



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 GEOGRAFIA

(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 Sommellerie
<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. 4 Descrizione: Competenza digitale

2 - COMPETENZE DI AREA INDIRIZZO

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



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 n. G3

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
Livello QNQ 2 Descrizione: "Acquisire informazioni sulle caratteristiche geo-morfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati"	Interpretare il linguaggio cartografico, rappresentare i modelli organizzativi dello spazio in carte tematiche, grafici e tabelle, anche attraverso strumenti informatici Saper valutare i fatti e orientare i propri comportamenti personali in un'ottica di Sostenibilità	Metodi e strumenti di rappresentazione degli aspetti spaziali: meridiani e paralleli, reticolato geografico, coordinate geografiche, vari tipi di carte, sistemi informativi geografici Risorse idriche, risorsa suolo, risorse energetiche (rinnovabili e non rinnovabili), impatto ambientale e socio-economico	La Geografia e i suoi strumenti: meridiani, paralleli, reticolato geografico, carte geografiche (diverse tipologie), grafici e principali indicatori, il GPS Pianeta Terra: risorse naturali, risorse energetiche e sostenibilità



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 n. G4

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
Livello QNQ 2 Descrizione: "Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia"	Analizzare ed interpretare i principali processi economici ed organizzativi dell'area UE ed assumere una positiva apertura ai contributi di altre culture	I contesti sociali ed economici delle realtà produttive riferite allo spazio politico europeo e, in particolare comunitario	Unione europea, fasi di costituzione, organismi e realizzazioni I settori economici su scala continentale, con particolare riferimento al settore primario , ai fini dello svolgimento dell'UdA "cosa c'è nel piatto"



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 n. G6

Descrizione della competenza in uscita: "RICONOSCERE IL VALORE E LE POTENZIALITÀ DEI BENI ARTISTICI E AMBIENTALI"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ 2 Descrizione: "Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati"	Interpretare le informazioni di cui alla competenza intermedia al fine di predisporre pacchetti turistici sul territorio nazionale	Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e i principali monumenti storico-artistici del proprio territorio	Made in Italy: settori industriali, servizi, enogastronomia e turismo

COMPETENZA di AREA GENERALE n. G10

Descrizione della competenza in uscita: "COMPRENDERE E UTILIZZARE I PRINCIPALI CONCETTI RELATIVI ALL'ECONOMIA, ALL'ORGANIZZAZIONE, ALLO SVOLGIMENTO DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI SERVIZI"

Competenza INTERMEDIA	Abilità	Conoscenze	Contenuti
Livello QNQ 2 Descrizione: "Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia italiana ed europea"	Riconoscere l'importanza dei settori produttivi in Italia e in Europa	I settori produttivi nello spazio nazionale e comunitario: il settore terziario, il settore secondario e il settore primario	L'economia italiana ed europea: settori produttivi e commercio, con particolare riferimento all'area Mediterranea



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



ATTIVITA' FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

1. UDA "Cosa c'è nel piatto"

2. Compiti di realtà: progettazione di una escursione a tema gastronomico e artistico ambientale per una comitiva di studenti torinesi, a Firenze.

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

- Conoscenza dei contenuti, espressi con semplice ma adeguato linguaggio
- Capire che cosa significa tutela dei beni culturali e naturali
- Comprendere i fenomeni ambientali, dall'inquinamento all'effetto serra
- Comprendere come le attività umane ed economiche possano influenzare un territorio
- Acquisire l'idea dello sviluppo sostenibile come un modo di salvaguardia dell'ambiente e di pensare alle generazioni future.

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:

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Peer tutoring
- Flipped classroom.

MATERIALI

A supporto del lavoro, si utilizzeranno:

- Libro di testo
- Materiali tratti dal Web
- Schede di approfondimento delle case editrici fruibili online.



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:

- Interrogazioni orali (programmate, almeno 2 per periodo)
- Valutazione delle ricerche relative ai compiti di realtà inviate tramite Classroom.

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, riguardo alle modalità di valutazione:

- stabilisce di utilizzare le griglie di valutazione d'Istituto

ATTIVITA' DI RECUPERO

Costituisce un momento fondamentale del processo di apprendimento e verrà effettuata sia in itinere, sia come stabilito dal Collegio Docenti, adottando, dopo il primo trimestre, un percorso ad hoc di recupero- personalizzazione degli apprendimenti.

Il Coordinatore di Dipartimento