



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
CON CONVITTO ANNESSO – CORSO SERALE
Via Leopardi, 4 88068 Soverato (Catanzaro) Tel. 0967620477
Cod. mecc. Istituto: CZRH04000Q – Cod. Mecc.corso serale: CZRH040505 - C.F. 84000690796 - Codice Unico: UF9M13
www.alberghierosoverato.gov.it - czrh04000q@istruzione.it - czrh04000q@pec.istruzione.it

CURRICOLO D'ISTITUTO

SECONDO PERIODO DIDATTICO – 1[^] ANNUALITA'

(CLASSI TERZE)

Codice ATECO

■ Enogastronomia cucina	Codice ATECO: I-55, I-56, C-10
■ Enogastronomia Sala	Codice ATECO: I-55, I-56, C-10
■ Accoglienza Turistica	Codice ATECO: I-55, N-79
■ Pasticceria	Codice ATECO: I-56, C-10

A. S. 2024-2025

DIPARTIMENTO DI DISCIPLINE GIURIDICHE / DISCIPLINE ECONOMICHE AZIENDALI

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA

I Docenti del Dipartimento (firme)

Salvatore Argirò
Vincenzo Codispoti
Paola Pugliese
Muscarà Maria
Quaranta Lina

DATI ESITI DI APPRENDIMENTO					DATI DI PROCESSO				
<p>COMPETENZA area professionalizzante: N.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. N.9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. N.10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p> <p>Competenza/e di cittadinanza: Competenza alfabetica funzionale, capacità di imparare a imparare, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</p> <p>Competenze educazione civica: Cittadinanza e Costituzione</p>					ATTIVITA' DIDATTICA				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
1	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/>	Applicare gli strumenti di calcolo percentuale, di calcolo finanziario e di riparto per risolvere i problemi della gestione dell'impresa turistico-ristorativa. Interpretare e rappresentare con grafici e tabelle i dati	Calcolo percentuale; Interesse e montante, sconto commerciale e valore attuale; Riparti proporzionali; Tabelle e grafici.	Modulo 0 Strumenti di lavoro	Aule e DAD	Lezione frontale e partecipata; Lezione pratica; Problem solving; Learning by doing; Metodo induttivo; Simulazioni. Recupero; consolidamento; Potenziamento.	Primo Quadrimestre Ore 64	Verifica scritta Verifica orale Verifica sommativa per la valutazione dei livelli personali di apprendimento Compito di realtà	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).
	DISCIPLINE COINVOLTE	Riconoscere gli elementi caratterizzanti di un'azienda. Individuare i soggetti con i quali si relaziona l'azienda. Distinguere la tipologia giuridica delle imprese. Distinguere i diversi tipi di imprese del settore turistico-ristorativo. Individuare gli adempimenti necessari per la costituzione dell'impresa	Attività economica; Aziende e sue tipologie; Impresa sostenibile; Forme giuridiche d'impresa; Soggetti interni ed esterni; Imprese turistico-ristorative; Normativa per la costituzione dell'impresa	Modulo 1 La Costituzione dell'impresa					
	a) _____ b) _____ c) _____ d) _____	Calcolare l'IVA; Effettuare la liquidazione IVA periodica; Scorporare l'IVA; Compilare i documenti della compravendita; Compilare la documentazione delle operazioni svolte dalle imprese turistico-ristorative	Imposta sul valore aggiunto (IVA); Documentazione della compravendita (fattura, documento di trasporto, documento commerciale); Documentazione delle operazioni di gestione di ADV, Hotel e ristoranti	Modulo 2 I documenti della vendita					

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<p>COMPETENZA area professionalizzante: N.1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. N.2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. N.5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative. N.9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale. N.10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. N.11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p> <p>Competenza/e di cittadinanza: Competenza alfabetica funzionale, competenza digitale, capacità di imparare a imparare, competenza imprenditoriale, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</p> <p>Competenze educazione civica: cittadinanza e Costituzione</p>					<p>ATTIVITA' DIDATTICA</p>				
N° UdA	ASSI COINVOLTI	ABILITÀ'	CONOSCENZE	CONTENUTI	CONTESTO	TIPO DI ATTIVITÀ	TEMPI	PROVE	VALUTAZIONE
2	LINGUAGGI <input type="checkbox"/> MATEMATICO <input type="checkbox"/> SCIENT-TECNOL. <input checked="" type="checkbox"/> STORICO-SOCIALE <input type="checkbox"/> DISCIPLINE COINVOLTE	Utilizzare gli strumenti di base per il controllo della gestione e dei flussi di cassa; Compilare un prospetto di conto corrente; Compilare un assegno; Compilare una cambiale Individuare le operazioni di gestione effettuate dalle imprese turistico-ristorative; Riconoscere le variazioni finanziarie delle operazioni di gestione; Redigere la Situazione patrimoniale e la Situazione economica; Riconoscere i profili della comunicazione aziendale; Redigere lo Stato patrimoniale e il Conto economico in situazioni semplificate. Identificare le dinamiche del mercato turistico; Calcolare gli indicatori della	Strumenti di regolamento cartacei ed elettronici; Conto corrente bancario; Assegno bancario e circolare; servizi bancari d'incasso e di pagamento; Cambiali. Operazioni di gestione; Finanziamenti aziendali; patrimonio e reddito d'esercizio; Situazione patrimoniale e Situazione economica; Comunicazione aziendale; Stato patrimoniale e Conto economico. Turismo e mercato turistico; Tecniche di	Modulo 3 Gli strumenti di magamento	Aule e Laboratori e multimediali	Lezione frontale e partecipata; lezione multimediale; Lezione pratica; Problem solving; Learning by doing; Metodo induttivo; Simulazioni. Recupero; consolidamento; Potenziamento.	Secondo Quadrimestre Ore 68	Verifica scritta Verifica orale Verifica sommativa per la valutazione dei livelli personali di apprendimento Compito di realtà	Per le rubriche di valutazione cfr. griglie allegate (*) Per i criteri e la scala di valutazione si rimanda al PTOF di cui si allega la tabella: Livelli e voti - Indicatori e descrittori (**).
	a) _____ b) _____ c) _____ d) _____			Modulo 4 La gestione e la comunicazione delle imprese turistico-ristorative					

	domanda e dell'offerta turistica; Distinguere le azioni di marketing strategico e le azioni di marketing operativo; Costruire una matrice SWOT; Redigere il piano degli investimenti e il piano finanziario	marketing applicate al settore turistico-ristorativo Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione aziendale	Il turismo: mercato, strategie di marketing e pianificazione					
--	--	--	--	--	--	--	--	--

N.B.

- ❖ Le competenze delle discipline contenute nell'AREA GENERALE sono indicate negli allegati A e B
- ❖ Le competenze delle discipline contenute nell'AREA DI INDIRIZZO sono indicate nell' allegato 2- g
- ❖ **Nella programmazione delle UdA indicare eventuali collegamenti con l'Educazione Civica.**

COMPETENZE CHIAVE PER L'APPRENDIMENTO PERMANENTE

[RACCOMANDAZIONI DEL CONSIGLIO del 22 maggio 2018 \(2018/C 189/01\)](#)

1. Competenza alfabetica funzionale	capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo.
2. Competenza multilinguistica	capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. In linea di massima essa condivide le abilità principali con la competenza alfabetica. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze interculturali.
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria	<p>La competenza matematica è la capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane.</p> <p>La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo.</p> <p>Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani.</p> <p>La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.</p>
4. Competenza digitale	La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
6. Competenza in materia di cittadinanza	si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.
7. Competenza imprenditoriale	si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

Rubrica di valutazione				
LIVELLI				
Competenza/e	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO – 1	LIVELLO BASE – 2	LIVELLO INTERMEDIO – 3	LIVELLO AVANZATO – 4
	Lo studente svolge in modo inadeguato compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali e di non sapere applicare regole e procedure fondamentali.	Lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze e abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali.	Lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite.	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.
-Utilizzare strumenti operativi nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Non sa utilizzare strumenti operativi, o ne utilizza solo alcune, mostrando di possedere conoscenze ed abilità parziali	Li sa utilizzare relativamente a compiti semplici se guidato, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali	Collabora attivamente nel loro utilizzo relativamente all'area amministrativa, mostrando di saper utilizzare conoscenze ed abilità acquisite	Contribuisce apportando spunti personali nell'uso degli strumenti operativi, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità in modo propositivo ed autonomo
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.	Non sa utilizzare tecniche di gestione e lavorazione, o ne utilizza solo in parte, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali	Utilizza tecniche di gestione e lavorazione, relativamente a semplici compiti se guidato, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali	Utilizza tecniche di gestione e lavorazione, svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, mostrando di saper utilizzare conoscenze ed abilità acquisite	Utilizza tecniche di gestione e lavorazione, con spunti personali svolgendo compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità in modo propositivo ed autonomo
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.	Non sa sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità e non sa applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria o lo fa solo in parte, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali	Sa sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità e sa applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria in modo semplice se guidato, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali	Sa sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità e sa applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria risolvendo problemi complessi in situazioni note, mostrando di saper utilizzare conoscenze ed abilità acquisite	Sa sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità e sa applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria con spunti personali svolgendo compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità in modo propositivo ed autonomo
-Documentare le attività relative a situazioni professionali	Non sa documentare le attività relative a situazioni professionali, o lo fa solo in parte, mostrando di possedere conoscenze ed abilità parziali	Sa documentare le attività relative a situazioni professionali in modo semplice se guidato, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali	Sa documentare le attività relative a situazioni professionali risolvendo problemi complessi in situazioni note, mostrando di saper utilizzare conoscenze ed abilità acquisite	Sa documentare le attività relative a situazioni professionali con spunti personali svolgendo compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità in modo propositivo ed autonomo

<p>-Svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali</p>	<p>Non sa svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali o lo fa solo in parte, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali</p>	<p>Sa svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali in modo semplice se guidato, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali</p>	<p>Sa svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali risolvendo problemi complessi in situazioni note, mostrando di saper utilizzare conoscenze ed abilità acquisite</p>	<p>Sa svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali con spunti personali svolgendo compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità in modo propositivo ed autonomo</p>
<p>-Utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p>	<p>Non riesce ad utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi relativi ad imprese turistiche-ristorative o lo fa solo in parte, mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali</p>	<p>Riesce ad utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi relativi ad imprese turistiche-ristorative in modo semplice se guidato, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali</p>	<p>Riesce ad utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi relativi ad imprese turistiche-ristorative risolvendo problemi complessi in situazioni note, mostrando di saper utilizzare conoscenze ed abilità acquisite</p>	<p>Riesce ad utilizzare strumenti gestionali nella produzione di servizi relativi ad imprese turistiche-ristorative con spunti personali svolgendo compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità in modo propositivo ed autonomo</p>
<p>-Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi</p>	<p>Non sa individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi o lo fa solo in parte mostrando di possedere conoscenze e abilità parziali</p>	<p>Sa individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi, se guidato, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali</p>	<p>Sa individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi, risolvendo problemi complessi in situazioni note, mostrando di saper utilizzare conoscenze ed abilità acquisite</p>	<p>Sa individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi con spunti personali, svolgendo compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità in modo propositivo ed autonomo</p>

() ELEMENTI GENERALI DI VALUTAZIONE (PTOF):**

- Accertamento dei livelli di partenza
- Risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi)
- Progressi in itinere
- Impegno e capacità di recupero
- Risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità)
- Metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale
- Qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione
- Frequenza regolare delle lezioni
- Rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico
- Eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento.

INTEGRAZIONE AI CRITERI DI VALUTAZIONE GIA' CONTEMPLATI NEL PTOF (approvati nella seduta n. 7 del Collegio dei Docenti, del 27 maggio 2020, con delibera n.26).

• **VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO NELLA DAD** - Indicatori:

1. Regolarità nella frequenza in tutte le discipline
2. Valorizzazione dell'impegno nel coinvolgimento del gruppo dei pari
3. Autonomia nel lavoro
4. Disponibilità al confronto

• **VALUTAZIONE DEL PROFITTO NELLA DAD** – Indicatori:

1. Partecipazione attiva alla DAD
2. Puntualità nella consegna dei compiti e/o nelle verifiche orali
3. Produzione e condivisione di materiali

**RUBRICA DI VALUTAZIONE DSA
PROVA SCRITTA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
(D.P.R. 122/2009; L. 170/2010; D.M. 12/7/2011; O.M. 19/4/2016)**

ALUNNO.....CLASSE.....

Indicatori e livelli	Punteggio
1. ADERENZA ALLA TRACCIA	
Nulla o molto limitata	0
Limitata	1
Essenziale	2
Completa	3
Ampia e rielaborativa	4

2. SVILUPPO DEI CONTENUTI	
Molto limitato	0
Parziale	1
Essenziale	2
Completo	2,5
Ampio e approfondito	3
3. ORGANICITA' DELL'ELABORAZIONE	
Elaborato frammentario	0
Elaborato disorganico	1
Elaborato abbastanza organico	2
Elaborato organico	2,5
Elaborato organico e strettamente coerente	3
4. ORTOGRAFIA, PUNTEGGIATURA E MORFOSINTASSI E PROPRIETA' LESSICALE (NON VALUTATE)	
Gravemente scorrette	0
Con errori diffusi	0
Nel complesso corrette	0
Corrette	0
Corrette e curate	0
PUNTEGGIO TOTALE	

RUBRICA DI VALUTAZIONE DSA

VERIFICA ORALE

(D.P.R. 122/2009; L. 170/2010; D.M. 12/7/2011; O.M. 19/4/2016)

ALUNNO.....CLASSE.....

Indicatori e livelli	Punteggi
1. CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI DISCIPLINARI	
Nulla	0

Frammentaria	1
Parziale	2
Piena	3
2. CAPACITA' DI COLLEGAMENTO E CONFRONTO	
Nulla	0
Inadeguata	1
Adeguate	2
Efficace	3
3. CAPACITA' DI ARGOMENTAZIONE, CRITICA E VALUTAZIONE	
Nulla	0
Inadeguata	1
Adeguate	2
Efficace	3
4. PROPRIETA' DI LINGUAGGIO NELL'ESPOSIZIONE (VALUTATA IN MISURA RIDOTTA)	
Gravemente scorretta	0
Con errori diffusi	0
Nel complesso corretta	0,5
Ricca e corretta	1
PUNTEGGIO TOTALE	

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI	
Punteggio in decimi	
10 = ECCELLENTE (E)	
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva	
9 = OTTIMO (O)	
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio	

Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca	
8 = BUONO (B)	
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura	
7 = DISCRETO (D)	
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti	

Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata
6 = SUFFICIENTE (S)
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta
5 = INSUFFICIENTE (I)
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico

Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare
4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata
3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)
Esposizione gravemente scorretta e confusa
1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamenti a livello tecnico-pratico