

**MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE,
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE -“ C. BARONIO”
03039 S O R A (FR) DISTRETTO n. 56**

SEDE: Viale San Domenico, s.n.c - **Tel.** (0776) 831284 - **Fax** 0776/824594 - (Sede Accreditata e Certificata)
e-mail: fris027009@istruzione.it **Codice Fiscale** 91026720606
Web: <http://www.ipssceinaudi.it/> **Codice Istituto:** FRIS027009 **Web:** <http://www.itcgbaronio.it/>

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE: VITTOR CARLO PISANI

MATERIA: Diritto e tecniche amministrative

CLASSE: 3^a B

Anno scolastico 2015/2016

N. 4 ore settimanali nella classe

1. ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE (caratteristiche cognitive, comportamentali, atteggiamento verso la materia, interessi, partecipazione..)

La classe III B ha mostrato in questo primo periodo un comportamento vivace ma nel complesso corretto e interessato verso le nuove tematiche illustrate. Nella classe risultano inseriti due alunni con certificazione per il sostegno. La situazione della classe rilevata dalle prime osservazioni e/o colloqui risulta eterogenea; pochi sono gli elementi di spicco, molti elementi sono mediocri. Diversificata è anche la preparazione di base: pochi alunni presentano adeguati prerequisiti, sono sorretti da buona volontà e costante impegno; altri, pur dotati di normali capacità, sono condizionati nel rendimento da alcune lacune di base; altri ancora presentano difficoltà di acquisizione per le limitate abilità di base, mancanza di impegno, di metodo e di interesse alla vita scolastica. La frequenza, in questo periodo iniziale, risulta essere assidua e costante.

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

[] Prove oggettive di valutazione (test, questionari, etc.);
 [X] Prove soggettive di valutazione (temi, relazioni, interrogazioni, etc.);
 [X] Osservazioni degli studenti impegnati nelle attività didattiche;

[X] colloqui con gli alunni

[] colloqui con le famiglie

[] continuità didattica

[] _____

LIVELLI DI PROFITTO IN INGRESSO – ARGOMENTI ENOGASTRONOMIA

1° Livello (ottimo)	2° Livello (buono)	3° Livello (discreto)	4° Livello (sufficiente)	5° Livello (mediocre)	6° Livello (insufficiente)	7° Livello (grav.insufficiente)
Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. _____	Alunni N. 4	Alunni N. 14	Alunni N. _____	Alunni N. _____
%	%	%	22,22%	77,78%	%	%

2. QUADRO DEGLI OBIETTIVI DI COMPETENZA

2.1 COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA TRASVERSALI
DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO

AMBITO DI RIFERIMENTO	COMPETENZE CHIAVE da conseguire a fine obbligo scolastico	CAPACITA' (Ogni docente indichi le capacità che si intendono sviluppare in modo particolare nell'A.S. in corso)
COSTRUZIONE DEL SE'	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Imparare a imparare ➤ progettare 	Essere capace di: <ul style="list-style-type: none"> ✗ organizzare e gestire il proprio apprendimento ✗ utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro ✗ elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione
RELAZIONE CON GLI ALTRI	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comunicare ➤ Collaborare/partecipare ➤ Agire in modo autonomo e responsabile 	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"> ✗ comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. ✗ Lavorare, interagire con gli altri in precise e specifiche attività collettive. ✗ Inserirsi in modo attivo nella vita sociale facendo valere i propri diritti e riconoscendo quelli altrui, nel rispetto delle regole comuni.
RAPPORTO CON LA REALTA' NATURALE E SOCIALE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Risolvere problemi ➤ Individuare collegamenti e relazioni ➤ Acquisire /interpretare l'informazione ricevuta 	Essere capace di : <ul style="list-style-type: none"> ✗ comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi del mondo ✗ costruire conoscenze significative e dotate di senso ✗ esplicitare giudizi critici distinguendo i fatti dalle operazioni, gli eventi dalle congetture, le cause dagli effetti

2.2 COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI

DA PERSEGUIRE A CONCLUSIONE DELL'OBBLIGO SCOLASTICO

Nella tabella che segue ciascun docente indichi l'asse culturale cui appartiene la propria disciplina e le competenze che si intendono sviluppare per l'anno scolastico in corso.

COMPETENZE IN AMBITO DISCIPLINARE

☐ ASSE CULTURALE DEI LINGUAGGI

☐ ASSE CULTURALE MATEMATICO

× ASSE CULTURALE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

☐ ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE

PROGETTO ASSE CULTURALE 1° BIENNIO :

- La ristorazione e le strutture ricettive
- Norme di prevenzione e salvaguardia della salute

PROGETTO ASSE CULTURALE 2° BIENNIO :

- Alimentazione e piatti innovativi delle tradizioni locali , prodotti della tradizione e dell' innovazione (III anno)
- Stili alimentari e dieta equilibrata nella ristorazione commerciale e collettiva (IV anno)

Competenze disciplinari del secondo Biennio

Competenze della disciplina definite all'interno dei Dipartimenti

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici , ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche , utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali , nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
5. Applicare le normative vigenti , nazionali e internazionali , in fatto di sicurezza , trasparenza e tracciabilità dei prodotti
6. Attuare strategie di pianificazione , compensazione , monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
7. Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
8. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

COMPETENZA N. 1 (ASSE TECNOLOGICO) Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse	
CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Il fenomeno turistico , la domanda e l'offerta• Principali strutture ricettive , pubblici esercizi e figure professionali• La suddivisione in settori dei reparti d'albergo e di altre aziende dell'ospitalità, le attrezzature presenti e le relative figure professionali• Le attrezzature di laboratorio• Utensili e attrezzature in uso nei reparti• Corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature• Norme sulla prevenzione e sicurezza sul lavoro• Normative di pubblica sicurezza e di tutela della privacy per le aziende ricettive	<ul style="list-style-type: none">• Individuare le interazioni tra turismo ed economia• Riconoscere le principali differenze tra i vari tipi di strutture ricettive , enogastronomiche e dell'ospitalità , pubblici esercizi e figure professionali correlate• Identificare e distinguere le strutture enogastronomiche e dell'ospitalità• Provvedere alle corrette operazioni di funzionamento ordinario delle attrezzature• Utilizzare i dispositivi di sicurezza personali richiesti• Rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili• Rispettare le regole di pubblica sicurezza e del trattamento dei dati personali

COMPETENZA N. 2 (ASSE TECNOLOGICO) Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici , ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera	
CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">• Tecniche di cottura degli alimenti• Tecniche di base di sala e di bar• Tecniche di base di cucina e di pasticceria• Nozioni di base sul vino e sugli abbinamenti• La modulistica di reparto• Software applicativi di settore• Il ciclo cliente e le sue fasi• Il front e back office : struttura del reparto , organigramma e mansioni	<ul style="list-style-type: none">• Applicare le principali tecniche di cottura• Eseguire le principali tecniche di base nella produzione e nel servizio dei prodotti enogastronomici• Realizzare piatti e preparazioni semplici di prodotti enogastronomici• Realizzare bevande analcoliche e di caffetteria• Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino• Compilare la modulistica di reparto

	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare software applicativi di settore • Gestire l'intero processo del ciclo cliente a livello base <p>Effettuare registrazioni base di contabilità alberghiera – clienti</p>
--	--

COMPETENZA N. 3 (ASSE TECNOLOGICO) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche , utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	
CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni • Lessico professionale di base in italiano e in lingua straniera • I principali menu e la successione delle portate • Modulistica e tecniche di comunicazione in presenza e a distanza • Tecniche di comunicazione professionale applicate alla vendita dei servizi e all'assistenza clienti • Le figure professionali che operano nel settore enogastronomico e dell'ospitalità • L'organizzazione del lavoro , i ruoli e le gerarchie • Codice deontologico professionale 	<ul style="list-style-type: none"> • Usare correttamente le forme di comunicazione per accogliere il cliente , interagire e presentare i prodotti /servizi offerti • Esporre in modo corretto le ricette/procedure di base • Effettuare semplici comunicazioni professionali in italiano e in lingua straniera • Redigere menu semplici in italiano e in lingua straniera • Gestire la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio • Relazionarsi positivamente con i colleghi e operare nel rispetto del proprio ruolo

COMPETENZA N. 4 (ASSE TECNOLOGICO) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali , nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera	
CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di enogastronomia regionale e nazionale , con particolare riguardo a quella locale • La disposizione delle vivande nei piatti • Il servizio dei prodotti enogastronomici 	<ul style="list-style-type: none"> • Distinguere i piatti , i vini regionali e valorizzare i piatti della tradizione • Presentare i piatti , le bevande e i prodotti enogastronomici , nel rispetto delle regole tecniche

COMPETENZA N. 5 (ASSE TECNOLOGICO) Applicare le normative vigenti , nazionali e internazionali , in fatto di sicurezza , trasparenza e tracciabilità dei prodotti	
CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Legislazione specifica di settore • Igiene personale , dei prodotti , dei processi di lavoro e la pulizia dell'ambiente • Tecniche di conservazione degli alimenti • Linee guida per una sana alimentazione: i principi nutritivi; nutrizione e alimentazione • Influenza dei fenomeni fisici e chimici negli alimenti e nella produzione enogastronomica • Principi di chimica organica • Le confezioni alimentari e le etichette dei prodotti 	<ul style="list-style-type: none"> • Rispettare le Buone pratiche di lavorazione (GMP) inerenti igiene personale , la preparazione , cottura e conservazione dei prodotti • Conservare e utilizzare correttamente gli alimenti e le bevande • Mantenere pulito e ordinato il laboratorio , in particolare la propria postazione di lavoro • Individuare i nutrienti presenti negli alimenti e le funzioni che svolgono nell'organismo operando scelte per una corretta alimentazione • Riconoscere e descrivere gli aspetti fisici e chimici degli alimenti conseguenti alle varie manipolazioni • Valutare l'aspetto merceologico e il controllo di qualità degli alimenti • Distinguere i materiali di imballaggio per il loro smaltimento e la tracciabilità dei prodotti • Leggere e interpretare le etichette alimentari

COMPETENZA N. 6 (ASSE TECNOLOGICO) Attuare strategie di pianificazione , compensazione , monitoraggio ; per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto	
CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e procedure di settore (cucina , sala – vendita e di accoglienza) in relazione al compito da svolgere 	<ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti semplici di cucina , sala – vendita e di accoglienza • Effettuare autodiagnosi sulle proprie capacità organizzative al fine di migliorarsi

COMPETENZA N. 7 (ASSE TECNOLOGICO) Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici	
CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Le tecniche di conservazione degli alimenti • Le tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimenti • Modalità fisiche di trasmissione del calore • Caratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionale • Elementi essenziali delle principali cucine estere 	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovative • Comprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazioni e cottura degli alimenti • Elaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionale • Elaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salutistica)

ed etniche <ul style="list-style-type: none"> Preparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti ‘ primi, secondi piatti, contorni Preparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceria Le decorazioni e la presentazione dei piatti 	<ul style="list-style-type: none"> Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell’utenza
---	--

COMPETENZA N. 8 (ASSE TECNOLOGICO) Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	
CONOSCENZE	ABILITA’
<ul style="list-style-type: none"> Gli alimenti caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali I criteri di qualità degli alimenti Nozioni di enologia e di abbinamento cibo-vino 	<ul style="list-style-type: none"> Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzare in base alle loro caratteristiche e al risultato prefissato Valutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l’ausilio di schede Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti Possedere i principi su cui si basa l’abbinamento cibo-vino

COMPETENZA N. 9 (ASSE TECNOLOGICO) Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	
CONOSCENZE	ABILITA’
<ul style="list-style-type: none"> Principali caratteristiche di una alimentazione equilibrata Le funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carte Il piatto e la ricetta, stili, terminologia e ortografia Analisi e strategie nella gestione del menù e della carta Lessico professionale 	<ul style="list-style-type: none"> Costruire menù e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientela Progettare graficamente menù Riconoscere il ruolo centrale dei menù nelle aziende enogastronomiche

COMPETENZA N. 10**(ASSE TECNOLOGICO)**

Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> • Il mercato enogastronomico e i suoi principali segmento • L'andamento degli stili alimentari e dei consumi locali, nazionali e internazionali • Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni • Le aziende enogastronomiche e i rapporti con l'esterno 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere la necessità di adeguare la produzione alle esigenze della clientela • Leggere, riconoscere e interpretare le dinamiche del mercato enogastronomico e sapere adeguare la produzione • Individuare punti forti e di criticità dell'attività aziendale anche in rapporto al mercato e agli stili della clientela

3. CONTENUTI DEL PROGRAMMA

(E' possibile esporli anche per moduli ed unità didattiche, in relazione almeno al trimestre / pentamestre. Specificare eventuali approfondimenti)

Pianificazione didattica - Classe 3^a "Diritto e Tecniche Amministrative"

Moduli	Unità didattiche	COMPETENZE
Unità di Apprendimento 1 – Strumenti operativi	Unità 1- Rapporti e proporzioni Unità 2- Percentuali e calcolo proporzionale Unità 3 -imposta sul valore Aggiunto (IVA) Unità 4 -La fattura Unità 5 -Lo scorporo dell'Iva Unità 6 -La ricevuta fiscale Unità 7-Lo scontrino fiscale Unità 8- Il documento di trasporto Unità 9- I registri IVA Unità 10- I titoli di credito Unità 11- la cambiale Unità 12- gli assegni Unità 13- Altri strumenti di pagamento Unità 14- l'interesse semplice Unità 15- lo sconto Unità 16-Montante e valore attuale Unità 4	N. 1-2-3-5-6-9
Unità di Apprendimento 2 – Caratteristiche del Mercato turistico	Unità 1 –Alcuni mutamenti sociali Unità 2- Le nuove tendenze della ristorazione modena Unità 3 –Alcuni aspetti economici Unità 4 –La domanda e l'offerta di beni e servizi Unità 5 – Il prezzo e l'equilibrio di mercato Unità 6-Ristorazione e turismo Unità 7- La bilancia dei pagamenti Unità 8- I "turismi" Unità 9 – Il turismo enogastronomico	N. 6-7- 8
Unità di Apprendimento 3 – L'impresa e le società	Unità 1 – L'impresa Unità 2 – L'impresa e l'ambiente esterno Unità 3 – L'impresa e il mercato Unità 4 –la classificazione delle imprese Unità 5 – La forma giuridica delle imprese Unità 6 - Le società di persone Unità 7 – Le società di capitali Unità 8 - Gli organi amministrativi delle società per azioni Unità 9 - Le cooperative	N. 4- 10
Unità di Apprendimento 4 – Le imprese turistiche ristorative	Unità 1 – La struttura ricettiva Unità 2 – La classificazione alberghiera Unità 3 –le strutture ricettive come tipiche imprese di servizi Unità 4 – Le caratteristiche economiche e gestionali delle strutture ricettive	N. 1- 3-5- 10

	Unità 5 – Le catene alberghiere Unità 6 – L’agriturismo Unità 7- L’impresa di viaggio Unità 8 -L’attività di intermediazione Unità 9 – l’attività di organizzazione e produzione Unità 10- Alcuni aspetti economici e finanziari dell’attività di organizzazione e produzione Unità 11 – la ristorazione e le imprese di viaggio	
Unità’ di Apprendimento 5- La ristorazione commerciale	Unità 1 – le imprese di ristorazione Unità 2 – Classificazione della ristorazione commerciale Unità 3 – i ristoranti –pizzerie, le pizzerie pure e i ristoranti etnici Unità 4 – I ristoranti a tema e vegetariani Unità 5 – la ristorazione agrituristica Unità 6 – L’alta ristorazione Unità 7 – la ristorazione rapida Unità 8 – la ristorazione alberghiera Unità 9 – La ristorazione sui treni e sugli aerei Unità 10 – La ristorazione sulle navi e sulle strade.	N. 1-3-5- 10
Unità’ di Apprendimento 6 La ristorazione collettiva	Unità 1 – I servizi della ristorazione collettiva. Tipologie e caratteristiche Unità 2 – Il servizio mensa Unità 3 – Il servizio catering e banqueting Unità 4 – Come si organizza un ricevimento Unità I buoni pasto	N. 1- 3- 10
Unità’ di Apprendimento 7 I contratti in generale e i contratti di settore	Unità 1 – Le obbligazioni Unità 2 – Il contratto Unità 3 – Il contratto di vendita Unità 4 – il contratto di franchising Unità 5 – il franchising nelle imprese di ristorazione Unità 6 L’associazione in partecipazione, i gruppi di acquisto e i consorzi Unità 7 – Il management contract e la joint venture Unità 8 Il contratto di leasing Unità 9 Il contratto di factoring Unità 10 Il contratto di vendita dei pacchetti turistici Unità 11 Il contratto di somministrazione Unità 12 Il contratto d’albergo Unità 13 Il deposito in albergo	N. 1- 3- 5
Unità’ di Apprendimento 8 Legislazione turistica e normativa per l’esercizio	Unità 1 – La legislazione turistica Unità 2 – Adempimenti per l’esercizio ristorativo Unità 3 – Come diventare imprenditore nel settore turistico-ristorativo	N. 1-3-5
Unità’ di Apprendimento 9 La legislazione sociale e la sicurezza sul lavoro	Unità 1 – la sicurezza sociale e il Servizio Sanitario Nazionale Unità 2 – Le assicurazioni sociali Unità 3 – la tutela del lavoro femminile e minorile Unità 4 – La sicurezza sul lavoro: fonti normative e obblighi Unità 5 – Il testo unico sulla sicurezza Unità 6 – il responsabile per la sicurezza Unità 7 – L’informazione e la formazione dei lavoratori Unità 8 – La prevenzione degli infortuni e degli incendi	N. 1-3- 5
Unità’ di Apprendimento 10 Requisiti strutturali e norme igienico-sanitarie	Unità 1 – Caratteristiche strutturali nei luoghi di lavoro Unità 2 – Requisiti strutturali nella ristorazione Unità 3 – L’igiene alimentare Unità 4 – Il sistema HACCP controlli e vigilanza	N. 1-3- 5- 8

4. EVENTUALI MODULI INTERDISCIPLINARI (Tra discipline dello stesso asse o di assi diversi)

Nello sviluppo di alcuni argomenti ad esempio il menu e l’enogastronomia italiana sono previsti collegamenti con le materie “Servizi di Sala e vendite” e “Scienza degli alimenti”.

5. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Indicare le metodologie utilizzate:

- | | | | |
|---|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale; | <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata; | <input checked="" type="checkbox"/> Metodo induttivo; | <input checked="" type="checkbox"/> Metodo deduttivo; |
| <input type="checkbox"/> Metodo esperienziale; | <input type="checkbox"/> Metodo scientifico; | <input checked="" type="checkbox"/> Ricerca individuale e/o di gruppo; | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Scoperta guidata; | <input type="checkbox"/> Lavoro di gruppo; | <input type="checkbox"/> Problem solving; | <input type="checkbox"/> Brainstorming; |

Indicare le strategie utilizzate:

- | | | | |
|--|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale | <input type="checkbox"/> lezione guidata | <input type="checkbox"/> lezione-dibattito | <input checked="" type="checkbox"/> lezione multimediale |
| <input checked="" type="checkbox"/> attività di gruppo | <input checked="" type="checkbox"/> argomentazione/discussione | <input checked="" type="checkbox"/> attività laboratoriali | <input checked="" type="checkbox"/> attività di ricerca |
| <input type="checkbox"/> risoluzione di problemi | <input checked="" type="checkbox"/> attività simulate | <input checked="" type="checkbox"/> studio autonomo | <input type="checkbox"/> problem solving |
| <input type="checkbox"/> brain storming | <input type="checkbox"/> role playing | <input type="checkbox"/> learning by doing | <input type="checkbox"/> e-learning |

6. ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

- ☒ Libro/i di testo : *Titolo Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - Volume + Espansione web – Autori F.Cammisa P.Matrisciano G.Bacelli M.Micelli - Casa Editrice Mondadori Education*

- | | | | |
|---|--|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Uso dei laboratori se | <input type="checkbox"/> Palestra coperta; | <input type="checkbox"/> Palestra scoperta; | <input checked="" type="checkbox"/> Computer |
|---|--|---|--|
- previsto;
- | | | | |
|---|---|---|---------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Testi di consultazione; | <input checked="" type="checkbox"/> Lavagna luminosa; | <input type="checkbox"/> LIM | <input type="checkbox"/> Videocamera; |
| <input checked="" type="checkbox"/> Sussidi multimediali; | <input type="checkbox"/> Audioregistratore; | <input checked="" type="checkbox"/> Fotocopie ; | <input type="checkbox"/> _____; |

7. MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Test; | <input type="checkbox"/> Analisi testuale; |
| <input checked="" type="checkbox"/> Questionari; | <input checked="" type="checkbox"/> Risoluzione di problemi ed esercizi; |
| <input type="checkbox"/> Relazioni; | <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti; |
| <input type="checkbox"/> Temi; | <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni; |
| <input type="checkbox"/> Saggi brevi; | <input type="checkbox"/> Prove grafiche; |
| <input type="checkbox"/> Traduzioni; | <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche; |
| <input type="checkbox"/> Articoli di giornale; | <input type="checkbox"/> Test motori. |

MODALITÀ DI RECUPERO	MODALITÀ DI APPROFONDIMENTO
Per le ore di recupero , si adopereranno le seguenti strategie e metodologie didattiche: [×] Riproposizione dei contenuti in forma diversificata; [] Attività guidate a crescente livello di difficoltà; [×] Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro;	Per le ore di approfondimento invece, le seguenti: [×] Rielaborazione e problematizzazione dei contenuti [×] Impulso allo spirito critico e alla creatività [×] Esercitazioni per affinare il metodo di studio e di lavoro Attività previste per la valorizzazione delle eccellenze <ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione a gare e concorsi di settore riconosciuti dal Miur

8. CRITERI DI VALUTAZIONE

- [×] Valutazione trasparente e condivisa, sia nei fini che nelle procedure;
- [×] Valutazione come sistematica verifica dell'efficacia della programmazione per eventuali aggiustamenti di impostazione;
- [×] Valutazione come impulso al massimo sviluppo della personalità (valutazione formativa);
- [×] Valutazione come confronto tra risultati ottenuti e risultati attesi, tenendo conto della situazione di partenza (valutazione sommativa);
- [×] Valutazione/misurazione dell'eventuale distanza degli apprendimenti degli alunni dallo standard di riferimento (valutazione comparativa);
- [×] Valutazione come incentivo alla costruzione di un realistico concetto di sé in funzione delle future scelte (valutazione orientativa).

9. TABELLA PER LA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE DEGLI APPRENDIMENTI

Corrispondenza tra voti e livello di apprendimento

Voto	Descrittore	giudizio sintetico
9-10	L'allievo rielabora correttamente ed in modo originale i concetti appresi e fatti propri	ottimo
8	L'allievo dimostra di aver appreso gli argomenti in modo consapevole e sa applicarli senza errori	buono
7	L'allievo dimostra di aver appreso gli argomenti ma commette imprecisioni non gravi	discreto
6	L'allievo dimostra di aver compreso le parti essenziali degli argomenti/contenuti commette però alcuni errori anche se non gravi;	sufficiente
5	L'allievo dimostra di non aver acquisito completamente i contenuti .Commette errori di carattere tecnico e rivela lacune nella comprensione degli argomenti	mediocre
4	L'allievo dimostra di non aver studiato a sufficienza e commette gravi errori di carattere tecnico e concettuale	insufficiente
3-2	L'allievo dimostra di non aver acquisito i contenuti in nessuna forma	Gravemente insufficiente

Valutazione del Comportamento

Il comportamento degli studenti sarà oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale, sulla base di fattori quali la partecipazione al dialogo educativo, l'impegno, la diligenza nello studio, ecc.

10. INDICATORI DI VALUTAZIONE AI FINI DELLA CERTIFICAZIONE

LIVELLO	DESCRITTORI (livelli di padronanza)
0 (insufficiente)	
1 (base)	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali
2 (intermedio)	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite
3 (avanzato)	Lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità. Sa proporre e sostenere le proprie opinioni e assumere autonomamente decisioni consapevoli

Sora, 20/10/2015

Il Docente

F.to Vittor Carlo Pisani