



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"	Discutere e confrontare diverse interpretazioni dei fatti o fenomeni storici, sociali ed economici anche in riferimento alla popolazione globale	Evoluzione delle dinamiche della popolazione su scala globale e implicazioni di ordine culturale, politico-istituzionale ed economico-sociale	La popolazione: abitanti, città, migrazioni e condizione femminile (dinamiche su scala globale)



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: "Acquisire informazioni riguardo ai protagonisti della globalizzazione, ai loro reciproci rapporti di forza nell'economia globale anche in proiezione futura"	Analizzare ed interpretare i principali processi socio-economici nel mondo evidenziando le differenze tuttora esistenti tra paesi sviluppati, in via di sviluppo e sottosviluppati	Sviluppo e diseguaglianze, cibo e salute, ISU, conflitti nel mondo e ruolo dell'ONU: l'attuale equilibrio mondiale instabile e i nuovi conflitti	La globalizzazione e le sue implicazioni nel contesto sociale ed economico globale Elementi di geopolitica: l'ONU e i conflitti nel mondo Il meccanismo dello scambio ineguale



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 extraeuropeo utilizzando strumenti e metodi adeguati"	Interpretare le informazioni di cui alla competenza intermedia al fine di predisporre pacchetti turistici su scala globale	Gli aspetti caratteristici del patrimonio ambientale e i principali monumenti storico-artistici del mondo	Caratteri generali dei continenti extraeuropei e di alcuni significativi paesi: Nigeria, Sudafrica, Cina, India, USA e Brasile



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. 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: "Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento"	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana	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	Cittadini digitali in un mondo globale Informarsi e comunicare sul web Usare la rete in modo sicuro



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 "Happy hour per la nostra salute"

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

- Conoscere dei contenuti, espressi con adeguato linguaggio
- Comprendere l'importanza della tutela dei beni culturali e naturali
- Comprendere i termini e le dinamiche della demografia e le caratteristiche delle migrazioni e le loro cause
- Comprendere i concetti di diritti umani, e la loro situazione nel mondo attuale
- Conoscere l'importanza e il ruolo degli organismi internazionali nel contesto geopolitico attuale
- Comprendere come dall'attuale assetto geopolitico attuale emergano forti differenze nella distribuzione della ricchezza fra le aree globali.

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 (soprattutto per lo svolgimento dell'UdA).



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