



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 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. 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 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.</p> <p>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>Il corpo umano apparato scheletrico e muscolare paramorfismi e dismorfismi</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</p> <p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Utilizzare programmi e app, su computer, tablet e smartphone, per effettuare le più comuni operazioni di organizzazione, rappresentazione e trasmissione di informazioni.</p> | <p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni batteri-virus.</p> <p>Informazioni, dati e codifica.</p> <p>Strumenti per la rappresentazione multimediale delle informazioni.</p> | <p>Norme informative relative ai contagi</p> <p>Tecniche di rilevazione di paramorfismi e dismorfismi, tecniche di prevenzione sul lavoro</p> <p>Padronanza nell'utilizzo di classroom ed eventualmente altre app specifiche per lo 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

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. Pattinaggio su ghiaccio
3. Progetto Bowling e scuola: a.s.d. a tutto bowling e il King Family Bowling di Torino
4. Progetto CUS Torino: Orientamento attraverso lo Sport
5. Progetto FITP: Racchette in Classe
6. Progetto Carling@School: Lezioni di avviamento alla pratica del Curling al Palatazzoli.
7. Progetto Canottaggio: Lezioni introduttive alla pratica del canottaggio presso il circolo Armida
8. 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
- Il corpo umano apparato muscolare e scheletrico paramorfismi e dismorfismi

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