



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

PIANO di LAVORO del DIPARTIMENTO di SCIENZE MOTORIE

(Insegnamento di Area Generale)

Classe Prima Seconda

Classe Terza Quarta Quinta

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | Enogastronomia: esperto della gastronomia del gusto e del benessere |
| <input type="checkbox"/> | Enogastronomia: esperto della gastronomia del gusto e del benessere – Pastry Chef |
| <input type="checkbox"/> | Servizi di sala e Vendita: esperto di Mixology e Sommelerie |
| <input type="checkbox"/> | Accoglienza turistica: esperto del settore turistico – ricettivo del territorio |



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZE CORRELATE

trasversali rispetto a quelle dell'Area Generale

1 - COMPETENZE CHIAVE EUROPEE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

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

Competenza Chiave n 6 Descrizione: Sociale e civica in materia di cittadinanza

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - 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 G7

Descrizione della competenza in uscita: "INDIVIDUARE ED UTILIZZARE LE MODERNE FORME DI COMUNICAZIONE VISIVA E MULTIMEDIALE, ANCHE CON RIFERIMENTO ALLE STRATEGIE ESPRESSIVE E AGLI STRUMENTI TECNICI DELLA COMUNICAZIONE IN RETE"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ: 2 Descrizione: "Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti"	Asse dei linguaggi Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in italiano o in lingua straniera. Asse scientifico tecnologico Raccogliere, organizzare, rappresentare e trasmettere informazioni. Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete.	Riconoscere i limiti e i rischi dell'uso della rete	Presentazioni multimediali sullo sport Visione di documentari sui rischi per la salute in relazione all'utilizzo di smartphone e internet

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
 I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
 Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
 COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
 e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZA di AREA GENERALE G9

Descrizione della competenza in uscita: "RICONOSCERE I PRINCIPALI ASPETTI COMUNICATIVI, CULTURALI E RELAZIONALI DELL'ESPRESSIVITÀ CORPOREA ED ESERCITARE IN MODO EFFICACE LA PRATICA SPORTIVA PER IL BENESSERE INDIVIDUALE E COLLETTIVO"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 2</p> <p>Descrizione: "Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale"</p>	<p>Asse scientifico tecnologico Comprendere e produrre consapevolmente i linguaggi non verbali. Riconoscere, riprodurre, elaborare e realizzare sequenze motorie con carattere ritmico a finalità espressiva, rispettando strutture spaziali e temporali del movimento</p> <p>Asse storico sociale Interpretare le diverse caratteristiche dei giochi e degli sport nelle varie culture.</p>	<p>Gli elementi tecnico scientifici di base relativi alle principali tecniche espressive.</p> <p>Differenze tra movimento biomeccanico e gesto espressivo. Le caratteristiche ritmiche del movimento.</p> <p>La conoscenza dei giochi e degli sport nella cultura della tradizione.</p>	<p>Schemi motori di base</p> <p>Andature di preatletismo generale</p> <p>Capacità coordinative e condizionali</p> <p>Regolamento dei giochi e storia degli sport</p>



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it

COMPETENZA di AREA GENERALE G11

Descrizione della competenza in uscita: "PADRONEGGIARE L'USO DI STRUMENTI TECNOLOGICI CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA SICUREZZA E ALLA TUTELA DELLA SALUTE NEI LUOGHI DI VITA E DI LAVORO, ALLA TUTELA DELLA PERSONA, DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
<p>Livello QNQ: 2</p> <p>Descrizione: "Utilizzare gli strumenti tecnologici affidati avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro e della dignità della persona, nel rispetto della normativa di riferimento e sotto supervisione"</p>	<p>Asse scientifico tecnologico Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p>	<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni batteri-virus.</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni;</p> <p>Norme tecniche e leggi sulla prevenzione incendi</p> <p>Leggi e normative nazionali e comunitarie su sicurezza personale e ambientale, salute e prevenzione infortuni e malattie sul lavoro</p>	<p>Norme informative relative al contagio</p> <p>Utilizzo di software o applicazioni per creare presentazioni multimediali</p> <p>Utilizzo di strumenti di monitoraggio del tempo di lavoro</p> <p>Prova antincendio</p>

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

1. Importanza dell'equilibrio e del portamento riferito alla professione
2. Realizzazione di un prodotto multimediale sull'equilibrio e/o sull'igiene delle mani, seguendo le linee guida dettate dalla comunità scientifica internazionale
3. Progetto FITP: Racchette in Classe
4. Progetto CUS: Orientamento attraverso lo Sport
5. Progetto Accoglienza: Salgari Campus
6. Progetto Centro Sportivo Scolastico: Tornei d'Istituto in funzione della selezione delle rappresentative d'Istituto per i Campionati Studenteschi

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

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

- 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
- Conoscere il regolamento in breve dei giochi di squadra

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-video. Eventuali adattamenti per il lavoro svolto in didattica a distanza

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"



I. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 - 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



VERIFICHE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La tipologia delle verifiche comprenderà:

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

- livello di partenza rilevato attraverso test motori
- 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, rispetto delle regole e degli altri
- partecipazione all'attività didattica in presenza e se necessario a distanza (collaborare nella classe, ruoli assunti, livello di autonomia nel lavoro e socializzazione)
- test scritti

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

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

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

Il Coordinatore di Dipartimento