



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5 B ENOGASTRONOMIA

a.s. 2022/2023

IIS "GIOVANNI GIOLITTI"-TORINO
 Prot. 0006290 del 15/05/2023
 IV (Uscita)

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

Redatto il: 04/05/2023

Docente coordinatore della classe: prof.ssa Delmastro Gabriella

Composizione del Consiglio di classe:

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

I rappresentanti di classe

Firmato in originale

Il Dirigente scolastico

prof.ssa Franca Zampollo

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



PROFILO INDIRIZZO

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

Premessa

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

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

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

Competenze chiave di cittadinanza

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



Competenze dell'area generale in uscita

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

Competenze dell'area di indirizzo in uscita

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



PROFILO CLASSE 5B ENO

La classe è costituita da 15 alunni, 6 femmine e 9 maschi (di cui un allievo non frequentante non proveniente dalla 4BENO), 1 allieva inserita nel corrente a.s. e proveniente da altro Istituto, tutte/i le/gli altre/i allieve/i, frequentanti, provengono dalla 4B ENO dell'anno precedente.

La classe comprende 3 allieve/i con piano di lavoro differenziato dalla classe (le/i quali è richiesta la presenza del docente di sostegno durante le prove d'esame), 6 allieve/i per le/i quali è stato predisposto un PDP individualizzato approvato all'inizio dell'anno scolastico sia dal Consiglio di Classe che dai genitori degli alunni, e dagli alunni stessi, vedasi documentazione riservata. All'interno della classe è presente 1 allieva con Obiettivi Minimi ai sensi dell'art. 15 c. 3 dell'OM 90/2001 per la quale si richiede la presenza del docente specializzato per le attività di sostegno durante le prove d'esame. Rispettivi PDP e PEI sono stati redatti considerando la L. 53/2003, in accordo con le figure di riferimento, considerando le peculiarità delle/dei singole/i allieve/i, promuovendo un percorso di apprendimento personalizzato.

Per i dettagli e le indicazioni necessarie allo svolgimento delle prove d'esame delle/i suddette/i allieve/i si rinvia alle relazioni allegate predisposte per il presente documento e allegate ad esso in dettaglio, cui si farà specifico riferimento come atti depositati in via riservata.

Alcune/i allieve/i hanno svolto il biennio in classi di diversa sezione del nostro Istituto ritrovandosi insieme nel triennio, altre/i allieve/i sono arrivati in terza dalla formazione professionale. Tranne alcune/i allieve/i, in generale la frequenza alle lezioni è stata regolare. Il comportamento è stato sufficientemente corretto anche se, durante l'anno scolastico ci sono stati momenti di polemiche improduttive.

Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionali, motivazionali, cognitiva e operativa può considerarsi il seguente:

- benché si siano presentate nel corso a.s. alcune tensioni latenti, la classe ha presentato un discreto livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca;
- eterogenei sono gli ambienti familiari, il CdC ha mantenuto costanti rapporti con le famiglie nell'intento di migliorare il rendimento scolastico, migliorare il clima di classe e motivare allo studio;
- solo alcune/i allievi hanno dimostrato, in autonomia, senso di responsabilità e impegno; la maggior parte della classe, invece, lo ha dimostrato in modo discontinuo e solo sotto l'insistenza dei docenti del CdC;
- la maggior parte delle/degli allieve/i ha incontrato difficoltà nell'individuare un metodo di studio e nell'organizzare autonomamente il proprio lavoro scolastico;
- la maggior parte delle/degli allieve/i ha dimostrato un atteggiamento selettivo nei confronti degli insegnamenti e molti hanno dimostrato di non saper affrontare i normali carichi di lavoro;
- eterogenee risultano, nel gruppo classe, le attitudini e le capacità di base possedute; ciò ha reso necessaria una certa personalizzazione degli interventi per cercare di alimentare l'interesse per i vari insegnamenti nell'intento di rafforzare la motivazione allo studio e all'apprendimento. Inoltre, si sono rese necessarie attività per il recupero di lacune pregresse che hanno rallentato

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



i piani di lavoro dei docenti. L'eterogeneità ha reso necessaria la presenza di più docenti di sostegno il cui contributo si è rilevato fondamentale anche se, la mancanza di continuità nel triennio ha reso il loro lavoro difficile e talvolta non ha permesso il miglior risultato.

- poche/i allieve/i hanno sviluppato capacità e competenze mediamente buone sia nelle attività laboratoriali che teoriche, la maggior parte delle/degli allieve/i, faticosamente, ha raggiunto livelli sufficienti;
- l'avvicendamento dei docenti di Diritto e tecniche amministrative, Lingua inglese e Inglese microlingua non ha garantito la dovuta continuità didattica in questi insegnamenti, ponendo la classe di fronte alla necessità di un continuo riadattamento e rallentando il normale processo educativo sia nell'acquisizione delle competenze che nelle modalità di apprendimento.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



STABILITÀ DOCENTI

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

QUADRO ORARIO DELLA CLASSE

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI, COMPETENZE TRASVERSALI

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

OBIETTIVI FORMATIVI PRIORITARI

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali.

COMPETENZE TRASVERSALI

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



LIVELLI COMUNI DI VALUTAZIONE (griglia di valutazione d'Istituto)		
	INDICATORI	VALUTAZIONE DECIMALE
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette e approfondite	7 8
ABILITA'	Comprensione: interpreta correttamente le informazioni che presentano difficoltà di medio livello Esposizione: espone con chiarezza e terminologia appropriata Applicazione: applica in modo corretto conoscenze e procedure anche in situazioni che presentano difficoltà diverse Analisi: esamina correttamente i problemi Sintesi: trae autonomamente conclusioni corrette	
COMPETENZE	Rielabora in modo corretto e completo i contenuti. Fa valutazioni critiche e collegamenti appropriati	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO INTERMEDIO (a cui associare i voti 7-8): l'allieva/o utilizza autonomamente e correttamente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), interpreta in modo pertinente le consegne proposte, le svolge in modo corretto anche se non esaustivo, con puntualità e assiduità, ha delle difficoltà a riflettere sulle proprie interpretazioni ed azioni per argomentarle opportunamente. Partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone.	
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette, complete, approfondite e articolate	9 10
ABILITA'	Comprensione: interpreta le informazioni in modo corretto e sicuro Esposizione: si esprime con piena padronanza di termini e con costrutti logico – sintattici articolati Applicazione: applica correttamente conoscenze e procedure anche in situazioni nuove Analisi: effettua analisi sicure e approfondite Sintesi: trae conclusioni sicure e complete in modo autonomo	
COMPETENZE	Rielabora in modo corretto e completo i contenuti e sa approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse.	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO AVANZATO (a cui associare i voti 9-10): l'allieva/o utilizza autonomamente, correttamente ed efficacemente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), interpreta in modo pertinente le consegne proposte, le svolge in modo corretto e compiuto con puntualità e assiduità in modo preciso e completo e riflette in modo critico sulle proprie interpretazioni ed azioni argomentando opportunamente le proprie scelte, criticandole e modificandole opportunamente se necessario. Partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone apportando un contributo personale, vivace e propositivo.	

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



LIVELLI COMUNI DI VALUTAZIONE - STUDENTI CON B.E.S. (griglia di valutazione d'Istituto)		
	INDICATORI	VALUTAZIONE DECIMALE
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette e approfondite (con l'uso degli strumenti compensativi consentiti)	7 8
ABILITA'	Comprensione: interpreta correttamente le informazioni che presentano difficoltà di medio livello Esposizione: espone con sufficiente chiarezza e terminologia quasi sempre appropriata Applicazione: applica in modo corretto conoscenze e procedure in situazioni che presentano difficoltà di medio livello Analisi: esamina correttamente i problemi Sintesi: trae autonomamente conclusioni corrette	
COMPETENZE	Rielabora in modo corretto i contenuti. Fa valutazioni critiche e collegamenti appropriati in situazioni di medio livello	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO INTERMEDIO (a cui associare i voti 7-8): l'allieva/o utilizza correttamente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), interpreta in modo pertinente le consegne proposte, le svolge in modo sostanzialmente corretto anche se non esaustivo, con puntualità e assiduità, ha delle difficoltà a riflettere sulle proprie interpretazioni ed azioni per argomentarle opportunamente. Partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone.	
CONOSCENZE	Possiede conoscenze corrette, complete, approfondite e articolate (con l'uso degli strumenti compensativi consentiti)	9 10
ABILITA'	Comprensione: interpreta le informazioni in modo corretto Esposizione: si esprime con piena padronanza di termini specifici Applicazione: applica correttamente conoscenze e procedure anche in situazioni nuove Analisi: effettua analisi sicure e approfondite Sintesi: trae conclusioni complete in modo autonomo	
COMPETENZE	Rielabora in modo corretto e completo i contenuti e sa approfondire in modo autonomo e critico situazioni complesse.	
DaD considera gli strumenti a disposizione dell'allieva/o	LIVELLO AVANZATO (a cui associare i voti 9-10): l'allieva/o utilizza autonomamente, correttamente ed efficacemente risorse (applicazioni, istruzioni e materiali digitali forniti dai docenti ovvero reperiti autonomamente), interpreta in modo pertinente le consegne proposte, le svolge in modo corretto con puntualità e assiduità, riflette in modo critico sulle proprie interpretazioni ed azioni argomentando opportunamente le proprie scelte. Partecipa attivamente alle attività sincrone e asincrone apportando un contributo personale, vivace e propositivo.	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA CONDOTTA

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

Metodologie didattiche

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



Mezzi e strumenti di lavoro

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



Tipologie di verifica

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



ATTIVITÀ E PROGETTI

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

ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO ADOTTATE DAL CdC

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

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

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

TIPO DI ATTIVITÀ	ATTIVITÀ SVOLTE, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
STAGE classe V (dal 20/09 al 17/10/2022)	Aziende convenzionate	<ul style="list-style-type: none"> Integrazione competenze professionali. Conoscenze e approfondimento di elementi essenziali sull'igiene e sulla sicurezza nell'ambiente di lavoro. Conoscenze delle modalità di esecuzione del lavoro del reparto di appartenenza. Acquisizione delle modalità per svolgere le proprie funzioni all'interno della brigata. Acquisizione delle capacità per eseguire autonomamente le preparazioni di bevande calde e fredde.

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

TIPO DI ATTIVITÀ	ATTIVITÀ SVOLTE, SPAZI, DURATA, DISCIPLINE E SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
Flipped Festival	gioco interattivo (LV8) progettazione evento online (webinar) Ore: 13 Discipline coinvolte: SCA e laboratorio di Cucina	Capacità di lavorare in team Abilità digitali Abilità imprenditoriali Abilità di analisi
Conferenze del Corriere della Sera	Videoconferenze online Ore: 4,5 Discipline coinvolte: SCA e Italiano/Storia	Competenze di cittadinanza Capacità di analisi e riflessione

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



Progetto SapereCoop "Risparmia energie"	Braingstorming e laboratori Ore: 4 Discipline coinvolte: SCA e DTA	Competenze di cittadinanza
Dibattito	Gioco di squadra e di Istituto Ore: 3 Discipline coinvolte: trasversale	Life skill: gestire emozioni, risolvere problemi, prendere decisioni, instaurare relazioni efficaci, comunicare con efficacia, adottare un pensiero creativo e critico, acquisire consapevolezza, rappresentare la conoscenza
Progetti di Educazione Civica di Istituto	Interventi protezione civile Interventi Fidas e ADMO	Competenze di cittadinanza

INIZIATIVE ED ESPERIENZE EXTRACURRICOLARI

TIPO DI ATTIVITÀ	ATTIVITÀ SVOLTE, SPAZI, DURATA, DISCIPLINE E SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
E adesso? ...orientamento in uscita.	Diversi incontri con realtà professionali e universitarie.	Orientamento post diploma.
Soggiorni linguistici	Nizza (40 ore) Dublino	Potenziamento competenza comunicativa in lingua francese ed inglese Ampliamento orizzonti culturali Sviluppo di un atteggiamento positivo verso le altre culture Sviluppo di una competenza interculturale
Certificazioni linguistiche	Certificazione della Camera di Commercio di Parigi DFPB1 (34 ore)	Potenziamento della competenza comunicativa. Raggiungimento di un'autonomia operativa in lingua in situazioni professionali .
Uscite didattiche di un giorno	Visita al Vittoriale degli Italiani e Verona. Discipline coinvolte: Italiano/Storia	Potenziamento conoscenze acquisite sui libri di testo di Letteratura italiana e Storia.

UdA CLASSE QUINTA

TITOLO: L'impresa sostenibile e competitiva che vorrei

OBIETTIVO FORMATIVO:

1. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale (obiettivo n° 2 DM 164 del 15/06/2022). Nel corso del raggiungimento di tale obiettivo si svilupperanno le seguenti abilità:
 - a. osservare e indagare con spirito critico

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



- b. ricercare informazioni in rete, selezionare e valutare criticamente tali informazioni
- c. comunicare e negoziare efficacemente con gli altri (anche in lingua straniera)
- d. gestire incertezza, ambiguità e rischio
- e. applicare approcci etici e sostenibili
- f. valorizzare le proprie idee e quelle degli altri
- g. avere spirito d'iniziativa e autoconsapevolezza, proattività, lungimiranza, coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi.
- h. risolvere problemi
- i. lavorare in modalità collaborativa al fine di gestire progetti
- j. prepararsi alla tipologia C e D della seconda prova dell'Esame di Stato

COMPETENZA FOCUS	COMPITO DI REALTÀ	INSEGNAMENTI COINVOLTI
I4 - Predispone prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Progettare e presentare a una commissione giudicatrice un ristorante, bar o pub o caffetteria o gelateria o pasticceria o sala da tè o start-up dei propri sogni che sia sostenibile per la salute e l'ambiente, e che rispetti gli obiettivi dell'agenda 2030	TUTTI GLI INSEGNAMENTI

TEMATICHE PLURIDISCIPLINARI

TEMATICHE	INSEGNAMENTI COINVOLTI
I marchi di qualità	Diritto e tecn amm strutt ricettiva- Lingua francese e inglese- Lab. di servizi eno settore cucina
Certificazione e comunicazione della qualità - Sistema di tracciabilità e rintracciabilità - etichettatura	Diritto e tecn amm strutt ricettiva - Sc. e cultura dell'alimentazione - Lingua francese e Inglese - Lab. di servizi eno settore cucina
HACCP e igiene	Lab. di servizi eno settore cucina - Lingua francese e inglese-
Alimentazione, salute e sostenibilità	Sc. e cultura dell'alimentazione - Lingua francese - Lab. di servizi eno settore cucina
Allergie e intolleranze	Sc. e cultura dell'alimentazione - Lingua francese - Lab. di servizi eno settore cucina

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

N° ore	Insegnamento	Valutazione nel trimestre	Valutazione nel pentamestre	Contenuti
11	Storia	X	X	Il mondo contemporaneo: <ul style="list-style-type: none"> • Statuto albertino e Costituzione italiana • Storia della bandiera e dell'Inno nazionali • Teorie razziali • La Mafia e il potere legalizzato • L'ONU e i diritti dell'uomo • Parità di genere • La cittadinanza Il processo di unificazione europea
11	Diritto e tec. amministrative della struttura ricettiva	X	X	Gli organismi internazionali: <ul style="list-style-type: none"> • Le Istituzioni europee e i valori fondanti • Educazione alla legalità: • Responsabilità contrattuale, civile e penale • Sicurezza sul lavoro • Tutela dei marchi • Norme sulla Privacy
7	Scienza e cultura dell'alimentazione	----	X	<ul style="list-style-type: none"> • Educazione alla salute, al benessere per tutti e per tutte le età, al rispetto delle diversità etniche attraverso il cibo; • Dieta equilibrata per differenti fasce d'età; • Disturbi dell'alimentazione: anoressia e bulimia; • Malnutrizione per difetto ed eccesso; • Differenti tipologie di diete; • Modelli sostenibili di produzione e di consumo; • Educare all'utilizzo consapevole e critico della rete; • Criteri per creare un prodotto multimediale.
4	Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina	X	----	Il menu sostenibile: uso di prodotti a KM zero; riduzione ed eventuale riutilizzo degli scarti.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI SCOLASTICI

INDICATORI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO:

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

PER LA CLASSE TERZA E PER LA CLASSE QUARTA:

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

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

Classe III

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



Classe IV

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

PER LA CLASSE QUINTA:

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



Classe V

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

ALLEGATO A

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

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

DOCENTE

DATE

16/02/2023

17/04/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

TIPOLOGIA A – ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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

¹ si difila: si stende lineare.

² i pali: del telegrafo.

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

«Era una ragazza bruna, vestita miseramente; aveva quell'attitudine timida e ruvida che danno la miseria e l'isolamento. Forse sarebbe stata bella, se gli stenti e le fatiche non ne avessero alterato profondamente non solo le sembianze gentili della donna, ma direi anche la forma umana. I suoi capelli erano neri, folti, arruffati, appena annodati con dello spago; aveva denti bianchi come avorio, e una certa grossolana avvenenza di lineamenti che rendeva attraente il suo sorriso. Gli occhi erano neri, grandi, nuotanti in un fluido azzurrino, quali li avrebbe invidiati una regina a quella povera figliuola raggomitolata sull'ultimo gradino della scala umana, se non fossero stati offuscati dall'ombrosa timidezza della miseria, o non fossero sembrati stupidi per una triste e continua rassegnazione. Le sue membra schiacciate da pesi enormi, o sviluppate violentemente da sforzi penosi erano diventate grossolane, senza esser robuste. Ella faceva da manovale, quando non aveva da trasportare sassi nei terreni che si andavano dissodando, o portava dei carichi in città per conto altrui, o faceva di quegli altri lavori più duri che da quelle parti stimansi¹ inferiori al compito dell'uomo. La vendemmia, la messe², la raccolta delle olive, per lei erano delle feste, dei giorni di baldoria, un passatempo, anziché una fatica. È vero bensì che fruttavano appena la metà di una buona giornata estiva da manovale, la quale dava 13 bravi soldi! I cenci sovrapposti in forma di vesti rendevano grottesca quella che avrebbe dovuto essere la delicata bellezza muliebre. L'immaginazione più vivace non avrebbe potuto figurarsi che quelle mani costrette ad un'aspra fatica di tutti i giorni, a raspar fra il gelo, o la terra bruciante, o i rovi e i crepacci, che quei piedi abituati ad andar nudi nella neve e sulle rocce infuocate dal sole, a lacerarsi sulle spine, o ad

¹ stimansi: si stima, si considera.

² messe: il raccolto dei cereali.

³ concio: conciato, ridotto.

⁴ casipola: casupola, piccola casa.

⁵ cataletto: il sostegno della bara durante il trasporto.

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



indurirsi sui sassi, avrebbero potuto esser belli. Nessuno avrebbe potuto dire quanti anni avesse cotesta creatura umana; la miseria l'aveva schiacciata da bambina con tutti gli stenti che deformano e induriscono il corpo, l'anima e l'intelligenza. – Così era stato di sua madre, così di sua nonna, così sarebbe stato di sua figlia. [...] Tre giorni dopo [Nedda] udì un gran cicaluccio per la strada. Si affacciò al muricciolo, e vide in mezzo ad un crocchio di contadini e di comari Janu disteso su di una scala a piuoli, pallido come un cencio lavato, e colla testa fasciata da un fazzoletto tutto sporco di sangue. Lungo la via dolorosa, prima di giungere al suo casolare, egli, tenendola per mano, le narrò come, trovandosi così debole per le febbri, era caduto da un'alta cima, e s'era concio³ a quel modo. – Il cuore te lo diceva – mormorava con un triste sorriso. – Ella l'ascoltava coi suoi grand'occhi spalancati, pallida come lui, e tenendolo per mano. Il domani egli morì. [...] Adesso, quando cercava del lavoro, le ridevano in faccia, non per schernire la ragazza colpevole, ma perché la povera madre non poteva più lavorare come prima. Dopo i primi rifiuti, e le prime risate, ella non osò cercare più oltre, e si chiuse nella sua casipola⁴, al pari di un uccelletto ferito che va a rannicchiarsi nel suo nido. Quei pochi soldi raccolti in fondo alla calza se ne andarono l'un dopo l'altro, e dietro ai soldi la bella veste nuova, e il bel fazzoletto di seta. Lo zio Giovanni la soccorreva per quel poco che poteva, con quella carità indulgente e riparatrice senza la quale la morale del curato è ingiusta e sterile, e le impedì così di morire di fame. Ella diede alla luce una bambina rachitica e stenta; quando le dissero che non era un maschio pianse come aveva pianto la sera in cui aveva chiuso l'uscio del casolare dietro al cataletto⁵ che se ne andava, e s'era trovata senza la mamma; ma non volle che la buttassero alla Ruota⁶.»

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

PROPOSTA B2

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

La Conferenza di Genova del 1922

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

PROPOSTA B3

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

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

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

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

PROPOSTA C2

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

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

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

Interpretazione

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

PROPOSTA A2

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

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

Il suo atteggiamento può assomigliare a quello della talpa o della lucertola, che se ne sta immobile, fingendosi morta: ma in realtà fiuta e spia la traccia dell'insetto, sul quale si getterà d'un balzo. Accanto a lui, ma in silenzio e un poco in disparte, noi dobbiamo aspettare lo scatto del suo spirito. Non dobbiamo pretendere nulla: non dobbiamo chiedere o sperare che sia un genio, un artista, un eroe o un santo; eppure dobbiamo essere disposti a tutto; la nostra attesa e la nostra pazienza deve contenere la possibilità del più alto e del più modesto destino.

Una vocazione, una passione ardente ed esclusiva per qualcosa che non abbia nulla a che vedere col denaro, la consapevolezza di poter fare una cosa meglio degli altri, e amare questa cosa al di sopra di tutto [...]. La nascita e lo sviluppo di una vocazione richiede spazio: spazio e silenzio: il libero silenzio dello spazio. Il rapporto che intercorre fra noi e i nostri figli dev'essere uno scambio vivo di pensieri e di sentimenti, e tuttavia deve comprendere anche profonde zone di silenzio; dev'essere un rapporto intimo, e tuttavia non mescolarsi violentemente alla loro intimità; dev'essere un giusto equilibrio fra silenzi e parole. Noi dobbiamo essere importanti, per i nostri figli, eppure non troppo importanti; dobbiamo piacerli un poco, e tuttavia non piacerli troppo perché non gli salti in testa di diventare identici a noi, di copiarci nel mestiere che facciamo, di cercare, nei compagni che si scelgono per la vita, la nostra immagine.

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Interpretazione

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

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

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

(https://genova.repubblica.it/cronaca/2022/04/04/news/la_conferenza_di_genova_del_1922-344070360/) **La Conferenza di Genova del 1922**

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

Un giudizio largamente condiviso dagli storici, che accentua però quel carattere di spartiacque, di svuotarsi delle diplomazie internazionali, rappresentato dalla Conferenza e, insieme, valorizza il

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

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

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

PROPOSTA B2

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

La potenza dell'opinione, inarrestabile e preoccupante

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

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

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

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

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

Comprensione e Analisi

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

1. Esponi in sintesi il contenuto del testo, evidenziandone i punti-chiave.
2. Definisci il concetto di «*opinionismo*» così come emerge dal testo.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

4. L'autore allude ai valori dell'«*approfondimento*», del «*confronto*», della «*dialettica*»: chiarisci in che modo questi fattori possono contribuire al raggiungimento di «*livelli più alti di conoscenza*».
5. Illustra quali sono le preoccupazioni dell'autore rispetto alla «*progressiva potenza dell'Opinione*».

Produzione

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

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

PROPOSTA B3

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

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

La mia personale risposta è che a questo patrimonio l'uomo d'oggi deve dedicare un'attenzione ben maggiore e, probabilmente, assai diversa da quella che attualmente gli riserva. Ma cosa farà la società di domani alla fin fine non mi interessa, perché non saprei come agire sulle scelte che si



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

andranno a compiere soltanto fra trent'anni: piuttosto è più utile sapere con chiarezza cosa fare oggi al fine di garantire un futuro a questo patrimonio. [...]

Contrariamente a quanto accade per le merci *tout-court*, per preservare, tutelare, restaurare e più semplicemente trasmettere ai propri figli e nipoti i beni culturali e ambientali che possediamo, gli addetti a questo diversissimo patrimonio di oggetti e di ambienti debbono crescere in numero esponenziale. Infatti il tempo è nemico degli affreschi, dei codici miniati, delle ville e dei centri storici, e domani, anzi oggi stesso, bisogna attrezzare un esercito di addetti che, con le più diverse qualifiche professionali e con gli strumenti più avanzati messi a disposizione dalle scienze, attendano alla tutela e alla gestione di questi beni; così come botanici, naturalisti, geologi, restauratori, architetti, paesaggisti parimenti si dovranno moltiplicare se si vogliono preservare aree protette, boschi, fiumi, laghi e centri storici. Si dovrà dunque qualificare e moltiplicare il numero di addetti a questi servizi [...]: in una società che è stata indicata come post-materialista, i valori della cultura, del patrimonio storico-artistico, dell'ambiente artificiale e naturale sono considerati preminente interesse della collettività.

Comprensione e Analisi

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

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

Produzione

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

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

PROPOSTA C1

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

“La difesa e la promozione dei nostri valori fondanti di libertà, dignità, solidarietà deve essere perseguita ogni giorno. Dentro e fuori l’Unione europea.

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

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

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

PROPOSTA C2

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

1. Virtuale è reale

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

2. Si è ciò che si comunica

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

3. Le parole danno forma al pensiero

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

4. Prima di parlare bisogna ascoltare

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

5. Le parole sono un ponte

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

6. Le parole hanno conseguenze

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

7. Condividere è una responsabilità



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

9. Gli insulti non sono argomenti

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

10. Anche il silenzio comunica

Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	PUNTI max 60	
COMPETENZE TESTUALI GENERALI <ul style="list-style-type: none">Ideazione ed organizzazione del testo.Coesione e coerenza testuale: assenza di contraddizioni e ripetizioni, continuità tra frasi, paragrafi e sezioni	<ul style="list-style-type: none">Completa, esauriente e originaleCompleta e appropriataIn parte pertinente, non sempre coesaImprecisa ed incompletaNon aderente alla traccia, incoerente, confusa	Da 14 a 15 Da 12 a 13 Da 10 a 11 Da 7 a 9 Da 1 a 6	
COMPETENZE TESTUALI E COGNITIVE <ul style="list-style-type: none">Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali inerenti alla traccia sceltaEspressione di giudizi critici e valutazioni personali.	<ul style="list-style-type: none">Esauriente, completa e originaleCoerente e adeguataSemplice, lineare non sempre coesa e coerenteImprecisa, incompleta e frammentaria	Da 14 a 15 Da 12 a 13 Da 9 a 11 Da 1 a 8	
COMPETENZE LINGUISTICHE CORRETTEZZA FORMALE <ul style="list-style-type: none">Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi)Coesione testuale: uso corretto ed efficace della punteggiatura LESSICO E STILE <ul style="list-style-type: none">Ricchezza e padronanza lessicaleUso di un registro adeguato alla tipologia testuale.	<ul style="list-style-type: none">Esposizione corretta, coesa e ricca nel lessicoEsposizione chiara e correttaEsposizione semplice, lineare, lessico in parte adeguatoEsposizione con errori formali e non sempre adeguataEsposizione scorretta, con errori morfosintattici e lessicali	Da 25 a 30 Da 21 a 24 Da 16 a 20 Da 10 a 15 Da 1 a 9	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI max 40	
TIPOLOGIA A <ul style="list-style-type: none">Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, indicazioni rispetto alla parafrasi o alla sintesi)Capacità di comprensione del testo nel suo senso complessivo, nei suoi nodi tematici e stilistici	<ul style="list-style-type: none">Esauriente, attinente e originaleTesto completo e attinenteNel complesso adeguato, semplice e lineareSolo in parte attinente e poco lineareConfuso e non pertinente	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	
<ul style="list-style-type: none">Capacità di analisi lessicale, stilistica sintattica e retorica, quando richieste.Interpretazione corretta e articolata, anche nel confronto con altre correnti letterarie o altri testi, o con l'esperienza del candidato	<ul style="list-style-type: none">Esaustiva e precisaCorretta e attinenteSemplice e linearePoco corretta e superficialeImprecisa, scorretta e frammentaria	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	
TIPOLOGIA B <ul style="list-style-type: none">Individuazione corretta della tesi e delle argomentazioni presenti nel testo propostoCapacità di sostenere un ragionamento convincente con coerenza e ricchezza di argomentazioni.	<ul style="list-style-type: none">Esauriente, attinente e originaleCompleta e attinenteNel complesso adeguata, semplice e lineareSolo in parte attinente e poco lineareConfusa e non pertinente	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	
<ul style="list-style-type: none">Utilizzo corretto di connettivi pertinenti ed efficaci all'argomentazioneCorrettezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per	<ul style="list-style-type: none">Testo esaustivo e precisoCorretto e attinenteSemplice e linearePoco corretto e superficiale	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI max 40	
sostenere l'argomentazione	<ul style="list-style-type: none">Impreciso, scorretto e frammentario	Da 1 a 7	
TIPOLOGIA C <ul style="list-style-type: none">Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazioneSviluppo ordinato e lineare.	<ul style="list-style-type: none">Esauriente, attinente e originaleTesto completo e attinenteNel complesso adeguato, semplice e lineareSolo in parte attinente e poco lineareTesto confuso e non pertinente	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	
<ul style="list-style-type: none">Utilizzo corretto di connettivi efficaci all'esposizione o all'argomentazioneCorrettezza e congruenza dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none">Testo esaustivo e precisoCorretto e attinenteSemplice e linearePoco corretto e superficialeImpreciso, scorretto e frammentario	Da 17 a 20 Da 14 a 16 Da 11 a 13 Da 8 a 10 Da 1 a 7	

TOTALE PROVA...../100

TOTALE PROVA...../20



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

TOTALE PROVA...../100

TOTALE PROVA...../20



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

ALLEGATO B

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

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

INSEGNAMENTI COINVOLTI:

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

DOCENTI

DATE

20/04/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

PERCORSO FORMATIVO: ESPERTO DELLA GASTRONOMIA DEL GUSTO E DEL BENESSERE

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

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

Malattie correlate all'alimentazione

DOCUMENTO 1

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

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



DOCUMENTO 2

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

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

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

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

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

(Fonte: "Prevenzione delle malattie cardiovascolari lungo il corso della vita", prodotto dall'Alleanza Italiana per le Malattie Cardio Cerebrovascolari

https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_3128_allegato.pdf aggiornato al maggio 2021)

CONTESTO OPERATIVO

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

- A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi**, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Nel documento 1, tra le malattie croniche più diffuse il testo riferisce che al primo posto si trova l'**ipertensione (17.4%)**, seguita dalle **malattie allergiche**. Il candidato illustri questi due importanti disturbi e indichi quali sono gli accorgimenti dietetici per prevenirli.
 - Nella conclusione del documento si afferma che per quanto riguarda **le abitudini alimentari**, gli italiani si mantengono al modello tradizionale. Il candidato riferisca che cosa si intende per "modello tradizionale" e quale dovrebbe essere un modello ideale per la ripartizione dei pasti.
- B) Con riferimento alla produzione di un testo formativo per gli addetti alla ristorazione dell'azienda**, la/il candidata/o utilizzando il documento 2 e le conoscenze acquisite nel corso degli studi fornisca una spiegazione sulle **malattie cardiovascolari** attenendosi alle seguenti indicazioni:
- introduca l'argomento, definendo le malattie cardiovascolari e illustrando l'impatto che tali malattie hanno sulla società, l'economia e i singoli individui
 - riporti i fattori di rischio non modificabili e quelli modificabili spiegandoli brevemente
 - individui raccomandazioni per un giovane adulto (dai 19 ai 29 anni) per promuovere sani stili di vita che possano evitare la comparsa di malattie cardiovascolari
 - fornisca motivate indicazioni per una alimentazione equilibrata, in merito ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti, agli alimenti da preferire, da limitare e/o da evitare per soggetti con malattie cardiovascolari.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali** conseguite, il candidato fornisca indicazioni per la realizzazione di un menù di tre portate utilizzando i prodotti tipici del territorio, per un gruppo di 20 persone adulte con problemi cardiovascolari, di cui 2 soggetti sono affetti da celiachia:
- predisponga in maniera motivata, un menù che sia nutrizionalmente equilibrato per prevenire le patologie cardiovascolari;
 - riporti quali metodi di cottura sono da preferire nella prevenzione delle malattie cardiovascolari;
 - riporti quali accorgimenti dietetici ed operativi si devono mettere in atto per preparare un menù adatto a clienti celiaci.
 - ipotizzi le azioni relative alla leva del marketing della comunicazione da mettere in atto per promuovere l'iniziativa.
- D) Il candidato concluda predisponendo una piccola "Guida ragionata" (non più di 5 raccomandazioni) da mettere a disposizione della mensa per far crescere la consapevolezza che uno stile di vita corretto riduce l'insorgenza di malattie.**

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

Indicatori di prestazione ALL. DM 64 del 15 giugno 2023	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio realizzato
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max p.ti 3)	Avanzato: Comprende correttamente il contesto operativo, rielabora e utilizza correttamente i dati proposti dalla traccia.	3
	Intermedio: Comprende correttamente il contesto operativo, rielabora e utilizza parzialmente i dati proposti dalla traccia.	2	
	Base: Comprende parzialmente il contesto operativo, rielabora e utilizza parzialmente i dati proposti dalla traccia.	1,5	
	Base non raggiunto: Non comprende il contesto operativo, e utilizza scorrettamente i dati proposti dalla traccia.	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max p.ti 6)	Avanzato: Dimostra completa padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e le utilizza con coerenza e adeguata argomentazione.	6
	Intermedio: Dimostra discreta padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e le utilizza con coerenza e discreta argomentazione.	5	
	Base: Dimostra parziale padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento ma le utilizza con scarsa coerenza. L'argomentazione non sempre è adeguata.	4 - 3	
	Base non raggiunto: Dimostra scarsa padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e non riesce a utilizzarle con coerenza e adeguata argomentazione	2 - 1	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max p.ti 8)	Avanzato: Dimostra completa padronanza delle competenze tecnico - professionali e elabora adeguate soluzioni con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
	Intermedio: Dimostra discreta padronanza delle competenze tecnico - professionali e elabora adeguate soluzioni ma senza opportuni collegamenti concettuali e operativi	7 - 6	
	Base: Dimostra sufficiente padronanza delle competenze tecnico - professionali ma elabora soluzioni incomplete e senza opportuni collegamenti concettuali e operativi.	5 - 4	
	Base non raggiunto: Dimostra scarsa padronanza delle competenze tecnico - professionali, non elabora soluzioni e non individua collegamenti concettuali e operativi.	3 - 1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max p.ti 3)	Avanzato: Dimostra correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3
	Intermedio: Dimostra discreta correttezza morfosintattica e discreta padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	2	
	Base: Dimostra sufficiente correttezza morfosintattica ma imparziale padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	1,5	
	Base non raggiunto: Non dimostra sufficiente correttezza morfosintattica e la padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale risulta scarsa	1	
Punteggio totale realizzato			/20



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

Indicatori di prestazione ALL. DM 64 del 15 giugno 2023	Descrittori di livello di prestazione	Punteggio	Punteggio realizzato
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo (max p.ti 3)	Avanzato: Comprende correttamente il contesto operativo, rielabora e utilizza correttamente i dati proposti dalla traccia.	3
	Intermedio: Comprende correttamente il contesto operativo, rielabora e utilizza parzialmente i dati proposti dalla traccia.	2	
	Base: Comprende parzialmente il contesto operativo, rielabora e utilizza parzialmente i dati proposti dalla traccia.	1,5	
	Base non raggiunto: Non comprende il contesto operativo, e utilizza scorrettamente i dati proposti dalla traccia.	1	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione (max p.ti 6)	Avanzato: Dimostra completa padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e le utilizza con coerenza e adeguata argomentazione.	6
	Intermedio: Dimostra discreta padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e le utilizza con coerenza e discreta argomentazione.	5	
	Base: Dimostra parziale padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento ma le utilizza con scarsa coerenza. L'argomentazione non sempre è adeguata.	4	
	Base non raggiunto: Dimostra scarsa padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento e non riesce a utilizzarle con coerenza e adeguata argomentazione	3,5 - 1	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi (max p.ti 8)	Avanzato: Dimostra completa padronanza delle competenze tecnico - professionali e elabora adeguate soluzioni con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
	Intermedio: Dimostra discreta padronanza delle competenze tecnico - professionali e elabora adeguate soluzioni ma senza opportuni collegamenti concettuali e operativi	7 - 6	
	Base: Dimostra sufficiente padronanza delle competenze tecnico - professionali ma elabora soluzioni incomplete e senza opportuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Base non raggiunto: Dimostra scarsa padronanza delle competenze tecnico - professionali, non elabora soluzioni e non individua collegamenti concettuali e operativi.	4,5 - 1	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale (max p.ti 3)	Avanzato: Dimostra correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3
	Intermedio: Dimostra discreta correttezza morfosintattica e discreta padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	2,5	
	Base: Dimostra parziale correttezza morfosintattica e limitata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	1,5	
	Base non raggiunto: Non dimostra sufficiente correttezza morfosintattica e la padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale risulta scarsa	1	
Punteggio totale realizzato			/20



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



ALLEGATO C

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

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				



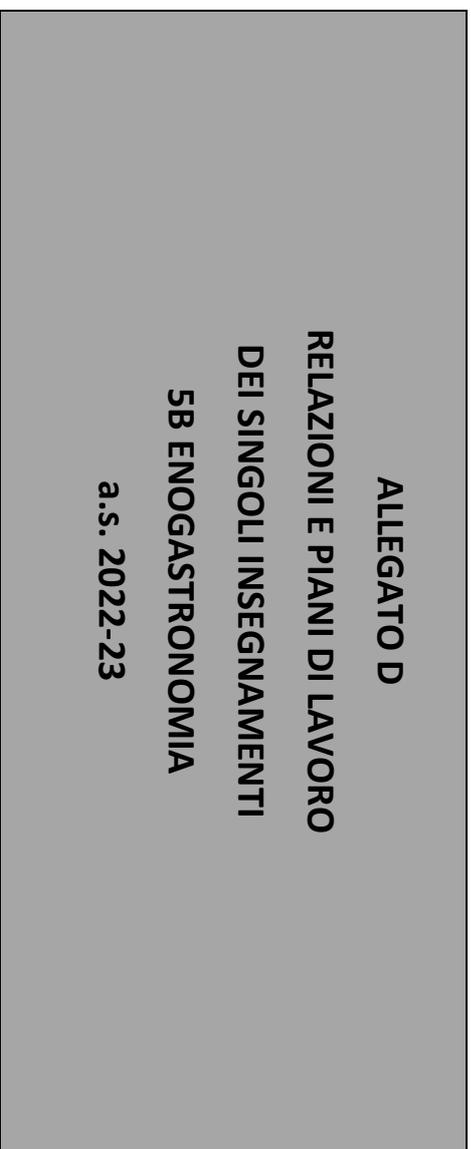
ISTITUTO DISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



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



ISTITUTO DISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

COD. MECC.: T0IS04200N C.F.: 80098950019

e-mail: t0is04200n@istruzione.it pec: t0is04200n@pec.istruzione.it

www.istitutogiolitti.edu.it



INSEGNAMENTI

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Inglese microlingua

Lab. servizi enogastronomici - settore cucina

Lingua e letteratura italiana

Lingua francese (seconda lingua straniera)

Lingua inglese

Matematica

Religione cattolica

Scienza e cultura dell'alimentazione

Scienze motorie e sportive

Storia



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



INSEGNAMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Gestire le imprese ricettive *up*", Autore S. Rascioni, F. Ferriello, Editore TRANMONTANA, volume 3

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

n. ore 113 su n. ore 132 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte e orali degli allievi, dell'osservazione sistemica e continua dei comportamenti e progressi, della autonomia e responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare, delle competenze di cittadinanza. 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 Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



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. 13

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

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Descrizione: Livello QNQ: 4 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	Normativa relativa ai contratti delle imprese ristorative Norme in materia di sicurezza del lavoro Norme di igiene alimentare Norme in materia di protezione dei dati personali

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

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.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello ONQ: 4 Descrizione: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. 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. Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.	Concetti di sostenibilità e certificazione Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.	Le abitudini alimentari e l'economia del territorio 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 Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 16
Descrizione della competenza in uscita: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</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>

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

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>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.</p>	<p>Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste.</p> <p>Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio</p>	<p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento.</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.</p>	<p>Marketing strategico: l'analisi della domanda, segmentazione della domanda, definizione del target.</p> <p>Marketing operativo: il prodotto e la comunicazione.</p>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 111
Descrizione della competenza in uscita: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<p>Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.</p> <p>Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici.</p> <p>Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.</p>	<p>L'informazione turistica: dall'on site all'on line.</p> <p>Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>	<p>Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico - ristorativo</p> <p>Tecniche di web marketing</p>

Torino, Il 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



INSEGNAMENTO: Inglese microlingua

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Daily Specials", Autore P.A. Caruso, Editore Mondadori.

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

n. ore 22 su n. ore 33 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto conto dei livelli di partenza, dell'osservazione sistematica e continua dei comportamenti, dell'autonomia e responsabilità, della partecipazione e della capacità di organizzarsi e di collaborare, delle competenze di cittadinanza. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.

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 2 Descrizione: competenza multilinguistica;

Competenza Chiave n 5 Descrizione: competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; Competenza Chiave n 8 Descrizione: competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



2 - COMPETENZE DI 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.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4			
Descrizione della competenza in uscita: "Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro"			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili traguardi di sviluppo personale e professionale".	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse.	<ul style="list-style-type: none">• Aspetti interculturali.• Aspetti delle culture della lingua oggetto di studio.	UNIT 10 HEALTHY EATING <ul style="list-style-type: none">• STEP 1 Diets and nutrients• Balanced diets and their benefits• STEP 2 Food allergies and special diets<ul style="list-style-type: none">• Talking about special diets• STEP 3 Cooking healthily• Nutrients and cooking UNIT 14 Safety in the catering industry Safety at work Safety regulations Main risks and prevention Food safety Stages of the HACCP system Application of HACCP principles

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 5
Descrizione della competenza in uscita: "Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai per - corsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro"

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni."</p>	<p>-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità. -Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale e ad argomenti di attualità. -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. -Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Ortografia. -Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Fonologia. -Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p>	<p>GRAMMAR: Present tenses Past tenses Future tenses Conditional tenses If-clauses (prerequisites) UNIT 15 Slow Food</p>

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

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



INSEGNAMENTO: Lab. servizi enogastronomici – settore cucina

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Chef e Pastry Chef", Autore Alma, Editore Plan, volume Triennio

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

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La valutazione, conformemente alle competenze stabilite in sede di Dipartimento, si è avvalsa delle seguenti prove di valutazione: prove scritte, orali, pratiche.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE DI INDIRIZZO

sifa 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 di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p>	<p>-Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.</p>	<p>-Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. - L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. - Terminologia tecnica di base di settore. - Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. - Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. -Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. -Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p>	<p>Il rapporto fra la gastronomia e la cultura. L'evoluzione dei consumi alimentari in Italia. La gastronomia nella società moderna. Le abitudini alimentari oggi. La gastronomia nel mass media. Gli stili di cucina. Le forme di cucina in Italia Le attuali tendenze della ristorazione. La cucina delle regioni italiane. Tante cucine tante culture. Le principali cucine europee. Le principali cucine etniche.</p>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 2			
Descrizione della competenza in uscita: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>-Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto servizio programmato.</p> <p>-Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri definiti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>-Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p>	<p>Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.</p> <p>-Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>-Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>-Tecniche di programmazione</p>	<p>Organizzazione e gestione della produzione.</p> <p>La programmazione del lavoro</p>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

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.			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>-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.</p> <p>-Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.</p>	<p>-Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP.</p> <p>-Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali.</p> <p>-Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p>	<p>Gli adempimenti richiesti all'operatore di laboratorio per la produzione, conservazione e vendita, nel rispetto delle norme igieniche ed antinfortunistiche vigenti.</p> <p>La sicurezza sul lavoro.</p> <p>I rischi lavorativi in un ristorante.</p>

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 4			
Descrizione della competenza in uscita: Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita sano e sostenibile.</p> <p>-Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>-Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.</p> <p>-Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>-Technologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.</p> <p>- Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p>	<p>I menu: aspetti generali e le sue funzioni.</p> <p>La classificazione dei menu le e carte accessorie.</p> <p>Gli alimenti in cucina, e la qualità alimentare.</p> <p>I prodotti conservati.</p> <p>Le certificazioni di qualità DOP, IGP, STG, PAT.</p> <p>La tutela dei prodotti di qualità.</p> <p>La cucina sostenibile (Ed.Civica).</p> <p>I sistemi di cottura.</p> <p>I nuovi prodotti alimentari.</p> <p>Allergie e intolleranze.</p>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 7

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

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>-Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>-Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>-Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondere a principi estetici.</p> <p>-Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>-Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione.</p>	<p>-Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>-Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>-Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p>	<p>Ristorazione commerciale e ristorazione collettiva.</p> <p>I sistemi di gestione.</p> <p>Il catering e il banqueting.</p> <p>La programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 11			
Descrizione della competenza in uscita: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	-Progettare attività/iniziative di varia tipologia a valorizzare le tipicità del territorio	-Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG)	La promozione e la vendita dei servizi ristorativi. Le certificazioni di qualità.

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



INSEGNAMENTO: Lingua e letteratura italiana

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

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

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

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

Competenza n. 11: *Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.*



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. 2			
Descrizione della competenza in uscita: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali. 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).	Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere. Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio. Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico. Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio.	Le poetiche del secondo Ottocento in Europa e in Italia. Giosuè Carducci. L'Età del Positivismo. Il Naturalismo francese. Il Verismo. Giovanni Verga. Il Decadentismo. Giovanni Pascoli. Gabriele D'Annunzio. Italo Svevo. Luigi Pirandello. I poeti crepuscolari. Guido Gozzano. Le nuove poetiche del Novecento. Il Futurismo. Filippo Tommaso Marinetti. Il Manifesto del Futurismo. Il Manifesto tecnico della letteratura futurista. Aldo Palazzeschi.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



	<p>discorso. Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</p>		<p>Umberto Saba. Giuseppe Ungaretti. Salvatore Quasimodo. Eugenio Montale. Il Neorealismo. Primo Levi. Italo Calvino. Comprensione, interpretazione ed elaborazione di testi poetici, informativi, argomentativi e letterari.</p>
--	---	--	--

<p>COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7 Descrizione: della competenza in uscita: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>	<p>Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	<p>Caratteri comunicativi di un testo multimediale Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>	<p>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 Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

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



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

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

METODOLOGIA

1. Analisi e comprensione dei testi.
2. Produzione di schemi, scalette.
3. Lezioni frontali.
4. Cooperative learning.

MATERIALI

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

VERIFICHE

1. Comprensione e analisi scritte di testi.
2. Interrogazioni orali.
3. Prove strutturate.
4. Simulazioni di prove Esame di Stato.

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



INSEGNAMENTO: Lingua Francese (seconda lingua straniera)

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Passion Restauration ", Autore Zanotti- Paour, Editore San Marco volume Unico

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

n. ore 72 su n. ore 99 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

Numero complessivo verifiche: 5 orali e 7 scritte.

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

Le valutazioni scritte e orali sono basate sui seguenti criteri: efficacia comunicativa, competenza lessicale, competenza grammaticale e sintattica



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

COMPETENZE CORRELATE

Competenza Chiave 2: Competenza multilinguistica

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

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

Conoscenze, abilità e atteggiamenti essenziali legati a tale competenza.

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

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

Un atteggiamento positivo comporta l'apprezzamento della diversità culturale nonché l'interesse e la curiosità per lingue diverse e per la comunicazione interculturale. Essa presuppone anche rispetto per il profilo linguistico individuale di ogni persona, compresi sia il rispetto per la lingua materna di chi appartiene a minoranze e/o proviene da un contesto migratorio che la valorizzazione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese come quadro comune di interazione.

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



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

Conoscenze, abilità e atteggiamenti essenziali legati a tale competenza

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

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

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



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. 6

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

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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. Livello QNO: 4	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.	Module 7 "Du blanc ou du rouge?" Module 8: "Bien-être et qualité" 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 Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 7
Descrizione della competenza in uscita: "Progettare anche con tecnologie digitali eventi gastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio e le tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la produzione del Made in Italy"

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ:4</p> <p>Descrizione: "Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy."</p>	<p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p>	<p>Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p>	<p>Modulo 9: "Santé et sécurité alimentaire"</p> <p>Modulo 10: "Chercher un emploi dans le monde de la restauration"</p> <p>Les produits et les spécialités du territoire Français</p> <p>Les itinéraires gastronomiques en Italie, en France et dans les pays francophones.</p>

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



INSEGNAMENTO: Lingua Inglese

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Daily Specials", Autore P.A. Caruso, Editore Mondadori.

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

n. ore 49 su n. ore 66 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto conto dei livelli di partenza, dell'osservazione sistematica e continua dei comportamenti, dell'autonomia e responsabilità, della partecipazione e della capacità di organizzarsi e di collaborare, delle competenze di cittadinanza. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



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 2 Descrizione: competenza multilinguistica;

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

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

2 - COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

Competenza n.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

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.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7			
Descrizione della competenza in uscita: "Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete"			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>	<p>-Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti.</p> <p>-Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.</p> <p>-Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p>	<p>-Fonti dell'informazione e della documentazione</p> <p>-Social network e new media come fenomeno comunicativo.</p> <p>-Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p> <p>-Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>	<p>Grammar Passive form Relative clauses</p> <p>Italian Enogastronomy Tour:</p> <p>Piedmont: Food and wines + recipe</p> <p>Veneto: Food and wines + recipe</p> <p>Tuscany: Food and wines + recipe</p> <p>Liguria: Food and wines + recipe</p> <p>Campania: Food and wines + recipe</p> <p>Sicily: Food and wines + recipe</p> <p>International cuisine: Great Britain</p>

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



INSEGNAMENTO: Matematica

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "NUOVA MATEMATICA A COLORI - EDIZIONE GIALLA – EDIZIONE LEGGERA", Autore LEONARDO SASSO, Editore PETRINI, Volume 5

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

n. ore 78 su n. ore 99 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La valutazione si è basata su prove scritte e orali tradizionali. Ad ogni unità svolta ha fatto seguito una prova per verificare il livello di apprendimento generale della classe. Le prove scritte sono state precedute da numerose lezioni di ripasso per chiarire eventuali dubbi. La tipologia degli esercizi ha ricalcato sempre la difficoltà degli esempi svolti in classe proprio per agevolare il lavoro e facilitare allo studente il raggiungimento di un risultato positivo. Sono state svolte alcune prove scritte e valutabili come prove orali che comunque sono servite ad accertare anche la bontà del linguaggio matematico utilizzato e la correttezza dell'uso del formalismo. Hanno contribuito a definire la valutazione dello studente anche i compiti svolti a casa in considerazione della regolarità e dell'impegno profusi nell'eseguirli, dell'autonomia e della responsabilità, oltre ai risultati delle singole prove, unitamente all'impegno, alla partecipazione al dialogo educativo e ai progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE CORRELATE
trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

Competenza Chiave n. 4 Descrizione: Competenza digitale

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

2 - COMPETENZE DI AREA INDIRIZZO

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

Competenza di Area Indirizzo n. 8 Descrizione: Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

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 n. G8			
Descrizione della competenza in uscita: "UTILIZZARE LE RETI E GLI STRUMENTI INFORMATICI NELLE ATTIVITA' DI STUDIO, RICERCA E APPROFONDIMENTO"			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente."	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi	Algoritmi e loro risoluzione	Studio di funzione: calcolo di massimi, minimi e flessi. Calcolo integrale: funzione primitiva e calcolo delle aree. Cenni sul 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 Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G10 Descrizione della competenza in uscita: "COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI"			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento."	Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi	Variabili e funzioni	Derivate di una funzione. Calcolo integrale: funzione primitiva.

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G12. Descrizione della competenza in uscita: "UTILIZZARE I CONCETTI E I FONDAMENTALI STRUMENTI DEGLI ASSI CULTURALI PER COMPRENDERE LA REALTÀ ED OPERARE IN CAMPI APPLICATIVI"			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate."	Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e	Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica). Sistemi di equazioni. Funzioni reali, razionali.	Derivate prime di una funzione: funzione potenza, polinomio, funzioni composte, funzioni fratte. Calcolo dei punti di massimo e minimo. Studio della derivata seconda e calcolo dei punti di flesso. Grafico di una funzione note alcune caratteristiche (dominio, intersezione con gli assi cartesiani, segno ed asintoti). Primitive e integrale indefinito. Integrali di funzione potenza, di un polinomio, per scomposizione e di semplici funzioni composte.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



	<p>grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Determinare, anche con l'utilizzo di strumenti informatici, la probabilità di un evento distinguendo le relative situazioni applicative.</p>	<p>Probabilità.</p>	<p>Il concetto di integrale definito. Il calcolo delle aree: area della regione di piano limitata dal grafico di una funzione (retta e parabola) e dall'asse x. Area della regione di piano limitata da due curve (rette e parabole). Cenni sul Calcolo delle probabilità. Definizione classica di probabilità. Eventi certi e impossibili. Probabilità espressa in percentuale.</p>
--	---	---------------------	--

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



INSEGNAMENTO: Insegnamento Religione Cattolica

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Provocazioni. #per esseri umani", Autore Campoleoni – Beacco - Raspi, Editore San Paolo, Torino 2020, volume unico

Titolo "Relicodex", Autore Paolini, Editore SEI, Torino 2019, volume unico

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

n. ore 24 su n. ore 33 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La tipologia delle verifiche comprende: esposizioni orali e partecipazione in classe.

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE CORRELATE
trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

2 - COMPETENZE DI AREA DI INDIRIZZO

Competenza n. 16.

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

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 in uscita numero: G2			
Descrizione: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti, sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Descrizione: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti, sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.	Ascoltare, applicando tecniche di supporto alla comprensione, testi prodotti da una pluralità di canali comunicativi, cogliendone i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni e riconoscendone la tipologia testuale, la fonte, lo scopo, l'argomento, le informazioni.	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.	Diverse religioni



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



METODOLOGIA

- Brainstorming,
- lezione dialogata,
- Cooperative Learning,
- problem solving

MATERIALI

Lim, dvd, appunti del docente e libro di testo.

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019

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



INSEGNAMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Alimentazione oggi", Autore Silvano Rodato, Editore Ciltt, volume 5

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

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La 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.

Durante una eventuale DDI le verifiche saranno orientate soprattutto a una valutazione di tipo formativo e basate su ricerche, approfondimenti, lettura e comprensione del testo, discussioni ed eventuali interrogazioni in videolezione; verranno tenuti in considerazione in particolare i seguenti aspetti: rispetto dei tempi delle consegne, responsabilità individuale e autonomia, impegno personale, correttezza per quanto riguarda il comportamento e l'utilizzo degli strumenti e dei materiali didattici proposti dall'insegnante



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



PIANO di LAVORO PERSEGUITO

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

- Competenza di Area Generale **n 1** Descrizione: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.
- Competenza di Area Generale **n 3** Descrizione: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Competenza di Area Generale **n 11** Descrizione: Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



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

COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: 14			
Descrizione: "Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili di vita sostenibili e equilibrati)"			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati"	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietetologiche 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.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio Concetti di sostenibilità Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti scelte alimentari Principi per la preparazione e servizio di 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	MOD 1 Principi di una alimentazione equilibrata <ul style="list-style-type: none">• Valutazione dello stato nutrizionale• IMC, FET, MB e LAF• Fabbisogni energetici e di nutrienti e tabelle LARN• Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento (dieta mediterranea)• Doppia piramide alimentare e ambientale MOD 2 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie di dietetiche <ul style="list-style-type: none">• Gravidanza e allattamento• Età evolutiva• Adolescenza• Età adulta• Terza età• Sport

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“GIOVANNI GIOLITTI”



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



<p>COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: 14</p> <p>Descrizione: “Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.”</p>			
			<ul style="list-style-type: none"> • Tipologie dietetiche <p>MOD 3</p> <p>Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obesità • Aterosclerosi • Ipertensione • Diabete • Gotta • Alimentazione e cancro • Disturbi del comportamento alimentare • Malnutrizione • Allergie ed intolleranze alimentari <p>MOD 4</p> <p>Nuove tendenze di filiera e consumo (l'argomento verrà concluso dopo il 15 maggio)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diete scelta di vita (vegetariane) • Diet industry per perdere peso (diete iper-ipoproteiche, ipolipidiche, dissociate, monopiatto)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: 18 correlata alla G11
Descrizione: "Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web."

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: 18 "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." G11 "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>Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta enogastronomica con i principi dell'eco sostenibilità Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p>	<p>Qualità e sicurezza alimentare Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus) I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO₂, dello stress idrico e dell'inquinamento del suolo Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura Concetti di sostenibilità e certificazione ambientale Principi per una ristorazione sostenibile e salutare</p>	<p>MOD 5 Qualità e sicurezza alimentare (l'argomento verrà concluso dopo il 15 maggio)</p> <ul style="list-style-type: none">• Qualità alimentare• Contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche degli alimenti• Malattie trasmesse dagli alimenti• Contaminanti ambientali (chimici e fisici)

ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

1. compiti di realtà
2. Uda interdisciplinare
1. partecipazione a percorsi formativi online (LV8 e progetto WeSchool)
2. partecipazione a progetti offerti da Enti esterni (SapereCoop, Ass. Pandora, progetto Diderot della CRT)
3. realizzazione di prodotti multimediali
4. esercitazioni su classroom



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

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

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

2. SAPERI MINIMI

- a) conoscere i principi di una alimentazione equilibrata e sostenibile
- b) conoscere le principali esigenze delle diverse condizioni fisiologiche
- c) conoscere le principali esigenze in particolari condizioni patologiche
- d) conoscere i principi della qualità alimentare e ambientale
- e) conoscere le principali contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- f) conoscere le nuove tendenze di filiera e di stili alimentari

METODOLOGIA

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
3. flipped classroom
4. lezione frontale articolata in:
 - a) ripasso dei concetti chiave della lezione precedente
 - b) spiegazione di nuovi concetti chiave
 - c) formulazione schematica dei contenuti



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



L'attività di compresenza con i colleghi del laboratorio di cucina è servita a evidenziare come gli aspetti teorici e professionali degli stessi argomenti siano fra loro complementari e volta all'acquisizione delle abilità necessarie allo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di stato.

L' Uda trasversale a tutti gli insegnamenti, con un compito di realtà, ha accompagnato allieve/i nell'acquisizione di abilità necessarie per affrontare la seconda prova scritta dell'Esame di Stato di tipologia C (individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio) o D (elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo)

MATERIALI

1. libro di testo
2. appunti delle/degli allieve/i;
3. materiale integrativo condiviso online;
4. articoli divulgativi o di riviste specifiche del settore;
5. formulazione di schemi, mappe e tabelle.

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



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 2023

n. ore 48 su n. ore 66 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

1. livello di partenza rilevato attraverso test d'ingresso;
2. risultati conseguiti in relazione al lavoro svolto e al livello di partenza (comprensione, fissazione dei dati, organizzazione del lavoro, rielaborazione autonoma e critica degli argomenti svolti);
3. impegno;
4. 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 Alasio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE CORRELATE
trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

Competenza n 6: In materia di cittadinanza

Competenza n 8: In materia di consapevolezza ed espressione culturale

COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

COMPETENZA di AREA GENERALE in uscita numero: 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	Abilità	Conoscenze	Contenuti
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."	Asse storico sociale Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. 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."	Parte seconda della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. Lo Stato Italiano nell'UNIONE EUROPEA e nelle istituzioni internazionali sportive.	Schemi motori di base. Andature di preatletismo generale. Capacità coordinative e condizionali. Norme di primo soccorso: BLS + uso del defibrillatore. Costituzione e sport Organizzazione del mondo sportivo. Concetto di FAIR PLAY La storia e i valori olimpici Art. 32 della Costituzione sulla salute

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZA di AREA GENERALE in uscita numero: G9

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

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: "Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità."</p>	<p>Asse scientifico tecnologico</p> <p>Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali.</p> <p>Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</p>	<p>Gli elementi tecnico scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive.</p> <p>Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo.</p> <p>Le caratteristiche ritmiche del movimento.</p>	<p>Elementi di sociologia dello sport: esempi di carriere sportive particolarmente significative.</p> <p>Elementi di cinematografia sportiva.</p>

COMPETENZA di AREA GENERALE in uscita numero: G11

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

Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: "Padroneggiare in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio."</p>	<p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e della salute, prevenzione di infortuni e incendi."</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.</p>	<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni batteri-virus.</p> <p>Elementi fondamentali sul tema delle dipendenze.</p> <p>Normativa relativa all'utilizzo di specifiche sostanze prima di mettersi alla guida.</p>	<p>Norme informative relative al contagio e alla situazione pandemica.</p> <p>Dipendenze.</p> <p>I disturbi alimentari: anoressia e bulimia.</p> <p>La gestione dello stress.</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



ABILITA' MINIME E SAPERI MINIMI richiesti nell'arco dell'a.s.:

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

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

Torino, lì 15/05/2023



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



INSEGNAMENTO: Storia

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "La nostra avventura Edizione rossa", Autori De Vecchi Giorgio, Giovannetti Giorgio, Editore BRUNO MONDADORI, volume 3

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

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

COMPETENZE CORRELATE
trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

Competenza Chiave n 1 Descrizione: Alfabetica funzionale.

Competenza Chiave n 4 Descrizione: Digitale.

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

2 - COMPETENZE DI AREA DI INDIRIZZO

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 3			
Descrizione della competenza in uscita: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea. Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento.	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali. Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche.	L'Unità d'Italia: la Destra e la Sinistra al governo. L'Europa nella seconda metà dell'Ottocento. L'Imperialismo. L'età giolittiana. La Prima guerra mondiale. La Rivoluzione russa. Il dopoguerra in Italia. Il fascismo. La salita al potere di Hitler. Il nazismo. L'Europa negli anni '30.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



			La Seconda guerra mondiale. La nascita della repubblica italiana. La guerra fredda. Il decolonialismo. La Costituzione italiana. L'Unione Europea. Gli Organismi internazionali.
--	--	--	--

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4

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

Competenza	Livello QNQ: 4	Abilità	Conoscenze	Contenuti
		Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.	I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali.	La seconda rivoluzione industriale. L'Europa negli anni venti. La crisi del '29. Roosevelt.

Descrizione: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una pro- spettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili tra- guardi di sviluppo personale e professionale.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 6			
Descrizione della competenza in uscita: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.	Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale.	Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio.	La Belle Epoque. Le avanguardie storiche.

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

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

METODOLOGIA

1. Analisi e comprensione dei testi.
2. Produzione di schemi, scalette.
3. Lezioni frontali.
4. Cooperative learning.
5. Reperimento e consultazione di fonti.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO

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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



MATERIALI

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

Torino, lì 15/05/2023
