



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 programmi degli insegnamenti oggetto dell'Esame di Stato saranno comunicate nel corso della riunione preliminare del 17 giugno 2024.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTI

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Educazione civica

Inglese microlingua

Lab. servizi enogastronomici - settore sala vendita

Lingua e letteratura italiana

Storia

Lingua francese (seconda lingua straniera)

Lingua inglese

Matematica

Religione cattolica

Scienza e cultura dell'alimentazione

Scienze motorie e sportive



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

Competenze Chiave n 3,7

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

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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 12 Descrizione: Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati, riferiti a situazioni applicative relative alla filiera di riferimento, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 13			
Descrizione della competenza in uscita: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
Competenza	Abilità	Conoscenze	Contenuti
INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 14

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it

<p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione:</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.</p>	<p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed</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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 110

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

Competenza 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	Applicare tecniche di benchmarking. Individuare i target e gli indicatori di performance.	Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità.	Strategia dell'impresa e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e controllo budgetario



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it

redditività opportune marketing.	attraverso azioni di	Monitorare periodicamente indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.	Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. Tecniche di reportistica aziendale.	Business Plan
--	-------------------------	--	--	---------------

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	Abilità	Conoscenze	Contenuti
INTERMEDIA relativa all'anno a cui si		Individuare le conoscenze tra quelle	

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>riferisce la presente progettazione</p>	<p>Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida</p>	<p>riportate nell'Allegato C delle Linee guida</p>	
<p>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 un'immagine riconoscibile e</p>	<p>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. Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e</p>	<p>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.</p>	<p>Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico - ristorativo Tecniche di web marketing</p>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

rappresentativa del territorio.	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 curriculum d'Istituto

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

Si fa riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento

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	Abilità	Conoscenze	Contenuti
INTERMEDIA 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	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e	Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali	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

normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio	Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. Concetti di sostenibilità e certificazione.	Norme in materia di protezione dei dati personali I marchi di qualità alimentare
--	--	---	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
Livello QNQ: 4 Descrizione: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni	Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali. Meccanismi di fidelizzazione del cliente	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore Organismi internazionali

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione.		
---	--	--	--

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

"Alimentazione oggi", 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 relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)	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: "Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della"	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio Concetti di sostenibilità	Educazione alla salute, al benessere per tutti e per tutte le età, al rispetto delle



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti scelte alimentari</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>diversità etniche attraverso il cibo:</p> <ul style="list-style-type: none">● Dieta equilibrata per differenti fasce d'età● Disturbi dell'alimentazione: anoressia e bulimia● La dipendenza dall'alcool● Malnutrizione per difetto ed eccesso
---	---	---	---

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 sala e Vendita)

DOCENTE: *****

Libri/materiali di testo adottati

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

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

n. ore 4 su n. ore 4 previste dal curriculum d'Istituto

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Competenza Chiave n 1 Descrizione:

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

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



Descrizione della competenza in uscita: n°1 *"Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali."*

COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

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

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 1			
Descrizione della competenza in uscita: "Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche".			
Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida)	Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove	Strumenti di pubblicità e comunicazione.	Educazione all'uso consapevole delle bevande alcoliche:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

Via Alassio, 20 - 10126 - 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: 3</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p>	<p>tendenze alimentari ed enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio.</p> <p>Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela.</p> <p>Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.</p>	<p>Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico.</p> <p>Tecniche di rilevazione della <i>customer satisfaction</i>.</p> <p>Tecniche per la gestione dei reclami.</p> <p>Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza.</p> <p>Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali.</p>	<p>la cultura mediterranea del bere e del gusto: fattore edonistico ma anche fattore di rischio percorsi sulla sostanza alcool e sulle implicazioni del suo consumo a livello sanitario, economico, socio-culturale, psicologico</p> <p>interventi educativi volti alla prevenzione dell'abuso alcolico</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. 2

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

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
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.	Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi.	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.	Educazione all'uso consapevole delle bevande alcoliche: la cultura mediterranea del bere e del gusto: fattore edonistico ma anche fattore di rischio percorsi sulla sostanza alcool e sulle implicazioni del suo consumo a livello sanitario, economico, socio-culturale, psicologico



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

	Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva. Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.	Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.	interventi educativi volti alla prevenzione dell'abuso alcolico
--	---	---	---

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

Compiti di realtà, progetti, indagini.

METODOLOGIA

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

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

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

MATERIALI

A supporto del lavoro, sono stati utilizzati:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche ho compreso:

interrogazioni orali, correzione e controllo esercitazioni svolte a casa.

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

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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Educazione civica (relativamente all'insegnamento Storia)

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024

n.11 su n. ore 11 previste dal curriculum d'Istituto

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 3			
Descrizione della competenza in uscita: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo			
Competenza INTERMEDIA (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: Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto	Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali	<ul style="list-style-type: none">● Statuto albertino e Costituzione italiana● Teorie razziali



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea	Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo	<ul style="list-style-type: none">● La Mafia e il potere legalizzato● Gli Organismi internazionali● Il processo di Unificazione europea
--	---	---	---

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INSEGNAMENTO: Inglese Microlingua

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

Materiali forniti dal docente.

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

n. ore 27 su n. ore 33 previste dal piano di studi

La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto. I criteri adottati in sede di Dipartimento o per la valutazione delle competenze prendono in considerazione i seguenti descrittori:

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

Si è tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte e orali degli allievi, dell'osservazione sistemica e continua dei comportamenti e progressi, della autonomia e responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: "Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di 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.	Healthy Eating - Diets and nutrients - Food Pyramid and Mediterranean diet - Well balanced dishes: MyPlate - Food allergies and special diets: allergy-friendly menus - Cooking healthily



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni."	<ul style="list-style-type: none">- 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 a argomenti di attualità.- Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse	<ul style="list-style-type: none">- Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.- Ortografia.- Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito	GRAMMAR: Present tenses Past tenses Future tenses Conditional Tenses If-clauses (prerequisiti)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

	<p>situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. -Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe,ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>- 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</p>	<p>professionale di appartenenza.</p> <p>-Fonologia.</p> <p>-Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p>	
--	--	---	--

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



	microlingua dell'ambito professionale e di appartenenza.		
--	--	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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	
Livello QNQ: 4 Descrizione: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro, scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi sia in italiano sia in lingua straniera.	-Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. - Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua straniera su tematiche culturali, di studio e professionali.	- Fonti dell'informazione e della documentazione. - Social network e new media come fenomeno comunicativo. - Caratteri comunicativi di un testo multimediale - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.	Safety in the catering industry <ul style="list-style-type: none">• Safety at work, Main risks and prevention• Food safety: spoilage and storage; food preservation and packaging.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



	<p>- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • The HACCP system: Application of HACCP principles. <p>Sustainable Café (UdA) group work</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limit water usage; • From plastic to paper; • From paper to digital; • Support local farmers and business owners; • No waste; • Reduce the Café's Energy consumption; • Throw away the hazardous chemical-based clearing products;
--	--	--	--

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



			<ul style="list-style-type: none">• Recycle and repurpose old furniture and décor;• Offer more vegetarian options on the menu;• Get the staff on-board;• Get the customers on-board.
--	--	--	---

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 di enogastronomia sett. Sala Vendita

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Sala bar smart tec. e prat. di sala bar e vendita", Autore Oscar Galeazzi, Editore Hoepli, volume 2

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

n. ore 223 su n. ore 231. previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

Servizi di sala e Vendita: esperto di Mixology e Sommellerie

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

Competenza Chiave n 1 Descrizione:

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

Competenza Chiave n 4 Descrizione:

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n.G1

Descrizione della competenza in uscita: n°1 *"Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali."*

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

Descrizione della competenza in uscita: n°11 *"Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio"*

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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. 1				
Descrizione della competenza in uscita: "Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche."				
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)		Partecipare alla pianificazione di attività promozionali e pubblicitarie delle nuove tendenze alimentari ed	Strumenti di pubblicità e comunicazione.	Richiamo delle conoscenze relative a
Livello QNQ: 3				



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	enogastronomiche utilizzando tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Partecipare alla gestione dell'intero processo del ciclo cliente applicando tecniche di fidelizzazione e di monitoraggio del grado di soddisfazione della clientela. Identificare il legame dei prodotti e servizi con il territorio, riconoscendone la qualità di filiera e, attraverso tecniche tradizionali di lavorazione/commercializzazione, promuoverne la valorizzazione.	Principi e criteri di storytelling in campo enogastronomico. Tecniche di rilevazione della <i>customer satisfaction</i> . Tecniche per la gestione dei reclami. Marchi di qualità e sistemi di tutela dei prodotti enogastronomici di eccellenza. Risorse enogastronomiche/culturali territoriali e nazionali.	tecniche di lavorazione e strumenti affrontati nel 2° BIENNIO Denominazione dei piatti, regola di stesura di un menu La carta dei vini e il rispetto dei dati essenziali nella loro stesura
---	--	--	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 2

Descrizione della competenza in uscita: "Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di 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 conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
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.		Identificare le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. Utilizzare tecniche per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio. Individuare eventuali criticità nei principali processi di pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi.	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci. Tecniche di programmazione, controllo dei costi e organizzazione della produzione di settore: definizione di compiti, tempi e modalità operative. Tecniche e strumenti per il controllo della qualità dei processi organizzativi e gestionali.	Le principali realtà enogastronomiche italiane attraverso presentazioni guidate con supporto multimediale Approfondimenti su specifiche tipologie attraverso l'ausilio di riviste specializzate e ricerche in rete



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

	<p>Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.</p>	<p>Principali comportamenti, abitudini, stili di acquisto e consumo: i fattori economici, sociali e culturali.</p>	
--	--	--	--

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 3

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.	Qualità ed etichettatura dei prodotti enogastronomici.	Tracciabilità degli alimenti e delle bevande



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

	<p>Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità.</p> <p>Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili.</p>	<p>Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica.</p> <p>Fattori di rischio professionale e ambientale.</p> <p>Normativa sulla tutela e sicurezza del cliente.</p>	
--	--	---	--

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 4

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

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: 3</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p>	<p>Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.</p> <p>Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.</p> <p>Partecipare alla predisposizione di prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p>	<p>Principali sviluppi contemporanei in termini di: materie prime e loro derivati, tecniche professionali, materiali e attrezzature.</p> <p>Principi di eco-turismo ed elementi di ecogastronomia. Gli stili alimentari e le diete moderne.</p> <p>Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione.</p>	<p>Realizzazioni di piatti alla lampada (cucina di sala) con riferimento ai prodotti IGP – DOP e KMO</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. 5

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti e di piatti locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.		Eeguire preparazioni complesse integrando le diverse tecniche di base. Predisporre preparazioni dolciarie e di arte bianca scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale, bilanciandole in funzione del prodotto finito. Curare l’aspetto estetico al fine di valorizzare le preparazioni gastronomiche, di arte bianca artigianali e di alta qualità.	Principi di scienze e tecnologie alimentari applicate ai prodotti dolciari e di panificazione. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. Tecniche complesse di produzione dolciaria e di panificazione.	Realizzazioni di piatti alla lampada (cucina di sala) con riferimento ai prodotti IGP – DOP e KMO



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



		Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti dolciari e di panificazione.	
--	--	---	--

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 6

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Stabilire collegamenti tra informazioni, dati, eventi e strumenti relativi ai beni		Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali. Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i	Elementi di antropologia culturale. Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive.	Le abitudini alimentari Le alimentazioni degli altri



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

<p>artistici e ambientali e l'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p>bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori.</p>	<p>Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici. Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera. Elementi di marketing strategico dei servizi turistici e meccanismi di fidelizzazione del cliente.</p>	<p>I fattori che influenzano le scelte enogastronomiche Comunicare attraverso il menu:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aspetti grafici, linguaggi e contenuti tecnici
---	---	---	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 7

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Utilizzare strumenti di comunicazione visiva e multimediale per produrre documenti complessi, scegliendo le strategie comunicative più efficaci rispetto ai diversi contesti inerenti alla sfera sociale e all'ambito professionale di appartenenza, sia in italiano sia in lingua straniera.		Identificare le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento da realizzare e al budget disponibile. Effettuare attività di controllo, di gestione, budgeting e reporting segnalando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi programmati.	Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi. Tecniche di analisi commerciale. Strategie di comunicazione e strumenti di pubblicità dei prodotti e dei servizi.	La pianificazione di un evento; dal primo contatto all'evento stesso: problem solving



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



		Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro.	
--	--	--	--

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 9

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

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida Garantire il corretto flusso informativo tra i reparti di una stessa struttura ricettiva in un'ottica di cooperazione ed efficienza aziendale. Individuare le principali tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida Metodologie e tecniche di gestione dell'accoglienza in relazione alla tipologia dei servizi e al target di clientela. Metodologie e tecniche di promozione territoriale.	Rapporti con la clientela: • La comunicazione con il cliente • Insoddisfazioni e reclami



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato.</p>	<p>tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela.</p> <p>Individuare le inefficienze e le carenze dei servizi erogati in rapporto alle aspettative dei clienti.</p> <p>Tradurre i dati della <i>customer satisfaction</i> in proposte di miglioramento del prodotto/servizio erogato.</p>	<p>Terminologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Livelli e standard di qualità del servizio/offerta erogato.</p> <p>Tecniche per l'analisi dei punti di forza/debolezza dell'offerta servita (ANALISI SWOT)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Pagare il conto al ristorante
---	--	--	---

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

1. **UDA: L'IMPRESA CHE VORREI**
2. **COMPITI DI REALTÀ'**
3. **ATTIVITÀ LABORATORIALE**
4. **USCITE DIDATTICHE SUL TERRITORIO**

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 instaurare rapporti di collaborazione all'interno della brigata e con il personale di cucina.
- Saper essere cordiale con il cliente e pronto ad esercitare l'arte dell'accoglienza.
- Saper gestire i vari momenti di lavoro in sala ed al bar.
- Saper preparare le principali bevande di caffetteria e di bar.
- Saper svolgere i principali servizi di sala.
- Saper collaborare all'allestimento di un buffet per le occasioni più ricorrenti.
- Conoscere e saper preparare alcuni cocktail I.B.A.
- Saper curare l'igiene della propria persona e degli ambienti di lavoro.
- Individuare la produzione enoica internazionale; individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane ed estere; individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio
- Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi
- Simulare la definizione di menu e carte che soddisfino le esigenze di una specifica clientela e rispondano a criteri di economicità della gestione

METODOLOGIA

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

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

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

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

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

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Lingua e letteratura italiana

DOCENTE: *****

Libro di testo adottato

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

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024

n. ore 110 su n. ore 132 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

Si è tenuto conto dei livelli di partenza, delle prestazioni scritte e orali degli allievi, dell'osservazione sistemica e continua dei comportamenti e progressi, della autonomia e responsabilità, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo, della capacità di organizzarsi e di collaborare, delle competenze di cittadinanza e dei risultati acquisiti in ambito linguistico attinenti sia alle loro capacità comunicative nei diversi ambiti proposti, sia alle loro competenze di analisi letteraria in riferimento specifico agli autori e alle correnti studiate, alla loro comparsa nel tempo e nello spazio. La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. 2				
Descrizione della competenza in uscita: Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali				
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4		Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia,	- Le poetiche del secondo Ottocento in Europa e in Italia - L'Età del Positivismo: naturalismo e verismo



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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

Via Alassio, 20 - 10126 - 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>Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi.</p> <p>Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</p> <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali 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>argomento specifico.</p> <p>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al</p>	<p>morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.</p> <p>Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio</p>	<p>- Verga</p> <p>- Il Decadentismo</p> <p>- Pascoli</p> <p>- D'Annunzio</p> <p>- Il romanzo del '900</p> <p>- Luigi Pirandello</p> <p>- Italo Svevo</p> <p>- Le nuove poetiche del Novecento: Ungaretti, Montale.</p> <p>- Il Neorealismo</p> <p>- Le Neoavanguardie</p> <p>Comprensione, interpretazione ed elaborazione di testi informativi, argomentativi, letterari.</p>
--	---	---	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

	<p>destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso</p> <p>Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</p>		
--	--	--	--

CONTENUTI E TESTI

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO: NATURALISMO E SIMBOLISMO

I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento

- Il realismo



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

- Il Naturalismo francese e il Verismo italiano
- E. Zola, brevi cenni del suo pensiero

Giovanni Verga (brevi cenni biografici)

"Rosso Malpelo" da Vita dei campi

"Nedda"

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

-Giosuè Carducci (cenni biografici)

"Pianto antico"

Simbolismo e Decadentismo

- La nascita della poesia moderna: Simbolismo e Decadentismo"

Giovanni Pascoli (brevi cenni biografici)

"Le doti del fanciullino"

"Lavandare"



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

"X Agosto"

"Temporale"

Gabriele D'Annunzio (cenni biografici)

"La pioggia nel pineto"

TRA AVANGUARDIA E TRADIZIONE

La narrativa nell'età delle avanguardie

Kafka: brevi cenni del suo pensiero

Luigi Pirandello (brevi cenni biografici)

"Il sentimento del contrario"

"Io mi chiamo Mattia Pascal"

Italo Svevo (brevi cenni biografici)

"Prefazione e preambolo" da La coscienza di Zeno

"L'ultima sigaretta" da La coscienza di Zeno

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

- Futurismo: Marinetti

Il Manifesto del Futurismo

- Surrealismo

- Espressionismo

- Crepuscolarismo

-Ermetismo

La poesia delle avanguardie

Filippo Tommaso Marinetti (cenni biografici)

"Il Manifesto del Futurismo"

Guido Gozzano (brevi cenni biografici)

"Totò Merumeni"

Giuseppe Ungaretti (cenni biografici)

"San Martino del Carso"

"Veglia"



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



"Fratelli"

"Soldati"

"Mattina"

Salvatore Quasimodo (brevi cenni biografici)

"Ed è subito sera"

Umberto Saba (brevi cenni biografici)

"A mia moglie"

"Città vecchia"

Eugenio Montale (cenni biografici)

"I limoni"

"Non chiederci la parola"

"Spesso il male di vivere ho incontrato"

"Merigiare pallido e assorto"

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

P. Levi: "Se questo è un uomo"



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

“Il fascino della scienza”

Cesare Pavese

“La storia della Luna e dei Falò”

Elsa Morante

“Il loro caseggiato era distrutto”

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione:		Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.	Caratteri comunicativi di un testo multimediale	UDA - Gara in cucina: il cibo e l'arte Le avanguardie storiche - Manifesto futurista



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.</p>	<p>Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi.</p>	<p>Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>	<p>- Manifesto della cucina futurista - Elaborazione multimediale di testi (inviti e menu) d'avanguardia</p>
---	---	---	--

Percorso Interdisciplinare Italiano – Educazione civica

- La mafia nei romanzi di Sciascia

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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Storia

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

“LA NOSTRA AVVENTURA 3 EDIZIONE ROSSA” Autore GIORGIO DE VECCHI/ GIORGIO GIOVANNETTI, Editore Mondadori, volume 3

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2023/2024

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 3				
Descrizione della competenza in uscita: Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo				
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'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 criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un		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	L'unità d'Italia: la Destra e la Sinistra al governo - L'Europa nella seconda metà dell'Ottocento - L'Imperialismo



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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

Via Alassio, 20 - 10126 - 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>territorio per rappresentare in modo 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>	<ul style="list-style-type: none">- L'età giolittiana- La prima guerra mondiale- La Rivoluzione russa- Il dopoguerra in Italia- Il fascismo- La salita al potere di Hitler- Il nazismo- L'Europa negli anni '30- La seconda guerra mondiale- La nascita della repubblica italiana- La guerra fredda- La decolonizzazione
---	--	---	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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

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'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: Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-culturale, il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, inserendoli in una prospettiva di sviluppo professionale.		. Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale	Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e urbanistico e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio	La Belle Epoque Avanguardie storiche

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: Francese (Seconda lingua straniera)

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Marina Zanotti - Marie-Blanche Paour, *Passion Maitre et Sommelier* ed. San Marco.

Vietri G., *Fiches de grammaire*, EDISCO Editrice, Torino quarta edizione, vol. unico, pp. 496 + Risorse Online + Ebook.

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

n. ore 56 su n. ore 99 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La tipologia delle verifiche comprende: esposizioni orali su contenuti professionali, test grammaticali e sintattici, produzioni scritte relative all'ambito della sala vendita.

Numero complessivo verifiche: 2 orali e 9 scritte

La valutazione intermedia e finale tengono in debito conto dei livelli di partenza degli studenti, delle loro verifiche scritte e orali, dell'osservazione sistematica e continua dei loro comportamenti e progressi, degli elaborati e dei compiti svolti a casa, dei risultati delle loro ricerche individuali e di gruppo.

Le valutazioni scritte e orali sono basate sui seguenti criteri:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

L'abilità nel cogliere messaggi e contenuti verbali (comprensione orale). L'efficacia nel sapere rispondere coerentemente e pertinentemente a stimoli comunicativi provenienti da contesti della professione alberghiera e non (reazione e produzione orale). L'abilità nel rispondere per iscritto a consegne date e più in generale a tipologie di testi di diversa natura (comprensione e produzione scritta). Le competenze relative a lessico, grammatica e sintassi.

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

Competenza Chiave 2 Competenza multilinguistica

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

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

Conoscenze, abilità e atteggiamenti essenziali legati a tale competenza.

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

Le 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

Descrizione: La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.

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: Interpretare e spiegare documenti ed eventi della propria cultura e metterli in relazione con quelli di altre culture utilizzando metodi e strumenti adeguati.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

Descrizione: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni utilizzando un registro adeguato.

Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti poco complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e lineari di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in semplici conversazioni e partecipare a brevi discussioni, utilizzando un registro adeguato.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI INDIRIZZO

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 6

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: Orientare i propri comportamenti alla realizzazione delle fasi del ciclo cliente in contesti professionali noti nel rispetto delle diverse culture ed esigenze della clientela.	Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori.	Tecniche di interazione con la clientela con bisogni specifici.	Module 2 : Tenue et comportement en salle. Mobilier, équipement, outils pour le service et mise en place. Module 3 : Carte ou menu. Décrire un plat. Module 4 : Le client a toujours raison : plaintes, conseils et réclamations. Module 8 : La pyramide alimentaire.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

Via Alassio, 20 - 10126 - 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>Couleurs et saveurs des fruits et légumes.</p> <p>Module 9 :</p> <p>La conservation des aliments.</p> <p>Les techniques de conservation.</p> <p>Eviter les intoxications.</p> <p>Gare aux allergies.</p> <p>Gérer les intolérances.</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
Livello QNQ: 4 Descrizione: Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali noti affrontando situazioni mutevoli che richiedono adeguamenti del proprio operato.	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.	Strumenti per la gestione organizzativa e la promozione di eventi.	Module 3 : Carte ou menu. Décrire un plat. Module 8 Les produits d'excellence en Italie et en France. UDA: L'entreprise que je voudrais



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 corso dell'anno sono stati affrontati temi di carattere trasversale per consentire all'allievo un ampliamento delle proprie conoscenze interdisciplinari.

Cenni di letteratura francese:- Madame Bovary.

Cenni di Cultura francese: Il sistema scolastico francese

Approfondimenti di Scienza degli alimenti: le régime méditerranéen

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

"DAILY SPECIALS", Autori P.A. Caruso, A.Piccigallo, Editore Lee Monnier , volume unico
"Oxford Grammar 360°" Dall' A1 al B2+, AAVV, Editore Oxford University Press
"Ready for Invalsi Secondo grado Classe 5°" AAVV, Editore Oxford University Press
Materiali forniti dal docente.

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

n. ore 52 su n. ore 66 previste dal piano di studi

La valutazione è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto. I criteri adottati in sede di Dipartimento o per la valutazione delle competenze prendono in considerazione i seguenti descrittori:

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4			
Descrizione della competenza in uscita: "Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro"			
Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: "Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di 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.	Italian Enogastronomy Tour: Liguria: geography, food products, local dishes and wines.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>Friuli-Venezia Giulia: geography, food products, local dishes and wines.</p> <p>Tuscany: tourism in Tuscany. Geography, food products, local dishes and wines.</p> <p>Central Italy (Lazio, Marche, Umbria, Abruzzo): food products, local dishes and wines.</p> <p>Southern Italy (Campania, Calabria, Basilicata, Apulia): food products, local dishes and wines.</p>
--	--	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 5

Descrizione della competenza in uscita: "Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai 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 alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni."	<ul style="list-style-type: none"> - 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 argomenti di attualità. - Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il 	<ul style="list-style-type: none"> - Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Ortografia. - Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito 	Ripasso strutture grammaticali: <ul style="list-style-type: none"> - Present tenses - Past tenses - Future tenses - Modal verbs Nuove strutture grammaticali: <ul style="list-style-type: none"> - Relative clauses



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni. -Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe,ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>- Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su</p>	<p>professionale di appartenenza.</p> <p>-Fonologia.</p> <p>-Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p>	<p>- Passive forms</p> <p>- Contrasting words</p> <p>Invalsi: reading and listening comprehension; use of English.</p> <p>Reading: The Lorry Driver's Tale (from "the Refugee Tales - vol. I" edited by Herd, D. & Pincus, A.)</p> <p>Vocabulary: the Environment – talking about nature and ecological issues.</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

	argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale e di appartenenza.		
--	--	--	--

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	
Livello QNQ: 4 Descrizione: utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro, scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi sia in italiano sia in lingua straniera.	-Reperire informazioni e documenti in italiano o in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti. - Ideare e realizzare semplici testi multimediali in italiano o in lingua	- Fonti dell'informazione e della documentazione. - Social network e new media come fenomeno comunicativo.	International cuisine: Great Britain – food and drinks Activities from online articles: - wildfires, war and



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

	<p>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>- Caratteri comunicativi di un testo multimediale</p> <p>- Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.</p>	<p>rightwing extremism: 50 years of Europe in photos (from "the Guardian")</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: Matematica

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

n. ore 56 su n. ore 99 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La valutazione degli apprendimenti si è basata su prove scritte tradizionali e su prove orali per verificare le abilità e le competenze sia pratiche che teoriche. Nelle produzioni scritte e nelle esposizioni orali, ai fini della valutazione, si è tenuto maggiormente conto del ragionamento logico e del procedimento risolutivo piuttosto che dei calcoli aritmetici.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

Competenza Chiave n. 4 Descrizione: Competenza digitale

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

2 - COMPETENZE DI AREA INDIRIZZO

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI AREA GENERALE

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G8			
Descrizione della competenza in uscita: "Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento"			
Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente."	Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi	Algoritmi e loro risoluzione	Calcolo di massimi, minimi e flessi. Calcolo integrale: funzione primitiva e calcolo delle aree. Calcolo delle probabilità.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G10

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G12

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate."	Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. Rappresentare (anche utilizzando strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.	Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica). Sistemi di equazioni. Funzioni reali, razionali. Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda	Derivata prima di una funzione: di funzione potenza, di un polinomio. Algebra delle derivate: derivata del quoziente. Calcolo dei punti di massimo e minimo. Studio della derivata seconda e calcolo dei punti di flesso. Lettura del grafico di una funzione. Calcolo integrale: Primitive e integrale indefinito.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

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

Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento. Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



ABILITÀ

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

CONTENUTI ESSENZIALI

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

ATTIVITÀ FORMATIVE PREVISTE

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

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

OBIETTIVI ESSENZIALI

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 calcolare la probabilità di eventi semplici

METODOLOGIA

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

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

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 esercizi svolti per far consolidare gli argomenti appresi e far acquisire una certa padronanza di calcolo non sono mai complessi. Spesso infatti calcoli eccessivamente laboriosi generano avversità nei confronti della materia, fanno perdere di vista la logica dei vari passaggi e ostacolano la comprensione dell'argomento.

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

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

Come supporti all'attività didattica vengono utilizzati:

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

MATERIALI

Come strumenti di lavoro si utilizzano:

- libro di testo



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione si basa su:

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

La valutazione cerca di essere la più oggettiva possibile.

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

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

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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



MATERIA: Insegnamento della Religione Cattolica

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 2023/2024

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA
<ul style="list-style-type: none">• Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture e delle prescrizioni religiose.• Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	<ul style="list-style-type: none">• Agire in modo autonomo e responsabile.• Individuare collegamenti e relazioni.• Acquisire ed interpretare l'informazione.	<ul style="list-style-type: none">• Saper individuare gli assi fondamentali della proposta cristiana in relazione alle questioni esistenziali della modernità (senso, agire morale, ricerca del divino, aldilà, ecc...).• Saper riconoscere le differenze/affinità del Cristianesimo con le altre confessioni religiose.• Saper articolare il rapporto tra ordinamento socio-politico e religione nelle varie culture.	<ul style="list-style-type: none">• tratti salienti dell'Islam, dell'Induismo e del Buddhismo.• Reincarnazione e Resurrezione a confronto.• Ebraismo: la risposta alla Shoah dal punto di vista religioso.• le religioni orientali: Confucianesimo, Taoismo, Shintoismo.• New Age e Post Age.• Le psicosette: come riconoscerle.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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"> • Riconoscere le connessioni tra differenti culture e scelte alimentari. 		<ul style="list-style-type: none"> • Saper contestualizzare il fenomeno religioso nel contesto della modernità. • Saper interpretare e correlare correttamente gli aspetti propri delle maggiori confessioni religiose; • saper formulare un giudizio autonomo, critico e obiettivo sul fenomeno religioso nella sua pluralità. 	<ul style="list-style-type: none"> • le religioni a confronto: la specificità del Cristianesimo.
--	--	--	---

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

Le valutazioni scaturiscono da:

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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INSEGNAMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

n. ore 135 su n. ore 165 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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 clientela (anche in relazione a specifici				<ul style="list-style-type: none"> ● Alimentazione e Nutrizione ● Valutazione dello stato nutrizionale ● IMC o BMI



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>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</p>	<p>Concetti di sostenibilità Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti scelte alimentari Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti esigenze fisiologiche Principi per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Nuove tendenze di filiera e consumi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • FET, MB e LAF • Fabbisogni energetici e di nutrienti • Fabbisogno di nutrienti e le Tabelle LARN • Le Linee guida per una sana alimentazione (2018) • Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento (dieta mediterranea, vegetariana, macrobiotica) • Doppia piramide alimentare e ambientale • La dieta mediterranea e la sostenibilità ambientale <p>MOD 2 Sostenibilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Impatto ambientale delle filiere agroalimentari (consumo di acqua e suolo, produzione di inquinanti come la CO2), indicatori ambientali e certificazioni 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



	regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.	Nuovi prodotti alimentari	<ul style="list-style-type: none">• Concetto di sviluppo sostenibile, ristorazione sostenibile• Certificazione di sostenibilità ambientale e certificazione BIO <p>MOD 3 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 <p>MOD 4 Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <ul style="list-style-type: none">• Obesità e sindrome metabolica• Diabete• Malattie CV: patologie correlate
--	---	---------------------------	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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

Via Alassio, 20 - 10126 - 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">• Ipertensione arteriosa• Dislipidemie• Aterosclerosi• Disturbi del comportamento alimentare (DCA)• Malnutrizioni per eccesso e per difetto• Allergie ed intolleranze alimentari• Alimentazione e cancro <p>MOD 5 Nuove tendenze di filiera e consumo</p> <ul style="list-style-type: none">• Nuovi prodotti alimentari• Additivi alimentari
--	--	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I8 correlata alla G11

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
Livello QNQ: 4 Descrizione: 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." G11 "Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di		Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela. Valutare la compatibilità dell'offerta enogastronomica con i principi dell'eco sostenibilità	Qualità e sicurezza alimentare Caratteristiche dei principali agenti patogeni (batteri-virus) I principali inquinanti presenti nell'ambiente e la loro origine L'impatto delle attività umane sull'ambiente, il problema della CO2, dello stress idrico e dell'inquinamento del suolo	MOD 5 Qualità e sicurezza alimentare <ul style="list-style-type: none"> • Qualità alimentare e sicurezza • Tipologie di contaminazione degli alimenti: biologiche, chimiche e fisiche degli alimenti • Modalità di contaminazione: diretta, indiretta, crociata • Microrganismi: virus, batteri, lieviti, muffe, vermi parassiti



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura Concetti di sostenibilità e certificazione ambientale Principi per una ristorazione sostenibile e salutare	• Malattie trasmesse dagli alimenti (MTA)
---	--	---	---

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

1. ABILITÀ MINIME

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

2. SAPERI MINIMI

1. conoscere i principi di una alimentazione equilibrata e sostenibile
2. conoscere le principali esigenze delle diverse condizioni fisiologiche
3. conoscere le principali esigenze in particolari condizioni patologiche
4. conoscere i principi della qualità alimentare e ambientale
5. conoscere le principali contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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. conoscere le nuove tendenze di filiera e di stili alimentari

METODOLOGIA

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

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

1. apprendimento attivo con domande stimolo e/o problem solving e/o attività di ricerca individuale o di gruppo
2. brainstorming per stimolare valutazione critica e favorire collegamenti
3. lezione frontale articolata in:
 1. ripasso dei concetti chiave della lezione precedente
 2. spiegazione di nuovi concetti chiave
 3. formulazione schematica dei contenuti

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Scienze motorie e sportive

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "AppSport/Scienze Motorie e Sportive", Autore Giuliani Mario, Editore CRISTIAN LUCISANO, volume unico

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

n. ore 52 su n. ore 60 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La valutazione ha tenuto conto:

- del livello di partenza degli alunni, rilevato attraverso prove iniziali
- dei risultati conseguiti nei test pratici in relazione al lavoro svolto e al livello di partenza (comprensione, fissazione dei dati, organizzazione del lavoro, rielaborazione autonoma e critica degli argomenti svolti);
- dell'impegno profuso durante le attività;
- partecipazione all'attività didattica (collaborare nella classe, ruoli assunti, livello di autonomia nel lavoro e socializzazione);



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

- dei risultati conseguiti nei test scritti.
- del raggiungimento delle competenze di cittadinanza, dell'area generale e di indirizzo

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 E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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		<ul style="list-style-type: none"> Schemi motori di base.
Livello QNQ: 4	Asse storico sociale	Parte seconda della Costituzione: i principi		



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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: "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."</p>	<p>Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici.</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>dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.</p> <p>Lo Stato Italiano nell'UNIONE EUROPEA e nelle istituzioni internazionali.</p> <p>(ISTITUZIONI SPORTIVE)</p>	<ul style="list-style-type: none">• Andature di preatletismo generale.• Capacità coordinative e condizionali.• Organizzazione del mondo sportivo.• Concetto di FAIR-PLAY.• La storia e i valori olimpici.
---	--	---	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di AREA GENERALE G9

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
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		Asse scientifico tecnologico Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con	Gli elementi tecnico scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive.	<ul style="list-style-type: none">• Schemi motori di base.• Andature di preatletismo generale.• Capacità coordinative e condizionali.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità.”	carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento	Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.	• 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 E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 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 della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio."		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
		Asse scientifico tecnologico Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.	Caratteristiche dei principali agenti patogeni batteri-virus.	<ul style="list-style-type: none">• Norme informative relative ai contagi.• La gestione dello stress.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it

	Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e della salute, prevenzione di infortuni e incendi.” Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.	Elementi fondamentali sul tema delle dipendenze. Normativa relativa all'utilizzo di specifiche sostanze prima di mettersi alla guida.	
--	--	--	--

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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. Le dipendenze in generale.
7. I disturbi alimentari
8. Il concetto di Olimpismo

METODOLOGIA

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

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

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

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

Torino 15 maggio 2024
