



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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://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"/>            | <b>Enogastronomia:</b> esperto della gastronomia del gusto e del benessere               |
| <input type="checkbox"/>            | <b>Enogastronomia:</b> esperto della gastronomia del gusto e del benessere – Pastry Chef |
| <input type="checkbox"/>            | <b>Servizi di sala e Vendita:</b> esperto di Mixology e Sommellerie                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <b>Accoglienza turistica:</b> 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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://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: 4</p> <p>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"</p> | <p><b>Asse storico sociale</b></p> <p>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>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.</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.<br/>(ISTITUZIONI SPORTIVE)</p> | <p>Schemi motori di base</p> <p>Andature di preatletismo generale</p> <p>Capacità coordinative e condizionali</p> <p>Organizzazione del mondo sportivo</p> <p>Concetto di FAIR-PLAY</p> <p>La storia e i valori olimpici</p> <p>Art.32 della Costituzione sulla salute</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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://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: 4</p> <p>Descrizione: "Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo anche 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"</p> | <p><b>Asse scientifico tecnologico</b></p> <p>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>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 di sociologia dello sport: esempi di carriere sportive particolarmente significative</p> <p>Elementi di cinematografia sportiva</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](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://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: 4</p> <p>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"</p> | <p><b>Asse scientifico tecnologico</b></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>I disturbi alimentari anoressia e bulimia</p> <p>La gestione dello stress</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](http://www.istitutogiolitti.edu.it)

## ATTIVITÀ FORMATIVE PROPOSTE PER L'ANNO

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

1. Pattinaggio su ghiaccio
2. Progetto FITP: Racchette in Classe
3. Progetto Carling@School: Lezioni di avviamento alla pratica del Curling al Palatazzoli
4. Progetto Bowling e scuola: a.s.d. a tutto bowling e il King Family Bowling di Torino
5. Progetto Zumba: Palestra Monkey Gym
6. Progetto Sicurezza Stradale: Incontri con Polizia di Stato
7. Progetto Beach Volley: Uscita didattica di una giornata in Liguria a maggio/giugno
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
- Le dipendenze in generale
- I disturbi alimentari
- 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



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](mailto:tois04200n@istruzione.it) pec: [tois04200n@pec.istruzione.it](mailto:tois04200n@pec.istruzione.it)  
[www.istitutogiolitti.edu.it](http://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