



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 checked="" 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 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
<p>Livello QNQ: 3/4</p> <p>Descrizione: "Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti in situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti che possono richiedere un adattamento del proprio operato nel rispetto di regole condivise e della normativa specifica di settore"</p>	<p>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.</p> <p>Comprendere i principi fondamentali della Costituzione e i suoi valori di riferimento.</p>	<p>Parte seconda della Costituzione: i principi dell'organizzazione dello Stato ed il ruolo del cittadino nell'esercizio consapevole delle sue prerogative.</p> <p>Lo Stato Italiano nell'UNIONE EUROPEA e nelle istituzioni internazionali (ISTITUZIONI SPORTIVE).</p>	<p>Schemi motori di base</p> <p>Andature di preatletismo generale</p> <p>Capacità coordinative e condizionali</p> <p>Costituzione e sport</p> <p>Organizzazione del mondo sportivo</p> <p>Concetto di FAIR-PLAY</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 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: 3/4</p> <p>Descrizione: "Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo autonomo e responsabile, sulla base della valutazione delle situazioni sociali e professionali soggette a cambiamenti e che possono richiedere un adattamento del proprio operato"</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>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>Schemi motori di base</p> <p>Andature di preatletismo generale</p> <p>Capacità coordinative e condizionali</p> <p>Elementi relativi alla mobilità stradale</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: 3/4</p> <p>Descrizione: "Utilizzare in modo avanzato gli strumenti tecnologici avendo cura della sicurezza, della tutela della salute nei luoghi di lavoro, della dignità della persona, rispettando le normative specifiche dell'area professionale ed adottando comportamenti adeguati al contesto"</p>	<p>Asse scientifico tecnologico</p> <p>Acquisire una visione complessiva dei rischi per la salute derivanti da agenti patogeni e ambientali.</p> <p>Applicare le disposizioni legislative e normative, nazionali e comunitarie, nel campo della sicurezza e della salute, prevenzione di infortuni e incendi."</p> <p>Contribuire al controllo e alla riduzione dei rischi negli ambienti di lavoro.</p>	<p>Caratteristiche dei principali agenti patogeni batteri-virus.</p> <p>Elementi fondamentali sul tema delle dipendenze.</p> <p>Normativa relativa all'utilizzo di specifiche sostanze prima di mettersi alla guida.</p>	<p>Norme informative relative ai contagi</p> <p>Dipendenze: sostanze assolutamente vietate sostanze soggette a restrizione sostanze lecite(integratori, vitamine, sali minerali)</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. I giochi di cortile della tradizione settecentesca.
2. Alimentazione e Sport.
3. Pattinaggio su ghiaccio.
4. Progetto FITP: Racchette in Classe.
5. Progetto Carling@School: Lezioni di avviamento alla pratica del Curling al Palatazzoli.
6. Progetto Bowling e scuola: a.s.d. a tutto bowling e il King Family Bowling di Torino.
7. Progetto Zumba: Palestra Monkey Gym
8. Progetto Sicurezza Stradale: Incontri con Polizia di Stato.
9. Progetto Beach Volley: Uscita didattica di una giornata in Liguria a maggio/giugno.
10. 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
- Le dipendenze in generale
- Nozioni di guida sicura

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



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

- Tabelle di valutazione di test, libri di testo, materiale audio-video. Eventuali adattamenti per il lavoro svolto in didattica a distanza

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