



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

## INSEGNAMENTI

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Educazione civica

Inglese microlingua

Lab. servizi enogastronomici - settore sala vendita

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua francese (seconda lingua straniera)

Lingua inglese

Matematica

Religione cattolica

Scienza e cultura dell'alimentazione

Scienze motorie e sportive



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

**Libri di testo adottati**

Titolo "Gestire le imprese ricettive up", Autore Rascioni e Ferriello, Editore Rizzoli education, volume 3

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

n. ore 109 su n. ore 132 previste dal piano di studi

**COMPETENZE CORRELATE**

*trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo*

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

Competenze Chiave n 3,7

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



### COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

| COMPETENZA di INDIRIZZO n. 13  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| <b>Descrizione della competenza in uscita:</b> Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. |   |  |  |
| Competenza INTERMEDIA  | Abilità   | Conoscenze   | Contenuti  |
| relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione   | Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida   | Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida   |  |
| Livello QNQ: 4<br>Descrizione:<br>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.<br>Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in | Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP<br>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali<br>Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. | Normativa relativa ai contratti delle imprese ristorative<br>Norme in materia di sicurezza del lavoro<br>Norme di igiene alimentare<br>Norme in materia di protezione dei dati personali |

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>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> |  |  |
|--|---|--|--|



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 14**

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

| <b>Competenza INTERMEDIA</b>  | <b>Abilità</b>   | <b>Conoscenze</b>  | <b>Contenuti</b>  |
|---|--|--|---|
| relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione  | Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  | Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida                             |   |
| Livello QNQ: 4<br>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 | 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.<br><br>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e | Concetti di sostenibilità e certificazione<br><br>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. | Le abitudini alimentari e l'economia del territorio<br><br>I marchi di qualità 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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. | economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.<br>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder. |  |  |
|---|--|--|--|

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 16**

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

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



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



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



|   | Linee guida   | guida  |  |
|---|---|--|--|
| <p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione:<br/>                     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.</p> | <p>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> | <p>Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali.</p> <p>Meccanismi di fidelizzazione del cliente</p> | <p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale,</p> <p>Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore</p> <p>Organismi internazionali</p> |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 110**

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

| <b>Competenza INTERMEDIA</b>  | <b>Abilità</b>   | <b>Conoscenze</b>  | <b>Contenuti</b>   |
|---|--|--|--|
| relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione  | Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  | Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida   |  |
| Livello QNQ: 4<br>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.<br>Individuare i target e gli indicatori di performance.<br>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.<br>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.<br>Tecniche di reportistica aziendale. | Strategia dell'impresa e scelte strategiche<br>Pianificazione e programmazione aziendale<br>Vantaggio competitivo<br>Controllo di gestione<br>Budget e controllo budgetario<br>Business Plan |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 111**

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

| <b>Competenza INTERMEDIA</b><br>relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione  | <b>Abilità</b><br>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  | <b>Conoscenze</b><br>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  | <b>Contenuti</b>   |
|---|--|--|--|
| Livello QNQ: 4<br>Descrizione:<br>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 | Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.<br>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.<br>Predisporre azioni a supporto | L'informazione turistica:<br>dall'on site all'on line.<br>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità. | Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico - ristorativo<br>Tecniche di web marketing |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**“GIOVANNI GIOLITTI”**



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

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p> | <p>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> |  |  |
|--|--|--|--|

**ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO**

Compiti di realtà, progetti, indagini, uscite didattiche, casi aziendali, UDA.

**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<br>Conoscere le principali istituzioni dell'Unione europea e i valori fondanti. |
| Il marketing                                 | Conoscere le principali caratteristiche del marketing   |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

La pianificazione aziendale

(strategico e operativo) saper  
redigere semplici piani di  
marketing

Conoscere lo scopo e gli strumenti della  
pianificazione aziendale

Saper redigere un semplice budget

Saper redigere un semplice business plan

I contratti di settore

Conoscere i principali contratti di settore

Conoscere la normativa sulla sicurezza

## METODOLOGIA

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

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

Lezione frontale, lezione partecipata, problem solving, lavori di gruppo, esemplificazioni alla lavagna, svolgimento di esercizi, analisi di situazioni/casi /documenti aziendali, correzione di esercizi assegnati, invio materiale su piattaforma G Suite.

## MATERIALI

A supporto del lavoro, sono stati utilizzati:

Libro di testo, calcolatrice, LIM, filmati, documenti aziendali, modulistica (materiale inviato anche attraverso piattaforma G Suite).



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

## VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche ho compreso:

interrogazioni orali, correzione e controllo esercitazioni svolte a casa, test/questionari, temi/problemi, prove strutturate e semistrutturate, analisi di casi, esercizi.

Il numero complessivo delle verifiche (scritte / orali) è stato di 3 nel primo trimestre e 3 nel pentamestre.

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

Il Dipartimento ha stabilito di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto.

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**INSEGNAMENTO:** Educazione civica (relativamente all'insegnamento Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva)

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

**Libri di testo adottati**

Titolo "Gestire le imprese ricettive up", Autore Rascioni e Ferriello, Editore Rizzoli education, volume 3

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

n. ore 11 su n. ore 33 previste dal piano di studi

**COMPETENZE CORRELATE**

*trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo*

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

Competenze Chiave n 3

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.

**2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE**



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



Competenza di Area Generale n 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.

### 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<br>Descrizione:<br>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.<br>Applicare efficacemente il sistema | Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP<br>Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali<br>Normativa volta alla tutela e | Normativa relativa ai contratti delle imprese ristorative<br>Norme in materia di sicurezza del lavoro<br>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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)



|  |  |                               |  |
|--|--|-------------------------------|--|
|  | <p>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      Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</p> | <p>sicurezza del cliente.</p> | <p>Norme in materia di protezione dei dati personali</p> |
|--|--|-------------------------------|--|



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**COMPETENZA di INDIRIZZO n. I4**

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

| <b>Competenza INTERMEDIA</b>   | <b>Abilità</b>  | <b>Conoscenze</b>  | <b>Contenuti</b>  |
|--|---|--|---|
| relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione   | Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida   | Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida                             |   |
| Livello QNQ: 4<br>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 | 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.<br><br>Definire offerte gastronomiche | Concetti di sostenibilità e certificazione<br><br>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. | Le abitudini alimentari e l'economia del territorio<br><br>I marchi di qualità 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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. | qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.<br><br>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder. |  |  |
|--|---|--|--|

### ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

Compiti di realtà, progetti, indagini.

### METODOLOGIA

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

Lezione frontale, lezione partecipata, problem solving, lavori di gruppo, invio materiale su piattaforma G Suite.

**MATERIALI**

A supporto del lavoro, sono stati utilizzati:

Libro di testo, LIM, filmati, dispense (materiale inviato anche attraverso piattaforma G Suite).

**VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

La tipologia delle verifiche ho compreso:

interrogazioni orali, correzione e controllo esercitazioni svolte a casa.

Il numero complessivo delle verifiche (scritte / orali) è stato: 1 nel primo trimestre e 1 nel pentamestre.

Il Dipartimento ha stabilito di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto.

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**INSEGNAMENTO:** Educazione civica (relativamente all'insegnamento Laboratorio dei servizi enogastronomici  
– settore Sala e Vendita

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

**Libri/materiali di testo adottati**

Titolo "SALABAR SMART / TECNICA E PRATICA DI SALA, BAR E VENDITA TRIENNIO", Autore HOEPLI, Editore GALEAZZI OSCAR, volume 2

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

n. ore 4 su n. ore 33 previste dal piano di studi

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

Competenza Chiave n 1 Descrizione:

*Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali*

**2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE**

**Descrizione della competenza in uscita: n°1** *"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."*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



### COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

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 n. 3   |            |  |  |   |
|--|------------|--|--|---|
| <b>Descrizione della competenza in uscita:</b> "Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro". |            |  |  |   |
| Competenza   | INTERMEDIA | Abilità  | Conoscenze   | Contenuti   |
| relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione   |            | Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  | Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida   |   |
| Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.  |            | Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.<br>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità.<br>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. | Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.<br>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.<br>Fattori di rischio professionale e ambientale.<br>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. | Educazione all'uso consapevole delle bevande alcoliche:<br>la cultura mediterranea del bere e del gusto: fattore edonistico ma anche fattore di rischio<br>percorsi sulla sostanza alcool e sulle implicazioni del suo consumo a livello sanitario, economico, socio-culturale, psicologico |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | interventi educativi volti alla<br>prevenzione dell'abuso alcolico |
|--|--|--|--|

### ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

Compiti di realtà, progetti, indagini.

### METODOLOGIA

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

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

Lezione frontale, lezione partecipata, problem solving, lavori di gruppo, invio materiale su piattaforma G Suite.

### MATERIALI

A supporto del lavoro, sono stati utilizzati:

Libro di testo, LIM, filmati, dispense (materiale inviato anche attraverso piattaforma G Suite).

### VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche ho compreso:

interrogazioni orali, correzione e controllo esercitazioni svolte a casa.

Il numero complessivo delle verifiche (scritte / orali) è stato: 1 nel primo trimestre e 1 nel pentamestre.

Il Dipartimento ha stabilito di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto.

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

**Libri di testo adottati**

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

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

n. ore 7 su n. ore 33 previste dal piano di studi

**COMPETENZE DI INDIRIZZO**

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

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





ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**COMPETENZA di INDIRIZZO 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."

| <b>Competenza</b>   | <b>INTERMEDIA</b> | <b>Abilità</b>  | <b>Conoscenze</b>  | <b>Contenuti</b>   |
|---|-------------------|---|--|--|
| relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (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<br>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 |                   | 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.<br>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<br>Concetti di sostenibilità<br>Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti scelte alimentari<br>Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti esigenze fisiologiche | <b>EDUCAZIONE CIVICA (7 ore)</b><br><b>Educazione alla salute, al benessere per tutti e per tutte le età, al rispetto delle diversità etniche attraverso il cibo:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Dieta equilibrata per differenti fasce d'età</li><li>● Disturbi dell'alimentazione: anoressia e bulimia</li><li>● La dipendenza dall'alcool</li><li>● Malnutrizione per difetto ed eccesso</li></ul> |

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



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

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <p>vita sostenibili e equilibrati”</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 i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Nuove tendenze di filiera e consumi</p> <p>Nuovi prodotti alimentari</p> |  |
|--|---|---|--|

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**INSEGNAMENTO:** Educazione civica (relativamente all'insegnamento Storia)

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

**Libri di testo adottati**

Titolo "LA NOSTRA AVVENTURA 3 EDIZIONE ROSSA", Autore GIORGIO DE VECCHI / GIORGIO GIOVANNETTI, Editore Mondadori., volume 3

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

n. ore 11 su n. ore 33 previste dal piano di studi

**Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati**

La tipologia delle verifiche comprende

1. Interrogazioni orali
2. Prove strutturate

Il numero complessivo delle verifiche orali sarà di 1 nel primo trimestre e 1 nel pentamestre. La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo.

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

## COMPETENZE CORRELATE

*trasversali rispetto a quelle dell'area generale*

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

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

Competenza Chiave n 1 Descrizione: Alfabetica funzionale

Competenza Chiave n 4 Descrizione: Digitale

Competenza Chiave n 6 Descrizione: Risolvere problemi

### 2 - COMPETENZE DI AREA di INDIRIZZO

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

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

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

**Competenza di Area Generale n 3** Descrizione: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**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>)

| <b>COMPETENZA di AREA GENERALE n. 3</b>   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <b>Descrizione della competenza in uscita:</b> Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo |   |   |  |
| <b>Competenza INTERMEDIA</b>  | <b>Abilità</b>  | <b>Conoscenze</b>   | <b>Contenuti</b>   |
| relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione  | Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018   | Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018  |  |
| (vedere allegato B Linee guida 2019)<br>Livello QNQ: 2<br>Descrizione: Acquisire informazioni sulle caratteristiche geo-morfologiche e antropiche del   | Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo- morfologiche e le trasformazioni nel tempo.<br>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<br>Capacità di individuare, nella complessità dell'argomento studiato, i | -La Costituzione italiana<br>_ I primi 12 articoli della Costituzione italiana<br>_ Il conflitto tra Israele e Palestina |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati. | sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea<br>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento | diversi aspetti (ambientali, economici, sociali, politici, tecnologici, culturali, religiosi), ricostruire questi ultimi e farli interagire in modo consapevole<br>Capacità di confrontare eventi e temi e di cogliere nessi e casualità tra eventi.<br>Capacità di collocare nello spazio e nel tempo i fenomeni storici studiati.<br>Rielaborazione ed esposizione mediante linguaggio adeguato e riflessione critica |  |
|--|--|---|--|

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

- Comprendere la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica (ob. Min.)
- Orientarsi nel tempo e nello spazio (ob. Min.)
- Cogliere i rapporti di causa – effetto (ob. Min.)

**METODOLOGIA**

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

1. Produzione di schemi, scalette
2. Lezioni frontali

**MATERIALI**

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. Schemi, mappe, appunti
2. Testi multimediali
3. Libri di testo
4. Documenti e fonti scritte e digitali

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**INSEGNAMENTO: Inglese microlingua**

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

**Libri di testo adottati**

Titolo "DAILY SPECIALS", Autori P.A. Caruso, A. Piccigallo, Editore Lee Monnier, volume unico

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

n. ore 24 su n. ore 33 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, del livello di autonomia e responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare, dei risultati di ricerche ed approfondimenti individuali e di gruppo, delle competenze di cittadinanza. La valutazione del secondo pentamestre ha integrato la valutazione formativa come risposta al dialogo educativo a quella sommativa con interrogazioni orali.

Sono state effettuate 2 prove scritte e 3 interrogazioni orali.

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





ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4**

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

| <b>Competenza INTERMEDIA</b><br>relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione  | <b>Abilità</b><br><br>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018  | <b>Conoscenze</b><br><br>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 | <b>Contenuti di microlingua</b>  |
|---|--|---|--|
| (vedere allegato B Linee guida 2019)<br>Livello QNQ: 4<br>Descrizione: "Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e | 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.<br>-Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.                          | <b>Food and Health</b><br><br>- Macronutrients and micronutrients<br>- Food Pyramid and Mediterranean diet<br>- Alternative diets: Macrobiotic diet, Vegetarian diet, Vegan diet<br>- Food intolerances and food allergies |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|                |  |  |  |
|----------------|--|--|--|
| professionale" |  |  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Eating disorders: Anorexia Nervosa and Bulimia Nervosa</li><li>- The Eatwell Guide Booklet</li><li>- HACCP</li></ul> <p><b>Special Events Catering</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Banquets and Buffets</li><li>- Function Planning</li><li>- EventsTypes: the coffee break, the business lunch, the cocktail party and the gala dinner</li></ul> <p><b>Sustainable Café ( UdA)<br/>(group work)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Limit water usage</li><li>- From plastic to paper</li><li>- From paper to digital</li><li>- Support local farmers and</li></ul> |
|----------------|--|--|--|



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>business owners</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- No waste</li><li>- Reducethe Café's Energy consumption</li><li>- Throw away the hazardous chimica-based clearing products</li><li>- Recycle and repurpose old furniture and décor</li><li>- Offer more vegetarian options on the menu</li><li>- Get the staff on-board</li><li>- Get the customers on-board</li></ul> |
|--|--|--|--|

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**INSEGNAMENTO:** Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita

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

**Libri di testo adottati**

Titolo "SALABAR SMART / TECNICA E PRATICA DI SALA, BAR E VENDITA TRIENNIO", Autore HOEPLI, Editore GALEAZZI OSCAR, volume 2

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

n. ore 137 su n. ore 165 previste dal piano di studi

**Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati**

Si è tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni pratiche 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, di auto-descrizioni, dei risultati di ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, delle competenze di cittadinanza. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.

Al fine di verificare la conoscenza e il grado di competenza, ad ogni singolo allievo, oltre alle esercitazioni in laboratorio, verranno presentati test e proposte di lavoro da valutare in base alla griglia approntata dal docente e concordata nel dipartimento.

Qualche colloquio orale, nel corso dell'anno, potrà aiutare a valutare i soggetti che presentano qualche incertezza.

Il numero complessivo delle verifiche (pratiche) sarà di almeno **2** nel primo trimestre e **4** nel pentamestre.

Il Dipartimento ha stabilito di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

## 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 1 Descrizione:

*Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali*

Competenza Chiave n 4 Descrizione:

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

Competenza Chiave n 5 Descrizione: *Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro*

### 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.*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

### COMPETENZA di AREA GENERALE n.G1

**Descrizione della competenza in uscita: n°1** *"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."*

**Descrizione della competenza in uscita: n°2** *"Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali"*

**Descrizione della competenza in uscita: n°5** *"Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro"*

**Descrizione della competenza in uscita: n°7** *"Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete"*

**Descrizione della competenza in uscita: n°8** *"Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento"*

**Descrizione della competenza in uscita: n°9** *Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo*

**Descrizione della competenza in uscita: n°10** *"Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi"*

**Descrizione della competenza in uscita: n°11** *"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"*

**Descrizione della competenza in uscita: n°12** *"Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi"*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

### COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

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 n. 1

**Descrizione della competenza in uscita:** "Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche."

| <b>Competenza INTERMEDIA</b>   | <b>Abilità</b>   | <b>Conoscenze</b>  | <b>Contenuti</b>   |
|--|--|--|--|
| 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)<br>Livello QNQ: 3<br>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di | Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. | Strumenti di pubblicità e comunicazione.<br>Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico.<br>Tecniche di rilevazione della <i>customer satisfaction</i> . | Richiamo delle conoscenze relative a tecniche di lavorazione e strumenti affrontati nel 2° BIENNIO<br>Denominazione dei piatti, regola di stesura di un menu |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. | Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.<br>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione. | Tecniche per la gestione dei reclami.<br>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.<br>Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali. | La carta dei vini e il rispetto dei dati essenziali nella loro stesura |
|---|--|--|--|

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 2**

**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."

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





ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <p>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.</p> | <p>Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato.</p> <p>Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio.</p> <p>Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi.</p> <p>Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p> | <p>Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci.</p> <p>Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative.</p> <p>Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.</p> <p>Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.</p> | <p>Le principali realtà enogastronomiche italiane attraverso presentazioni guidate con supporto multimediale</p> <p>Approfondimenti su specifiche tipologie attraverso l'ausilio di riviste specializzate e ricerche in rete</p> <p>Elaborazione UDA</p> |
|--|--|---|--|



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 3**

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

| <b>Competenza INTERMEDIA</b><br>relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione              | <b>Abilità</b><br>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  | <b>Conoscenze</b><br>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  | <b>Contenuti</b>  |
|---|--|--|---|
| Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.<br>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità.<br>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili. | Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.<br>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.<br>Fattori di rischio professionale e ambientale.<br>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente. | Tracciabilità degli alimenti e delle bevande: <ul style="list-style-type: none"><li>• I Cocktail I.B.A</li><li>• Distillati</li><li>• Liquori</li><li>• Birra</li></ul> |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 4**

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

| <b>Competenza INTERMEDIA</b><br>relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione  | <b>Abilità</b><br>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  | <b>Conoscenze</b><br>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  | <b>Contenuti</b>  |
|---|--|--|---|
| (vedere Allegato C delle Linee Guida)<br>Livello QNQ: 3<br>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 | Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di | Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.<br>Principi di eco-turismo ed elementi di enogastronomia. Gli stili alimentari e le diete moderne.<br>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione. | Realizzazioni di piatti alla lampada (cucina di sala) con riferimento ai prodotti IGP – DOP e KMO<br>Gli abbinamenti enogastronomici:<br>degustazione di cibi e bevande: <ul style="list-style-type: none"><li>• Enografia nazionale</li><li>• Enografia internazionale e CHAMPAGNE</li></ul> |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| e stili di vita sostenibili e equilibrati. | prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.<br>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari. |  |  |
|--|---|--|--|

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 5**

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

| <b>Competenza</b> INTERMEDIA<br>relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione | <b>Abilità</b><br>Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida                    | <b>Conoscenze</b><br>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida | <b>Contenuti</b>  |
|--|--|---|---|
| (vedere Allegato C delle Linee Guida)<br>Livello QNQ: 3  | Eseguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base.<br>Predisporre preparazioni dolciarie e di | Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione.        | Realizzazioni di piatti alla lampada (cucina di sala) con riferimento ai prodotti IGP – DOP e KM0 |



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



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

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti e di piatti locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. | arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito.<br>Curare l'aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità. | Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti.<br>Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.<br>Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione. | Gli abbinamenti enogastronomici: degustazione di cibi e bevande: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enografia nazionale</li> <li>• Enografia internazionale e CHAMPAGNE</li> </ul> |
|--|---|--|--|

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 6**

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

| <b>Competenza INTERMEDIA</b>                                   | <b>Abilità</b>   | <b>Conoscenze</b>  | <b>Contenuti</b>  |
|--|--|--|---|
| 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)                          | Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con | Elementi di antropologia culturale.<br>Tipologia di servizi offerti dalle        | Le abitudini alimentari<br>Le alimentazioni degli 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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <p>Livello QNQ: 3</p> <p>Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.</p> | <p>il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali.</p> <p>Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura.</p> <p>Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori.</p> | <p>strutture ricettive.</p> <p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.</p> <p>Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p> | <p>I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche</p> <p>Comunicare attraverso il menu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aspetti grafici, linguaggi e contenuti tecnici</li> </ul> <p>Gli abbinamenti enogastronomici: degustazione di cibi e bevande:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enografia nazionale</li> <li>• Enografia internazionale e CHAMPAGNE</li> </ul> |
|--|--|---|--|

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 7**

**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.”

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p>(vedere Allegato C delle Linee Guida)</p> <p>Livello QNQ: 3</p> <p>Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.</p> | <p>Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile.</p> <p>Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.</p> | <p>Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.</p> <p>Tecniche di analisi commerciale.</p> <p>Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.</p> | <p>Banqueting &amp; Catering:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Le attività di banqueting e di catering: definizione e differenze</li><li>• Vendita del servizio: il committente, formulazione della proposta, definizione di contratto</li><li>• Uso della ceck-list</li></ul> <p>La pianificazione di un evento; dal primo contatto all'evento stesso: problem solving</p> |
|---|---|---|--|



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 9**

**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".

| <b>Competenza INTERMEDIA</b><br>relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione   | <b>Abilità</b><br>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida   | <b>Conoscenze</b><br>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida  | <b>Contenuti</b>   |
|--|---|--|--|
| (vedere Allegato C delle Linee Guida)<br>Livello QNQ: 3<br>Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato. | Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale.<br>Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.<br>Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti. | Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela.<br>Metodologie e tecniche di promozione territoriale.<br>Terminologia di settore, anche in lingua straniera.<br>Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.<br>Tecniche per l'analisi dei punti di | Rapporti con la clientela: <ul style="list-style-type: none"><li>• La comunicazione con il cliente</li><li>• Insoddisfazioni e reclami</li><li>• Pagare il conto al ristorante</li></ul> |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  | Tradurre i dati della <i>customer satisfaction</i> in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato. | forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT) |  |
|--|--|---|--|

**ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO:**

1. **UDA: L'impresa che vorrei**
2. **COMPITI DI REALTÀ**
3. **ATTIVITÀ LABORATORIALE**
4. **USCITE DIDATTICHE SUL TERRITORIO**

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

- Conoscere le caratteristiche delle aziende enogastronomiche
- Conoscere le tecniche di produzione e vendita
- Conoscere le preparazioni tipiche della cucina regionale italiana e internazionale
- Conoscere le tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia (Slow Food)
- Conoscere le caratteristiche dell'enografia nazionale e cenni sull'internazionale
- Conoscere i criteri e le tecniche di abbinamento cibo-vino in relazione ai menu
- Conoscere i metodi di analisi organolettica di cibi e vini
- Conoscenza del lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera
- Conoscere l'organizzazione e la programmazione delle tecniche di produzione e vendita del prodotto
- Conoscere l'organizzazione della ristorazione collettiva e del banqueting
- Conoscere le tecniche di preparazione e miscelazione dei cocktail
- Conoscere la birra sotto l'aspetto produttivo e tipologico



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

- **In termini di competenze applicative:**
  - Cercare di ottimizzare la qualità del servizio in sala ristorante e al bar sia in relazione al cliente che ai colleghi con un buon utilizzo della comunicazione e delle competenze professionali acquisite durante tutto il percorso scolastico
  - Promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali cercando di dar risalto soprattutto alle nuove tendenze in campo ristorativo (es. prodotti di filiera)
  - Organizzare e predisporre varie situazioni operative, ponendo particolare attenzione ai menu proposti in relazione alle diverse esigenze della clientela nonché a necessità di ordine dietologico/alimentare;
  - Organizzare e predisporre varie situazioni operative, ponendo particolare attenzione ai menu proposti in relazione alle diverse esigenze della clientela nonché a necessità di ordine dietologico/alimentare
  - Organizzare la promozione e la vendita di beni e servizi in relazione al mercato e ponendo particolare attenzione ai prodotti tipici
  - Utilizzare un linguaggio tecnico/professionale nei vari contesti produttivi.
  - Controllare ed utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico e nutrizionale e naturalmente gastronomico.
  - Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.
- **In termini di capacità:**
  - Conoscere i prodotti tipici di regioni italiane;
  - Individuare l'importanza dei prodotti locali come veicolo per promuovere attività e risorse del territorio (percorsi enogastronomici)
  - Simulare la realizzazione di banchetti e buffet predisponendo dei piani di attività;
  - Saper riconoscere la produzione enologica nazionale
  - Proporre abbinamenti di cibi/bevande
  - Classificare vini e bevande alcoliche in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione
  - Conoscere le tecniche di conservazione dei vini all'interno della cantina



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

- Usare le attrezzature del bar per la preparazione di generi di caffetteria e per altre bevande alcoliche ed analcoliche
- Preparare le bevande di tendenza (Mixology)
- Saper calcolare un drink e food cost

### **METODOLOGIA**

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

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

**Per la formazione didattica – professionale le lezioni saranno svolte come riportato qui di seguito:**

- Lezione frontale: lezione teorica di presentazione di un argomento nei suoi aspetti specifici e tecnici.
- Fase ripetitiva: l'allievo ripete tutte le fasi operative mostrate dal docente per preparazioni e cotture.
- Esercitazione in laboratorio: l'allievo applica praticamente quanto appreso durante le precedenti fasi.

### **MATERIALI**

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. Libro di Testo
2. Informazioni tratte da Siti Specializzati e Riviste del Settore
3. Dispense fornite dal docente

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**INSEGNAMENTO: Lingua e letteratura italiana**

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

**Libri di testo adottati**

Titolo "SCOPRIRAI LEGGENDO 3 / LETTERATURA ITALIANA", Autore PAOLO DI SACCO / PAOLA MANFREDI, Editore MONDADORI,  
volume 3

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

n. ore 125 su n. 134 previste dal piano di studi

**Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

La tipologia delle verifiche comprenderà:

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

Il numero complessivo delle verifiche (scritte e orali) sarà di 4 nel primo trimestre e 6 nel pentamestre.

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo.

Il Dipartimento

- stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto.

## COMPETENZE CORRELATE

*trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale*

### 1. COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

Competenza Chiave n 1 Descrizione: Alfabetica funzionale Competenza Chiave n 4 Descrizione: Digitale

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

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

### 2. COMPETENZE DI AREA di INDIRIZZO

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

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

Competenza n. 11: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**COMPETENZA di AREA GENERALE n. 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

| <b>Competenza INTERMEDIA</b> relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione  | <b>Abilità</b><br>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018   | <b>Conoscenze</b><br>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018   | <b>Contenuti</b>  |
|--|---|---|---|
| (vedere allegato B Linee guida 2019)<br>Livello QNQ4 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.<br>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.<br>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la | 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.<br>Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, | Di tutti gli autori si sono affrontati in particolare le tematiche e le peculiarità letterarie, partendo dai testi e concentrandosi su di essi (tralasciando elementi di carattere generale, quali la trama dei romanzi, gli aspetti secondari della biografia, la composizione delle raccolte poetiche per esigenze di tempo e soprattutto per lavorare meglio sull'analisi testuale e ragionare sulle modalità con cui un testo viene ideato e costruito) |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. 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>struttura tematica e le caratteristiche del genere. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di</p> | <p>valutativo- interpretativi, argomentativi, regolativi. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio</p> | <p>- Tra Ottocento e Novecento: il Positivismo, l'ideologia dominante; l'altra faccia della cultura di fine Ottocento: la crisi del razionalismo.<br/>- Il romanzo della realtà: Naturalismo e Verismo, Naturalismo e Verismo a confronto.<br/>- Giovanni Verga: vita, opere e poetica. Da I Malavoglia: "L'inizio dei Malavoglia", "Padron 'Ntoni e 'Ntoni: due opposte concezioni di vita".<br/>Le raccolte veriste: Vita dei campi e Novelle rusticane. Vita dei campi: "Fantasticheria", "Rosso Malpelo". Novelle Rusticane: "La roba". Mastro-don Gesualdo.<br/>- Le origini del Decadentismo e Baudelaire. Un modello per il Decadentismo europeo: Charles Baudelaire. Da I fiori del male: "Corrispondenze". I poeti simbolisti francesi. Il romanzo decadente.</p> |
|--|--|---|--|





ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | <p>fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso</p> <p>Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</p> |  | <p>- La scapigliatura, avanguardia decadente in Italia.</p> <p>- Gabriele d'Annunzio: vita, opera, poetica. Da Il piacere: "Il conte Andrea Sperelli". Da Alcyone: "La sera fiesolana", "La pioggia nel pineto".</p> <p>- Giovanni Pascoli: vita, opere, poetica. Da Il fanciullino: "Le doti del fanciullino". Da Myricae: "Lavandare", "X Agosto", "Temporale". Da Canti di Castelvecchio: "Il gelsomino notturno"</p> <p>- La cultura nell'età delle avanguardie. Futurismo. Surrealismo. Espressionismo. Crepuscolari. L'Ermetismo.</p> <p>- Italo Svevo: vita, opere, poetica. Da Una vita: "Pesci e gabbiani". Da Senilità: "Emilio e Angiolina". Da La coscienza di Zeno: "L'ultima sigaretta", "Zeno investe in borsa e dimentica il</p> |
|--|--|--|--|



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

funerale di Guido", "La paradossale conclusione del romanzo".

-Luigi Pirandello: vita, opere, poetica. Da L'umorismo: "Il sentimento del contrario". Da Novelle per un anno: "La patente". Da Il fu Mattia Pascal: "Io mi chiamo Mattia Pascal". Da Uno, nessuno e centomila: "La vita non conclude". Sei personaggi in cerca d'autore.

- Giuseppe Ungaretti: vita, opere, poetica. Da L'allegria: "Il porto sepolto", "I fiumi", "San Martino del Carso", "Veglia", "Soldati".

- Eugenio Montale: vita, opere, poetica. Da Ossi di seppia: "I limoni", "Non chiederci la parola che squadri da ogni lato", "Merigiare pallido e assorto", "Spesso il male di vivere ho incontrato". Da Satura "Ho sceso, dandoti il braccio, almeno



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>un milione di scale".</p> <p>- La narrativa del Novecento. Primo Levi, da Il sistema periodico, idrogeno: "Il fascino della scienza". Cesare Pavese, da La luna e i falò: "La storia della luna e dei falò". Elsa Morante, da La storia: " Il loro caseggiato era distrutto".</p> |
|--|--|--|--|

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



## **INSEGNAMENTO: Storia**

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

### **Libri di testo adottati**

Titolo "LA NOSTRA AVVENTURA 3 EDIZIONE ROSSA", Autore GIORGIO DE VECCHI / GIORGIO GIOVANNETTI, Editore Mondadori., volume 3

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

n. ore 50 su 66 ore previste dal piano di studi

#### **Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati**

La tipologia delle verifiche comprenderà:

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

Il numero complessivo delle verifiche (scritte e orali) sarà di 2 nel primo trimestre e 4 nel pentamestre. La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche ed esplorazioni individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo.

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

## COMPETENZE CORRELATE

*trasversali rispetto a quelle dell'Area  
Generale*

### COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

Competenza Chiave n 1 Descrizione: Alfabetica funzionale

Competenza Chiave n 4 Descrizione: Digitale

Competenza Chiave n 6 Descrizione: Risolvere problemi

### COMPETENZE DI AREA di INDIRIZZO

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

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

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

**Competenza di Area Generale n 3** Descrizione: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

**COMPETENZE DI AREA GENERALE**

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

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

**COMPETENZA di AREA GENERALE n. 3**

**Descrizione della competenza in uscita:** Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo

| <b>Competenza INTERMEDIA</b><br>relativa all'anno a cui si riferisce<br>la presente progettazione | <b>Abilità</b><br>Individuare le abilità tra quelle<br>riportate nell'allegato 1 del Decreto<br>92/2018  | <b>Conoscenze</b><br>Individuare le conoscenze tra quelle<br>riportate nell'allegato 1 del Decreto<br>92/2018                                   | <b>Contenuti</b>   |
|---|--|---|--|
| (vedere allegato B Linee guida<br>2019)<br>Livello QNQ: 2<br>Descrizione: Acquisire informazioni  | Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo<br>sviluppo economico del territorio e le sue<br>caratteristiche geo- morfologiche e le<br>trasformazioni nel tempo. | Evoluzione dei sistemi politico-<br>istituzionali ed economico- produttivi, con<br>riferimenti agli aspetti demografici, sociali<br>e culturali | – Gli scenari economici e<br>politici all'inizio del<br>Novecento<br>– La prima guerra |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati. | Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea<br>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento | Capacità di individuare, nella complessità dell'argomento studiato, i diversi aspetti (ambientali, economici, sociali, politici, tecnologici, culturali, religiosi), ricostruire questi ultimi e farli interagire in modo consapevole<br>Capacità di confrontare eventi e temi e di cogliere nessi e casualità tra eventi.<br>Capacità di collocare nello spazio e nel tempo i fenomeni storici studiati.<br>Rielaborazione ed esposizione mediante linguaggio adeguato e riflessione critica | mondiale<br>_ Dalla rivoluzione russa alla dittatura di Stalin<br>_ Il regime fascista<br>_ La crisi del'29 e il New Deal<br>_ Il regime nazista<br>_ La seconda guerra mondiale<br>_ La guerra fredda<br>_ La decolonizzazione<br>_ 2 giugno 1946: nasce la Repubblica italiana.<br>-La Costituzione italiana. |
|---|---|---|---|



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4**

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

| <b>Competenza INTERMEDIA</b><br>(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)   | <b>Abilità</b>   | <b>Conoscenze</b>  | <b>Contenuti</b>      |
|--|--|--|-----------------------|
| (vedere allegato B Linee guida 2019)<br>Livello QNQ: 2<br>Descrizione: Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati. | Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 del Decreto 92/2018 | Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 | Elaborazione dell'UDA |

**ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO**

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

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





ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

- Comprendere la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica e sincronica (ob. Min.)
- Orientarsi nel tempo e nello spazio (ob. Min.)
- Cogliere i rapporti di causa – effetto (ob. Min.)

**METODOLOGIA**

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

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

1. Produzione di schemi, scalette
2. Lezioni frontali
3. Cooperative learning
4. Lavori di gruppo

**MATERIALI**

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

1. Schemi, mappe, appunti



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



2. Testi multimediali
3. Libri di testo
4. Documenti e fonti scritte e digitale

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**INSEGNAMENTO:** Lingua francese (Seconda lingua straniera)

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

**Libri di testo adottati**

Marina Zanotti - Marie-Blanche Paour, *Passion salle et bar*, volume unico, ed. San Marco, Bergamo 2014.

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

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

n. ore 77 su n. ore 99 previste dal piano di studi

**Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati**

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 6**

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

| <b>Competenza INTERMEDIA</b>  | <b>Abilità</b>  | <b>Conoscenze</b>  | <b>Contenuti</b>  |
|---|---|--|---|
| relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione<br><br>Livello QNQ: 4<br>Descrizione: "Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. | Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.<br><br>Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura.<br><br>Assistere il cliente nella fruizione del | Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. | <b>Grammaire : ripasso e consolidamento di alcune strutture grammaticali:</b> les temps verbaux (Passé composé imparfait, futur, conditionnel), les comparatifs et les superlatifs<br><b>Module 7 On se retrouve au bar?</b><br>Une matinée au café<br><br>Les boissons non alcoolisées<br><br>Les boissons chaudes Pour réveiller l'appétit Après un bon |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | <p>servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.</p> |  | <p>repas Envie de cocktails (Les 20 cocktails les plus fameux)<br/><b>Secondo Trimestre</b><br/><b><u>Module 8 Ben être à table</u></b><br/>Les légumes c'est ma passion.<br/>Manger et être en forme. Le modèle de la pyramide alimentaire.<br/>Couleurs et saveurs. Nourriture, culture et religion Les produits d'excellence en France.<br/>Riferimento letterario: «L'âme du vin» di Charles Baudelaire</p> |
|--|---|--|---|



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**COMPETENZA di INDIRIZZO n. 7**

"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"

| <b>Competenza INTERMEDIA</b>  | <b>Abilità</b>   | <b>Conoscenze</b>   | <b>Contenuti</b>   |
|---|--|---|--|
| (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)<br><br>Livello QNQ:4<br><br>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 <i>made in Italy</i> ". | Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del <i>made in Italy</i> . | Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. | <b><u>Module 9 Vers une alimentation saine et sûre</u></b><br><br>La conservation des aliments.<br>Les techniques de conservation.<br>Eviter les intoxications.<br>Sécurité alimentaire :<br>HACCP<br>Gare aux allergies<br>Gérer les intolérances<br><b><u>Modulo interdisciplinare</u></b><br><br>Le marketing et le marketing expérientiel<br><b><u>Module 10 Travailler dans le monde de la restauration</u></b><br><br>Je veux être serveurur |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | <p>L'univers de la<br/>restauration. A chacun son<br/>plateau Présenter sa<br/>candidature<br/>Rédiger un CV et une lettre<br/>demotivation<br/>La convention de Stage et le contrat<br/>de travail en France<br/>UdA: "L'impresa che vorrei".</p> |
|--|--|--|--|

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

## INSEGNAMENTO: Lingua inglese

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

### Libri di testo adottati

Titolo "DAILY SPECIALS", Autori P.A. Caruso, A. Piccigallo, Editore Lee Monnier, volume unico

Titolo "Oxford Grammar 360°" Dall' A1 al B2+, AAVV, Editore Oxford University Press

Titolo "Ready for Invalsi Secondo grado Classe 5°" AAVV, Editore Oxford University Press

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

n. ore 53 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, del livello di autonomia e responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare, dei risultati di ricerche ed approfondimenti individuali e di gruppo, delle competenze di cittadinanza. La valutazione del secondo pentamestre ha integrato la valutazione formativa come risposta al dialogo educativo a quella sommativa con interrogazioni orali.

Sono state effettuate 4 prove scritte e 3 interrogazioni orali.

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





ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

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

| <b>Competenza INTERMEDIA</b><br>relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione  | <b>Abilità</b>  | <b>Conoscenze</b>   | <b>Contenuti di lingua</b>                        |
|---|---|---|---|
| (vedere allegato B Linee guida 2019)<br>Livello QNQ: 4<br>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 | -Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relative ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità.<br><br>-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.<br><br>-Ortografia.<br><br>-Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.<br><br>-Fonologia.<br><br>Pragmatica: struttura del discorso, | Relative clauses<br><br>Passive form (all tenses) |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p>eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.”</p> | <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 (presentazionimultimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale,</p> | <p>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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> |  |  |
|--|---|--|--|

| <b>COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7</b>   |   |   |                            |
|---|---|---|----------------------------|
| <b>Descrizione della competenza in uscita:</b> "Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete" |   |   |                            |
| <b>Competenza INTERMEDIA</b><br>relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione  | <b>Abilità</b><br>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 | <b>Conoscenze</b><br>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto | <b>Contenuti di lingua</b> |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



|  |  | 92/2018   |  |
|--|--|---|--|
| (vedere allegato B Linee guida 2019)<br><br>Livello QNQ: 4<br><br>Descrizione: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visive e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento | -Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.<br><br>-Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.<br><br>-Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. | -Fonti dell'informazione e della documentazione<br><br>-Social network e new media come fenomeno comunicativo.<br><br>-Caratteri comunicativi di un testo multimediale<br><br>-Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale. | <b>Italian Enogastronomy</b><br><br>- <b>PIEDMONT</b><br><br>Food products, local dishes and wines: BARBARESCO, BARBERA, DOLCETTO, NEBBIOLO, RUCHÉ<br><br>- <b>LIGURY</b><br><br>Food products, local dishes and wines: SCIACCHETRÀ e PIGATO<br><br>- <b>TUSCANY</b><br><br>Food products, local dishes and wines: BRUNELLO DI MONTALCINO e VIN SANTO<br><br>- <b>CAMPANIA</b><br><br>Food products, local dishes and wines: AGLIANICO DEL TABURNO e GRECO DI TUFO<br><br>- <b>SICILY</b><br><br>Food products, local dishes and |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | wines: PASSITO e NERO D'AVOLA<br>- Wine classification and labelling<br>- Sensory analysis of wine<br>- Invalsi: reading and listening comprehension |
|--|--|--|--|

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

## INSEGNAMENTO: Matematica

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

### Libri di testo adottati

Titolo "Nuova Matematica a colori – Edizione Gialla", Autore Leonardo Sasso, Editore Petrini, volume 5

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

n. ore 92 su n. ore 98 previste dal piano di studi

### Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La valutazione si baserà su:

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

Le interrogazioni orali serviranno 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 saranno precedute da qualche lezione di ripasso per chiarire eventuali dubbi. La tipologia degli esercizi ricalcherà sempre la difficoltà degli esempi svolti in classe proprio per agevolare il lavoro e facilitare allo



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

studente il raggiungimento di un risultato positivo. Per il voto massimo si proporranno degli esercizi di difficoltà più elevata, che lo studente potrà svolgere applicando le conoscenze acquisite, a volte con soluzioni creative e originali.

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

Contribuiranno 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 cercherà di essere la più oggettiva possibile.

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**COMPETENZE DI AREA GENERALE**

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

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

**COMPETENZA di AREA GENERALE n. G8**

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

| <b>Competenza</b>  | <b>INTERMEDIA</b> | <b>Abilità</b>  | <b>Conoscenze</b>  | <b>Contenuti</b>  |
|--|-------------------|---|--|---|
| relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione   |                   | Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 | Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018 |   |
| (vedere allegato B Linee guida 2019)<br>Livello QNQ: 4<br>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 |                   | Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi                          | Algoritmi e loro risoluzione   | Studio di funzione: calcolo di massimi, minimi e flessi.<br>Calcolo integrale: funzione primitiva e calcolo delle aree.<br>Calcolo delle probabilità. |





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



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

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| professionale anche nella<br>prospettiva dell'apprendimento<br>permanente." |  |  |  |
|---|--|--|--|

**COMPETENZA di AREA GENERALE n. G10**

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**COMPETENZA di AREA GENERALE n. G12.**

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

| <b>Competenza</b>  | <b>INTERMEDIA</b> | <b>Abilità</b>  | <b>Conoscenze</b>   | <b>Contenuti</b>   |
|--|-------------------|---|---|--|
| (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)   |                   | Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018   | Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018  |  |
| (vedere allegato B Linee guida 2019)<br>Livello QNQ: 4<br>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 |                   | Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico<br><br>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione.<br><br>Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.<br><br>Rappresentare (anche utilizzando | Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.<br><br>Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica).<br><br>Sistemi di equazioni.<br><br>Funzioni reali, razionali.<br><br>Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.<br><br>Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda<br><br>Indicatori di dispersione: deviazione | Derivata prima di una funzione: di funzione potenza, di un polinomio.<br><br>Algebra delle derivate: derivata del prodotto e del quoziente.<br><br>Calcolo dei punti di massimo e minimo.<br><br>Studio della derivata seconda e calcolo dei punti di flesso.<br><br>Lettura del grafico di una funzione.<br><br>Calcolo integrale:<br><br>Primitive e integrale indefinito.<br><br>Integrali di funzione potenza e di |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|                                |  |   |   |
|--------------------------------|--|---|---|
| <p>informatiche avanzate.”</p> | <p>strumenti informatici) in un piano<br/>cartesiano funzioni lineari,<br/>paraboliche, razionali.</p> <p>Utilizzare diverse forme di<br/>rappresentazione (verbale, simbolica<br/>grafica) per descrivere oggetti<br/>matematici, fenomeni naturali e sociali.<br/>Riconoscere caratteri qualitativi<br/>quantitativi, discreti e continui<br/>Rappresentazioni grafiche dell<br/>distribuzioni di frequenze (anche<br/>utilizzando adeguatamente opportuni<br/>strumenti informatici).</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori<br/>medi e misure di variabilità per caratteri<br/>quantitativi.</p> | <p>standard, varianza.<br/>Probabilità.</p> | <p>un polinomio.<br/>Il concetto di integrale definito.<br/>Il calcolo delle aree: area della<br/>regione di piano limitata dal grafico<br/>di una funzione (retta e parabola) e<br/>dall'asse x. Area della regione di<br/>piano limitata da due curve (rette e<br/>parabole).<br/>Elementi di statistica:<br/>Le indagini statistiche.<br/>La raccolta dei dati.<br/>L'organizzazione dei dati mediante<br/>tabelle e grafici (istogramma,<br/>ortogramma, grafico cartesiano,<br/>areogramma, ideogramma,<br/>cartogramma).<br/>Il calcolo della frequenza assoluta,<br/>relativa e percentuale.<br/>L'elaborazione dei dati: media,</p> |
|--------------------------------|--|---|---|

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  | moda, mediana.<br>Calcolo delle probabilità.<br>Definizione classica di probabilità.<br>Eventi certi e impossibili.<br>Probabilità espressa in<br>percentuale.<br>Probabilità composte: eventi<br>indipendenti e dipendenti. |
|--|--|--|--|

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**INSEGNAMENTO: Religione cattolica**

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

**Libri di testo adottati**

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

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

n. ore 12 su n. ore 33 previste dal piano di studi

**Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati**

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

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

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

| VALUTAZIONE DECIMALE | GIUDIZIO SINTETICO |
|----------------------|--------------------|
| 4-5                  | Insufficiente      |
| 6                    | Sufficiente        |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|    |          |
|----|----------|
| 7  | Discreto |
| 8  | Buono    |
| 9  | Distinto |
| 10 | Ottimo   |

Le valutazioni scaturiscono da:

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

### COMPETENZE CORRELATE

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

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <p>aperto al mondo del lavoro e della professionalità.</p> |  |  | <p>la critica del 900 alla religione:<br/>Marx, Freud e Nietzsche.<br/>Pio XII e la seconda guerra mondiale.<br/>la risposta del Concilio Vaticano II alle sfide della modernità.<br/>l'esperienza religiosa: teologia catartica e apofatica.<br/>La teoria del dialogo interreligioso secondo Panikkar.<br/>Interrogativi e questioni aperte in Bioetica: discussioni</p> |
|--|--|--|--|

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*





ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**INSEGNAMENTO:** Scienza e cultura dell'alimentazione

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

**Libri di testo adottati**

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

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

n. ore 130 su n. ore 165 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, della capacità di sintesi e collegamento tra argomenti di diverse unità didattiche, dell'osservazione sistemica e continua dei comportamenti e dei progressi, della autonomia e responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare, dei risultati di ricerche individuali, delle competenze di cittadinanza.

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. Sono state effettuate diverse tipologie di prove per valutare il processo di apprendimento, prove scritte (semi-strutturate) e interrogazioni orali. Considerando gli strumenti a disposizione delle/degli allieve/i e loro eventuali disagi, si è valutato anche l'impegno profuso, la puntualità nelle consegne e la partecipazione attiva alle lezioni frontali.

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

#### COMPETENZE CORRELATE

*trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo*

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
**“GIOVANNI GIOLITTI”**



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

**COMPETENZE DI INDIRIZZO**

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

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

| <b>COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I4</b>   |                   |  |   |  |
|---|-------------------|--|---|--|
| <b>Descrizione:</b> "Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati". |                   |  |   |  |
| <b>Competenza</b>   | <b>INTERMEDIA</b> | <b>Abilità</b>   | <b>Conoscenze</b>   | <b>Contenuti</b>   |
| 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 | Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio<br>Concetti di sostenibilità<br>Principi per la preparazione e servizio | <b>MOD 1 Principi di una alimentazione equilibrata</b>   |
| Descrizione: "Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in   |                   |  |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentazione e Nutrizione</li> <li>• Valutazione dello stato nutrizionale</li> <li>• IMC o BMI</li> <li>• FET, MB e LAF</li> </ul> |



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



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

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <p>relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati"</p> | <p>di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> | <p>di prodotti per differenti scelte alimentari Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti esigenze fisiologiche Principi per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Nuove tendenze di filiera e consumi Nuovi prodotti alimentari</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fabbisogni energetici e di nutrienti</li> <li>• Fabbisogno di nutrienti e le Tabelle LARN</li> <li>• Le Linee guida per una sana alimentazione (2018)</li> <li>• Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento (dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica)</li> <li>• Doppia piramide alimentare e ambientale</li> <li>• La dieta mediterranea e la sostenibilità ambientale</li> </ul> <p><b>MOD 2 Sostenibilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impatto ambientale delle filiere agroalimentari (consumo di acqua e suolo, produzione di inquinanti come la CO2), indicatori ambientali e certificazioni ambientali</li> <li>• Concetto di sviluppo sostenibile, ristorazione sostenibile</li> <li>• Certificazione di sostenibilità ambientale e certificazione BIO</li> </ul> <p><b>MOD 3 Alimentazione nelle diverse condizioni</b></p> |
|--|--|---|--|



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**fisiologiche e tipologie di dietetiche**

- Gravidanza e allattamento
- Età evolutiva
- Adolescenza
- Età adulta
- Terza età

**MOD 4 Dieta in particolari condizioni patologiche**

- Obesità e sindrome metabolica
- Diabete
- Malattie CV: patologie correlate
- Ipertensione arteriosa
- Dislipidemie
- Aterosclerosi
- Disturbi del comportamento alimentare (DCA)
- Malnutrizioni per eccesso e per difetto
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Alimentazione e cancro



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

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



**MOD 5 Nuove tendenze di filiera e consumo**

- Nuovi prodotti alimentari
- Additivi alimentari

**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".

| <b>Competenza</b>  | <b>INTERMEDIA</b> | <b>Abilità</b>  | <b>Conoscenze</b>   | <b>Contenuti</b>  |
|--|-------------------|---|---|---|
| relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (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<br><b>Descrizione:</b><br><b>I8</b> "Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto |                   | Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.<br>Valutare la compatibilità | Qualità e sicurezza alimentare<br>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus)<br>I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine<br>L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della | <b>MOD 5 Qualità e sicurezza alimentare</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualità alimentare e sicurezza</li> <li>• Tipologie di contaminazione degli alimenti: biologiche, chimiche e fisiche degli alimenti</li> <li>• Modalità di contaminazione: diretta, indiretta, crociata</li> </ul> |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| <p>territoriale, utilizzando il web.”</p> <p><b>G11</b> “Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> | <p>dell'offerta enogastronomica con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p> | <p>CO<sub>2</sub>, dello stress idrico e dell'inquinamento del suolo</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione ambientale</p> <p>Principi per una ristorazione sostenibile e salutare</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Microorganismi: virus, batteri, lieviti, muffe, vermi parassiti</li><li>• Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)</li></ul> |
|--|---|---|---|

**ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO**

1. compiti di realtà
2. UdA disciplinari e multi-pluridisciplinari
3. partecipazione a progetti offerti da Enti esterni
4. realizzazione di prodotti multimediali



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

**1. ABILITÀ MINIME**

- 1.1. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico;
- 1.2. Saper utilizzare in modo autonomo varie fonti di informazione sull'alimentazione;
- 1.3. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- 1.4. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale a basso impatto ambientale
- 1.5. Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare e ambientale
- 1.6. Prevenire e gestire i rischi di contaminazione alimentare connessi alla manipolazione degli alimenti
- 1.7. Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare

**2. SAPERI MINIMI**

- 2.1. conoscere i principi di una alimentazione equilibrata e sostenibile
- 2.2. conoscere le principali esigenze delle diverse condizioni fisiologiche
- 2.3. conoscere le principali esigenze in particolari condizioni patologiche
- 2.4. conoscere i principi della qualità alimentare e ambientale
- 2.5. conoscere le principali contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- 2.6. conoscere le nuove tendenze di filiera e di stili alimentari

**METODOLOGIA**

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

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

1. apprendimento attivo con domande stimolo e/o problem solving e/o attività di ricerca individuale o di gruppo
2. brainstorming per stimolare valutazione critica e favorire collegamenti





ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

3. lezione frontale

### **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. la formulazione di schemi, mappe e tabelle.

### **VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

La tipologia delle verifiche comprenderà:

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

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

**INSEGNAMENTO:** Scienze motorie e sportive

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

**Libri di testo adottati**

Titolo "App Sport", Autore Mario Giuliani, Editore Cristian Lucisano Editore, volume unico

**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**

La tipologia delle verifiche comprenderà:

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

### COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

| COMPETENZA di AREA GENERALE G1   |  |  |  |
|--|--|--|--|
| Descrizione della competenza in uscita: "Agire in riferimento ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali". |  |  |  |
| Competenza INTERMEDIA  | Abilità  | Conoscenze   | Contenuti  |
| relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione   | Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018  | Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018   |  |
| Livello QNQ: 4 Descrizione: "Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale, ed economico di sé e della propria comunità."          | <b>Asse storico sociale</b><br>Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti | Parte seconda della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.<br>Lo Stato Italiano nell'UE e nelle istituzioni internazionali. (IS) | Schemi motori di base. Andature di preatletismo generale.<br>Capacità coordinative econdizionali.<br>Norme di primo soccorso: BLS + uso del defibrillatore. Costituzione e sport<br>Organizzazione del mondo sportivo.<br>Concetto di FAIR-PLAY<br>La storia e i valori olimpici Art,32 della Costituzione |

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



|  |  |  |                     |
|--|--|--|---------------------|
|  | <p>alla luce dei principi giuridici.<br/>Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.”</p> |  | <p>sullasalute.</p> |
|--|--|--|---------------------|



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**COMPETENZA di AREA GENERALE G9**

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

| <b>Competenza</b>  | <b>Abilità</b>  | <b>Conoscenze</b>   | <b>Contenuti</b>  |
|--|---|---|---|
| <b>INTERMEDIA</b> relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione                                       | Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018   | Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018  |   |
| Livello QNQ: 4<br>Descrizione: "Agire l'espressività Corporea ed sociale ed economico di sé e della propria comunità." | Asse scientifico tecnologico<br>Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento. | Gli elementi tecnico scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive.<br>Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo.<br>Le caratteristiche ritmiche del movimento. | Schemi motori di base. Andature di preatletismo generale.<br>Capacità coordinative e condizionali.<br>Elementi di sociologia dello sport: esempi di carriere sportive significativamente.<br>Elementi di cinematografia sportiva. |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



**COMPETENZA di AREA GENERALE G11**

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

| <b>Competenza INTERMEDIA</b>  | <b>Abilità</b>  | <b>Conoscenze</b>   | <b>Contenuti</b>   |
|---|---|---|--|
| 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)<br><br>Livello QNQ: 4<br><br>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." | Asse scientifico tecnologico<br><br>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.<br><br>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e della salute, prevenzione di infortuni e incendi."<br><br>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro. | Caratteristiche dei principali agenti patogeni batteri- virus.<br><br>Elementi fondamentali sul tema delle dipendenze. Normativa relativa all'utilizzo di specifiche sostanze prima di mettersi alla guida. | Norme informative relative al contagio e alla situazione pandemica.<br><br>Dipendenze<br><br>I disturbi alimentari anoressia e bulimia.<br><br>La gestione dello stress. |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

### ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

Si sceglierà a seconda della situazione di aderire alle varie proposte territoriali sportive.

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

1. Capacità di utilizzare il linguaggio corporeo come possibilità di espressione personale
2. Consapevolezza delle proprie funzioni vitali e delle qualità fisiche individuali
3. Capacità condizionali e coordinative rimodulate
4. Conoscere un breve e basilare riscaldamento muscolare generale come introduzione a qualsiasi attività sportiva.
5. Capacità di relazione in vista di una proficua collaborazione
6. Le dipendenze in generale.
7. I disturbi alimentari
8. Il concetto di Olimpismo

### METODOLOGIA

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

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

Servirsi del movimento come strumento per realizzare l'autonomia dell'individuo Introdurre situazioni stimolo

Analizzare il movimento come effetto di una azione corporea Proporre situazioni educative personalizzate

Favorire gradualmente spazi di iniziativa autonoma e responsabile Tabelle di valutazione di test--libri di testo, materiale audio-visivo. Il numero complessivo delle verifiche (scritte / pratiche / orali) sarà di almeno 2 nel primo trimestre e 2 nel pentamestre.

La valutazione intermedia e finale dell'a.s. terrà conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte/pratiche/orali degli allievi, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, di elaborati e compiti svolti a casa, dei risultati delle



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

loro ricerche individuali e di gruppo, del raggiungimento di competenze (di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo).  
Si stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto.

Torino, 15 maggio 2024

\*\*\*\*\*