



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



ALLEGATO D
RELAZIONI E PIANI DI LAVORO
DEI SINGOLI INSEGNAMENTI

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INSEGNAMENTI

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Educazione civica

Inglese microlingua

Lab. servizi enogastronomici - settore cucina

Lingua e letteratura italiana

Lingua francese (seconda lingua straniera)

Lingua inglese

Matematica

Religione cattolica

Scienza e cultura dell'alimentazione

Scienze motorie e sportive

Storia



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INSEGNAMENTO: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

n. ore 122 su n. ore 132 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

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

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 13			
Descrizione della competenza in uscita: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.			
Competenza	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 normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	Normativa relativa ai contratti delle imprese ristorative Norme in materia di sicurezza del lavoro Norme di igiene alimentare



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



	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		Norme in materia di protezione dei dati personali
--	--	--	---

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 14

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
Livello QNQ: 4 Descrizione: Predisporre prodotti, servizi e menù	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista	Concetti di sostenibilità e certificazione Concetti di qualità promessa, erogata, attesa	Le abitudini alimentari e l'economia del territorio



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



<p>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>nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.</p>	<p>e percepita.</p>	<p>I marchi di qualità alimentare</p>
--	--	---------------------	---------------------------------------



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 16

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO n. 19

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

Competenza	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 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste. Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio	Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività.	Marketing strategico: l'analisi della domanda Marketing operativo: la comunicazione



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.			
---	--	--	--

COMPETENZA di INDIRIZZO n. I10

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

Competenza	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: Supportare le attività	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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi. e dei risultati.</p>	<p>Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica.</p> <p>Tecniche di reportistica aziendale.</p>	<p>Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e controllo budgetario</p> <p>Business Plan</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. 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 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: Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità	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	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	Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico - ristorativo Tecniche di web marketing

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.	di prodotti e servizi turistici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.	un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.	
---	--	--	--

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INSEGNAMENTO: Lingua Inglese

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo P. A. Caruso – A. Piccigallo, Daily Specials – English for Chefs, Waiters and Bartenders, LE MONNIER SCUOLA volume unico triennio

Titolo "READY FOR INVALSI SS2 AA VV Editore OXFORD UNIVERSITY PRESS volume unico

Materiale fornito dall'insegnante sui seguenti argomenti: FOREIGN COUNTRIES, LITERATURE.

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

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

I criteri adottati in sede di Dipartimento per la valutazione delle competenze prendono in considerazione i seguenti descrittori:

- a) Efficacia del messaggio
- b) Forma grammaticalmente e sintatticamente corretta
- c) Corretta pronuncia ed intonazione



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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.

COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: "Stabilire collegamenti	Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la	-Aspetti interculturali. -Aspetti delle culture della lingua	Italian Enogastronomy Tour: • Piedmont - Bagna Cauda;



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“GIOVANNI GIOLITTI”

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>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”.</p>	<p>lingua oggetto di studio di culture diverse.</p>	<p>oggettodi studio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Veneto – Baccalà alla vicentina; • Liguria – Trenette with pesto; • Tuscany – Tagliata; • Campania – Pizza; • Sicily - Pasta alla Norma
---	---	--------------------------	--

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 5

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

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



<p>(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni."</p>	<p>-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità. -Comprendere in maniera globale e analitica, con discreta autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale e ad argomenti di attualità. -Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle</p>		<p>-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Ortografia. -Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Fonologia. -Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale</p>	<p>GRAMMAR: Present tenses Past tenses Future tenses Conditional tenses If-clauses (prerequisiti) Passive form LITERATURE Robert Louis Stevenson: The Strange Case of Dr. Jekyll and Mr. Hyde Modernist writers: James Joyce George Orwell: Animal Farm; 1984</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>diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>- Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e</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>attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p> <p>- Scrivere testi sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale d'appartenenza.</p>			
--	---	--	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7

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

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.	-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	International cuisine: <ul style="list-style-type: none">• Great Britain• France



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



	-Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.	comunicazione professionale.	
--	--	------------------------------	--

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



INSEGNAMENTO: Inglese Microlingua

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo P. A. Caruso – A. Piccigallo, Daily Specials – English for Chefs, Waiters and Bartenders, LE MONNIER SCUOLA volume unico triennio

Materiale fornito dall'insegnante sui seguenti argomenti: FOOD AND HEALTH

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

n. ore 25 su n. ore 33 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

I criteri adottati in sede di Dipartimento per la valutazione delle competenze prendono in considerazione i seguenti descrittori:

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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

COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: "Stabilire collegamenti		Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la	-Aspetti interculturali. -Aspetti delle culture della lingua	UNIT 9 PURCHASING AND STORING FOOD • STEP 1 Buying food



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>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”.</p>	<p>lingua oggetto di studio di culture diverse.</p>	<p>oggettodi studio.</p>	<ul style="list-style-type: none">• The purchasing department• “zero mile” products• STEP 2 Receiving food delivery and dealing with food suppliers• Complaining about food delivery• STEP 3 First in First out• Storing food <p>UNIT 10</p> <p>HEALTHY EATING</p> <ul style="list-style-type: none">• STEP 1 Diets and nutrients<ul style="list-style-type: none">• Balanced diets and their benefits• STEP 2 Food allergies and special diets<ul style="list-style-type: none">• Talking about special diets• STEP 3 Cooking healthily<ul style="list-style-type: none">• Nutrients and cooking
---	---	--------------------------	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



			FOOD AND HEALTH <ul style="list-style-type: none"> • Food pyramid and food groups; • Alternative diets; • Food intolerances – coeliac disease.
--	--	--	--

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 5

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(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	-Comprendere i punti principali di testi orali in lingua standard relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità. -Comprendere in maniera globale	-Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. -Ortografia.	GRAMMAR: Present tenses Past tenses Future tenses Conditional

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“GIOVANNI GIOLITTI”



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi testi orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.”</p>	<p>eanalitica, con discreta autonomia, testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale E ad argomenti di attualità.</p> <p>-Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell’ambito professionale di appartenenza, esprimendo il proprio punto di vista e dando spiegazioni.</p> <p>-Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un</p>	<p>-Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell’ambito professionale di appartenenza.</p> <p>-Fonologia.</p> <p>-Pragmatica: struttura del discorso, funzioni comunicative, modelli di interazione sociale.</p>	<p>tenses If-clauses (prerequisiti)</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>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 microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>		
--	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“GIOVANNI GIOLITTI”

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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 7

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

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Contenuti
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi complessi, sia in italiano sia in lingua straniera.	-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. -Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera.	-Fonti dell'informazione e della documentazione. -Social network e new media come fenomeno comunicativo. -Caratteri comunicativi di un testo multimediale -Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale.	UNIT 14 Safety in the catering industry Safety at work Main risks and prevention Food safety Stages of the HACCP system Application of HACCP principles UNIT 15 Slow Food



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

- Uda: Local foods and the importance of farm-to-table dining: associate the Piedmontese food assigned to you, with a local product of the same category used in British cuisine.

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Lingua e Letteratura italiana
DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "Scoprirai leggendo", Autore P. Di Sacco, P. Manfredi, Editore B. Mondadori, volume 3

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

n. ore 90 su n. ore 104 previste dal piano di studi

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, a quanto prodotto nella realizzazione dell'UDA, 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 Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

Competenza Chiave n 1 Descrizione: Alfabetica funzionale

Competenza Chiave n 4 Descrizione: Digitale

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

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

2 - COMPETENZE DI AREA di INDIRIZZO

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

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

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 7 Descrizione: Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

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	
Livello QNQ: 4 Gestire forme di interazione orale, monologica e dialogica, secondo specifici scopi comunicativi. Comprendere e interpretare tipi e generi testuali, letterari e non		Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.	Il sistema e le strutture fondamentali della lingua italiana ai diversi livelli: fonologia, ortografia, morfologia, sintassi del verbo e della frase semplice, frase complessa, lessico.	Ripasso sulle tematiche principali della poetica romantica (Manzoni e Leopardi) -Le poetiche del secondo Ottocento in Europa e in Italia - Il Realismo, il Simbolismo e

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



<p>letterari, contestualizzandoli nei diversi periodi culturali.</p> <p>Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo e le strutture della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti (sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali).</p>	<p>Interpretare testi della tradizione letteraria, di vario tipo e forma, individuando la struttura tematica e le caratteristiche del genere.</p> <p>Operare collegamenti e confronti tematici tra testi di epoche e di autori diversi afferenti alle lingue e letterature oggetto di studio.</p> <p>Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro</p>	<p>Strutture essenziali dei testi funzionali: descrittivi, espositivi, espressivi, valutativo-interpretativi, argomentativi, regolativi.</p> <p>Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari, per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio</p>	<p>l'Estetismo: <i>La prefazione (Il ritratto di Dorian Gray)</i></p> <p>- Naturalismo;</p> <p>E. Zola <i>Una prefazione programmatica</i></p> <p>-Verismo, Giovanni Verga</p> <p>Analisi dei testi: <i>Nedda e le compagne (Nedda)</i></p> <p><i>Rosso Melpelo e Fantasticheria (Vita dei Campi)</i></p> <p><i>La prefazione e inizio dei Malavoglia (Malavoglia)</i></p> <p><i>La roba (Novelle Rusticane)</i></p> <p><i>La giornata di Gesualdo (Mastro Don Gesualdo)</i></p> <p>- Il Decadentismo: Charles Baudelaire</p> <p>Analisi dei testi: <i>L'Albatro</i></p> <p><i>Corrispondenze</i></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>di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso</p> <p>Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali.</p> <p>Argomentare un'interpretazione e un commento di testi letterari e non letterari di vario genere, esplicitando in forma chiara e appropriata tesi e argomenti a supporto utilizzando in modo ragionato i dati ricavati dall'analisi del testo.</p>		<p>-Le caratteristiche principali dei Poeti maledetti e della Scapigliatura</p> <p>- Giovanni Pascoli</p> <p>Analisi dei testi: <i>Le doti del fanciullino (Il Fanciullo)</i> <i>Lavandare, X Agosto, Temporale (Myrica)</i> <i>Il Gelsomino notturno (Canti di Castelvecchio)</i></p> <p>-Gabriele D'Annunzio</p> <p>Analisi dei testi: <i>Il Verso è tutto, Il Conte Andrea Sperelli (Il Piacere)</i> <i>Il manifesto politico del superuomo (Le vergini delle rocce)</i> <i>La pioggia nel pineto (Alcyone)</i></p> <p>- I caratteri generali delle Avanguardie artistico – letterarie in</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>Europa e in Italia</p> <p>Analisi dei testi: <i>Il Manifesto del Futurismo; Bombardamento (Marinetti)</i></p> <p>-Accenni su Sanguinetti</p> <p>- Luigi Pirandello</p> <p>Analisi dei testi: <i>La differenza tra umorismo e comicità (L'Umorismo)</i></p> <p><i>La Patente (Novelle per un anno)</i></p> <p><i>Io mi chiamo Mattia Pascal, L'amara conclusione (Il Fu Mattia Pascal)</i></p> <p><i>La vita non conclude (Uno nessuno e centomila)</i></p> <p>-Sei personaggi in cerca d'autore</p> <p>- Italo Svevo</p> <p>Analisi dei testi: <i>Pesci e gabbiani (Una vita)</i></p> <p><i>Emilio e Angiolina (Senilità)</i></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><i>Prefazione, l'ultima sigaretta, Lo schiaffo del padre, la conclusione (La coscienza di Zeno)</i></p> <p>- I crepuscolari: Aldo Palazzeschi <i>E lasciatemi divertire!</i></p> <p>Analisi dei testi: <i>Lasciatemi divertire</i></p> <p>L'Ermetismo: Salvatore Quasimodo</p> <p>Analisi dei testi: <i>Ed è subito sera (Ed è subito sera)</i></p> <p><i>Alle fronde dei salici (Giorno dopo giorno)</i></p> <p>-Giuseppe Ungaretti</p> <p>Analisi dei testi: <i>San Martino del Carso, Soldati, Fratelli, Veglia, I fiumi (L'allegria)</i></p> <p><i>La madre (Sentimento del tempo)</i></p> <p><i>Non gridate più (Il dolore)</i></p> <p>-Umberto Saba</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>Analisi dei testi: <i>A mia moglie (Casa e campagna)</i> <i>La confessione alla madre (Ernesto)</i> <i>Eros</i> -Eugenio Montale Analisi dei testi: <i>I limoni</i> <i>Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato (Ossi di seppia)</i> <i>Ho sceso dandoti il braccio (Satura)</i> - Il Neorealismo: caratteri generali Primo Levi: <i>Introduzione (Se questo è un uomo)</i> <i>Eccomi dunque sul fondo (Se questo è un uomo)</i> <i>Elaborazione scritta</i> Elaborazione scritta secondo le tipologie di maturità -Accenni su Cesare Pavese</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

			Comprensione, interpretazione ed elaborazione di testi informativi, argomentativi, letterari.
--	--	--	---

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

- **UDA:** Il Piemonte terra di eccellenze, tra tradizione e innovazione.

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Lingua francese (Seconda lingua straniera)

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Marina Zanotti - Marie-Blanche Paour, *Passion Restauration. Le Français professionnel pour la gastronomie et l'œnologie*, volume unico, ed. San Marco, Bergamo 2017.

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

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

N. ore 76 su n. ore 99 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

La valutazione finale delle studentesse e degli studenti terrà conto non solo dei risultati ottenuti nelle verifiche scritte e nei colloqui effettuati ma anche dei progressi rispetto alla situazione di partenza. Date la composizione delle commissioni dell'esame di Stato e la scelta del Consiglio di classe relativa agli insegnamenti da inserire nella seconda prova scritta dell'esame, il docente ha puntato a valorizzare sia le competenze nella produzione scritta, con lo svolgimento di esercitazioni sui nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze di cui al D.M. 164/2022, che quelle nella produzione orale in cui un buon numero di studentesse e di studenti mostra una certa sicurezza. La totalità della classe ha sempre dimostrato nei confronti della disciplina, al di là dei risultati conseguiti, un interesse sincero e consapevole, ha compreso pienamente il valore che riveste la conoscenza della lingua francese a livello culturale, ma anche socio-economico ed è conscia degli orizzonti lavorativi a cui essa può dare accesso. La valutazione delle prove scritte e di tutti i materiali inviati concorrerà alla valutazione finale, insieme ad altri criteri quali la partecipazione attiva e critica nella costruzione di conoscenze condivise, il comportamento rispettoso del regolamento d'Istituto e delle regole stabilite dal Consiglio di classe, l'impegno e l'interesse dimostrati durante l'intero percorso di studi. Per l'attribuzione della valutazione nelle prove scritte e nei colloqui sono stati considerati il rispetto delle consegne, la correttezza e la proprietà linguistica (correttezza fonetica e scioltezza nell'orale; correttezza morfosintattica, proprietà lessicale nella produzione scritta e in quella orale); la conoscenza dei contenuti settoriali, lessicali,



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

morfologico-sintattici, culturali e interculturali; la curiosità e la capacità di lavorare in autonomia e di arricchire i contenuti proposti con spunti di riflessione critica personale in un'ottica interdisciplinare e, quando possibile, interculturale. La valutazione è stata espressa in decimi, secondo quanto previsto dalle griglie d'Istituto, in coerenza con i risultati previsti dal PECUP d'indirizzo e con quanto previsto dal Decreto interministeriale n. 92/2018 nonché dalle Linee guida.

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 6

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione Livello QNQ: 4 Descrizione: "Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera.	Uda 7 " <u>Du blanc ou du rouge ?</u> " Visite au domaine – Le vin, une richesse culturelle – Un art sensoriel : la dégustation – À chaque vin son identité ! Catégories officielles et carte des vins – Les mentions obligatoires et facultatives – Les objectifs de 2023 – Le premier producteur de vin au monde... la France et ses régions viticoles – La région Champagne et la méthode



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it

	rilevandone il grado di soddisfazione.		champenoise – Des vins exportés dans le monde entier : les zones viticoles italiennes ! Des vins piémontais. UdA 8 " <u>Bien-être et qualité</u> " Les légumes : j'adore – La différence entre végétarisme, végétalisme, véganisme – Manger un peu de tout c'est bien manger ! – La pyramide alimentaire – Vivre mieux et plus longtemps : le régime crétois – Le bien-être en cinq couleurs – Les nutriments – Nourriture et religion avec l'analyse de quelques aspects contenus dans les textes sacrés – Les certifications de qualité des produits français – Les labels alimentaires italiens – Le mouvement Slow-Food, ses
--	--	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>caractéristiques et sa devise (vidéo).</p> <p><u>Un aperçu sur la littérature française des siècles XIX^e et XX^e</u></p> <p>Charles Baudelaire et <i>Les Fleurs du Mal</i> : l'œuvre, les thèmes – Le Symbolisme – Lecture et analyse de trois poèmes : <i>Correspondances</i>, <i>Spleen</i>, <i>Invitation au voyage</i> – Engagement : les poètes contre la guerre – Lecture et analyse du poème <i>La colombe poignardée et le jet d'eau</i> de Guillaume Apollinaire – Lecture et analyse du poème <i>Barbara</i> de Jacques Prévert – Lecture intégrale et analyse de la pièce <i>Rhinocéros</i> d'Eugène Ionesco.</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

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)	Livello QNQ:4	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del <i>made in Italy</i> .	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi.	Uda 9 " <u>Santé et sécurité alimentaire</u> " Stage en gîte rural – On ne veut pas d'aliments altérés – Les stratégies pour conserver les aliments : les méthodes physiques – Les méthodes naturelles de conservation des aliments – Attention, intoxication ! Révision du système HACCP et ses règles – La sécurité alimentaire au sein de l'U.E. – Manger prudemment : les allergies – Manger différemment : les intolérances – Projet d'accueil pour les enfants allergiques en France – Menus spéciaux à l'école italienne.
Descrizione: "Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del <i>made in Italy</i> ".				Uda 10 " <u>Chercher un emploi dans le</u>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



			<p><u>monde de la restauration"</u></p> <p>Je veux être chef saucier – Au service du client : la restauration commerciale – Restauration et Covid-19 : code de bonne conduite sanitaire – Le restaurant bio, un concept tendance – Plateaux repas – Comment se présenter au futur employeur ? – Le <i>Curriculum vitae</i> – De la convention de stage au contrat de travail en France – Les opportunités de stage pour les étudiants italiens.</p> <p><u>Les produits et les spécialités du territoire régional Français</u></p> <p>Dans le Nord-Est de la France : les spécialités gastronomiques les plus célèbres (les écrevisses au vin jaune ; le bœuf bourguignon ; le Flammenküche ; la Choucrute ; les nonnettes de Reims ;</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>la soupe à la bière ; la carbonnade de boeuf).</p> <p>Dans le Nord-Ouest de la France : les spécialités gastronomiques les plus célèbres (le homard à la morbihannaise ; les galettes ; le Kouign Amann ; les coquilles Saint-Jacques à la honfleuraise ; le canard à la rouennaise, la Teurgoule ; le bar en croûte de sel de Guérande ; la poire belle-angevine au vin rouge).</p> <p>En outre-mer : les spécialités gastronomiques les plus célèbres des Antilles (les Accras ; le poulet boucané ; le chocolat communion) ainsi que de Mayotte et de La Réunion (le pâté créole et les Caris).</p> <p><u>La cuisine internationale</u></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>Autour des continents : les caractéristiques générales de la cuisine européenne, africaine, américaine, asiatique et océanienne - quelques recettes typiques : la Paella, le Gazpacho, la Sangria, le Couscous, le thé à la menthe, la Tequila, les épices indiennes.</p> <p><u>Pour une véritable citoyenneté européenne – Projet P.A.T.H.S. - A Philosophical Approach to Thinking Skills – I.N.D.I.R.E.</u></p> <p>Qu'est-ce que l'U.E. ? Comment fonctionne l'U.E. ? (Chapitres 1 et 2 de la brochure L'Europe & moi) – Discours d'ouverture de Victor Hugo au Congrès de la paix, 21 août 1849 « <i>Un jour viendra</i> ».</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><u>UdA concernant un produit français qui se lie au produit du territoire piémontais à présenter à l'oral.</u></p> <p>La mondialisation et ses conséquences dans l'assiette.</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 Leonardo Sasso, Editore Petrini, volume 5 + ebook

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

n. ore 73 su n. ore 99 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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. G8

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente."		Esprimere procedimenti risolutivi attraverso algoritmi	Algoritmi e loro risoluzione	Calcolo integrale: funzione primitiva e calcolo delle aree. Calcolo delle probabilità.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di AREA GENERALE n. G10

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4 Descrizione: "Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione 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
(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 in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni		Utilizzare in modo consapevole strumenti di calcolo automatico Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo e il concetto di approssimazione. Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. Rappresentare (anche utilizzando	Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Le funzioni e la loro rappresentazione (numerica, funzionale, grafica). Sistemi di equazioni. Funzioni reali, razionali. Statistica descrittiva: distribuzione delle frequenze a seconda del tipo di carattere	Calcolo dei limiti di funzioni algebriche intere e fratte. Risoluzione forme indeterminate $\frac{\infty}{\infty}$ e $\frac{0}{0}$ (raccoglimento totale). Derivata prima di una funzione (funzione potenza). Algebra delle derivate: linearità della derivata, derivata del prodotto e del quoziente. Derivata prima e calcolo dei punti



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it

informatiche avanzate.”	<p>strumenti informatici) in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali.</p> <p>Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.</p> <p>Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui</p> <p>Rappresentazioni grafiche delle distribuzioni di frequenze (anche utilizzando adeguatamente opportuni strumenti informatici).</p>	<p>e principali rappresentazioni grafiche.</p> <p>Indicatori di tendenza centrale: media, mediana, moda</p> <p>Indicatori di dispersione: deviazione standard, varianza.</p> <p>Probabilità.</p>	<p>di massimo e minimo.</p> <p>Studio della derivata seconda e calcolo dei punti di flesso.</p> <p>Lettura del grafico di una funzione.</p> <p>Calcolo integrale: primitive e integrale indefinito.</p> <p>Integrali di funzione potenza e di un polinomio.</p> <p>Il concetto di integrale definito.</p> <p>Il calcolo delle aree: area della regione di piano limitata dal grafico di una funzione e dall'asse x. Area della regione di piano limitata da due curve (rette e parabole).</p>
-------------------------	--	--	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>Calcolare, utilizzare e interpretare valori medi e misure di variabilità per caratteri quantitativi.</p>		<p>Elementi di statistica: le indagini statistiche.</p> <p>La raccolta dei dati.</p> <p>L'organizzazione dei dati mediante tabelle e grafici.</p> <p>Distribuzione di frequenza: frequenza assoluta, relativa e percentuale.</p> <p>L'elaborazione dei dati: media, moda, mediana.</p> <p>Indici di dispersione: campo di variazione, varianza, deviazione standard.</p> <p>Calcolo delle probabilità.</p> <p>Definizione classica di probabilità.</p> <p>Eventi certi e impossibili.</p> <p>Probabilità espressa in percentuale.</p>
--	---	--	---

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



			Semplici esercizi sul calcolo probabilità.
--	--	--	---

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Laboratorio dei servizi enogastronomici - Settore cucina

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

n. ore 134 su n. ore 198 previste dal piano di studi

COMPETENZE CORRELATE trasversali rispetto a quelle DI INDIRIZZO:

a - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

b – COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

COMPETENZE DI INDIRIZZO

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

UDA, esercitazioni pratiche tradizionali, simulazione d'azienda.

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

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

Argomenti differenti rispetto alla programmazione iniziale di Dipartimento: La programmazione della docente si è attenuta a quanto previsto dalla programmazione iniziale di Dipartimento con la trattazione completa di quanto previsto ad inizio a. s.

Metodologie didattiche adottate: Lezioni pratiche in laboratorio di cucina con attività di gruppo, simulazione attività ristorative.

Mezzi e strumenti di lavoro: Dispense personali, libro di testo e materiale alimentare per attività pratiche di laboratorio

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



Tipologia e n. di verifiche effettuate

Simulazioni delle prove d'esame: n. 2

Valutazioni pratiche in laboratorio: n. 15

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 1				
Descrizione della competenza in uscita: Utilizzare tecniche di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.				
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in		-Riconoscere le caratteristiche principali delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. - Eseguire le tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici. - Utilizzare in maniera appropriata gli strumenti e le attrezzature professionali,	-Le principali strutture ricettive, i pubblici esercizi e le figure professionali di riferimento. - L'organizzazione del lavoro, i ruoli e le gerarchie dei diversi settori professionali. - Terminologia tecnica di base di settore. Tecniche di base per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e	Le attuali tendenze della ristorazione. La cucina delle regioni italiane <ul style="list-style-type: none">• La cucina piemontese• La cucina trentina• Lezione monotematica sul peperone• Lezione monotematica



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>contesti strutturati e sotto diretta supervisione.</p>	<p>curandone l'efficienza. - Applicare le regole della comunicazione nei contesti professionali di riferimento. - Applicare tecniche di base per la promozione di prodotti e servizi.</p>	<p>l'ospitalità alberghiera. -Utilizzo e cura degli strumenti e delle attrezzature proprie del settore. -Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni. -Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione.</p>	<p>sulla zucca</p> <ul style="list-style-type: none"> • I lievitati • La biscotteria piemontese • La cucina orientale • La cucina circolare • La cucina del riuso • La cucina senza glutine <p>Svolgimento UDA: gara in cucina il cibo e l'arte</p>
---	---	---	---

COMPETENZA di INDIRIZZO n. II

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

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Conoscenze Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Contenuti
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3	-Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio e monitoraggio delle	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio.	L'approvvigionamento <ul style="list-style-type: none"> • L'ufficio acquisti ed



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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

Via Alassio, 20 - 10126 - 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>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p>	<p>merci/prodotti/servizi. Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto servizio programmato.</p> <p>-Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. Applicare specifiche procedure e tecniche di gestione d'impresa. Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi.</p> <p>-Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.</p>	<p>-Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa.</p> <p>-Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.</p> <p>-Tecniche di programmazione</p>	<p>economato</p> <ul style="list-style-type: none"> • I canali di approvvigionamento <p>I tipi di fornitori</p> <ul style="list-style-type: none"> • Produttori • Grossisti • Cash and carry e mercati generali <p>La scelta del fornitore</p> <p>La gestione delle scorte</p> <p>La valutazione delle scorte</p> <p>Congelati, surgelati e precotti</p> <ul style="list-style-type: none"> • I prodotti refrigerati • I prodotti congelati • I prodotti surgelati • Lo scongelamento e la riattivazione dei prodotti • I prodotti precotti • I prodotti apertizzati
--	---	---	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 classificazione degli alimenti <ul style="list-style-type: none">• Prima gamma• Seconda gamma• Terza gamma• Quarta gamma• Quinta gamma
--	--	--	---

COMPETENZA di INDIRIZZO n. III

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		-Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. -Garantire la tutela e la sicurezza del	-Normativa igienico-sanitaria e procedure di autocontrollo HACCP. -Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. -Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	<ul style="list-style-type: none">• Gli adempimenti richiesti all'operatore di laboratorio per la produzione, conservazione e vendita, nel rispetto delle norme igieniche ed



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



	cliente.		antinfortunistiche vigenti. <ul style="list-style-type: none"> • La sicurezza sul lavoro.
--	----------	--	--

COMPETENZA di INDIRIZZO n. IV

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. -Concetti di sostenibilità e certificazione. -Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. - Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e	I prodotti di qualità e i marchi a tutela <ul style="list-style-type: none"> • Prodotti DOP • Prodotti IGP • Prodotti PAT • Vini DOCG • Vini DOC • Prodotti STG • Prodotti biologici

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>sostenibili e equilibrati.</p>	<p>-Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>-Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>limitazioni alimentari.</p> <p>- Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.</p>	<p>Le acque</p> <ul style="list-style-type: none"> • Totalmente degassata • Parzialmente degassata • Rinforzata con gas della sorgente • Naturale addizionata • Naturale gassata <p>Bibite gassate e succhi di frutta</p> <p>La classificazione delle bibite gassate</p> <ul style="list-style-type: none"> • A base di frutta a succo • A base di frutta senza succo • Bibite di fantasia • Le gassose • Le bevande dietetiche e integratori salini <p>La classificazione dei succhi di frutta</p> <ul style="list-style-type: none"> • Succo di frutta
-----------------------------------	--	--	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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">• Nettare o succo con polpa Le bevande superalcoliche distillate Le bevande superalcoliche liquorose Analisi e sviluppo del menu <ul style="list-style-type: none">• La carta e il menu• La lista delle vivande Le diverse tipologie di pasti <ul style="list-style-type: none">• La prima colazione• Il brunch• Il coffee-break• La colazione (pranzo)• I rinfreschi e i cocktail party• La cena• La cena dopo teatro (souper)• Gli spuntini Lo studio del menu e della carta
--	--	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>Tipologie di menu</p> <ul style="list-style-type: none">• Menu turistico• Menu del giorno• Menu degustazione• Menu concordato• Menu a tema <p>Aspetti gastronomici del menù</p> <p>La cucina sostenibile (Ed.Civica).</p> <p>Allergie e intolleranze.</p>
--	--	--	--

COMPETENZA di INDIRIZZO n. VII

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	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)		-Tecniche, metodi e tempi per	La ristorazione collettiva



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

Via Alassio, 20 - 10126 - 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>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>-Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>-Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering.</p> <p>-Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondere a principi estetici.</p> <p>-Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.</p> <p>-Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare</p>	<p>l'organizzazione logistica di catering/eventi.</p> <p>-Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.</p> <p>-Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Ristorazione scolastica• Ristorazione comunitaria• Ristorazione aziendale• Ristorazione viaggiante• Ristorazione socio-sanitaria <p>La ristorazione commerciale</p> <ul style="list-style-type: none">• Trattorie• Pizzerie• Ristoranti <p>Le varie tipologie di ristoranti</p> <ul style="list-style-type: none">• Ristorante tradizionale• Ristorante di lusso e d'affari• Ristorante d'intrattenimento• Ristorante tipico• Ristorante alternativo• Ristorante gourmet• Ristorante d'albergo <p>La neo-ristorazione</p> <ul style="list-style-type: none">• Caratteristiche
--	--	--	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 piano di lavorazione.		Le principali forme di neo-ristoraz. <ul style="list-style-type: none">• Self-service• Free-flow• Fast-food• Snack-bar• Drive-in• Spaghetterie• Stek-house• Grill-room• Pub Il catering <ul style="list-style-type: none">• Catering e ristorazione commerciale• Catering e ristorazione collettiva• Catering e ristorazione a domicilio• Catering e ristorazione viaggiante
--	--------------------------	--	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



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

COMPETENZA di INDIRIZZO n. XI

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni,	-Progettare attività/iniziative di varia tipologia a valorizzare le tipicità del territorio	-Menu a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP,STG)	La promozione e la vendita dei servizi ristorativi. Le certificazioni di qualità. Il prodotti tipici regionali: <ul style="list-style-type: none">• Taleggio DOP• Mela rossa di Cuneo IGP• La nocciola IGP del Piemonte



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>			<ul style="list-style-type: none">• Bra DOP• Castelmagno DOP• Toma Piemontese DOP• Salame Piemonte IGP• Tinca Gobba dorata del Pinalto di Poirino DOP• Castagna di Cuneo IGP• Crudo di Cuneo DOP• Fagioli di Cuneo IGP• Marrone della Val di Susa IGP• Riso di Baraggia Vercellese DOP• Robiola di Roccaverano DOP• Murazzano DOP• Ossolano DOP• Raschera DOP• Tajarin PAT
--	--	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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">• Salsiccia di Bra PAT• Coniglio grigio di Carmagnola PAT• Gianduiotto PAT• Agnotti del Plin PAT• Acciughe al verde PAT• Grissini rubatà e stirati
--	--	--	---

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Insegnamento della Religione cattolica

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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.

COMPETENZE CORRELATE

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE:

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE / INDIRIZZO

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

COMPETENZA di INDIRIZZO/AREA GENERALE n. G2

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

COMPETENZA INTERMEDIA	ABILITÀ	CONOSCENZE	CONTENUTI
Delineare la propria identità, maturando un senso critico nel confronto con il messaggio cristiano, in vista di un progetto di vita per l'affermazione della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale. Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura, per una lettura consapevole del mondo del lavoro e della società	Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo; individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo, in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero; riconoscere, sui rischi dello tecnologico; piano etico,	Identità del cristianesimo in riferimento ai suoi documenti fondanti e all'evento centrale della nascita, morte e risurrezione di Gesù Cristo; concezione cristiano-cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione; il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica,	I 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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

contemporanea; Utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità.	potenzialità e sviluppo scientifico e riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.	tecnologica.	Le psicose: come riconoscerle. le religioni a confronto: la specificità del Cristianesimo. la critica del 900 alla religione: Marx, Freud e Nietzsche. Pio XII e la seconda guerra mondiale. la risposta del Concilio Vaticano II alle sfide della modernità. l'esperienza religiosa: teologia catafatica e apofatica. la teoria del dialogo interreligioso secondo Panikkar. Interrogativi e questioni aperte in Bioetica: discussioni
---	---	--------------	--

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Scienze motorie e sportive

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

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

livello di partenza rilevato attraverso test d'ingresso;

risultati conseguiti in relazione al lavoro svolto e al livello di partenza (comprensione, fissazione dei dati, organizzazione del lavoro, rielaborazione autonoma e critica degli argomenti svolti);

impegno;

partecipazione all'attività didattica a distanza (collaborare nella classe, ruoli assunti, livello di autonomia nel lavoro e socializzazione);

test scritti.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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	
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Saper valutare fatti e Descrizione: "Saper valutare fatti e personali, sociali e professionali per orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali per costruire un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale,		Asse storico sociale Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. Comprendere i principi fondamentali della	Parte seconda della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative. Lo Stato Italiano nell'UNIONE EUROPEA e nelle istituzioni internazionali.	Schemi motori di base. Andature di preatletismo generale. Capacità coordinative e condizionali. Norme di primo soccorso: BLS + uso del defibrillatore.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“GIOVANNI GIOLITTI”

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



sociale ed economico di sé e della propria comunità.	Costituzione e i suoi valori di riferimento. Essere in grado di partecipare costruttivamente alla vita sociale e lavorativa del proprio paese ed essere in grado di costruire un proprio progetto di vita.”	(ISTITUZIONI SPORTIVE)	Costituzione e sport Organizzazione del mondo sportivo. Concetto di FAIR-PLAY. La storia e i valori olimpici. Art. 32 della Costituzione sulla salute.
--	--	------------------------	--

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	Abilità	Conoscenze	Contenuti
INTERMEDIA 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	Asse scientifico tecnologico Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. Riconoscere , riprodurre, elaborare e	Gli elementi tecnico-scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive. Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo.	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

responsabilmente creativo, così che i relativi propri comportamenti personali, sociali e professionali siano parte di un progetto di vita orientato allo sviluppo culturale, sociale ed economico di sé e della propria comunità."	realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento.	Le caratteristiche ritmiche del movimento.	Elementi di sociologia dello sport: esempi di carriere sportive particolarmente significative. Elementi di cinematografia sportiva.
--	--	--	--

COMPETENZA DI AREA GENERALE G 9

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
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: "Padroneggiare in		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. Elementi fondamentali sul tema delle dipendenze.	Norme informative relative al contagio e alla situazione pandemica. Dipendenze.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it

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."	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.	Normativa relativa all'utilizzo di specifiche sostanze prima di mettersi alla guida.	I disturbi alimentari: anoressia e bulimia.
--	--	--	---

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

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

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

- 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 tipologia delle verifiche comprenderà:

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

livello di partenza rilevato attraverso test d'ingresso;

risultati conseguiti in relazione al lavoro svolto e al livello di partenza (comprensione, fissazione dei dati, organizzazione del lavoro, rielaborazione autonoma e critica degli argomenti svolti);

impegno;

partecipazione all'attività didattica a distanza (collaborare nella classe, ruoli assunti, livello di autonomia nel lavoro e socializzazione);

test scritti.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

La valutazione ha tenuto conto, inoltre, del raggiungimento di competenze di base, trasversali e disciplinari ed è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto. Sono state effettuate diverse tipologie di prove per valutare il processo di apprendimento, prove scritte (semi-strutturate) e interrogazioni orali. Considerando gli strumenti a disposizione delle/degli allieve/i e loro eventuali disagi, si è valutato anche l'impegno profuso, la puntualità nelle consegne e la partecipazione attiva alle attività proposte su classroom.

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 obiettivi formativi (allineati al quadro di riferimento seconda prova scritta allegato al DM n. 164 del 15/06/2022) che si intendono raggiungere con l'insegnamento di Scienza e Cultura dell'Alimentazione (SCA) sono:

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

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

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

- Competenza Chiave **n 3** Descrizione: competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria in particolare saper identificare problematiche e trarre conclusioni
- Competenza Chiave **n 6** Descrizione: competenza in materia di cittadinanza in particolare agire da cittadino responsabile e sostenibile



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 7 Descrizione: competenza imprenditoriale in particolare agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per sé e gli altri

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“GIOVANNI GIOLITTI”

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



COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

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

COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I4			
Descrizione: “Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.”			
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida
Livello QNQ: 4		Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio Concetti di sostenibilità Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti scelte
Descrizione: “Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi			
			MOD 1 Principi di una alimentazione equilibrata
			<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione e Nutrizione • Valutazione dello stato nutrizionale • IMC, FET, MB e LAF • Fabbisogni energetici e ripartizione dei pasti • Fabbisogno di nutrienti e le Tabelle LARN

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



<p>dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati"</p>	<p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p>	<p>alimentari Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti esigenze fisiologiche Principi per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Nuove tendenze di filiera e consumi Nuovi prodotti alimentari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le Linee guida per una sana alimentazione (2018) • Principi di dietetica e modelli alimentari di riferimento (dieta mediterranea, vegetariana, e vegana) • Doppia piramide alimentare e ambientale • La dieta mediterranea e la sostenibilità ambientale <p>MOD 2 Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche e tipologie di dietetiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gravidanza e allattamento • Età evolutiva • Adolescenza • Età adulta • Terza età • Sportivo <p>MOD 3 Dieta in particolari condizioni patologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obesità • Malattie cardiovascolari: Dislipidemie,
---	--	---	---



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>Aterosclerosi e Ipertensione</p> <ul style="list-style-type: none">• Diabete• Alimentazione e cancro• Disturbi del comportamento alimentare• Allergie ed intolleranze alimentari• L'alcol e la salute <p>MOD 4 Nuove tendenze di filiera e consumo</p> <ul style="list-style-type: none">• Tipologie di ristorazione: collettiva e commerciale• Catering e banqueting• Fast food e slow food• Evoluzione dei consumi• Nuovi prodotti alimentari:<ul style="list-style-type: none">-alimenti alleggeriti,-fortificati, funzionali (prebiotici, probiotici e simbiotici),-alimenti di gamma,-alimenti per gruppi specifici,- convenience food,
--	--	--	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“GIOVANNI GIOLITTI”

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



- alimenti OGM.
- Evoluzione dei consumi

COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I8 correlata alla G11

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all’anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell’Allegato C delle Linee guida	
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		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	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 CO ₂ , dello stress idrico e dell’inquinamento del suolo	MOD 5 Qualità e sicurezza alimentare <ul style="list-style-type: none"> • La Filiera agroalimentare, corta e lunga • La produzione biologica e integrata • Qualità alimentare • Le certificazioni di qualità • Marchi di qualità europei: DOP, IGP, STG • Marchi di qualità Italiani: PAT, De. Co e i Presidi slow food • Frodi alimentari



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - 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>tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>	<p>sostenibilità Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali. Comprendere il ruolo della ricerca scientifica e della tecnologia nella prevenzione dei rischi per la salute, per la conservazione dell'ambiente e per l'acquisizione di stili di vita responsabili</p>	<p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura Concetti di sostenibilità e certificazione ambientale Principi per una ristorazione sostenibile e salutare</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'etichetta dei prodotti alimentare • Contaminazioni biologiche, chimiche e fisiche degli alimenti • Contaminazione diretta, indiretta e crociata • I microrganismi (batteri, virus, lieviti e muffe) e le malattie trasmesse dagli alimenti contaminati (Salmonellosi, Intossicazione Stafilococcica, Botulismo, Listeriosi, Toxoplasmosi, Anisakidosi Epatite A) • I prioni e le malattie prioniche • Igiene nella ristorazione. Igiene della persona, dei locali e delle attrezzature • La sicurezza alimentare e il Sistema HACCP
---	--	--	---

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

- compiti di realtà
- UdA disciplinari e multi-pluridisciplinari
- partecipazione a percorsi formativi online



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

- partecipazione a progetti offerti da Enti esterni
- realizzazione di prodotti multimediali
- relazioni
- rubriche di autovalutazioni

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

ABILITÀ MINIME

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

SAPERI MINIMI

- conoscere i principi di una alimentazione equilibrata e sostenibile
- conoscere le principali esigenze delle diverse condizioni fisiologiche



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

- conoscere le principali esigenze in particolari condizioni patologiche
- conoscere i principi della qualità alimentare e ambientale
- conoscere le principali contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche
- 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:

- 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 collegamenti
- lezione frontale articolata in:
 - ripasso dei concetti chiave della lezione precedente
 - spiegazione di nuovi concetti chiave
 - formulazione schematica dei contenuti

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

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

VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

- interrogazioni orali;



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

- prove strutturate e semistrutturate;
- simulazioni di seconda prova

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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Educazione civica (relativamente all'Insegnamento Storia)

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

Titolo "La nostra avventura", Autore G. De Vecchi, G. Giovannetti, Editore Mondadori, volume 3 Edizione rossa

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

n. ore 10 su n. ore33 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

Competenza Chiave n 1 Descrizione: Alfabetica funzionale



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 4 Descrizione: Digitale

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

2 - COMPETENZE DI AREA di INDIRIZZO

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

Si fa riferimento all'allegato C delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento. Per le classi del BIENNIO riportare la descrizione corrispondente al livello QNQ 2; per le classi TERZE al livello QNQ 3; per le classi QUARTE al livello QNQ 3/4.

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 3

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 4

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 6

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

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

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

Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
(relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione)		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'allegato1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
(vedere allegato B Linee guida 2019) Livello QNQ: 4		Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi,	Europa: la nascita la sua evoluzione, personaggio storico



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it

<p>Descrizione: Utilizzare criteri di scelta di dati che riguardano il contesto sociale, culturale, economico di un territorio per rappresentare in modo efficace le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p> <p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una pro- prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro, individuando possibili tra- guardi di sviluppo personale e professionale.</p> <p>Livello QNQ: 4</p> <p>Descrizione: Riconoscere e valutare, anche in una cornice storico-</p>	<p>caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel 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>Analizzare ed interpretare i principali processi economici e lavorativi nel proprio paese e nel mondo ed assumere una positiva apertura ai contributi delle culture altre.</p> <p>Essere in grado di collocare le principali emergenze ambientali e storico-artistiche del proprio territorio d'arte nel loro contesto culturale</p>	<p>con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali</p> <p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo</p> <p>Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche</p>	<p>politici che hanno difeso o si sono opposti ad essa</p> <p>Costituzione italiana</p> <p>Il referendum</p> <p>L'UE</p> <p>L'ONU</p> <p>Gli Organismi internazionali</p> <p>La Mafia</p> <p>La Parità di genere</p> <p>Il concetto di cittadinanza</p> <p>La giornata della Memoria</p> <p>La giornata del Ricordo</p> <p>La comunicazione sul web: aspetti positivi e negativi</p> <p>La valorizzazione dei prodotti del territorio</p>
--	---	--	---

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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



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

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

Libri di testo adottati

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

Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico fino al 15 maggio 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 ed è stata espressa in decimi con riferimento alla griglia di Istituto.

COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZA di INDIRIZZO in uscita numero: I4

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

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione (vedere Allegato C delle Linee Guida)	Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
Livello QNQ: 4 Descrizione: "Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la	Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio Concetti di sostenibilità Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti scelte alimentari Principi per la preparazione e servizio di prodotti per differenti esigenze fisiologiche Principi per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari	Dieta equilibrata per differenti fasce d'età. -Disturbi dell'alimentazione: anoressia e bulimia -Alcol e la salute -Malattie del benessere (obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, alimentazione e cancro, allergie ed intolleranze alimentari) -Differenti tipologie di diete (Dieta

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

sostenibili e equilibrati"	diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.	Nuove tendenze di filiera e consumi Nuovi prodotti alimentari	Mediterranea, Vegetariana, Dieta chetogenica e a digiuno intermittente) -La sostenibilità ambientale -Lo spreco: cos'è e come ridurlo
----------------------------	--	--	---

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Educazione civica (relativamente all'Insegnamento 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

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

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area di indirizzo

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 7 Descrizione: Capacità di trasformare le idee in azione tramite creatività, assunzione di rischi, innovazione. Capacità di pianificazione e organizzazione di progetti per raggiungere degli obiettivi.

2 - COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

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



COMPETENZE DI INDIRIZZO

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

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 13				
Descrizione della competenza in uscita: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.				
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
Livello QNQ: 4 Descrizione: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.		Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia	Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	Normativa relativa ai contratti delle imprese ristorative Norme in materia di sicurezza del lavoro Norme di igiene alimentare Norme in materia di



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

	di 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		protezione dei dati personali
--	--	--	-------------------------------

COMPETENZA di INDIRIZZO n. 14

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

Competenza INTERMEDIA relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione	Abilità 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	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	Concetti di sostenibilità e certificazione Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.	Le abitudini alimentari e l'economia del territorio



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it

<p>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>ambientale.</p> <p>Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela.</p> <p>Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli stakeholder.</p>		<p>I marchi di qualità alimentare</p>
---	--	--	---------------------------------------

Torino, 15 maggio 2024



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

INSEGNAMENTO: Educazione civica (relativamente all'Insegnamento Laboratorio dei servizi enogastronomici
– settore Cucina)

DOCENTE: *****

Libri di testo adottati

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

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

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

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

NB: nell'individuazione delle competenze, gli insegnamenti coinvolti nella seconda prova fanno riferimento ai documenti ministeriali "QdR" (Quadri di riferimento) che contengono i nuclei tematici oggetto della seconda prova stessa.

COMPETENZA di AREA GENERALE n. IV				
Descrizione della competenza in uscita: Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.				
Competenza	INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
relativa all'anno a cui si riferisce la presente progettazione		Individuare le abilità tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'Allegato C delle Linee guida	
(vedere Allegato C delle Linee Guida) Livello QNQ: 3 Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita		Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale. -Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.	- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. -Concetti di sostenibilità e certificazione. -Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. - Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e	<ul style="list-style-type: none">● Il menu sostenibile:● uso di prodotti a KM zero;● riduzione ed eventuale● riutilizzo degli scarti.

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it



sostenibili e equilibrati.	<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>	limitazioni alimentari. - Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita.	
----------------------------	--	---	--

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

Titolo "La nostra avventura", Autore G. De Vecchi, G. Giovannetti, Editore Mondadori, volume 3 Edizione rossa

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

n. ore 55 su n. ore 66 previste dal piano di studi

Valutazione degli apprendimenti – criteri adottati

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

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

Competenza Chiave n 1 Descrizione: Alfabetica funzionale

Competenza Chiave n 4 Descrizione: Digitale

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

2 - COMPETENZE DI AREA di INDIRIZZO

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

Si fa riferimento all'allegato C delle Linee guida agosto 2019 e a quanto concordato nella riunione dei coordinatori di dipartimento. Per le classi del BIENNIO riportare la descrizione corrispondente al livello QNQ 2; per le classi TERZE al livello QNQ 3; per le classi QUARTE al livello QNQ 3/4.

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

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

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

COMPETENZE DI AREA GENERALE

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

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

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G 3

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

Competenza	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 territorio per rappresentare in modo efficace le		Essere in grado di cogliere le relazioni tra lo sviluppo economico del territorio e le sue caratteristiche geo-morfologiche e le trasformazioni nel tempo. Discutere e confrontare diverse interpretazioni di fatti o fenomeni storici,	Evoluzione dei sistemi politico-istituzionali ed economico- produttivi, con riferimenti agli aspetti demografici, sociali e culturali Principali persistenze e processi di trasformazione tra il secolo XI e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel Mondo	La società di massa L'età giolittiana L'Europa nella seconda metà dell'Ottocento, gli Stati nazionali e multinazionali La prima guerra mondiale La Rivoluzione russa, la nascita



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



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

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

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

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

www.istitutogiolitti.edu.it

trasformazioni intervenute nel corso del tempo.	sociali ed economici anche in riferimento alla realtà contemporanea Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento	Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi sui servizi e sulle condizioni economiche	dell'Urss La dittatura di Stalin e l'industrializzazione dell'Urss Il dopoguerra in Italia, il biennio rosso Il fascismo e i Totalitarismi L'Europa negli anni venti La crisi del '29 e il New Deal La Repubblica di Weimar La salita al potere di Hitler Il nazismo La seconda Guerra Mondiale La Resistenza La guerra fredda La decolonizzazione in India, sud Africa L'Italia Repubblicana
---	--	---	--



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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>Lo Stato del benessere e il Sessantotto</p> <p>Accenni sugli aspetti fondamentali che hanno caratterizzato la storia dagli anni '70 agli anni</p> <p>Dallo Statuto Albertino alla Costituzione italiana</p> <p>Le Teorie razziali</p> <p>L'UE</p> <p>L'ONU e i diritti umani</p> <p>I crimini contro l'umanità</p> <p>Gli Organismi internazionali</p> <p>La Mafia e il potere</p> <p>Parità di genere</p> <p>La cittadinanza</p> <p>L'informazione mediatica e la verifica di attendibilità dei testi</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 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 prospettiva 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'allegato1 del Decreto 92/2018	Individuare le conoscenze tra quelle riportate nell'allegato 1 del Decreto 92/2018	
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 Époque Avanguardie storiche Il Sessantotto I Trenta gloriosi.

ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

1. UDA: Il Piemonte terra di eccellenze, tra tradizione e innovazione.

Torino, 15 maggio 2024
