



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



ALLEGATO D

RELAZIONI E PIANI DI LAVORO

DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTI

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Educazione civica

Inglese microlingua

Lab. servizi enogastronomici - settore cucina

Lingua e letteratura italiana

Lingua francese (seconda lingua straniera)

Lingua inglese

Matematica

Religione cattolica

Scienza e cultura dell'alimentazione

Scienze motorie e sportive

Storia



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INSEGNAMENTO: Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

n. ore 101 su n. ore 132 previste dal piano di studio

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 di indirizzo

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

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

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 13

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



	<p>prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.</p> <p>Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</p> <p>Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio</p>		<p>Norme in materia di protezione dei dati personali</p>
--	--	--	--

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 14

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

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità	Conoscenze	Contenuti

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>Concetti di sostenibilità e certificazione</p> <p>Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p>	<p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</p> <p>I marchi di qualità alimentare</p>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



	Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.		
--	---	--	--

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 16

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 16

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



<p>Livello QNQ: 4</p> <p>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>Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida</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</p> <p>Marketing operativo: 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 Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZA di INDIRIZZO n. I10

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. I11

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.		
---	---	--	--

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI AREA GENERALE

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G1

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G2

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Educazione civica (relativamente all'Insegnamento Storia)

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "LA NOSTRA AVVENTURA. IL NOVECENTO E LA GLOBALIZZAZIONE VOL. 3", Autori G. De Vecchi, G. Giovannetti, Editore Pearson

Documenti di approfondimento inseriti su Classroom

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

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 al documento europeo 'Raccomandazione' del 22 maggio 2018 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento.

Competenza Chiave n 1 Descrizione: Alfabetica funzionale

Competenza Chiave n 4 Descrizione: Digitale

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

2 - COMPETENZE DI AREA di INDIRIZZO

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

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

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

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

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

Competenza di Area Generale n.6. Descrizione: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 3				
Descrizione della competenza in uscita: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo				
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019)		Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali	Il mondo contemporaneo: - Lo Statuto albertino e la Costituzione italiana - Il processo di Unificazione europea
Livello QNQ: 4				
Descrizione: Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo				



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	--	---	--

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4	Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una	I contesti sociali, di studio e lavorativi delle realtà dei paesi europei ed internazionali.	<ul style="list-style-type: none"> - Le teorie razziali - L'ONU e i diritti dell'uomo - Crimini contro l'umanità e crimini



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>Descrizione: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una pro- spettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili tra- guardi di sviluppo personale e professionale.</p>	<p>positiva apertura ai contributi delle culture altre.</p>		<p>di guerra - Parità di genere</p>
--	---	--	--

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

1. **UDA: Gara in cucina: tra cibo e arte / L'impresa sostenibile e competitiva che vorrei**
2. **UDA a scelta del Consiglio di classe**

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



METODOLOGIA

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

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

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

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

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

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

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

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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Educazione Civica (relativamente all'Insegnamento Laboratorio dei 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 2024

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 Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

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

COMPETENZA di INDIRIZZO n. IV				
Descrizione della competenza in uscita: Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.				
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di		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	- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. -Concetti di sostenibilità e certificazione. -Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità.	La cucina sostenibile.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

<p>qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>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>- 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>	
---	--	--	--

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

DOCENTI: *****

Libri di testo adottati

"Alimentazione oggi", seconda edizione, autore Silvano Rodato, editore Clitt, volume classe 5

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024

n. 7 su n. ore 7 previste dal curriculum d'Istituto

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte degli allievi, della capacità di sintesi e collegamento tra argomenti di diverse unità didattiche, dell'osservazione sistemica e continua dei comportamenti e dei progressi, della autonomia e responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare, dei risultati di ricerche individuali, delle competenze di cittadinanza. La valutazione ha tenuto conto, inoltre, del raggiungimento di competenze di base, trasversali e disciplinari e d'è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

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

COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I4			
Descrizione: "Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati."			
Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari),	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio Concetti di sostenibilità Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti scelte alimentari	Dieta equilibrata per differenti fasce d'età. -Disturbi dell'alimentazione: anoressia e bulimia -Alcol e la salute -Malattie del benessere (obesità, aterosclerosi, ipertensione,

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati”</p>	<p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti esigenze fisiologiche</p> <p>Principi per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari</p> <p>Nuove tendenze di filiera e consumi</p> <p>Nuovi prodotti alimentari</p>	<p>diabete, alimentazione e cancro, allergie ed intolleranze alimentari)</p> <p>-Differenti tipologie di diete (Dieta Mediterranea, Vegetariana, Dieta chetogenica e a digiuno intermittente)</p> <p>-La sostenibilità ambientale</p> <p>-Lo spreco: cos'è e come ridurlo</p>
--	--	---	---

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INSEGNAMENTO: Inglese Microlingua

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

n. ore 26 su n. ore 33 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte e orali degli allievi, dell'osservazione sistemica e continua dei comportamenti e progressi, del livello di autonomia e responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare, dei risultati di ricerche ed approfondimenti individuali e di gruppo, delle competenze di cittadinanza. La valutazione del secondo pentamestre ha integrato la valutazione formativa come risposta al dialogo educativo a quella sommativa con interrogazioni orali.

Sono state effettuate 2 prove scritte e 3 interrogazioni orali.

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



			<ul style="list-style-type: none">- Eating disorders: Anorexia Nervosa and Bulimia Nervosa- The Eatwell Guide Booklet- HACCP <p>The slow Food movement</p> <ul style="list-style-type: none">- The philosophy of Slow Food- Slow Food Projects <p style="text-align: center;">UDA</p> <p>A revisited Piedmontese recipe</p>
--	--	--	---

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INSEGNAMENTO: Laboratorio dei 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 2024

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

COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. I

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.	-Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali, curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali	-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.	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 nei mass media. Gli stili di cucina. Le forme di cucina in Italia Le attuali tendenze della



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

	di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.	-Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. -Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.	ristorazione. La cucina delle regioni italiane. Tante cucine tante culture. Le principali cucine europee. Le principali cucine etniche.
--	---	---	---

COMPETENZA di INDIRIZZO n. II

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione	-Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi. Identificare qualitativamente le risorse necessarie per	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. -Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.	Organizzazione e gestione della produzione. La programmazione del lavoro.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it

<p>e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>la realizzazione del prodotto servizio programmato.</p> <p>-Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>-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>-Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>-Tecniche di programmazione</p>	
---	---	---	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. III

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	-Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. -Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.	-Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP. -Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. -Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	Gli adempimenti richiesti all'operatore di laboratorio per la produzione, conservazione e vendita, nel rispetto delle norme igieniche ed antinfortunistiche vigenti. La sicurezza sul lavoro. I rischi lavorativi in un ristorante.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. IV

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

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. -Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo	- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. -Concetti di sostenibilità e certificazione. -Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. - Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari.	I menu: aspetti generali e le sue funzioni. La classificazione dei menu le e carte accessorie. Gli alimenti in cucina, e la qualità alimentare. I prodotti conservati. Le certificazioni di qualità DOP, IGP, STG, PAT. La tutela dei prodotti di qualità. La cucina sostenibile (Ed.Civica).



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

Via Alassio, 20 - 10126 - 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>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>- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</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 Alassio, 20 - 10126 - 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. VII

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	-Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy. -Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. -Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondere a principi estetici.	-Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. -Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. -Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.	Ristorazione commerciale e ristorazione collettiva. I sistemi di gestione. Il catering e il banqueting. La programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>-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>		
--	---	--	--

COMPETENZA di INDIRIZZO n. XI

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida -Progettare attività/iniziative di varia tipologia a valorizzare le tipicità del territorio.	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida -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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

CIBO, CULTURA E SOCIETÀ

Il rapporto fra la gastronomia e la cultura, l'evoluzione dei consumi alimentari in Italia, la gastronomia nella società moderna, la cucina oggi, Le abitudini alimentari oggi.

ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE

Gli alimenti in cucina, i prodotti conservati, le certificazioni di qualità, la tutela dei prodotti di qualità, i nuovi prodotti alimentari

LE CUCINE REGIONALI, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI

Gli stili di cucina, le forme di cucina in Italia, le attuali tendenze della ristorazione, la cucina delle regioni italiane, tradizioni e piatti tipici delle regioni italiane, le principali cucine europee, tradizioni e piatti tipici delle cucine europee le principali cucine europee, le principali cucine etniche, tendenze delle cucine extraeuropee

IL MENU

Il menu: aspetti generali, l'evoluzione dei menu, le funzioni dei menu, la classificazione dei menu, i menu della ristorazione commerciale, l'offerta della ristorazione commerciale, le carte accessorie, i menu della ristorazione collettiva, i menu della ristorazione sociale e aziendale, il servizio di ristorazione viaggiante



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA

Organizzazione e gestione della produzione, la programmazione del lavoro

TECNICHE DI COTTURA

I sistemi di cottura

SICUREZZA SUL LAVORO

La sicurezza sul lavoro, i rischi lavorativi in un ristorante

ALLERGIE E INTOLLERANZE

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Lingua e Letteratura italiana

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "SCOPRIRAI LEGGENDO. DALLA SECONDA META' DELL'OTTOCENTO AD OGGI. VOL. 3", Autori P. Di Sacco, P. Manfredi,
Editore Pearson

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

n. ore 112 su n. ore 142 previste dal piano di studio

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. 2

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

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
	Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.	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.	- L'ideologia del Positivismo - L'ideologia del Naturalismo - Emile Zola: l'iniziatore del Naturalismo (Testo: L'ingresso nella miniera tratto da Germinale) - L'ideologia del Verismo. - La visione di Luigi

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



<p>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</p> <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p>	<p>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro</p>	<p>Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio</p>	<p>Capuana (Testo: Un medico e la sua paziente, da Giacinta) - Giovanni Verga: idee, poetica, vita Opere: Nedda, I Malavoglia, Mastro don Gesualdo, raccolta di novelle: Vita dei campi e Novelle rusticane (Testi letti: Rosso Malpelo, La lupa, La roba, I Malavoglia (prefazione e cap. 11), La morte di Gesualdo (Mastro don Gesualdo, parte IV, cap. 5) - Le origini del Decadentismo, ideologia. Baudelaire (letture: Corrispondenze e Spleen da I fiori del male) - I poeti simbolisti francesi (testi: Lettera del veggente e Vocali di Rimbaud; Langue di Verlaine) - Caratteristiche del romanzo decadente. Controcorrente e Il</p>
---	---	---	---

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso</p> <p>Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</p>	<p>ritratto di Dorian Gray. -Huysmans e Oscar Wilde. (testi: La casa artificiale del perfetto esteta (da Controcorrente di Huysmans), Lord Henry esalta la bellezza da Il ritratto di Dorian Gray). - Cos'è la Scapigliatura? (testo: Preludio di Praga - da Penombre) - Il classicismo di Carducci. Ideologia e vita. Raccolte: Giambi ed Epodi, Rime nuove, Odi barbare (testi: Traversando la Maremma toscana, Nevicata, San Martino) - Gabriele d'Annunzio: ideologia e vita. Il superuomo. Opere: Notturmo e sette romanzi (breve cenni sulla trama, a parte Il piacere che è stato approfondito), il progetto delle Laudi), Alcione. Testi: il manifesto</p>
--	--	--

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



politico del superuomo, Ho gli occhi bendati (Notturmo), Il conte Andrea Sperelli (libro I, capitolo 1 da Il piacere), La pioggia nel pineto (da Alcyone). - Giovanni Pascoli (vita, poetica, opere principali. Testi: "Le doti del fanciullino" da Il fanciullino; "Lavandare", "X Agosto" e "Temporale" da Myraceae. "Il gelsomino notturno", "La mia sera" dai Canti di Castelvecchio, "Italy" dai Poemetti. - I futuristi (concezione e poetica futurista. Testo: "Il bombardamento di Adrianopoli" di Marinetti, "E lasciatemi divertire!" da L'incendiario di Aldo Palazzeschi. - I poeti crepuscolari (poetica dei poeti crepuscolari). Cenni alla vita e

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>opera di Guido Gozzano (testo: Totó Merùmeni) - Il romanzo del Novecento. Il romanzo in lingua tedesca (Il processo di Franz Kafka. Testo: "L'arresto di K."). Il romanzo inglese (Ulisse di James Joyce. Testo: Mr. Boom a un funerale. Al faro di Virginia Woolf). - Italo Svevo (Vita e opere principali. Poetica. Testi: "Emilio e Angiolina" da Senilità. "Zeno investe in Borsa e dimentica il funerale di Guido" da La coscienza di Zeno). - Luigi Pirandello (Vita e opere principali. Poetica. Il "sentimento del contrario" da L'umorismo; "L'autore davanti ai suoi personaggi" da "Sei personaggi in cerca di autore"; "La patente", da</p>
--	--	--	--

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



"Novelle per un anno"). - Le nuove poetiche del Novecento: Ungaretti, Montale, Saba (Poetica, vita e opere principali. Letture: "Ami", "A mia moglie", "Mio padre è stato per me l'assassino" di Umberto Saba. "Mattina", "San Martino del Carso", "Veglia", "Soldati" di Giuseppe Ungaretti. "Merigiare pallido e assorto", "Non chiederci la parola che squadri da ogni lato", "I limoni", "Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale" di Montale). - Il Neorealismo. (Concezione e poetica. "Cosa fu il neorealismo" di Italo Calvino. Cenni sulla vita e opere di Primo Levi, Cesare Pavese, Beppe Fenoglio. Letture: "Eccomi dunque sul fondo" da "Se questo è

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>un uomo" di Primo Levi, "La storia della luna e dei falò" da "La luna e i falò" di Cesare Pavese; "La fuga di Milton", da "Una questione privata" di Beppe Fenoglio)</p> <p>Comprensione, interpretazione ed elaborazione di testi informativi, argomentativi, letterari.</p>
--	--	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 7

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.		Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.	Caratteri comunicativi di un testo multimediale Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.	UDA



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

1. **UDA:** GARA IN CUCINA: il cibo e l'arte/ L'impresa sostenibile e competitiva che vorrei
2. **UDA** a scelta del CDC

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

- Riconoscere le tipologie testuali più frequenti nell'ambito della produzione in prosa del 2° Novecento identificandone le caratteristiche principali. (ob. Min.)
- Riconoscere nei brani proposti la specificità dei singoli autori e le tracce delle esperienze letterarie a cui fanno riferimento (ob. Min.)
- Saper produrre un testo scritto in modo corretto rispetto alle regole ortografiche, grammaticali, sintattiche, secondo le tipologie richieste all'esame di stato. (ob. Min.)
- Ricostruire le tappe principali del romanzo dall'Ottocento fino alla prima metà del Novecento, tenendo conto dei nuovi movimenti culturali (ob. Min.)
- Riconoscere elementi di continuità e di innovazione nella storia delle idee. (ob. Min.)
- Saper parafrasare un testo poetico (ob. Min.)
- Saper riconoscere le principali figure retoriche (ob. Min.)

METODOLOGIA



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

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

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

1. Comprensione e analisi scritte di testi



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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. Interrogazioni orali
2. Prove strutturate
3. Lavori di gruppo
4. Simulazioni di prove di maturità

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

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

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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INSEGNAMENTO: Lingua francese (seconda lingua straniera)

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Passion chef et pâtissier", Autore M.Zanotti, M.B. Paour, Editore San Marco, volume Unico

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

n. ore 85 su n. ore 99 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La valutazione si basa sui livelli previsti dal Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue straniere (QCER), sulle Indicazioni Nazionali per gli Istituti Tecnici e sui diversi decreti relativi al Riordino degli Istituti Professionali (Linee guida per favorire e sostenere l'adozione del nuovo assetto didattico e organizzativo dei percorsi di istruzione professionale - allegato A in particolare - e Decreto interministeriale 92 del 24 maggio 2018) sia per quanto attiene alle abilità di interazione e produzione scritta che a quelle di interazione e produzione orale. Lo scopo dei docenti del Dipartimento è quello di coinvolgere gli studenti nel processo valutativo, rendendoli più consapevoli degli obiettivi da raggiungere e allo stesso tempo dei loro punti deboli o di forza, al fine di incoraggiarli all'autovalutazione.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 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 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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui. Essa include la comprensione dei diversi modi di comunicazione di idee (arte, design, musica, riti, architettura). Presuppone la consapevolezza dell'identità personale e del patrimonio culturale all'interno di un mondo caratterizzato da diversità culturale.

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

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

Descrizione: Riconoscere le somiglianze e le differenze tra la cultura nazionale e le altre culture in prospettiva interculturale. 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 Alassio, 20 - 10126 - 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.

COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

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

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 6

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



<p>(vedere Allegato C delle Linee Guida)</p> <p>Livello QNQ: 4</p> <p>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.</p>	<p>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.</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, anche in lingua straniera.</p>	<p>Révision des structures grammaticales syntaxiques de la langue :</p> <ul style="list-style-type: none">-Le système des verbes (présent, passé composé, imparfait, futur, conditionnel, plus que parfait)-L'hypothèse- la forme passive- L'expression de la cause, du but, de la conséquence.-Le système des pronoms (possessifs, démonstratifs, relatifs, COD, COI) <p>Module 7 "Du blanc ou du rouge ?</p> <p>Le vin, une richesse culturelle</p> <p>Un art sensoriel : la dégustation.</p>
---	---	---	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



			<p>A chaque vin son identité ! Catègories officielles et carte des vins</p> <p>Module 8 : "Bien-être et qualité"</p> <p>Manger un peu de tout c'est bien manger.</p> <p>La pyramide alimentaire</p> <p>Vivre mieux et plus longtemps : le régime crétois.</p> <p>Nourriture et religion</p> <p>Les certifications de qualités des produits français</p> <p>Les labels alimentaires italiens.</p> <p>Itinéraires gastronomiques dans le Nord-Ouest de la France.</p>
--	--	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 7

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ:4 Descrizione: "Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.		Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.	Module 9 : "Santé et sécurité alimentaire" On ne veut pas d'aliments altérés ! Les stratégies pour conserver les aliments : les méthodes physiques. Attention intoxication ! Manger prudemment les allergies Manger différemment : les intolérances Itinéraires gastronomiques en Outre-Mer



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>Module 10 : "Chercher un emploi dans le monde de la restauration"</p> <p>Au service du client : la restauration commerciale.</p> <p>Les restaurants bio : un concept tendance.</p> <p>Plateaux repas.</p> <p>Comment se présenter au futur employeur ?</p> <p>Le CV Europass</p> <p>Les produits et les spécialités autour des continents.</p>
--	--	--	--

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

Uda definita dal Consiglio di classe - "Il Piemonte, terra di eccellenze, tra tradizione e innovazione":

Tradurre in francese una ricetta piemontese studiata durante le lezioni di Cucina.

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



Nuclei fondanti – Obiettivi minimi

- Conoscenza delle strutture linguistiche e morfosintattiche;
- conoscenza degli aspetti comunicativi, socio-linguistici della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori per poter interagire su argomenti familiari inerenti alla sfera personale, sociale, lo studio ed il lavoro utilizzando anche strategie compensative;
- conoscenza delle strategie per la comprensione del senso generale di testi e messaggi scritti, orali e multimediali riferiti ad esperienze personali e all'ambito del settore enogastronomico;
- conoscenza degli aspetti socio-culturali della lingua francese e dei paesi in cui essa è parlata;
- produzione di testi orali e scritti (anche in formato digitale) per esprimere opinioni, intenzioni, descrivere esperienze ed eventi di carattere personale di attualità e di lavoro;
- conoscenza e utilizzo del lessico e delle espressioni per narrare esperienze e descrivere avvenimenti e interagire con il cliente;
- capacità di cogliere, in una conversazione o in una discussione, i diversi punti di vista e le diverse argomentazioni per poter intervenire con pertinenza e coerenza;

Argomenti essenziali

- saper utilizzare il sistema verbale (*présent de l'indicatif, passé composé, impératif, imparfait, futur simple et antérieur, conditionnel présent et passé, gallicismes*), la frase ipotetica.
- saper utilizzare il sistema degli aggettivi e dei pronomi (*démonstratifs, possessifs, personnels, relatif simples*);
- saper comprendere, riassumere ed esporre oralmente dei dialoghi e dei testi concernenti il settore professionale di riferimento;



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

- saper descrivere i diversi locali della cucina e della pasticceria, gli utensili e le attrezzature che vi si trovano;
- saper presentare le caratteristiche principali della *Nouvelle cuisine* e della cucina tradizionale italiana;
- saper narrare la filosofia di un piatto, la nascita delle materie prime sino al suo impiattamento;
- saper formulare *menu*, analizzarli e presentarne gli elementi costitutivi;
- riconoscere la classificazione dei vini italiana e francese;
- saper proporre prodotti tipici e specialità gastronomiche italiane e francesi;
- proporre e redigere dei menu nel rispetto del credo religioso e delle intolleranze alimentari;
- conoscere i metodi di conservazione degli alimenti;
- Sostenere un colloquio di lavoro.
- Saper illustrare la cucina dei diversi paesi del mondo

METODOLOGIA

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

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

- Brainstorming,
- lezione dialogata,



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

- Cooperative Learning,
- simulazione di situazioni professionali
- problem solving
- attività individuali
- jeux de rôle
- Flipped classroom
- didattica laboratoriale al fine di sviluppare le quattro abilità linguistiche fondamentali: lettura, ascolto, scrittura e parlato.

MATERIALI

A supporto del lavoro, si sono utilizzati:

Lim, Touch screen TV, video in lingua, siti professionali dedicati, riviste professionali on line , libro di testo

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche ha compreso:

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.

Il numero complessivo delle verifiche é stato di 2 orali e 2 scritte nel primo trimestre e 3 verifiche orali e 3 verifiche scritte nel pentamestre.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

- si allega griglie di Dipartimento coerenti con quelle di Istituto.

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INSEGNAMENTO: Lingua Inglese

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

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

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

n. ore 60/66 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte e orali degli allievi, dell'osservazione sistemica e continua dei comportamenti e progressi, del livello di autonomia e responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare, dei risultati di ricerche ed approfondimenti individuali e di gruppo, delle competenze di cittadinanza. La valutazione del secondo pentamestre ha integrato la valutazione formativa come risposta al dialogo educativo a quella sommativa con interrogazioni orali.

Sono state effettuate 4 prove scritte e 3 interrogazioni orali.

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 5

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti di lingua
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti al- la 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	-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità. -Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale e ad argomenti di attualità.	-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Ortografia. -Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Fonologia.	Relative clauses Passive form (all tenses)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it

<p>esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.”</p>	<p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazionimultimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti</p>	<p>Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p>	
---	---	---	--

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 7

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



<p>(vedere allegato B Linee guida 2019) 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 visive e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento</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>Italian Enogastronomy</p> <p>- PIEDMONT Food products, local dishes and A taste of the region: bagna caoda</p> <p>- LIGURY Food products, local dishes and A taste of the region: trenette with pesto</p> <p>- TUSCANY Food products, local dishes and A taste of the region:tagliata</p> <p>- CAMPANIA Food products, local dishes and A taste of the region: caprese</p> <p>- SICILY Food products, local dishes and A taste of the region: tonno alla ghiotta</p>
--	---	--	---

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



			- Invalsi: reading and listening comprehension
--	--	--	---

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INSEGNAMENTO: Matematica

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

n. ore 75 su n. ore 99 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



compiti svolti a casa in considerazione della regolarità e dell'impegno profusi nell'eseguirli, unitamente all'impegno, alla partecipazione al dialogo educativo ed ai progressi compiuti rispetto ai livelli di partenza.

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G8				
Descrizione della competenza in uscita: "Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento"				
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti		Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi	Algoritmi e loro risoluzione	Calcolo integrale: funzione primitiva e calcolo delle aree. Calcolo delle probabilità.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.”			
---	--	--	--

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G10

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: “Utilizzare concetti e modelli relativi all’organizzazione		Saper riconoscere il linguaggio matematico nei processi produttivi	Variabili e funzioni	Derivate di una funzione. Calcolo integrale: funzione primitiva.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento."			
---	--	--	--

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G12

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4		Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico	Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.	Calcolo dei limiti di funzioni algebriche intere e fratte.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>Descrizione: "Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate."</p>	<p>Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione.</p> <p>Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente.</p> <p>Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p>	<p>Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica).</p> <p>Sistemi di equazioni.</p> <p>Funzioni reali, razionali.</p> <p>Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere e principali rappresentazioni grafiche.</p> <p>Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda</p> <p>Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza.</p>	<p>Risoluzione forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$ e $\frac{0}{0}$ (raccoglimento totale).</p> <p>Derivata prima di una funzione: funzione potenza.</p> <p>Algebra delle derivate: linearità della derivata, derivata del prodotto e del quoziente.</p> <p>Derivata prima e calcolo dei punti di massimo e minimo.</p> <p>Studio della derivata seconda e calcolo dei punti di flesso.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione.</p> <p>Calcolo integrale: primitive e integrale indefinito.</p>
---	---	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui</p> <p>Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p> <p>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p>	<p>Probabilità.</p>	<p>Integrali di funzione potenza e di un polinomio.</p> <p>Il concetto di integrale definito.</p> <p>Il calcolo delle aree: area della regione di piano limitata dal grafico di una funzione e dall'asse x. Area della regione di piano limitata da due curve (rette e parabole).</p> <p>Elementi di statistica: le indagini statistiche.</p> <p>La raccolta dei dati.</p> <p>L'organizzazione dei dati mediante tabelle e grafici.</p> <p>Distribuzione di frequenza: frequenza assoluta, relativa e percentuale.</p>
--	--	---------------------	--

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



			<p>L'elaborazione dei dati: media, moda, mediana.</p> <p>Indici di dispersione: campo di variazione, varianza, deviazione standard.</p> <p>Calcolo delle probabilità.</p> <p>Definizione classica di probabilità.</p> <p>Eventi certi e impossibili.</p> <p>Probabilità espressa in percentuale.</p> <p>Semplici esercizi sul calcolo probabilità.</p>
--	--	--	--

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Insegnamento della Religione Cattolica

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

n. ore 30 su n. ore 33 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

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

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

VALUTAZIONE DECIMALE	GIUDIZIO SINTETICO
4-5	Insufficiente

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



6	Sufficiente
7	Discreto
8	Buono
9	Distinto
10	Ottimo

Le valutazioni scaturiscono da:

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

COMPETENZE CORRELATE

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

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

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

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE / INDIRIZZO

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

COMPETENZA di INDIRIZZO/AREA GENERALE n. G2

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.	dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.		La critica del 900 alla religione: Marx, Freud e Nietzsche. Pio XII e la seconda guerra mondiale. la risposta del Concilio Vaticano II alle sfide della modernità. L'esperienza religiosa: teologia catafatica e apofatica. La teoria del dialogo interreligioso secondo Panikkar. Interrogativi e questioni aperte in Bioetica: discussioni
--	---	--	---

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INSEGNAMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

n. ore 150 su n. ore 160 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte e orali degli allievi, della capacità di sintesi e collegamento tra argomenti di diverse unità didattiche, dell'osservazione sistemica e continua dei comportamenti e dei progressi, della autonomia e responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare, dei risultati di ricerche individuali, delle competenze di cittadinanza.

La valutazione ha tenuto conto, inoltre, del raggiungimento di competenze di base, trasversali e disciplinari ed è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto. Sono state effettuate diverse tipologie di prove per valutare il processo di apprendimento, prove scritte (semi-



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

strutturate) e interrogazioni orali. Considerando gli strumenti a disposizione delle/degli allieve/i e loro eventuali disagi, si è valutato anche l'impegno profuso, la puntualità nelle consegne e la partecipazione attiva alle attività proposte su classroom.

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

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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 di indirizzo

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

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

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

- Competenza di Area Generale **n 1** Descrizione: Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 3** Descrizione: Valutare soluzioni ecosostenibili nelle attività professionali di settore, dopo aver analizzato gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Competenza di Area Generale **n 11** Descrizione: Padroneggiare, in autonomia, l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

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

COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I4				
Descrizione: "Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati."				
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
Livello QNQ: 4		Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio	MOD 1 Principi di una alimentazione equilibrata
Descrizione: "Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della			Concetti di sostenibilità	

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>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>nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. 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</p>	<p>Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti scelte alimentari Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti esigenze fisiologiche Principi per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Nuove tendenze di filiera e consumi Nuovi prodotti alimentari</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Fabbisogni energetici e ripartizione dei pasti ● Fabbisogno di nutrienti e le Tabelle LARN ● Le Linee guida per una sana alimentazione (2018) ● Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento (dieta mediterranea, vegetariana, e vegana) ● Doppia piramide alimentare e ambientale ● La dieta mediterranea e la sostenibilità ambientale <p>MOD 2 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie di dietetiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Gravidanza e allattamento ● Età evolutiva ● Adolescenza ● Età adulta ● Terza età ● Sportivo
--	---	---	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>		<p>MOD 3 Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <ul style="list-style-type: none">● Obesità● Malattie cardiovascolari: Dislipidemie, Aterosclerosi e Ipertensione● Diabete● Alimentazione e cancro● Disturbi del comportamento alimentare● Allergie ed intolleranze alimentari● L'alcol e la salute <p>MOD 4 Nuove tendenze di filiera e consumo</p> <ul style="list-style-type: none">● Tipologie di ristorazione: collettiva e commerciale● Catering e banqueting● Fast food e slow food● Evoluzione dei consumi● Nuovi prodotti alimentari:
--	---	--	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



			-alimenti alleggeriti, -fortificati, funzionali (prebiotici, probiotici e simbiotici), -alimenti di gamma, -alimenti per gruppi specifici, - convenience food, -alimenti OGM. ● Evoluzione dei consumi
--	--	--	--

COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I8 correlata alla G11

Descrizione: “Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.”

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione:</p> <p>I8 "Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web."</p> <p>G11 "Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute 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.</p> <p>Valutare la compatibilità dell'offerta enogastronomica con i principi dell'eco sostenibilità</p> <p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei</p>	<p>Qualità e sicurezza alimentare</p> <p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus)</p> <p>I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine</p> <p>L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2, dello stress idrico e dell'inquinamento del suolo</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura</p> <p>Concetti di sostenibilità e certificazione ambientale</p> <p>Principi per una ristorazione sostenibile e salutare</p>	<p>MOD 5 Qualità e sicurezza alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La Filiera agroalimentare, corta e lunga ● La produzione biologica e integrata ● Qualità alimentare ● Le certificazioni di qualità ● Marchi di qualità europei: DOP, IGP, STG ● Marchi di qualità Italiani: PAT, De. Co e i Presidi slow food ● Frodi alimentari ● L'etichetta dei prodotti alimentare ● Contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche degli alimenti ● Contaminazione diretta, indiretta e crociata ● I microrganismi (batteri, virus, lieviti e muffe) e le malattie trasmesse dagli alimenti contaminati (Salmonellosi, Intossicazione Stafilococcica, Botulismo, Listeriosi, Toxoplasmosi, Anisakidosi Epatite A)
--	---	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



	rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili		<ul style="list-style-type: none"> • I prioni e le malattie prioniche • Igiene nella ristorazione. Igiene della persona, dei locali e delle attrezzature • La sicurezza alimentare e il Sistema HACCP
--	---	--	--

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

1. compiti di realtà
2. UdA disciplinari e multi-pluridisciplinari
3. partecipazione a percorsi formativi online
4. partecipazione a progetti offerti da Enti esterni
5. realizzazione di prodotti multimediali
6. relazioni
7. rubriche di autovalutazioni

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

1. **ABILITÀ MINIME**
 - 1.1. Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico;
 - 1.2. Saper utilizzare in modo autonomo varie fonti di informazione sull'alimentazione;



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

- 1.3. Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela
- 1.4. Scegliere menu adatti al contesto territoriale e culturale a basso impatto ambientale
- 1.5. Riconoscere i criteri per la valutazione della qualità alimentare e ambientale
- 1.6. Prevenire e gestire i rischi di contaminazione alimentare connessi alla manipolazione degli alimenti
- 1.7. Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare

2. SAPERI MINIMI

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

METODOLOGIA

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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. 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. lezione frontale articolata in:
 - 3.1. ripasso dei concetti chiave della lezione precedente
 - 3.2. spiegazione di nuovi concetti chiave
 - 3.3. formulazione schematica dei contenuti

L'attività di compresenza con i colleghi del laboratorio di cucina tenderà soprattutto ad 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.

Verrà svolta una UdA trasversale a tutti gli insegnamenti con un compito di realtà che accompagnerà allieve/i nell'acquisizione di abilità necessarie per affrontare una 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)

Con l'eventuale utilizzo della DDI le lezioni potranno essere erogate in presenza e/o in modalità sincrona, asincrona, tramite audiolezioni o videolezioni, la produzione di materiali specifici per la didattica a distanza e l'assegnazione di esercizi e ricerche; il tutto potrà essere veicolato tramite l'istituzione di classi virtuali e puntualmente riportato sul registro elettronico.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

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

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

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

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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 2024

n. ore 56 su n. ore 66 previste dal piano di studi

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

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

Competenza Chiave n 6 Competenza Chiave Europea: in materia di cittadinanza

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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 G1

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti"		Asse storico sociale Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella	Parte seconda della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo	<ul style="list-style-type: none"> ● Schemi motori di base. ● Andature di preatletismo generale.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale, ed economico di sé e della propria comunità.”</p>	<p>sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</p> <p>Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p> <p>Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.”</p>	<p>del cittadino nell’esercizio consapevole delle sue prerogative.</p> <p>Lo Stato Italiano nell’UNIONE EUROPEA e nelle istituzioni internazionali. (ISTITUZIONI SPORTIVE)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Capacità coordinative e condizionali. ● Organizzazione del mondo sportivo. ● 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 EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



COMPETENZA di AREA GENERALE G9

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

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Contenuti
Livello QNQ: 4 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,	Asse scientifico tecnologico Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. Riconoscere , riprodurre, . elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento	Gli elementi tecnico scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive. Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.	<ul style="list-style-type: none"> ● Schemi motori di base. ● Andature di preatletismo generale. ● Capacità coordinative e condizionali. ● Elementi di sociologia dello sport: esempi di carriere sportive particolarmente significative.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



sociale ed economico di sé e della propria comunità.”			<ul style="list-style-type: none"> ● Elementi di cinematografia sportiva.
---	--	--	--

COMPETENZA di AREA GENERALE G11

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: “Padroneggiare in autonomia, l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela	Asse scientifico tecnologico Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’allegato 1 del Decreto 92/2018 Caratteristiche dei principali agenti patogeni batteri-virus. Elementi fondamentali sul tema delle dipendenze.	<ul style="list-style-type: none"> ● Dipendenze. ● Il concetto di salute dinamica.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.”</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>Normativa relativa all'utilizzo di specifiche sostanze prima di mettersi alla guida.</p>	
---	---	---	--

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

1. UDA
2. Progetti
3. **Progetto Centro Sportivo Scolastico: Tornei d'Istituto in funzione della selezione delle rappresentative d'Istituto per i Campionati Studenteschi.**

Il Dipartimento si riserva la possibilità di aderire ad eventuali proposte successive di progetti sul territorio durante il corso dell'anno scolastico.

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

1. Capacità di utilizzare il linguaggio corporeo come possibilità di espressione personale.
2. Consapevolezza delle proprie funzioni vitali e delle qualità fisiche individuali.
3. Capacità condizionali e coordinative rimodulate.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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. 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. Il concetto di "Salute Dinamica".
7. Le dipendenze in generale.

METODOLOGIA

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

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

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

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

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

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

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

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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA EL'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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. Il Novecento e la globalizzazione vol. 3", autori G. De Vecchi, G. Giovannetti, editore Pearson

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

n. ore 61 su n. ore 66 previste dal piano di studio

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



Competenza Chiave n 1 Descrizione: Alfabetica funzionale

Competenza Chiave n 4 Descrizione: Digitale

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

2 - COMPETENZE DI AREA di INDIRIZZO

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

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

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

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

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

Competenza di Area Generale n.6. Descrizione: Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 3				
Descrizione della competenza in uscita: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo				
Competenza (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
		Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo.	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali	<ul style="list-style-type: none"> - Le potenze europee tra Otto e Novecento - La società di massa - L'età giolittiana - La bella epoque e Avanguardie

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea</p> <p>Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche</p>	<p>storiche</p> <ul style="list-style-type: none"> - La Prima guerra mondiale - La Rivoluzione russa - Il dopoguerra in Italia - Il fascismo - La salita al potere di Hitler - Il nazismo - La crisi del '29 e il New Deal - La Seconda Guerra mondiale - La nascita della Repubblica italiana - La guerra fredda - La decolonizzazione - La nascita della Repubblica italiana L'ONU e la Dichiarazione Universale dei diritti dell'uomo <p>La Costituzione italiana L'Unione</p>
--	--	---	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



			Europea
--	--	--	---------

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4

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

Competenza INTERMEDIA (relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 del Decreto 92/2018	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una pro- spettiva interculturale sia ai fini	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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili tra- guardi di sviluppo personale e professionale.			
---	--	--	--

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 6

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali,		. 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 Avanguardie storiche



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.			
---	--	--	--

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

1. **UDA: Gara in cucina: tra cibo e arte / L'impresa sostenibile e competitiva che vorrei**
2. **UDA a scelta del consiglio di classe**

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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. Analisi e comprensione dei testi
2. Produzione di schemi, scalette
3. Lezioni frontali
4. Flipped classroom
5. Lavori di gruppo
6. Cooperative learning
7. Reperimento e consultazione di fonti

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

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

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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. Interrogazioni orali
2. Prove strutturate
3. Lavori di gruppo

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

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

Il Dipartimento

- stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto

Torino, 15 maggio 2024
