ ambiente e la loro origine</p> <p>L’impatto delle attività umane sull’ambiente, il problema della CO<sub>2</sub> dello stress idrico e dell’inquinamento del suolo</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione ambientale</p> <p>Principi per una ristorazione sostenibile e salutare</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità alimentare</li> <li>• Marchi di qualità europei: DOP, IGP, STG</li> <li>• Marchi di qualità italiani: PAT, De.</li> <li>• Co e i Presidi slow food</li> <li>• Frodi alimentari</li> <li>• Contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche degli alimenti</li> <li>• Contaminazione diretta, indiretta e crociata</li> <li>• I microrganismi (batteri, virus, lieviti e muffe) e le malattie trasmesse dagli alimenti contaminati (Salmonellosi, Intossicazione Stafilococcica, Botulismo, Listeriosi, Anisakidosi Epatite A)</li> <li>• La sicurezza alimentare e il Sistema HACCP</li> <li>• Impatto ambientale delle filiere agroalimentari (consumo di acqua e suolo: Carbon footprint e Water footprint)</li> <li>• La produzione biologica e integrata</li> <li>• Certificazione ambientale</li> </ul>
<p>I contenuti di <b>Ed. Civica</b> svolti nel seguente a.s. sono:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieta equilibrata per differenti fasce d’età</li> <li>• Disturbi dell’alimentazione: anoressia e bulimia</li> <li>• Alcol e la salute</li> <li>• Malattie del benessere (obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, alimentazione e cancro, allergie ed intolleranze alimentari)</li> <li>• Differenti tipologie di diete (Dieta Mediterranea, Vegetariana, Macrobiotica)</li> </ul>		



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

	<ul style="list-style-type: none"><li>• La sostenibilità ambientale</li><li>• Lo spreco: cos'è e come ridurlo</li></ul>
--	---

Torino, il 15/05/2023

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017  
COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019  
e-mail: [tois04200n@istruzione.it](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto: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 2023

n. ore 58 su n. ore su 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 cultur



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

## COMPETENZE DI AREA GENERALE

*Si fa riferimento all'Allegato I 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>)

<b>COMPETENZA DI AREA GENERALE GI</b>			
<b>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."</b>			
<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 I del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato I 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, sociale, ed economico di sé e della propria comunità."	<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.	<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>• Norme di primo soccorso: BLS + uso del defibrillatore.</li><li>• Costituzione e sport</li><li>• Organizzazione del mondo sportivo.</li></ul>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

	<p>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.”</p>	<p>Lo Stato Italiano nell'UNIONE EUROPEA e nelle istituzioni internazionali. (ISTITUZIONI SPORTIVE)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Concetto di FAIR-PLAY.</li><li>• La storia e i valori olimpici.</li><li>• Art.32 della Costituzione sulla salute.</li></ul>
--	--	---	---

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**



I. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

COD. MECC: TOIS04200N C.F.: 80098950019

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

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

<b>COMPETENZA di AREA GENERALE G9</b>			
<b>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>			
<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
<p>relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione</p> <p><b>Livello ONQ: 4</b></p> <p>Descrizione: "Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità."</p>	<p>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato I del Decreto 92/2018</p> <p><b>Asse scientifico tecnologico</b></p> <p>Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali.</p> <p><b>Riconoscere</b>, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</p>	<p>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato I del Decreto 92/2018</p> <p>Gli elementi tecnico scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive.</p> <p>Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.</p>	<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>• Elementi di sociologia dello sport: esempi di carriere sportive particolarmente significative. (Facoltativo)</li> <li>• Elementi di cinematografia sportiva. (Facoltativo)</li> </ul>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO  
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel: 01166635203 - 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 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."**

<b>Competenza INTERMEDIA</b>	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
(vedere allegato B Linee guida 2019)  Livello ONQ: 4  Descrizione: "Padroneggiare in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio."	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato I del Decreto 92/2018  <b>Asse scientifico tecnologico</b>  Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.  Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e della salute, prevenzione di infortuni e incendi."	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato I del Decreto 92/2018  Caratteristiche dei principali agenti patogeni batteri-virus.  Elementi fondamentali sul tema delle dipendenze.  Normativa relativa all'utilizzo di specifiche sostanze prima di mettersi alla guida.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Norme informative relative al contagio e alla situazione pandemica.</li><li>• Dipendenze</li><li>• I disturbi alimentari anoressia e bulimia.</li><li>• La gestione dello stress.</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](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

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



#### ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO.

- UDA
- Laboratori
- Progetti

#### METODOLOGIA

Gli studenti sono stati informati sul piano di lavoro, sulle finalità dell'insegnamento e suo significato all'inizio e durante tutto l'anno scolastico; sono stati resi noti i criteri di valutazione.

La metodologia si è avvalsa delle seguenti modalità/tecniche di interventi:

- Servirsi del movimento come strumento per realizzare l'autonomia dell'individuo
- Introdurre situazioni stimolo
- Anallizzare il movimento come effetto di una azione corporea
- Proporre situazioni educative personalizzate
- Favorire gradualmente spazi di iniziativa autonoma e responsabile
- Tabelle di valutazione di test--libri di testo, materiale audio-visivo.

#### VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: [tois04200n@istruzione.it](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

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



La classe ha partecipato alle attività proposte dimostrando interesse per la disciplina. La maggior parte degli allievi ha raggiunto una adeguata preparazione e ha mantenuto un impegno costante.

Il profitto è risultato essere nel complesso buono

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

Torino, lì 15/05/2023

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: [tois04200n@istruzione.it](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

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



## INSEGNAMENTO: STORIA

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

### Libri di testo adottati

G. De Vecchi, G. Giovannetti, Storia in corso vol.3, Edizioni scolastiche Bruno Mondadori

### Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022/2023

n. ore 50 + 11 (educazione civica) su n. ore 66 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, 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.

### COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**"GIOVANNI GIOLITTI"**

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: [tois04200n@istruzione.it](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)

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



<b>COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 3</b>			
<b>Descrizione della competenza in uscita:</b> 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 INTERMEDIA</b> (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
(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 geografiche di riferimento	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche	L'unità d'Italia: la Destra e la Sinistra al governo - L'Europa nella seconda metà dell'Ottocento - L'Imperialismo - L'età giolittiana - La prima guerra mondiale - La Rivoluzione russa - Il dopoguerra in Italia - Il fascismo - La salita al potere di Hitler - Il nazismo - L'Europa negli anni '30 - La seconda guerra mondiale - La nascita della repubblica italiana - La guerra fredda - Il decolonialismo La Costituzione italiana L'UE Gli 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](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto: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 e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro

<b>Competenza INTERMEDIA</b> (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
(vedere allegato B Linee guida 2019)  Livello QNQ: 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, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale.	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 del Decreto 92/2018  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.	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018  I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali.	- La seconda rivoluzione industriale L'Europa negli anni venti - La crisi del '29 - Roosevelt

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)



**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 INTERMEDIA</b> (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)	<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Contenuti</b>
<p>(vedere allegato B Linee guida 2019)</p> <p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.</p>	<p>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 del Decreto 92/2018</p> <p>. Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale</p>	<p>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018</p> <p>Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio</p>	<p>La Belle Epoque</p> <p>Avanguardie storiche</p>

Torino, li 15/05/2023

\*\*\*\*\*