

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “Renato Guttuso” - MILAZZO

□ LICEO ARTISTICO - ISTITUTO STATALE d'ARTE

☒ ISTITUTO PROFESS. SERVIZI COMMERCIALI E SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
ANNO SCOLASTICO 2025/2026**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

anno scolastico	2025/2026
classe	4 SEZ. D
disciplina	Diritto e tecnica amministrativa dell'impresa ricettiva e turistica
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.

I risultati di apprendimento sopra riportati in esito al percorso quinquennale costituiscono il riferimento delle attività didattiche della disciplina nel secondo biennio e quinto anno.

FINALITÀ EDUCATIVE

L'insegnamento della disciplina **“Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva”** nel quarto anno, è volto a favorire l'acquisizione degli strumenti necessari per conseguire una professionalità di base e specifiche abilità tecnico-pratiche che permetteranno agli allievi, in futuro, l'inserimento quale soggetto attivo e responsabile nel processo economico produttivo.

Finalità della disciplina è, dunque, quella di fornire una preparazione professionale che consenta agli allievi di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA (profilo generale della classe)

La classe è composta da 20 alunni, dei quali, 13 femmine e 7 maschi; nella classe sono presenti due alunni in condizioni di disabilità che seguono una programmazione curriculare con obiettivi minimi, 1 alunna con DSA e uno con BES certificato, per i quali è stato confermato il PDP dello scorso anno; è presente, inoltre, un alunno ripetente. 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 abbastanza corretto e rispettoso delle regole scolastiche.

LIVELLI DI PARTENZA (Assenti n.3)

LIV. INIZIALE < 6	LIVELLO BASE 6	LIVELLO INTERMEDIO 7 – 8	LIVELLO AVANZATO 9 – 10
n. 14	n. 3	n. /	n. /

COMPETENZE – ABILITÀ – CONOSCENZE

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

1. COMPETENZE DI CITTADINANZA

	C1	COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE
	C2	COMPETENZA MULTILINGUISTICA
	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

	L1	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
	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.
X	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.
	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.
	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.
	T2	Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza.
	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.
	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.

	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.
	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.
X	IE3	Applicare procedure di base relative all'igiene e alla sicurezza, in contesti strutturati e sotto supervisione.
X	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.
X	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.
X	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.
X	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
• Saper redigere un bilancio in forma semplificata. • Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie. • Individuare i soggetti che operano nel mercato del lavoro • Conoscere i principali contratti di lavoro del settore turistico/ristorativo.	• Conoscere le possibili forme di finanziamento dell'impresa turistico/ristorativa. • Saper utilizzare tecniche e strumenti per la gestione amministrativa ed economica dell'impresa turistico/ristorativa. • Conoscere gli elementi basilari del Bilancio d'esercizio dell'azienda turistico/ristorativa e i principi da seguire per la sua redazione.

PIANO DELLE UNITÀ DI APPRENDIMENTO

UNITÀ DI APPRENDIMENTO 0 -ACCERTAMENTO LIVELLI DI PARTENZA -RIPASSO DEI PRINCIPALI ARGOMENTI DEL PROGRAMMA DEL 3° ANNO (MODULO 0)			
COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PERIODO
- IE1 - IE3 - IE7	- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo. - Compilare la documentazione della compravendita - Individuare la forma giuridica più adatta allo svolgimento di un'attività economica - Riconoscere gli elementi della struttura organizzativa dell'impresa turistico-ristorativa - Illustrare il ruolo svolto dal personale operante nei diversi settori	- Caratteristiche del mercato turistico. - Documenti derivanti dalle operazioni di compravendita: Fattura, Ricevuta fiscale e Scontrino fiscale - L'Azienda, classificazione e forma giuridica - Caratteristiche organizzative e gestionali delle aziende ristorative	Settembre

UNITA' DI APPRENDIMENTO 1
I FINANZIAMENTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE

Modulo A

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	PERIODO
L2 G4 IE1 IE4	- Individuare le possibili fonti di finanziamento in relazione alla forma giuridica dell'impresa e all'attività di gestione - Calcolare l'interesse e il montante	- Fabbisogno finanziario e fonti di finanziamento - Capitale proprio e capitale di debito - Banca e sue funzioni - Finanziamenti bancari - Interesse e sconto	Ottobre Novembre

UdA 2	LA CONTABILITA' E IL BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	PERIODO
M3 M4 S3 IE1 IE2	- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa. - Redigere la contabilità di settore. - Interpretare i dati di bilancio.	- Sistema informativo aziendale. - Scritture contabili dell'impresa turistico-ristorativa. - Contabilità elementari, sezionali e complesse - Bilancio d'esercizio. - Indici di bilancio e margini patrimoniali.	Novembre/ Dicembre

UdA 3	L'ANALISI DEI COSTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	PERIODO
L1 M3 S3 IE1 IE6	- Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa -Redigere la contabilità di settore -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	- Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa - Metodi di calcolo dei costi - Prezzo di vendita nelle imprese turistico-ristorative	Gennaio/Febbraio

	-Utilizzare tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi (food and beverage cost) -Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative		
--	--	--	--

**UNITA' DI APPRENDIMENTO 4 –
I CONTRATTI DELLE IMPRESE TURISTICO-RISTORATIVE(MODULO D)**

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	PERIODO
IE3 IE8 IE9	- Comprendere il linguaggio giuridico - Applicare la normativa vigente nei contesti di riferimento - Applicare la normativa vigente con particolare attenzione alle certificazioni -Individuare gli elementi procedurali delle strutture turistico-ristorative	- Principali tipi di contratto - Contratti di settore - Sistemi di qualità basati sul TQM (TotalQuality Management)	Marzo Aprile

UdA 5	II CONTRATTO DI LAVORO E LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO		
COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE	PERIODO
IE3 IE6 IE8 IE9	• Comprendere il linguaggio giuridico e applicare la normativa vigente, con particolare attenzione alle norme sulla sicurezza e alle certificazioni obbligatorie e volontarie. • Riconoscere i diritti e i doveri del contratto di lavoro. • Redigere una semplice busta paga.	• Mercato del lavoro. • Reclutamento del personale. • Contratto di lavoro subordinato. • La retribuzione. • Gli enti previdenziali. • Il foglio paga dei lavoratori dipendenti. • Norme in materia di sicurezza.	Maggio/ Giugno

UNITA' DI APPRENDIMENTO INTERDISCIPLINARE
LO SPRECO ALIMENTARE

UDA	COMPETENZE	ABILITÀ	CONOSCENZE	PRODOTTO	MONTE ORE
“LO SPRECO ALIMENTARE”	A)- COMPETENZE CHIAVE EUROPEE *Spirito di iniziativa e capacità creativa di imprenditorialità : saper analizzare la realtà e trovare soluzioni per problemi complessi, utilizzando il pensiero strategico e la riflessione critica.	*Classificare i costi delle imprese turistico-ristorative *Determinare i costi delle imprese turistico-ristorative *Comprendere le caratteristiche dei diversi contratti di settore. *Ricondurre la singola prestazione di servizio, per analogia, al contratto tipico corrispondente.	*Gestione economica dell'impresa turistico-ristorativa *Metodo di calcolo dei costi *Contratti di ristorazione, catering e banqueting	*Prodotto multimediale PDF o Power Point relativo alla determinazione e configurazione dei costi, alla gestione dell'impresa ristorativa e alla ricerca e definizione dello spreco alimentare in relazione alle cause, all'impatto e alle possibili soluzioni.	4 h 3° trimestre
	B) - COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI: *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.	*Stabilire la convenienza economica dell'organizzazione di un'attività o di un evento			

*Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.

**C)-
COMPETENZE
DI
CITTADINANZA:**

1)-imparare ad imparare, organizzando il proprio apprendimento e utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione, anche in funzione dei tempi disponibili e del proprio metodo di studio e di lavoro.

2)-**Progettare:** elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro

3)-**collaborare** e partecipare, interagire in gruppo, valorizzando le proprie e le

altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo alla realizzazione delle attività collettive 4)- agire in modo autonomo e responsabile nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui 5)- risolvere i problemi costruendo e verificando ipotesi, individuando fonti e risorse adeguate.				
--	--	--	--	--

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
Lavoro ed economia	Cittadinanza digitale	Cogliere la complessità dei problemi economici e adoperarsi per trovare soluzioni lavorative, anche	Prendere coscienza delle situazioni di difficoltà economica e del conseguente stato di disagio	Mercato del lavoro Reclutamento del personale Contratti di lavoro subordinato e autonomo Norme in materia	II TRIMESTRE (4 ore)

		attraverso l'utilizzo della rete. Prendere coscienza che la diversità è fonte di arricchimento personale. Essere in grado di distinguere i diversi tipi di mercato del lavoro. Individuare le competenze richieste nei diversi settori lavorativi.	giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale nel mondo del lavoro.	di sicurezza del Lavoro	
--	--	---	--	-------------------------	--

METODOLOGIE

Si indicano sinteticamente le metodologie di lavoro più frequentemente utilizzate:

☒ lezione frontale ☒ lezione interattiva lezione multimediale ☒ videolezione cooperative learning ☒ problem based learning ☒ project based learning ☐ role playing ☒ digital storytelling ☒ EAS - episodi di apprendimento situato	☒ flipped classroom ☒ debate ☒ attività di gruppo ☒ attività di laboratorio ☒ esercitazioni pratiche
---	--

STRUMENTI

Le risorse generalmente impiegate includono:

☒ libro di testo: "Gestire le imprese ricettive up" di Ferriello F. volume unico ed. Tramontana ☒ lezioni registrate ☒ aule multimediali ☒ laboratori ☒ sussidi didattici ☒ strumenti digitali	☒ risorse didattiche online ☒ visite didattiche ☒ attività integrative ☒ interventi di esperti ☒ materiale prodotto dall'insegnante
---	---

MODALITÀ DI VALUTAZIONE E DI RECUPERO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	NUMERO E SCANSIONE TEMPORALE
☒ prove scritte strutturate ☒ prove scritte semi-strutturate ☒ prove scritte non strutturate ☒ interrogazioni orali ☒ 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, della puntualità nel rispetto delle scadenze e della cura nello

	svolgimento e nella consegna degli elaborati.
MODALITÀ DI RECUPERO	
[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, 24 /10/ 2025

IL DOCENTE
Maurizio Quagliata

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	Applica in modo autonomo e corretto le conoscenze, con esposizione fluida e utilizzo di linguaggio specifico. Livello avanzato di

		e procedure con sicurezza.	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.