

**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	<b>2023/2024</b>
classe	5 SEZ A
disciplina	<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA</b>
settore	<b>PROFESSIONALE - SERVIZI</b>
indirizzo	<b>ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA- INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA</b>
Ore settimanali	3
Ore annuali	99
Docente	<b>QUAGLIATA MAURIZIO</b>

**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 quinto anno, è volto a favorire l'acquisizione di strumenti miranti al conseguimento di una professionalità di base e di specifiche abilità tecnico-pratiche che permetteranno agli allievi, in futuro, l'inserimento nel processo economico produttivo quale soggetto attivo e responsabile. Finalità della disciplina, nell'articolazione dell'“Enogastronomia” è, dunque, quella di fornire competenze professionali che consentano agli studenti di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

### **ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)**

La classe è composta da n. 19 alunni dei quali, 7 femmine e 12 maschi. Nel gruppo classe sono presenti 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. 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 1)**

LIV. BASE NON RAGGIUNTO < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7-8	LIVELLO AVANZATO 9-10
n. 18	n. /	n. /	n. /

## **COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE**

1° BIENNIO    3° ANNO    4° ANNO    5° ANNO

### **1. COMPETENZE DI CITTADINANZA**

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

### **2. COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI**

X	<b>L1</b>	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
	<b>L2</b>	Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo.
	<b>L3</b>	Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi.
	<b>L4</b>	Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi.
	<b>L5</b>	Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario.
X	<b>L6</b>	Utilizzare e produrre testi multimediali.
X	<b>M1</b>	Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica.
	<b>M2</b>	Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.
X	<b>M3</b>	Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi.
	<b>M4</b>	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	<b>S1</b>	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	<b>S2</b>	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	<b>S3</b>	Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socioeconomico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.
	<b>T1</b>	Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità.
	<b>T2</b>	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
	<b>T3</b>	Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.
	<b>SM</b>	SM1 Movimento - SM2 Linguaggi del corpo - SM3 Sport, regole e fair play - SM4 Salute e benessere.
	<b>IRC</b>	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	<b>G1</b>	Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.
	<b>G2a</b>	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.
	<b>G2b</b>	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.
	<b>G3</b>	Acquisire informazioni sulle caratteristiche geomorfologiche e antropiche del territorio e delle sue trasformazioni nel tempo, applicando strumenti e metodi adeguati.
	<b>G4a</b>	Acquisire informazioni sulle tradizioni culturali locali utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	<b>G4b</b>	Illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di appartenenza, anche a soggetti di altre culture.
	<b>G5</b>	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 testiorali e scritti per descrivere e raccontare esperienze ed eventi; per interagire in situazioni semplici e di routine e partecipare a brevi conversazioni.
	<b>G6</b>	Acquisire informazioni sulle testimonianze artistiche e sui beni ambientali del territorio di appartenenza utilizzando strumenti e metodi adeguati.
	<b>G7</b>	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	<b>G8</b>	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.
	<b>G9</b>	Praticare l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva, in modo efficace, in situazioni note, in ambito familiare, scolastico e sociale.
	<b>G10</b>	Riconoscere le principali funzioni e processi di un'organizzazione e i principi di base dell'economia.
X	<b>G11</b>	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.
	<b>G12</b>	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	<b>IE1</b>	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	<b>IE2</b>	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.
X	<b>IE3</b>	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	<b>IE4</b>	Applicare procedure di base per la predisposizione di prodotti e servizi in contesti strutturati e sotto supervisione.
	<b>IE5</b>	Applicare procedure di base di elaborazione di prodotti dolciari e di panificazione in contesti strutturati e noti.
X	<b>IE6</b>	Applicare procedure di base per la cura del ciclo cliente in contesti strutturati e sotto supervisione, adottando idonee tecniche di comunicazione.
X	<b>IE7</b>	Eseguire compiti semplici per la realizzazione di eventi enogastronomici e culturali in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti.
	<b>IE8</b>	Applicare i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti per la realizzazione di offerte turistiche.
X	<b>IE9</b>	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.
	<b>IE10</b>	Eseguire compiti semplici, in contesti strutturati e secondo criteri prestabiliti, di <i>budgeting-reporting</i> aziendale sotto supervisione.
X	<b>IE11</b>	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"><li>• Cogliere le differenze tra pianificazione e programmazione aziendale e individuare le fasi per redigere un business plan.</li><li>• Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</li><li>• Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.</li><li>• Analizzare i principali fattori che incidono sulle abitudini alimentari.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conoscere le caratteristiche fondamentali del mercato turistico nazionale e di quello internazionale e interpretarne le dinamiche.</li><li>• Conoscere e utilizzare le tecniche di marketing per promuovere il turismo integrato.</li><li>• Conoscere la normativa relativa alla costituzione dell'impresa e alla sicurezza in materia di lavoro e del luogo di lavoro.</li></ul>

### PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UdA 0	<b>ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA E RIPASSO DEI PRINCIPALI ARGOMENTI DEL PROGRAMMA DEL 4° ANNO</b>	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
-IE1 -IE6 -IE11	Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'impresa e all'attività di gestione. - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. - Interpretare i dati del bilancio d'esercizio - Interpretare il risultato economico d'esercizio - Conoscere e saper applicare i fondamenti della contabilità analitica - Classificare e configurare i costi di un'azienda, analizzare il loro rapporto con i ricavi, calcolare il costo del servizio e individuare il prezzo di vendita - Riconoscere diritti e doveri relativi al rapporto di lavoro e utilizzare i principali contratti di lavoro del settore turistico-ristorativo	Finanziamenti Bilancio d'esercizio Mercato del lavoro Analisi dei costi
UdA 1	<b>IL MERCATO TURISTICO</b>	Primo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
-IE1 -IE2 -IE6	- Identificare le caratteristiche del mercato turistico - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.	- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
UdA 2	<b>IL MARKETING</b>	Primo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
	- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche. - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. - Distinguere le caratteristiche del mercato turistico.	Marketing strategico - Marketing operativo - Tecniche di marketing turistico.

-IE6 -IE7 -IE11		-Tecniche di web marketing.
UdA 3	<b>PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</b>	Secondo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
-IE1 -IE2 -IE6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa.</li> <li>- Redigere la contabilità di settore.</li> <li>- Individuare fasi e procedure per redigere un business plan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Strategie dell'impresa e scelte strategiche.</li> <li>-Pianificazione e programmazione aziendale.</li> <li>-Vantaggio competitivo.</li> <li>-Controllo di gestione.</li> <li>-Budget e controllo budgetario.</li> <li>-Business plan.</li> </ul>

UdA 4	<b>LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</b>	Terzo trimestre
competenze	abilità	conoscenze
-IE1 -IE3 -IE6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie.</li> <li>- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</li> <li>- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Normativa relativa alla costituzione dell'impresa, alla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti.</li> <li>-Normativa di tutela della privacy.</li> <li>-Norme volontarie ISO 9000</li> <li>-Contratti delle imprese turistico-ristorative: ristorazione, catering, banqueting</li> <li>-Responsabilità degli operatori di settore</li> </ul>
UdA 5	<b>LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO</b>	Terzo trimestre
competenze	abilità	Conoscenze
-IE3 -IE4 -IE7 -IE9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</li> <li>- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.</li> <li>- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Abitudini alimentari e l' economia del territorio.</li> <li>-I marchi di qualità alimentare.</li> <li>-Prodotti a chilometro zero.</li> </ul>

## UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARI

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

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
Qualità alimentare e salute	-Predisporre prodotti coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di stili di vita sostenibili ed equilibrati (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili di vita).	-Elaborare un'offerta di prodotti e servizi atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile e dal punto di vista ambientale; - valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità.	- Le abitudini alimentari; -I marchi di qualità alimentare; -le attuali tendenze riguardo le modalità alimentari; -atteggiamento dei consumatori.	Prodotto multimediale PDF o Power Point relativo alla qualità alimentare.	4 ore Terzo trimestre

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 extradisciplinari 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
<b>Lo sviluppo sostenibile ambientale</b>	<b>Costituzione</b>	Comprendere i principi fondamentali della Costituzione in materia economica. Comprendere il ruolo dei principi fondamentali della Costituzione	Adoperarsi per il turismo ecosostenibile nel settore delle nuove tendenze enogastronomiche e Riconoscere l'importanza dell'Agenda	Il turismo sostenibile e le sue declinazioni nell'ottica dello sviluppo. Le relazioni tra turismo e sviluppo sostenibile. Il modello di azienda a km 0.	I TRIMESTRE (4 ore)

		all'interno della vita sociale. Sviluppare la cittadinanza attiva. Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica.	2030. Distinguere i diversi contratti di lavoro. Saper rispettare le norme di sicurezza a tutela del lavoro e dell'ambiente; Riconoscere l'importanza del commercio equo e solidale		
--	--	---	---	--	--

## 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 <input checked="" type="checkbox"/> altro:
--	--

## STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

<input checked="" type="checkbox"/> libro di testo : “ Gestire le imprese ricettive Up” di Ferriello-Rascioni volume 3 ed. Tramontana <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	- 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

[X] prove pratiche	terrà conto non soltanto dei risultati ottenuti nelle prove scritte e orali, ma anche della fattiva partecipazione e coinvolgimento individuale alle lezioni in presenza, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.
<b>MODALITÀ DI RECUPERO</b>	
[X] Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; [X] Attività guidate a crescente livello di difficoltà; [X] Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro; [X] Recupero in itinere attraverso studio autonomo; [X] Recupero durante la pausa didattica; [X] Sportello didattico; [X] 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 procedure con sicurezza e prontezza.	Applica in modo autonomo e corretto le conoscenze, con esposizione fluida e utilizzo di linguaggio ricco ed appropriato. Livello avanzato 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.