



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



ALLEGATO D
RELAZIONI E PIANI DI LAVORO
DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTI

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Educazione civica

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.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



INSEGNAMENTO: Diritto e tecnica amministrativa delle strutture ricettive

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati:

Insegnamento	ISBN	Autore	Titolo	Vol.	Editore
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	978-88-233-6314-4	Rascioni Ferriello	Gestire le imprese ricettive Up	3	Tramontana

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

n. ore svolte 101 su 132 (di cui 11 di educazione civica) previste dal piano di studi

COMPETENZE CORRELATE trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - 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.

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.



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



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.

COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 13

Descrizione della competenza in uscita: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
Livello QNQ: 4 Descrizione: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.	Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP	Normativa relativa ai contratti delle imprese torative



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

	<p>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</p>	<p>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali</p> <p>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>	<p>Norme in materia di sicurezza del lavoro</p> <p>Norme di igiene alimentare</p> <p>Norme in materia di protezione dei dati personali</p>
--	---	---	--

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.

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	



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



<p>Livello QNQ: 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.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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 16

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
	Livello QNQ: 4 Descrizione: 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.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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 19

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
Livello QNQ: 4 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	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.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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. I10

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. I11

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida		
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione:</p> <p>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>L'informazione turistica: dall'on site all'on line.</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione</p>	<p>Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico - ristorativo</p> <p>Tecniche di web marketing</p>	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

	<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>alla tipologia di clientela.</p> <p>Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>	
--	--	--	--

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

UdA: "Il cibo e l'arte"

ABILITÀ MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s. necessari per l'ammissione all'Esame di Stato:

NUCLEI FONDANTI	OBIETTIVI MINIMI
Mercato turistico nazionale e internazionale	Conoscere le caratteristiche del mercato turistico nazionale e internazionale Conoscere le principali istituzioni dell'Unione europea e i valori fondanti.
Il marketing	Conoscere le principali caratteristiche del marketing (strategico e operativo) saper redigere semplici piani di marketing
La pianificazione aziendale	Conoscere lo scopo e gli strumenti della pianificazione aziendale Saper redigere un semplice budget
I contratti di settore	Conoscere i principali contratti di settore



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



Conoscere la normativa sulla sicurezza
--

Metodologie didattiche adottate

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

Lezione frontale, lezione partecipata, problem solving, lavori di gruppo, flipped classroom, esemplificazioni alla lavagna, svolgimento di esercizi, analisi di situazioni/casi /documenti aziendali, correzione di esercizi assegnati, invio materiale su piattaforma g suite

Mezzi, strumenti di lavoro, materiali

A supporto del lavoro, si è utilizzato:

Libro di testo, calcolatrice, LIM, documenti aziendali, modulistica, piattaforma g suite

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è fatto riferimento alle griglie dipartimentali.

La valutazione finale ha tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte/pratiche/orali degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche individuali e di gruppo, del raggiungimento delle competenze.

Per quanto concerne gli studenti DSA si è utilizzata la griglia di Istituto/dipartimento tenendo conto del PDP del singolo alunno.

Tipologia e n. di verifiche effettuate

Sono state effettuate 6 verifiche/valutazioni tra interrogazioni scritte, orali, prove semi strutturate o strutturate, risoluzioni di problemi e casi aziendali, sempre concordate con congruo anticipo per consentire un'adeguata preparazione.

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Educazione civica (relativamente all'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 2023/2024

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte e orali degli allievi, dell'osservazione sistemica e continua dei comportamenti e progressi, della autonomia e responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare, delle competenze di cittadinanza e dei risultati acquisiti in ambito storico attinenti sia alle loro capacità comunicative utilizzando un lessico specifico sia alle loro competenze di analisi dei fatti nei loro rapporti sincronici e diacronici. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 3				
Descrizione della competenza in uscita: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo				
Competenza (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche 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	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 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	<ul style="list-style-type: none"> ● Statuto albertino e Costituzione italiana ● Teorie razziali ● La Mafia e il potere legalizzato ● 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 pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



trasformazioni intervenute nel corso del tempo.			● Il processo di Unificazione europea
---	--	--	---------------------------------------

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INSEGNAMENTO: Educazione civica (relativamente all'Insegnamento Scienza e cultura dell'alimentazione)

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

"Alimentazione Oggi 5", Autore Silvano Rodato, Editore CLITT, vol. U

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024

n.7 su n. ore 7 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, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, della capacità di sintesi e collegamento tra argomenti di diverse unità didattiche, dell'osservazione sistematica e continua dei comportamenti e dei progressi, dell'autonomia e responsabilità, dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo e alle attività proposte durante l'anno, della capacità di organizzarsi e di collaborare, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo.

La valutazione ha tenuto conto, inoltre, del raggiungimento di competenze di base, trasversali e disciplinari ed 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 Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I4

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 e equilibrati."

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati"		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. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio Concetti di sostenibilità Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti scelte alimentari Principi per la preparazione e servizio di	<ul style="list-style-type: none">• Malnutrizione per difetto ed eccesso• Disturbi dell'alimentazione: anoressia, bulimia, binge eating e ortoressia• Alcol e salute• Malattie del benessere (obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete)• Differenti tipologie di diete (Dieta Mediterranea,



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

	<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 regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>prodotti per differenti esigenze fisiologiche</p> <p>Principi per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Nuove tendenze di filiera e consumi</p> <p>Nuovi prodotti alimentari</p>	<p>Vegetariana, Macrobiotica, Giapponese, nordica)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sostenibilità ambientale, Agenda 2030, Proiezione film Cinema ambiente "La fattoria dei nostri sogni" e "Just eat it" • Lo spreco: cos'è e come ridurlo
--	---	--	---

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Educazione civica (relativamente all'insegnamento Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina)

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Tecniche di cucina e pasticceria b / con quaderno delle competenze", Autore ALMA, Editore PLAN Edizioni, volume U

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024

n. 4 su n. ore 4 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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.

COMPETENZA di AREA GENERALE 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.			
Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 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,	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 e certificazione.	<ul style="list-style-type: none"> Il menu sostenibile:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

<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.</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 regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</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>	<ul style="list-style-type: none">• uso di prodotti a KM zero;• riduzione ed eventuale• riutilizzo degli scarti.
--	---	--	--

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Educazione civica (relativamente all'Insegnamento Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva)

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI AREA GENERALE

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G1

Descrizione della competenza in uscita: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali strutturate che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise.

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
Livello QNQ: 4 Descrizione: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente	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



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



	Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	Concetti di sostenibilità e certificazione.	Norme in materia di protezione dei dati personali I marchi di qualità alimentare
--	---	---	---

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G2

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

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali.	caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale,



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

<p>contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p>	<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p>	<p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente</p>	<p>ormativa nazionale, internazionale e munitaria di settore Organismi internazionali</p>
--	--	---	--

Torino, 15/05/2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Inglese Microlingua

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

1. 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 2024

n. ore 27 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:

- 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 D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4			
Descrizione della competenza in uscita: "Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro"			
Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(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	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.	-Aspetti interculturali. -Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.	UNIT 9 PURCHASING AND STORING FOOD <ul style="list-style-type: none"> ● STEP 1 Buying food ● The purchasing department ● "zero mile" products



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



<p>studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale".</p>			<ul style="list-style-type: none">● STEP 2 Receiving food delivery and dealing with food suppliers● Complaining about food delivery● STEP 3 First in First out● Storing food <p>UNIT 10</p> <p>HEALTHY EATING</p> <ul style="list-style-type: none">● STEP 1 Diets and nutrients<ul style="list-style-type: none">○ Balanced diets and their benefits● STEP 2 Food allergies and special diets<ul style="list-style-type: none">○ Talking about special diets● STEP 3 Cooking healthily<ul style="list-style-type: none">○ Nutrients and cooking <p>FOOD AND HEALTH</p> <ul style="list-style-type: none">● Food pyramid and food groups;● Alternative diets; <p>Food intolerances – coeliac disease.</p>
---	--	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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 INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(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 e di routine e partecipare a brevi conversazioni."	-Comprendere i punti principali di testi orali 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.	-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Ortografia.	GRAMMAR: Present tenses Past tenses Future tenses Conditional tenses If-clauses (prerequisiti)



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

	<p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e 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>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse 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>-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>	
--	---	--	--



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

	<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>		
--	---	--	--

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7

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

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



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

<p>(vedere allegato B Linee guida 2019)</p> <p>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.</p> <p>-Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>-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.</p> <p>-Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>-Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p> <p>-Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>	<p>UNIT 14</p> <p>Safety in the catering industry</p> <p>Safety at work</p> <p>Main risks and prevention</p> <p>Food safety</p> <p>Stages of the HACCP system Application of HACCP principles</p> <p>UNIT 15</p> <p>Slow Food</p>
--	---	---	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

- Uda: Food and the early 20th century Avant-garde: describe a Futurist recipe

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Tecniche di cucina e pasticceria b / con quaderno delle competenze", Autore ALMA, Editore PLAN Edizioni, volume U

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

n. ore 176 su n. ore 198 previste dal piano di studi

COMPETENZE CORRELATE trasversali rispetto a quelle DI INDIRIZZO:

a - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Si fa riferimento a quanto riportato sul programma svolto e sulla programmazione di Dipartimento.

b – COMPETENZE DI AREA GENERALE

Si fa riferimento a quanto riportato sul programma svolto e sulla programmazione di Dipartimento.

COMPETENZE DI INDIRIZZO

Si fa riferimento a quanto riportato sul programma svolto e sulla programmazione di Dipartimento.

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

UDA, esercitazioni pratiche tradizionali, simulazione d'azienda.

ABILITÀ E SAPERI MINIMI ovvero **ARGOMENTI ESSENZIALI** richiesti nell'arco dell'a. s. necessari per l'ammissione all'Esame di Stato



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

- **Conoscenze:** Utilizzo della micro lingua professionale in modo disinvolto, conoscenza delle origini e della tipologia degli alimenti base di cucina, utilizzo di comportamenti idonei all'ambiente di lavoro sia dal punto di vista della sicurezza sul lavoro che sotto il profilo igienico.
- **Competenze:** acquisizione di comportamenti professionali corretti, manipolazione corretta degli alimenti e applicazione delle più semplici procedure organizzative, acquisito un comportamento professionale e saper coordinare il proprio lavoro con quello degli altri componenti della brigata di cucina.
- **Capacità:** acquisizione confidenza con utensili e apparecchiature di cucina, organizzazione dei tempi e del proprio posto di lavoro, sviluppare in modo corretto la cura dell'igiene personale.

Argomenti differenti rispetto alla programmazione iniziale di Dipartimento

La programmazione del/la docente si è attenuta a quanto previsto dalla programmazione iniziale di Dipartimento con la trattazione completa di quanto previsto ad inizio a. s.

Metodologie didattiche adottate

Lezioni pratiche in laboratorio di cucina con attività di gruppo, simulazione attività ristorative.

Mezzi e strumenti di lavoro

Dispense personali, libro di testo e materiale alimentare per attività pratiche di laboratorio

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Per la valutazione degli apprendimenti sono stati adottati i criteri concordati in sede di Dipartimento.

Tipologia e n. di verifiche effettuate

Simulazioni delle prove d'esame: 2

Valutazioni pratiche di Laboratorio: 14



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



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.			
Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(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.	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida -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.	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida -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.	Le attuali tendenze della ristorazione. La cucina delle regioni italiane <ul style="list-style-type: none">• La cucina valdostana• La cucina ligure• La cucina laziale• La cucina emiliano-romagnola• La cucina campana

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



		<p>-Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni.</p> <p>-Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p>	<ul style="list-style-type: none">• La cucina pugliese• La cucina piemontese• La cucina lombarda• La cucina lucana• La cucina trentina• La cucina toscana• La cucina spagnola• La cucina messicana <p>Svolgimento UDA: gara in cucina il cibo e l'arte</p>
--	--	--	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. II

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

Competenza INTERMEDIA 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
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	-Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto servizio programmato. -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	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. -Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. -Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e	L'approvvigionamento <ul style="list-style-type: none">• L'ufficio acquisti ed economato• I canali di approvvigionamento I tipi di fornitori <ul style="list-style-type: none">• Produttori• Grossisti• Cash and carry e mercati generali

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



	<p>predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <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>	<p>per affrontare eventuali criticità.</p> <p>-Tecniche di programmazione</p>	<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"> • I prodotti refrigerati • I prodotti congelati • I prodotti surgelati • Lo scongelamento e la riattivazione dei prodotti • I prodotti precotti • I prodotti apertizzati <p>La classificazione degli alimenti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prima gamma • Seconda gamma • Terza gamma • Quarta gamma • Quinta gamma
--	---	---	---



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



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.

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(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.	-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.	-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">• Gli adempimenti richiesti all'operatore di laboratorio per la produzione, conservazione e vendita, nel rispetto delle norme igieniche ed antinfortunistiche vigenti.• La sicurezza sul lavoro.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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.

Competenza INTERMEDIA 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
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 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.	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. -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. -Concetti di sostenibilità e certificazione. -Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.	I prodotti di qualità e i marchi a tutela <ul style="list-style-type: none"> • Prodotti DOP • Prodotti IGP • Prodotti PAT • Vini DOCG • Vini DOC • Prodotti STG • Prodotti biologici Le acque



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



	<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 regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</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>	<ul style="list-style-type: none">• Totalmente degassata• Parzialmente degassata• Rinforzata con gas della sorgente• Naturale addizionata• Naturale gassata <p>Bibite gassate e succhi di frutta</p> <p>La classificazione delle bibite gassate</p> <ul style="list-style-type: none">• A base di frutta a succo• A base di frutta senza succo• Bibite di fantasia
--	--	--	--

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



			<ul style="list-style-type: none">• Le gassose• Le bevande dietetiche e integratori salini La classificazione dei succhi di frutta <ul style="list-style-type: none">• Succo di frutta• Nettare o succo con polpa Le bevande superalcoliche distillate Le bevande superalcoliche liquorose Analisi e sviluppo del menu <ul style="list-style-type: none">• La carta e il menu• La lista delle vivande
--	--	--	--

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



			<p>Le diverse tipologie di pasti</p> <ul style="list-style-type: none">• La prima colazione• Il brunch• Il coffee-break• La colazione (pranzo)• I rinfreschi e i cocktail party• La cena• La cena dopo teatro (souper)• Gli spuntini <p>Lo studio del menu e della carta</p> <p>Tipologie di menu</p> <ul style="list-style-type: none">• Menu turistico• Menu del giorno
--	--	--	---



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

			<ul style="list-style-type: none"> • Menu degustazione • Menu concordato • Menu a tema <p>Aspetti gastronomici del menù</p> <p>La cucina sostenibile (Ed.Civica).</p> <p>Allergie e intolleranze.</p>
--	--	--	--

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.			
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida
			Contenuti



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



<p>(vedere Allegato C delle Linee Guida)</p> <p>Livello QNQ: 3</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>-Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>-Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate</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 collettiva</p> <ul style="list-style-type: none">• Ristorazione scolastica• Ristorazione comunitaria• Ristorazione aziendale• Ristorazione viaggiante• Ristorazione socio-sanitaria <p>La ristorazione commerciale</p> <ul style="list-style-type: none">• Trattorie• Pizzerie• Ristoranti <p>Le varie tipologie di ristoranti</p> <ul style="list-style-type: none">• Ristorante tradizionale
---	--	--	---

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



	<p>a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p>		<ul style="list-style-type: none">• Ristorante di lusso e d'affari• Ristorante d'intrattenimento• Ristorante tipico• Ristorante alternativo• Ristorante gourmet• Ristorante d'albergo <p>La neo-ristorazione</p> <ul style="list-style-type: none">• Caratteristiche <p>Le principali forme di neo-ristoraz.</p> <ul style="list-style-type: none">• Self-service• Free-flow• Fast-food• Snack-bar• Drive-in• Spaghetterie
--	---	--	--

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



			<ul style="list-style-type: none">• Stek-house• Grill-room• Pub <p>Il catering</p> <ul style="list-style-type: none">• Catering e ristorazione commerciale• Catering e ristorazione collettiva• Catering e ristorazione a domicilio• Catering e ristorazione viaggiante• Il catering ferroviario
--	--	--	--



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



			<ul style="list-style-type: none"> • Il catering aereo e navale
--	--	--	--

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.

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(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.		-Progettare attività/iniziative di varia tipologia a valorizzare le tipicità del territorio	-Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)	La promozione e la vendita dei servizi ristorativi. Le certificazioni di qualità. Il prodotti tipici regionali: <ul style="list-style-type: none"> • Taleggio DOP • Mela rossa di Cuneo

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



			<ul style="list-style-type: none">• La nocciola IGP del Piemonte• Bra DOP• Castelmagno DOP• Toma Piemontese DOP• Salame Piemonte IGP• Tinca Gobba dorata del Pianalto di Poirino DOP• Castagna di Cuneo IGP• Crudo di Cuneo DOP• Fagioli di Cuneo IGP
--	--	--	---

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



			<ul style="list-style-type: none">• Marrone della Val di Susa IGP• Riso di Baraggia Vercellese DOP• Robiola di Roccaverano DOP• Murazzano DOP• Ossolano DOP• Raschera DOP• Bagna Caoda PAT• Bonet PAT• Gorgonzola DOP• Baci di Dama PAT• Agnotti del Plin PAT
--	--	--	---

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Lingua e letteratura italiana

DOCENTE: *****

Libro di testo adottato

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

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024

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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. 2			
Descrizione della competenza in uscita: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali			
Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.	Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Strutture essenziali dei testi funzionali:	- Le poetiche del secondo Ottocento in Europa e in Italia - L'Età del Positivismo: naturalismo e verismo - Verga - Il Decadentismo - Pascoli - D'Annunzio



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it

<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, economici, tecnologici e professionali).</p>	<p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano 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>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>- Il romanzo del '900</p> <p>- Luigi Pirandello</p> <p>- Italo Svevo</p> <p>- Le nuove poetiche del Novecento: Ungaretti, Montale.</p> <p>- Il Neorealismo</p> <p>- Le Neoavanguardie</p> <p>Comprensione, interpretazione ed elaborazione di testi informativi, argomentativi, letterari.</p>
---	--	--	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it

	<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>		
--	--	--	--

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
 - 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

"La lupa" da Vita dei campi



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

"Il 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"

Gabriele D'Annunzio (cenni biografici)

"Il conte Andrea Sperelli"
"La sera fiesolana"
"La pioggia nel pineto"



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

TRA AVANGUARDIA E TRADIZIONE

La narrativa nell'età delle avanguardie

Proust: "La madeleine"

Kafka: Inizio de "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 ..."

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

La poesia delle avanguardie

- Aldo Palazzeschi: "Lasciatemi divertire"

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"

"Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale"

L'ETA' CONTEMPORANEA

La narrativa in Italia: il Neorealismo

La Neoavanguardia: poesia sperimentale



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



E. Pagliarani: "La ragazza Carla"

E. Sanguineti: "Piangi, piangi"

Leonardo Sciascia

Il giorno della civetta – Lettura integrale

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7				
Descrizione: della competenza in uscita: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete				
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019)		Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.	Caratteri comunicativi di un testo multimediale	UDA - Gara in cucina: il cibo e l'arte
Livello QNQ: 4		Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di	Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.	Le avanguardie storiche
Descrizione:				- Manifesto futurista
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale				- Manifesto della cucina futurista



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

maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.	riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.		- 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 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Lingua Francese

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Passion Chef et Pâtissier ", Autore Zanotti- Paour, Editore San Marco volume Unico
Vietri- "Fiches de Grammaire" ed. Edisco

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

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La tipologia delle verifiche comprende: esposizioni orali su contenuti professionali, simulazione di situazioni di lavoro, realizzazione di prodotti di promozione del territorio (menu, carte di ristorante, brochure etc.), test grammaticali e sintattici, produzioni scritte relative all'ambito della cucina e dell'enogastronomia.

Numero complessivo verifiche: 7 orali e 7 scritte

La valutazione intermedia e finale tiene conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte e orali degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo.

Le valutazioni scritte e orali sono basate sui seguenti criteri:



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



L'efficacia comunicativa, la competenza lessicale e la competenza grammaticale e sintattica

COMPETENZE CORRELATE

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Competenza Chiave 2 Competenza multilinguistica

Descrizione: Tale competenza definisce la capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. In linea di massima essa condivide le abilità principali con la competenza alfabetica: si basa sulla capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, comprensione scritta, espressione orale, espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali a seconda dei desideri o delle esigenze individuali. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze multiculturali. Tale competenza si basa sulla capacità di mediare tra diverse lingue e mezzi di comunicazione, come indicato nel Quadro Comune Europeo di Riferimento.

Secondo le circostanze, essa può comprendere il mantenimento e l'ulteriore sviluppo delle competenze relative alla lingua madre, nonché l'acquisizione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese.

Conoscenze, abilità e atteggiamenti essenziali legati a tale competenza.

Questa competenza richiede la conoscenza del vocabolario e della grammatica funzionale di lingue diverse e la consapevolezza dei principali tipi di interazione verbale e dei registri linguistici.

Le abilità essenziali per questa competenza consistono nella capacità di comprendere messaggi orali, di iniziare, sostenere, concludere conversazioni e di leggere, comprendere e redigere testi, a livelli diversi di padronanza in diverse lingue a seconda delle esigenze individuali. Le persone dovrebbero saper usare gli strumenti in modo opportuno e imparare le lingue in modo formale, non formale e informale tutta la vita.

Un atteggiamento positivo comporta l'apprezzamento della diversità culturale nonché l'interesse e la curiosità per lingue diverse e per la comunicazione interculturale. Essa presuppone anche rispetto per il profilo linguistico individuale di ogni persona, compresi sia il rispetto per la



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

lingua materna di chi appartiene a minoranze e/o proviene da un contesto migratorio che la valorizzazione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese come quadro comune di interazione.

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

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

La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società di una serie di modi e di contesti.

Conoscenze, abilità e atteggiamenti essenziali legati a tale competenza

Questa competenza richiede la conoscenza delle culture e delle espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni e dei prodotti culturali, oltre alla comprensione di come tali espressioni possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui. Essa include la comprensione dei diversi modi di comunicazione di idee (arte, design, musica, riti, architettura). Presuppone la consapevolezza dell'identità personale e del patrimonio culturale all'interno di un mondo caratterizzato da diversità culturale.

Le relative abilità includono la capacità di esprimere e interpretare idee figurative ed astratte, esperienze ed emozioni con empatia. Comprendono anche la capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale e commerciale mediante le arti e altre forme culturali e la capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente sia collettivamente.

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

Competenza di Area Generale n 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".

Descrizione: Riconoscere le somiglianze e le differenze tra la cultura nazionale e le altre culture in prospettiva interculturale. Rappresentarsi attraverso linguaggi e sistemi di relazioni adeguati anche con culture diverse



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

Competenza di Area Generale n 5 "Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro".

Descrizione: Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale e selettivo testi scritti e orali, per produrre testi orali e scritti chiari e lineari, per descrivere e raccontare esperienze ed eventi, per interagire in situazioni semplici, di routine e anche più generali, partecipare a conversazioni.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e selettivo testi orali e scritti, per produrre semplici e brevi testi orali e scritti utilizzando il lessico specifico, per descrivere situazioni e presentare esperienze, per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI INDIRIZZO

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 6

Descrizione della competenza in uscita: "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"

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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."	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida 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.	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.	Module 7 "Du blanc ou du rouge ?" Visite au domaine-Le vin, une richesse culturelle- Un art sensoriel : la dégustation- A chaque vin son identité : catégories officielles et carte des vins – Les objectifs 2030 : Global Goals 2030 – Le premier producteur de vin au monde. La France ! Des vins exportés dans le monde entier : les zones viticoles italiennes. Dans le Nord –Est de la France : La bourgogne- Franche Comté-Le Grand-Est- Les Hauts de France



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



	<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p>		<p>Module 8 : "Bien-être et qualité" Les légumes : j'adore- Manger un peu de tout c'est bien manger-La pyramide alimentaire—Vivre mieux et plus longtemps : le régime crétois-Les bien-être en cinq couleurs-Nourriture et religion- Les certifications de qualité des produits français_ les labels alimentaires italiens- Dans le Nord-Ouest de la France : la Bretagne- La Normandie- Les pays de la Loire et le Centre Val de Loire</p> <p>Module 9 : "Santé et sécurité alimentaire" Stage dans un gîte rural- On ne veut pas d'aliments altérés-Les stratégies pour bien conserver les aliments -Les méthodes physiques- Attention, intoxication ! Manger prudemment : les allergies- Manger différemment : les intolérances- Projet d'accueil pour les enfants allergiques en France- Menus spéciaux à l'école italienne.</p>
--	--	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 7

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida		
Livello QNQ:4 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.	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.	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.		Module 10 : "Chercher un emploi dans le monde de la restauration" Je veux être chef saucier-Au service du client : la restauration commerciale-Le restaurant bio, un concept tendance- Plateaux repas-Comment se présenter au futur employeur-Le Curriculum Vitae-De la Convention de stage au contrat de travail en France- Les opportunités de stage pour les étudiants italiens- Itinéraires gastronomiques : Autour des continents : Gros plan sur l'Espagne- Gros plan



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



			<p>sur le Maroc- Gros plan sur le Mexique- Gros plan sur l'Inde-</p> <ul style="list-style-type: none">• Les itinéraires gastronomiques en Italie :• Dans le Nord de l'Italie : le Piémont, la Vallée d'Aoste, la Lombardie, la Vénétie, le Trentin, le Frioul, l'Emilie Romagne• Au Centre de l'Italie : la Toscane, l'Ombrie, les Marches, les Abruzzes, le Molise, Le Latium• Dans le Sud de l'Italie : la Campanie, les Pouilles, la Basilicate, la Calabre• Dans les îles italiennes : la Sicile, la Sardaigne.•• UDA• "Gara in cucina: il cibo e l'arte!"
--	--	--	---

Nel corso dell'anno sono stati affrontati temi di carattere trasversale per consentire all'allievo un ampliamento delle proprie conoscenze interdisciplinari.

Cenni di letteratura francese: Le Romantisme- (La Fonction du poète- - Hugo) Le Symbolisme (Baudelaire- Correspondances- Albatros-) Le Surréalisme-Engagement : les poètes contre la guerre (Apollinaire : les Calligrammes- Prévert : Barbara)

Cenni di Storia: l'Affaire Dreyfuss-le débarquement en Normandie- Charles De Gaulle-



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

Approfondimenti di Scienza degli alimenti: la nourriture dans nos mains-, l'Union Européenne et la sécurité alimentaire – la souveraineté alimentaire : de la nourriture pour tout le monde

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Lingua Inglese

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

1. Titolo P. A. Caruso – A. Piccigallo, Daily Specials – English for Chefs, Waiters and Bartenders, LE MONNIER SCUOLA volume unico triennio
Titolo "READY FOR INVALSI 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 2024

n. ore 54 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 D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4			
Descrizione della competenza in uscita: "Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro"			
Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: "Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.	-Aspetti interculturali. -Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.	Italian Enogastronomy Tour:

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



<p>studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale”.</p>			<ul style="list-style-type: none">● Piedmont - Bagna Cauda;● Veneto – Baccalà alla vicentina;● Liguria – Trenette with pesto;● Tuscany – Tagliata;● Campania – Pizza;● Sicily - Pasta alla Norma
---	--	--	---



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



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 INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione</p> <p>(vedere allegato B Linee guida 2019) 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</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 e spontaneità utilizzando il</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>GRAMMAR:</p> <p>Present tenses</p> <p>Past tenses</p> <p>Future tenses</p> <p>Conditional tenses</p> <p>If-clauses (prerequisiti)</p> <p>Passive form</p> <p>LITERATURE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Robert Louis Stevenson: The Strange Case of Dr. Jekyll and Mr. Hyde ● Modernist writers:



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



<p>e di routine e partecipare a brevi conversazioni.”</p>	<p>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>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse 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</p>	<p>-Fonologia.</p> <p>-Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p>	<ul style="list-style-type: none">• James Joyce• George Orwell: Animal Farm; 1984
---	--	---	--



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

	<p>al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>		
--	--	--	--

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7			
Descrizione della competenza in uscita: "Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete"			
Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione</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>(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di</p>	<p>-Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p>	<p>-Fonti dell'informazione e della documentazione. -Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p>	<p>International cuisine:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Great Britain ● France



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

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.	-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.	-Caratteri comunicativi di un testo multimediale -Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.	
---	---	---	--

ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

- Visita guidata in lingua inglese del Museo del Cinema.
- Visione del film in lingua inglese "Green Book"
- Progetto Paths per parole. Parola chiave: politica

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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 2024

n. ore 61 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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - 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

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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE 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"			
Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente."	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi	Algoritmi e loro risoluzione	Calcolo di massimi, minimi e flessi. Calcolo integrale: funzione primitiva e calcolo delle aree. Calcolo delle probabilità.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G10

Descrizione della competenza in uscita: "Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento."	Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi	Variabili e funzioni	Derivate di una funzione. Calcolo integrale: funzione primitiva.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G12

Descrizione della competenza in uscita: "Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4</p> <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>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 strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.</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>Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda</p>	<p>Derivata prima di una funzione: di funzione potenza, di un polinomio.</p> <p>Algebra delle derivate: derivata del quoziente.</p> <p>Calcolo dei punti di massimo e minimo.</p> <p>Studio della derivata seconda e calcolo dei punti di flesso.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione.</p> <p>Calcolo integrale: Primitive e integrale indefinito.</p>

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



	<p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p>	<p>Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza.</p> <p>Probabilità.</p>	<p>Integrali di funzione potenza e di un polinomio.</p> <p>Il concetto di integrale definito.</p> <p>Il calcolo delle aree: area della regione di piano limitata dal grafico di una funzione (retta e parabola) e dall'asse x. Area della regione di piano limitata da due curve (rette e parabole).</p> <p>La raccolta dei dati.</p> <p>L'organizzazione dei dati mediante tabelle e grafici.</p> <p>Il calcolo della frequenza assoluta, relativa e percentuale.</p> <p>L'elaborazione dei dati: media, moda, mediana.</p> <p>Calcolo delle probabilità.</p>
--	---	--	--

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



			Definizione classica, frequentista e soggettiva di probabilità. Eventi certi e impossibili. Probabilità espressa in percentuale. Probabilità composte: eventi indipendenti e dipendenti. Gioco d'azzardo: gioco equo e non equo; semplice analisi di alcuni esempi.
--	--	--	---

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

UDA: *L'impresa sostenibile e competitiva che vorrei: pensando a un futuro innovativo, felice e sostenibile per la salute e l'ambiente*

COMPETENZE CORRELATE alla competenza focus individuata per l'UdA: *L'impresa sostenibile e competitiva che vorrei: pensando a un futuro innovativo, felice e sostenibile per la salute e l'ambiente*

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.

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.



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



ABILITÀ

- Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi
- Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico
- Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.

CONTENUTI ESSENZIALI

- Interpretazione di dati, tabelle e grafici
- variabili e funzioni su dati raccolti o inventati

ATTIVITÀ FORMATIVE PREVISTE

- ripresa dei concetti base di statistica descrittiva
- realizzazione e studio di grafici a partire dai dati
- produzione di un elaborato multimediale che evidenzia i risultati ottenuti

ABILITÀ MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s. necessari per l'ammissione all'Esame di Stato:

OBIETTIVI ESSENZIALI

- Saper calcolare le derivate di funzioni elementari
- Saper risolvere semplici integrali definiti e indefiniti
- Saper calcolare l'area compresa tra una parabola e l'asse delle x
- Saper calcolare l'area compresa tra una parabola e una retta
- Saper calcolare la probabilità di eventi semplici



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



METODOLOGIA

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

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

- Lezione frontale
- Lezione interattiva
- Risoluzione di esercizi
- Lavori di gruppo
- Lavoro di autocorrezione

Prima di iniziare un nuovo argomento sono ripresi, nel limite del possibile, i prerequisiti necessari.

Nell'affrontare i vari esercizi si cerca di ricorrere inizialmente all'intuizione per arrivare a formulare ipotesi ed a cercare di risolvere il problema mediante conoscenze acquisite precedentemente. Solo a questo punto si possono generalizzare i risultati ottenuti inserendoli in una sistemazione razionale.

A volte può essere interessante fare qualche riferimento al processo storico che ha portato all'evoluzione ed in seguito alla sistemazione di alcuni concetti matematici fondamentali.

Gli esercizi svolti per far consolidare gli argomenti appresi e far acquisire una certa padronanza di calcolo non sono mai complessi. Spesso infatti calcoli eccessivamente laboriosi generano avversità nei confronti della materia, fanno perdere di vista la logica dei vari passaggi e ostacolano la comprensione dell'argomento.

La metodologia utilizzata per la presentazione dei concetti si esprime mediante le seguenti tecniche di interventi:

- lezione frontale articolata in:



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

- ripasso dei concetti chiave della lezione precedente;
- spiegazione di nuovi concetti chiave;
- formulazione schematica dei contenuti;
- apprendimento attivo con domande stimolo e/o problem solving e/o attività di ricerca individuale o di gruppo;
- brainstorming per stimolare valutazione critica e favorire i collegamenti;
- flipped classroom

Come supporti all'attività didattica vengono utilizzati:

- condivisione di materiale informativo e di approfondimento tramite piattaforme di condivisione;

MATERIALI

Come strumenti di lavoro si utilizzano:

- libro di testo
- materiale integrativo condiviso online;
- la formulazione di schemi, mappe e tabelle

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione si basa su:

- prove scritte tradizionali
- prove scritte semistrutturate e strutturate
- compiti di realtà
- prove orali: interrogazioni orali tradizionali e/o test



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

Le interrogazioni orali servono anche come ripasso e approfondimento degli argomenti svolti. Ad ogni argomento farà seguito una prova scritta per verificare il livello di apprendimento generale della classe. Le prove scritte sono precedute da qualche lezione di ripasso per chiarire eventuali dubbi. La tipologia degli esercizi ricalca sempre la difficoltà degli esempi svolti in classe proprio per agevolare il lavoro e facilitare allo studente il raggiungimento di un risultato positivo. Per il voto massimo si propongono degli esercizi di difficoltà più elevata, che lo studente può svolgere applicando le conoscenze acquisite, a volte con soluzioni creative e originali.

Possono essere svolte alcune prove scritte e valutabili come prove orali, che comunque servono ad accertare anche la bontà del linguaggio matematico utilizzato e la correttezza dell'uso del formalismo.

Contribuiscono a definire la valutazione dello studente anche i compiti svolti a casa in considerazione della regolarità e dell'impegno profusi nell'eseguirli, UDA e compiti di realtà.

La valutazione cerca di essere la più oggettiva possibile.

La valutazione intermedia e finale considera la valutazione formativa e la valutazione per competenze.

I voti vanno da 2 a 10 sia per le prove scritte che per le interrogazioni orali e seguono i criteri tenendo presente le griglie di valutazione d'Istituto approvate dal Collegio dei Docenti.

La valutazione intermedia e finale tiene 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.

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

MATERIA: Insegnamento della Religione Cattolica

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Provocazioni#per esseri umani", Autori CAMPOLEONI-BEACCO-RASPI, Editore SAN PAOLO, Torino 2020, volume unico.

Titolo "Relicodex", Autori PAOLINI, Editore SEI, Torino 2019, volume unico.

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

n. ore effettuate 13 su 33 previste dal piano di studi.

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA
<ul style="list-style-type: none"> Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture e delle prescrizioni religiose. 	<ul style="list-style-type: none"> Agire in modo autonomo e responsabile. Individuare collegamenti e relazioni. 	<ul style="list-style-type: none"> Saper individuare gli assi fondamentali della proposta cristiana in relazione alle questioni esistenziali della modernità (senso, agire morale, ricerca del divino, aldilà, ecc.). 	<ul style="list-style-type: none"> tratti salienti dell'Islam, dell'Induismo e del Buddhismo. Reincarnazione e Resurrezione a confronto.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. • Riconoscere le connessioni tra differenti culture e scelte alimentari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisire ed interpretare l'informazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere le differenze/affinità del Cristianesimo con le altre confessioni religiose. • Saper articolare il rapporto tra ordinamento socio-politico e religione nelle varie culture. • Saper contestualizzare il fenomeno religioso nel contesto della modernità. • Saper interpretare e correlare correttamente gli aspetti propri delle maggiori confessioni religiose; • saper formulare un giudizio autonomo, critico e obiettivo sul fenomeno religioso nella sua pluralità. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ebraismo: la risposta alla Shoah dal punto di vista religioso. • le religioni orientali: Confucianesimo, Taoismo, Shintoismo. • New Age e Post Age. • Le psicoseite: come riconoscerle. • le religioni a confronto: la specificità del Cristianesimo.
---	---	--	---

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

VALUTAZIONE DECIMALE	GIUDIZIO SINTETICO
4-5	Insufficiente
6	Sufficiente
7	Discreto
8	Buono
9	Distinto
10	Ottimo

Le valutazioni scaturiscono da:

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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Alimentazione Oggi", Autore Silvano Rodato, Editore CLITT, vol. U

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

n. ore 140 su n. ore 160 previste dal piano di studi

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

•



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

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.
- 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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE 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>)

COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I4				
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 e equilibrati."				
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
Livello QNQ: 4		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 Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti scelte alimentari	MOD 1 Principi di una alimentazione equilibrata
Descrizione: "Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili				<ul style="list-style-type: none"> ● Concetto di salute e di alimentazione equilibrata, differenza tra alimentazione e Nutrizione ● Valutazione dello stato nutrizionale ● IMC, FET, MB e LAF

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



<p>alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, 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.</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 regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti esigenze fisiologiche</p> <p>Principi per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Nuove tendenze di filiera e consumi</p> <p>Nuovi prodotti alimentari</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Fabbisogni energetici e ripartizione dei pasti ● Fabbisogno di nutrienti e le Tabelle LARN ● Le Linee guida per una sana alimentazione (2018) ● Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento (dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica) ● Doppia piramide alimentare e ambientale ● Sostenibilità ambientale e impronta ecologica <p>MOD 2 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie di dietetiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gravidanza e allattamento ● Età evolutiva ● Adolescenza ● Età adulta ● Terza età ● Sportivo <p>MOD 3 Dieta in particolari condizioni patologiche</p>
---	---	---	---

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



- Obesità
- Malattie cardiovascolari: Aterosclerosi e Ipertensione
- Diabete
- Alimentazione e cancro
- Disturbi del comportamento alimentare
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Gotta e Fenilchetonuria
- L'alcol e la salute

MOD 4 Nuove tendenze di filiera e consumo

- Ristorazione sostenibile e impatto ambientale della filiera
- Fast food e slow food
- Evoluzione dei consumi
- Nuovi prodotti alimentari (alimenti alleggeriti, ogm, integratori)
- additivi alimentari



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



COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I8 correlata alla G11

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."

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione:</p> <p>I8 "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>G11 "Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute"</p>		<p>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e 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>Qualità e sicurezza alimentare</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 CO2, dello stress idrico e dell'inquinamento del suolo</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura</p>	<p>MOD 5 Qualità e sicurezza alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Qualità alimentare e sicurezza alimentare: introduzione generale ● Le certificazioni di qualità ● L'etichetta dei prodotti alimentari ● Contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche degli alimenti ● Contaminazione diretta, indiretta e crociata ● I microrganismi (batteri, virus, lieviti e muffe) e le malattie trasmesse dagli



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



nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. 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	Concetti di sostenibilità e certificazione ambientale	alimenti contaminati (Salmonellosi, Intossicazione Stafilococcica, Botulismo, Listeriosi, Toxoplasmosi, Anisakidosi Epatite A) • Igiene nella ristorazione. Igiene della persona, dei locali e delle attrezzature
		Principi per una ristorazione sostenibile e salutare	

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. libro di testo "Alimentazione oggi" per il quinto anno - Silvano Rodato - Clitt
2. gli appunti delle/degli allieve/i;
3. materiale integrativo condiviso online;
4. articoli divulgativi o di riviste specifiche del settore;
5. la formulazione di schemi, mappe e tabelle.



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

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

1. interrogazioni orali;
2. prove strutturate e semistrutturate;
3. simulazioni di seconda prova

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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Scienze motorie e sportive

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo APP SPORT SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Autore Mario Giuliani. Editore Cristian Lucisano

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

n. ore 52 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



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



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

COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE G1				
Descrizione della competenza in uscita: "Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali".				
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
	Livello QNQ: 4 Descrizione: "Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per	Asse storico sociale Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini	Parte seconda della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino	<ul style="list-style-type: none"> • Schemi motori di base.



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

<p>costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale, ed economico di sé e della propria comunità.”</p>	<p>delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</p> <p>Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>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>nell’esercizio consapevole delle sue prerogative.</p> <p>Lo Stato Italiano nell’UNIONE EUROPEA e nelle istituzioni internazionali.</p> <p>(ISTITUZIONI SPORTIVE)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Andature di preatletismo generale.• Capacità coordinative e condizionali.• Costituzione e sport• Organizzazione del mondo sportivo.• Concetto di FAIR-PLAY.• La storia e i valori olimpici.• Art,32 della Costituzione sulla salute.
--	--	---	--



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

COMPETENZA di AREA GENERALE G9

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018		
<p>Livello QNQ: 4</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>Asse scientifico tecnologico</p> <p>Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali.</p> <p>Riconoscere, riprodurre.</p> <p>elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</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"> ● Schemi motori di base. ● Andature di preatletismo generale ● Capacità coordinative e condizionali. ● Elementi di sociologia dello sport: 	



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

			<p>esempi di carriere sportive particolarmente significative. (Facoltativo)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi di cinematografia sportiva. (Facoltativo)
--	--	--	--

COMPETENZA di AREA GENERALE G11

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	



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

<p>(vedere allegato B Linee guida 2019)</p> <p>Livello QNQ: 4</p> <p>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."</p>	<p>Asse scientifico tecnologico</p> <p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e della salute, prevenzione di infortuni e incendi."</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro</p>	<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni batteri-virus.</p> <p>Elementi fondamentali sul tema delle dipendenze.</p> <p>Normativa relativa all'utilizzo di specifiche sostanze prima di mettersi alla guida.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Le Dipendenze ● Il concetto di salute dinamica ● La gestione dello stress.
--	--	--	--

ATTIVITÀ 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:



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

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

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, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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 fino al 15 maggio 2024

n. ore 50 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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 3			
Descrizione della competenza in uscita: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo			
Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le	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,	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	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



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

trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche	<ul style="list-style-type: none"> - 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 - La decolonizzazione
---	--	---	---

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4

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

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



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



<p>(vedere allegato B Linee guida 2019)</p> <p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili tra- guardi di sviluppo personale e professionale.</p>	<p>Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.</p>	<p>I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali.</p>	<p>- La seconda rivoluzione industriale</p> <p>L'Europa negli anni venti</p> <p>- La crisi del '29</p> <p>- Roosevelt</p>
--	---	---	---

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 6

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)</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>(vedere allegato B Linee guida 2019)</p> <p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-</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>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>

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



culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.			
--	--	--	--

Torino, 15 maggio 2024
