

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO☐ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE☒ ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2023/2024**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

anno scolastico	2023 / 2024
classe	3 SEZ.A
disciplina	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
settore	PROFESSIONALE - SERVIZI
indirizzo	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Ore settimanali	3
Ore annuali	99
Docente	QUAGLIATA MAURIZIO

PROFILO IN USCITA (PECUP)

Il docente di “**Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva**” concorre a far conseguire allo studente, al termine del percorso quinquennale, i seguenti risultati di apprendimento relativi al ***profilo educativo, culturale e professionale***:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

FINALITÀ EDUCATIVE

L'insegnamento della disciplina “**Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva**” nel terzo anno, è volto a favorire l'acquisizione di strumenti volti al conseguimento di una professionalità di base e di specifiche abilità tecnico-pratiche che permetteranno all'allievo, in futuro, l'inserimento nel processo economico-produttivo quale soggetto oculato e responsabile.

Finalità della disciplina, nell'articolazione “**Enogastronomia**”, è, pertanto, quella di fornire agli studenti competenze che li mettano in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali, e applicando le normative vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da n. 23 alunni dei quali, 11 femmine e 12 maschi; tra questi un alunno è ripetente. Nel gruppo classe sono presenti 4 alunni diversamente abili di cui uno segue una programmazione differenziata e tre alunni seguono una programmazione con obiettivi curriculari minimi, per due di loro occorre predisporre un nuovo PEI; sono presenti, inoltre, 2 alunni con DSA per i quali nella classe precedente era stato predisposto un PDP e se ne richiede l'aggiornamento per il corrente anno scolastico ed un alunno con BES. Fin dalle prime lezioni qualche alunno ha mostrato una modesta partecipazione all'attività didattica; per un primo bilancio della situazione di partenza sono stati utilizzati, come fonte di rilevazione dati, test di ingresso per accertamento dei livelli di competenza, colloqui con gli alunni e tecniche di osservazione. Dalla valutazione di tali elementi, è stato possibile delineare che il livello di partenza della classe è generalmente medio-basso. Dal punto di vista disciplinare, la classe ha tenuto un comportamento corretto e rispettoso delle regole scolastiche.

LIVELLI DI PARTENZA (alunni assenti 3)

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 20	n. /	n. /	n. /

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

☐ 1° BIENNIO ☒ 3° ANNO ☐ 4° ANNO ☐ 5° ANNO

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

X	C1	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
X	C2	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
X	C3	COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA
X	C4	COMPETENZA DIGITALE
X	C5	COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE A IMPARARE
X	C6	COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
X	C7	COMPETENZA IMPRENDITORIALE

2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

X	L1	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
---	-----------	---

X	L2	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
X	L3	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
	L4	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
	L5	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
X	L6	Utilizzare e produrre testi multimediali.
	M1	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	M2	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
	M3	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	M4	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
X	S1	Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.
X	S2	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
X	S3	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
X	T1	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
X	T2	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
X	T3	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
	SM	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	IRC	Riconoscere come la religione cattolica promuove, attraverso un'adeguata mediazione educativo-didattica, la conoscenza della concezione cristiano-cattolica del mondo e della storia, come risorsa di senso per la comprensione di sé, degli altri e della vita.

3. COMPETENZE DELL'AREA GENERALE

X	G1	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	G2a	Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, in relazione agli interlocutori e al contesto. Comprendere i punti principali di testi orali e scritti di varia tipologia, provenienti da fonti diverse, anche digitali.
X	G2b	Elaborare testi funzionali, orali e scritti, di varie tipologie, per descrivere esperienze, spiegare fenomeni e concetti, raccontare eventi, con un uso corretto del lessico di base e un uso appropriato delle competenze espressive.
	G3	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
	G4a	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	G4b	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
	G5	Utilizzare la lingua straniera, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere i punti principali di testi orali e scritti; per produrre semplici e brevi test orali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.

	G6	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	G7	Identificare le forme di comunicazione e utilizzare le informazioni per produrre semplici testi multimediali in contesti strutturati, sia in italiano sia nelle lingue straniere oggetto di studio, verificando l'attendibilità delle fonti.
X	G8	Utilizzare i principali dispositivi individuali e servizi di rete nell'ambito della vita quotidiana e in contesti di studio circoscritti rispettando le norme in materia di sicurezza e privacy.
	G9	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
X	G10	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
X	G11	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.
X	G12	Utilizzare i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi strutturati anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche.

4. COMPETENZE DELL'AREA DI INDIRIZZO- Enogastronomia e ospitalità alberghiera

X	IE1	Applicare tecniche di base di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, secondo criteri prestabiliti, in contesti strutturati e sotto diretta supervisione.
X	IE2	Applicare procedure standard di gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi di filiera in contesti strutturati e noti.
	IE3	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
	IE4	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
	IE5	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
X	IE6	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
	IE7	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
X	IE8	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
	IE9	Eseguire compiti semplici di comunicazione professionale con il cliente, sotto supervisione, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti di <i>HospitalityManagement</i> , assicurando la conformità delle attività svolte.
	IE10	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
X	IE11	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni del territorio di appartenenza.

SAPERI

I saperi disciplinari sono articolati in **abilità** e **conoscenze** nel **Piano delle Unità di Apprendimento**.

OBIETTIVI SPECIFICI MINIMI

abilità	conoscenze
<ul style="list-style-type: none">- Riconoscere le caratteristiche del mercato turistico in relazione al settore ristorativo;- Valutare i fattori socio-economici che influiscono sulla domanda e offerta turistica;- Individuare e analizzare le caratteristiche dell'impresa;- Individuare le società commerciali;- Individuare le caratteristiche distintive delle strutture turistico-ristorative.	<ul style="list-style-type: none">- Conoscere le norme relative alla costituzione dell'impresa turistico ristorativa;- Conoscere la documentazione della compravendita;- Conoscere le diverse tipologie delle imprese ristorative

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
<ul style="list-style-type: none">- C 3- L 6- G 10	<ul style="list-style-type: none">- Effettuare semplici calcoli relativi ad alcune grandezze economiche	<ul style="list-style-type: none">- Relazioni tra alcune grandezze economiche:<ul style="list-style-type: none">• relazione tra peso lordo, tara e peso netto• relazione tra reddito, consumo e risparmio• relazione tra ricavo, costo e guadagno
UdA 1	STRUMENTI DI LAVORO	Primo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">- C 3- L 6- G 10	<ul style="list-style-type: none">- Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi che si presentano nella gestione dell'impresa turistico-ristorativa.- Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati.	<ul style="list-style-type: none">- Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento.- Riparti proporzionali diretti semplici.- Tabelle e grafici.- Interesse e montante sconto commerciale e valore attuale

UdA 2	IL MERCATO TURISTICO	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - IE 1 - IE 8 - IE 11 - G 10 	-Distinguere le caratteristiche del mercato turistico. -Identificare le dinamiche del mercato turistico. -Applicare gli strumenti di calcolo all'analisi della dimensione quantitativa della domanda e dell'offerta turistica di un territorio. -Elaborare i dati statistici e interpretare i risultati ottenuti.	<ul style="list-style-type: none"> - Il turismo. - La domanda e l'offerta turistica - Il mercato turistico.
UdA 3	LA COSTITUZIONE E LA GESTIONE DELL'IMPRESA	Secondo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - IE 1 - IE 8 - IE 11 - G 10 	- Identificare la forma giuridica più adatta allo svolgimento dell'attività economica - Individuare le operazioni della gestione aziendale. - Individuare e utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione aziendale	<ul style="list-style-type: none"> - Attività economica - Azienda e sue tipologie - Soggetti interni ed esterni all'azienda - Forme giuridiche d'impresa - Soggetto giuridico e soggetto economico - Operazioni di gestione - Equilibrio monetario ed economico - Patrimonio e Situazione patrimoniale

UdA 4	I DOCUMENTI DELLE OPERAZIONI DI GESTIONE	Secondo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - IE 2 - IE 6 - IE 11 - G 1 	- Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative - Applicare la normativa nei contesti di riferimento - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa - Compilare la documentazione della compravendita e del relativo regolamento	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa - Documentazione della compravendita - Strumenti di regolamento della compravendita
UdA 5	CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE	Terzo trimestre

competenze	abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> - IE 2 - IE 6 - IE 11 - G 1 	<ul style="list-style-type: none"> -Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa ristorativa e individuare il ruolo del personale nei diversi settori - Applicare la normativa nei contesti di riferimento - Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa - Redigere la contabilità di settore 	<ul style="list-style-type: none"> - Le imprese di viaggio - L'organizzazione delle risorse umane dell'impresa turistico-ristorativa - La gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico-ristorativa - La documentazione delle operazioni di gestione

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

(redatta/e in concertazione con le componenti del c.d.c.)

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
DALL'AROMA AL SAPORE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO	<p>a) Competenze chiave europee</p> <ul style="list-style-type: none"> - Competenza digitale - Imparare ad imparare - Spirito di iniziativa ed imprenditorialità - Consapevolezza ed espressione culturale <p>b) Competenze degli assi culturali</p> <p>ASSE STORICO-SOCIALE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali - Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. - Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole 	<p>ASSE STORICO-SOCIALE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Analizzare e interpretare le dinamiche del mercato turistico - Identificare le caratteristiche e i nuovi trend del mercato turistico - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato e sostenibile 	<ul style="list-style-type: none"> -Domanda e offerta nel mercato turistico -Enogastroturismo, turismo e consumo responsabile 	<p>Realizzare la presentazione di un prodotto multimediale</p> <p>Power Point che descriva il turismo enogastronomico, le eccellenze del territorio e il turismo sostenibile, formulando idee.</p>	<p>4h (2° trimestre)</p>

fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell'ambiente c) Competenze di cittadinanza 1) imparare ad imparare 2) saper progettare 4) collaborare e partecipare 5) agire con responsabilità 6) risolvere i problemi				
--	--	--	--	--

Ai sensi della Legge n.92 del 30 Agosto 2019 ed in conformità alle Linee Guida del 22 Giugno 2020, è stato disposto l'insegnamento trasversale di Educazione Civica con l'obiettivo di sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extra-disciplinari e per stimolare le studentesse e gli studenti ad adottare comportamenti quotidiani responsabili in ogni ambito della vita, nelle relazioni con gli altri e con l'ambiente.

Il curriculum prevede che più docenti di diverse discipline ne curino l'attuazione nel corso dell'anno, in 33 ore annuali (11 per trimestre) per ogni Classe.

Il curriculum di Educazione Civica, redatto in seno al dipartimento appositamente creato e omonimo alla disciplina, ha la finalità di fornire alle studentesse ed agli studenti un percorso formativo organico e completo.

Tale curriculum, si fonda ed individua tre nuclei concettuali attorno a cui ruota la disciplina: 1) **“La Costituzione”**; 2) **“Lo sviluppo sostenibile”** e 3) **“La cittadinanza digitale”**.

All'interno di uno di questi nuclei e di una tematica scelta dal CdC, ciascun docente declinerà l'UDA di Ed. Civica in termini di Conoscenze, Abilità e Competenze. Si riporta, di seguito, l'UDA programmata.

UNITA' DI APPRENDIMENTO TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA	TEMATICA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	TEMPI
Legalità e mafia	L'AZIENDA	*Compiere le scelte di partecipazione alla vita economica e di cittadinanza conformemente ai principi di legalità e democrazia. *Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, assumendo il principio di responsabilità, adottando i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente.	* Applicare le norme in materia di costituzione e gestione dell'azienda. *Riconoscere gli atteggiamenti illegali arroganti e adoperarsi per indurre il soggetto che li attua ad evitarli.	* L'azienda * La mafia come fenomeno * I fenomeni di criminalità economica: <ul style="list-style-type: none"> ▪ corruzione ▪ evasione ▪ riciclaggio ▪ usura ▪ estorsione *Normativa antiriciclaggio * La confisca dei beni (L. 109/96).	I° trimestre 4 ore

		*Partecipare al dibattito culturale.			
--	--	--------------------------------------	--	--	--

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

<input checked="" type="checkbox"/> lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> lezione interattiva lezione multimediale <input checked="" type="checkbox"/> videolezione cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> problem based learning <input checked="" type="checkbox"/> project based learning [] role playing <input checked="" type="checkbox"/> digital storytelling <input checked="" type="checkbox"/> EAS - episodi di apprendimento situato	<input checked="" type="checkbox"/> flipped classroom <input checked="" type="checkbox"/> debate <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> esercitazioni pratiche
--	--

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

<input checked="" type="checkbox"/> libro di testo: “ Gestire le imprese ricettive Up” di Rascioni S.-Ferriello F. Ed.Tramontana vol.1 <input checked="" type="checkbox"/> lezioni registrate <input checked="" type="checkbox"/> aule multimediali <input checked="" type="checkbox"/> laboratori <input checked="" type="checkbox"/> sussidi didattici <input checked="" type="checkbox"/> strumenti digitali	<input checked="" type="checkbox"/> risorse didattiche online <input checked="" type="checkbox"/> visite didattiche <input checked="" type="checkbox"/> attività integrative <input checked="" type="checkbox"/> interventi di esperti <input checked="" type="checkbox"/> materiale prodotto dall’insegnante
--	---

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
<input checked="" type="checkbox"/> prove scritte strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte semi-strutturate <input checked="" type="checkbox"/> prove scritte non strutturate <input checked="" type="checkbox"/> interrogazioni orali <input checked="" type="checkbox"/> prove pratiche	- Prove scritte n. 2 per ciascun trimestre - Prove orali n. 2 per ciascun trimestre Il recupero si effettuerà in orario curriculare e durante le pause didattiche. La valutazione sarà di tipo formativo e sommativo. Si terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza e, se necessario, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
MODALITÀ DI RECUPERO	
<input checked="" type="checkbox"/> Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; <input checked="" type="checkbox"/> Attività guidate a crescente livello di difficoltà; <input checked="" type="checkbox"/> Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero in itinere attraverso studio autonomo; <input checked="" type="checkbox"/> Recupero durante la pausa didattica; <input checked="" type="checkbox"/> Sportello didattico; <input checked="" type="checkbox"/> Corsi di recupero pomeridiani	

Nota: I criteri di valutazione saranno conformi alla griglia disciplinare definita in sede di sotto dipartimento allegata alla presente programmazione.

MILAZZO, 25/10/2023

IL DOCENTE
Quagliata Maurizio

DISCIPLINE ECONOMICO-AZIENDALI

CRITERI DI VALUTAZIONE (SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO)

PROVE SCRITTE e PROVE ORALI

La scala di valutazione si esprime con voti da 1 a 10 decimi con sufficienza a 6/10

Voto	Conoscenza	Abilità	Competenze
1-3	Conoscenze nulle o gravemente lacunose	Non analizza, non sintetizza, non mette in atto procedure, commette gravi errori	Non applica le conoscenze e procedure, anche se guidato. Livello minimo di competenza: non raggiunto
4	Conoscenze frammentarie e lacunose	Effettua analisi parziali e lacunose, sintesi incoerenti. Applica le procedure in modo errato.	Applica le conoscenze minime, solo se guidato, ma con gravi errori e con espressione impropria. Livello minimo di competenza: no raggiunto.
5	Conoscenze superficiali.	Effettua analisi parziali e sintesi imprecise. Applica le procedure in modo meccanico e ripetitivo, con errori non gravi ma diffusi.	Applica meccanicamente e disorganicamente le minime conoscenze ed espone con improprietà di linguaggio. Livello base di competenza: non raggiunto.
6	Conoscenze essenziali e semplici.	Effettua analisi e sintesi essenziali. Applica le procedure minime, con incertezze e in contesti noti.	Applica le conoscenze minime, con esposizione semplice. Livello base di competenza raggiunto. Lo studente svolge compiti semplici, in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.
7	Conoscenze complete, non sempre precise e con approfondimenti guidati.	Ha acquisito autonomia nelle analisi e sintesi, con qualche incertezza. Compie, se guidato, la rielaborazione dei concetti fondamentali. Esegue correttamente le procedure, con qualche incertezza.	Applica le conoscenze con esposizione corretta e proprietà linguistica. Livello intermedio di competenza parzialmente raggiunto. Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e abilità acquisite, con alcuni errori e qualche incertezza.
8	Conoscenze complete con qualche approfondimento autonomo.	Compie analisi complete con collegamenti appropriati e sintesi efficaci. Applica correttamente ed autonomamente le procedure.	Applica le conoscenze con esposizione corretta e proprietà linguistica. Livello intermedio di competenza raggiunto. Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e abilità acquisite.
9	Conoscenze complete con approfondimento autonomo.	Compie correlazioni esatte e analisi approfondite, rielabora in modo corretto, completo ed autonomo. Applica contenuti e procedure con sicurezza.	Applica in modo autonomo e corretto le conoscenze, con esposizione fluida e utilizzo di linguaggio specifico. Livello avanzato di competenza parzialmente raggiunto. Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi, in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze ed abilità acquisite.
10	Conoscenze complete, approfondite, coordinate.	Sa rielaborare correttamente e approfondire in modo autonomo, completo e critico. Applica contenuti e	Applica in modo autonomo e corretto le conoscenze, con esposizione fluida e utilizzo di linguaggio ricco ed appropriato. Livello avanzato

		procedure con sicurezza e prontezza.	di competenza raggiunto. Lo studente svolge compiti e problemi complessi, in situazioni non note, mostrando piena padronanza e senso critico delle conoscenze ed abilità acquisite.
--	--	--------------------------------------	---