



**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: friso27009@istruzione.it

Codice Fiscale 91026720606

Web: <http://www.ipssceinaudi.it/>

Codice Istituto: FRIS027009

Web: <http://www.itcgbaronio.it/>

=

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

DOCENTE: PISANI VITTOR CARLO

MATERIA: Diritto e tecniche amministrative

CLASSE: 4^E

Anno scolastico 2015/2016

N. 5 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 IV E è composta da 17 alunni, 10 femmine e 7 maschi . Nella classe risulta inserita un'alunna con certificazione per il sostegno . In questo primo periodo gli alunni hanno mostrato un comportamento interessato e partecipe verso le nuove tematiche illustrate. . La situazione di partenza emersa dalle prove d'ingresso attivate in forma orale e dalle prime osservazioni risulta abbastanza omogenea e nel complesso è da considerarsi sufficiente. Gli elementi di si distinguono sono pochi, molti elementi sono sufficienti ed alcuni mediocri . Diversificata è anche la preparazione di base: alcuni alunni presentano adeguati prerequisiti, sono sorretti da buona volontà e costante impegno; altri, nonostante alcune carenze di base e un impegno non sempre costante, dimostrano buone possibilità di raggiungere gli obiettivi prefissati, mentre alcuni presentano difficoltà di acquisizione per le limitate abilità di base e per discontinuo interesse alla vita scolastica. La frequenza, in questo periodo iniziale, risulta essere costante. Per quanto riguarda il comportamento disciplinare la classe è da considerarsi vivace e nei limiti della buona educazione

FONTI DI RILEVAZIONE DEI DATI:

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

[×] 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. 2	Alunni N 13	Alunni N.2	Alunni N.	Alunni N. _____
%	%	11,76%	76,48%	11,76%		%

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

	<p>9. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</p> <p>10. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p>
--	--

ARTICOLAZIONE DELLE COMPETENZE IN ABILITA' E CONOSCENZE

(Per ciascuna competenza esplicitare le corrispondenti conoscenze e abilità)

COMPETENZA N. 1 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 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 	<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

<ul style="list-style-type: none"> Il ciclo cliente e le sue fasi Il front e back office : struttura del reparto , organigramma e mansioni 	<ul style="list-style-type: none"> Proporre alcuni abbinamenti di vini locali ai piatti ed effettuare il servizio del vino Compilare la modulistica di reparto Utilizzare software applicativi di settore Gestire l'intero processo del ciclo cliente a livello base Effettuare registrazioni base di contabilità alberghiera – clienti
--	--

COMPETENZA N. 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	
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 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

A N. 5 COMPETENZ 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

ZA N. 6 COMPETEN 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

Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici

CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none">Le tecniche di conservazione degli alimentiLe tecniche di cottura degli alimenti e le modificazioni chimiche e fisiche riscontrabili negli alimentiModalità fisiche di trasmissione del caloreCaratteristiche della cucina regionale, nazionale e internazionaleElementi essenziali delle principali cucine estere ed etnichePreparazioni enogastronomiche di cucina, tra cui: condimenti, antipasti, primi, secondi piatti, contorniPreparazioni di dessert e altri prodotti di pasticceriaLe decorazioni e la presentazione dei piatti	<ul style="list-style-type: none">Applicare correttamente ai diversi alimenti le tecniche di cottura, comprese quelle innovativeComprendere le trasformazioni chimico-fisiche che avvengono nella manipolazione e cottura degli alimentiElaborare con buona autonomia operativa piatti di cucina regionale, nazionale, internazionaleElaborare con autonomia operativa piatti di cucina innovativa (creativa, di ricerca, salustistica)Interpretare ingredienti e sapori di cucine straniere adattandoli ai gusti dell'utenza

COMPETENZA N. 8

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 nutrizionaliI criteri di qualità degli alimentiNozioni 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 prefissatoValutare le qualità organolettiche di alcuni alimenti mediante l'ausilio di schedeDistinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimentiPossedere i principi su cui si basa l'abbinamento cibo-vino

COMPETENZA N. 9

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 equilibrataLe funzioni, i tipi e le regole di costruzione di menù e carteIl piatto e la ricetta, stili, terminologia e ortografiaAnalisi e strategie nella gestione del menù e della cartaLessico professionale	<ul style="list-style-type: none">Costruire menù e carte rispettando le regole gastronomiche e tenendo presente le esigenze della clientelaProgettare graficamente menùRiconoscere il ruolo centrale dei menù nelle aziende enogastronomiche

COMPETENZA N. 10

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 4D[^] "Diritto e Tecniche Amministrative"

Moduli	Unità didattiche	COMPETENZE
Unità' di Apprendimento 1 – L'organizzazione aziendale	Unità 1-L'organizzazione aziendale:concetti generali Unità 2-le principali teorie dell'organizzazione del lavoro Unità 3 Le strutture organizzative monofunzionali e funzionali Unità 4 –Le strutture organizzative divisionali e per matrice Unità 5 –Il settore food & beverage Unità 6-L'economato Unità 7- La gestione del magazzino	N. 1-2-5-7-9
Unità' di Apprendimento 2 – La gestione delle risorse umane	Unità 1 –Il diritto del lavoro e le sue fonti Unità 2-Il diritto sindacale e il rapporto di lavoro subordinato Unità 3 –Il personale come fattore umano Unità 4 –Il management e il processo decisionale Unità 5 –La conduzione del personale Unità 6-La ricerca e la selezione del personale Unità 7-Le fasi del contratto di lavoro Unità 8-Le principali tipologie contrattuali Unità 9 – Il Ccnl del settore turistico Unità 10- La busta paga	N. 1-9-10-3
Unità' di Apprendimento 3 – Le fonti di finanziamento	Unità 1 –La funzione finanziaria Unità 2 –Le fonti di finanziamento: generalità Unità 3 –Le fonti di finanziamento esterne Unità 4 –I finanziamenti pubblici Unità 5 –I finanziamenti e le agevolazioni comunitarie Unità 6 –I finanziamenti regionali e il credito speciale Unità 7 –I finanziamenti per la tutela ambientale Unità 8 –Il private equità e il factoring Unità 9 –Il leasing e il leasing operativo Unità 10 Il leasing finanziario e il lease back	N. 2- 10
Unità' di Apprendimento 4 – Patrimonio, reddito e risultati di gestione	Unità 1 –La gestione aziendale Unità 2 –Gli aspetti della gestione Unità 3 –Il patrimonio aziendale: concetti generali Unità 4 –Il reddito d'esercizio Unità 5 – L'aspetto qualitativo e quantitativo del patrimonio	N. 1-9-6-2-4

	<p>Unità 6 – L’aspetto quantitativo del patrimonio Unità 7 - La valutazione dei beni patrimoniali immobilizzazione materiali e immateriali Unità 8- La valutazione dei beni patrimoniali: crediti e rimanenze di magazzino Unità 9 –L’ inventario Unità 10 – L’ inventario delle imprese di ristorazione</p> <p>Unità 11-La determinazione del reddito d’esercizio e la competenza economica Unità 12 –le rimanenze di magazzino e i ratei Unità 13- i risconti attivi e passivi-</p>	
<p>Unità’ di Apprendimento 5- L’analisi dei costi e dei ricavi</p> <p>Unità’ di Apprendimento 5- L’analisi dei costi e dei ricavi</p>	<p>Unità 1 –L’analisi dei costi e dei ricavi: aspetti generali Unità 2 –I costi fissi Unità 3 –I costi variabili e semivariabili Unità 4 –Il costo totale e il costo medio unitario Unità 5 –Il costo fisso unitario e il costo variabile unitario Unità 6 –I centri di costo, i costi specifici e i costi comuni Unità 7 –Le configurazioni di costo Unità 8 –La ripartizione dei costi comuni su base unica e su base multipla Unità 9 –La determinazione del prezzo Unità 10 –Il food & beverage cost</p> <p>Unità 11-Il break-even point Unità 12 –Qualità ed efficienza</p>	<p>N. 1-3-9-4</p>
<p>Unità’ di Apprendimento 6 Il budget</p>	<p>Unità 1 – Il budget: aspetti generali Unità 2 –Il controllo di budget Unità 3 –La redazione del budget Unità 4 –I budget di settore Unità 5 –Il budget economico generale Unità 6 –Il budget degli investimenti e il budget finanziario</p>	<p>N. 1-3-9-4</p>
<p>Unità’ di Apprendimento 7 La contabilità</p>	<p>Unità 1 –Il sistema informativo e le rilevazioni aziendali Unità 2 –La contabilità generale (Co.Ge.) e il conto Unità 3 –I libri contabili obbligatori Unità 4 –I conti finanziari e i conti economici Unità 5 –Il piano dei conti Unità 6 –La rilevazione nella contabilità generale Unità 7 –Le operazioni di chiusura: generalità Unità 8 –Le scritture di completamento degli interessi bancari e il TFR Unità 9 –Le scritture di completamento: i ratei attivi e passivi Unità 10 –Le scritture di rettifica: i fondi per rischi e oneri futuri e la svalutazione dei crediti</p> <p>Unità 11-Le scritture di rettifica: le rimanenze di merci e l’ammortamento Unità 12-Le scritture di rettifica: i risconti attivi e passivi</p>	<p>N. 1-3-9-10</p>
<p>Unità’ di Apprendimento 8 Il bilancio d’esercizio e le imposte</p>	<p>Unità 1 –Il bilancio d’esercizio: aspetti generali Unità 2 –Lo Stato patrimoniale</p>	<p>N. 1-9-10</p>

	Unità 3 –Il Conto economico Unità 4 – La nota integrativa e il bilancio in forma abbreviata Unità 5- I principali tributi dell'ordinamento fiscale italiano Unità 6 –L'imposta sul reddito delle persone fisiche Unità 7 –L'imposta sul reddito delle società e l'IRAP Unità 8 –Le modalità e i termini di presentazione delle dichiarazioni dei redditi e dell'Irap Unità 9 – L'imposta sul valore aggiunto: aspetti generali Unità 10 –L'analisi di bilancio: aspetti generali Unità 11 –L'analisi patrimoniale Unità 12 –L'analisi economica Unità 13 –L'analisi finanziaria	
--	---	--

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

Modulo interdisciplinare”

5. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Indicare le metodologie utilizzate:

☐ Lezione frontale; ☐ Lezione dialogata; ☐ Metodo induttivo; ☐ Metodo deduttivo;
☐ Metodo esperienziale; ☐ Metodo scientifico; ☐ Ricerca individuale e/o di gruppo;
☐ Scoperta guidata; ☐ Lavoro di gruppo; ☐ Problem solving; ☐ Brainstorming;

Indicare le strategie utilizzate:

☒ Lezione frontale ☐ lezione guidata ☐ lezione-dibattito ☒ lezione multimediale
☒ attività di gruppo ☒ argomentazione/discussione ☒ attività laboratoriali ☒ attività di ricerca
☐ risoluzione di problemi ☒ attività simulate ☐ studio autonomo ☒ problem solving
☐ brain storming ☒ role playing ☐ learning by doing ☒ e-learning

6. ATTREZZATURE E STRUMENTI DIDATTICI

☐ Libro/i di testo : *Titolo Cucina gourmet Corso avanzato - Volume + Espansione web - Autore Paolo Gentili - Casa Editrice Calderini*

☒ Uso dei laboratori se previsto; ☐ Palestra coperta; ☐ Palestra scoperta; ☒ Computer
☒ Testi di consultazione; ☒ Lavagna luminosa; ☒ LIM ☐ Videocamera;
☒ Sussidi multimediali; ☐ Audioregistratore; ☒ Fotocopie ; ☐ _____;

7. MODALITA' DI VERIFICA DEL LIVELLO DI APPRENDIMENTO

TIPOLOGIA DI PROVE DI VERIFICA	
<input checked="" type="checkbox"/> Test;	<input type="checkbox"/> Analisi testuale;
<input 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.

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