

A.S. 2020/2021

Programmazione per competenze con livelli di valutazione

Materia DIRITTO ED ECONOMIA

Docente

classe **SECONDA**

Competenze generali di profilo/Prestazioni d'Istituto <b><u>PRIMO BIENNIO</u></b>	Competenze di materia	Contenuti	Attività/ prestazioni	Valutazione Livello base (6)	Valutazione Livello intermedio (7 -8)	Valutazione Livello avanzato (9-10)
<p><b>1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</b></p> <p>Riconosce e comprende le procedure e i processi definiti nelle attività previste in ambito scolastico:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Modalità di accesso alle lezioni</li><li>• modalità di frequenza</li></ul>	<p>1. Acquisire una coscienza civica adeguata, che permetta di assumere con responsabilità il proprio ruolo di cittadino</p>	<p>Il corpo elettorale</p> <p>La cittadinanza.</p> <p>La separazione dei poteri.</p> <p>Gli organi costituzionali: Parlamento, Governo e Presidente della Repubblica.</p> <p>La Corte Costituzionale e la magistratura.</p> <p>Gli enti territoriali: Regioni, Province e Comuni.</p>	<p>Elaborare una proposta di legge attraverso una simulazione in classe che riproduca l'iter legislativo.</p> <p>Sostenere un colloquio e/o produrre un elaborato su composizione, funzionamento e attività degli organi costituzionali.</p>	<p>Individua le funzioni dei diversi organi costituzionali. Riconosce il sistema di regole in cui vive.</p>	<p>Individua gli strumenti per una partecipazione attiva e consapevole alla vita sociale, politica ed economica della realtà in cui è inserito. Individua le funzioni dei diversi organi costituzionali e le relazioni fra gli stessi organi.</p>	<p>È in grado di effettuare scelte consapevoli ed autonome in un contesto socio-economico utilizzando opportunamente gli strumenti acquisiti.</p> <p>Utilizza un linguaggio giuridico adeguato e analizza criticamente la realtà in modo autonomo.</p>

<p>2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica.</p> <p>Conosce e distingue le tecniche di lavorazione, gli strumenti gestionali, nella produzione di servizi e prodotti previsti nelle attività in ambito scolastico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• simulazioni eventi enogastronomici</li> <li>• simulazione eventi ristorativi</li>   <li>• simulazione eventi di accoglienza turistica</li> </ul>			<p>Non sono previste attività in ordine a tale competenza.</p>			
<p>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 dei colleghi</p> <p>Utilizza gli strumenti linguistici di base propedeutici all'uso di linguaggi specifici in ambito interdisciplinare. Conosce e rispetta le regole di comportamento e la cura della persona. Interagisce e si relaziona con gli altri in modo rispettoso e costruttivo, sia in ambito interpersonale che di gruppo.</p>			<p>Non sono previste attività in ordine a tale competenza.</p>			

	<b>Competenze di materia</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Attività/ prestazioni</b>	<b>valutazione Livello base (6)</b>	<b>Valutazione Livello intermedio (7 -8)</b>	<b>Valutazione Livello avanzato (9-10)</b>
<p><b>4.</b> Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Riconosce e descrive le tipologie del mercato turistico ed enogastronomico. Conosce e descrive le risorse del territorio.</p>	<p>2. Imparare ad analizzare i fattori che condizionano la domanda e l'offerta e gli effetti che esse determinano sul mercato.</p> <p>3. Analizzare e confrontare i vari tipi di mercato in base alle loro principali caratteristiche.</p>	<p>Conoscere il significato di: domanda, offerta e fattori che le condizionano; elasticità della domanda; mercato e vari tipi di mercato; prezzo in generale e prezzo di equilibrio. La moneta e la sua evoluzione storica.</p>	<p>Elaborare schemi e/o tabelle relativi alle varie tipologie di mercato, con particolare attenzione al settore turistico e enogastronomico.</p> <p>Sostenere un colloquio e/o produrre un elaborato sul funzionamento dei vari tipi di mercato.</p>	<p>Opportunamente guidato, l'allievo riesce ad applicare semplici leggi di mercato rispetto alle soluzioni a lui note</p>	<p>L'allievo mostra una certa autonomia nell'analisi dei fattori che agiscono nella realtà economica</p>	<p>L'alunno utilizza in modo consapevole e critico le conoscenze acquisite nell'ambito della realtà economica.</p>
<p><b>5.</b> applicare le normative vigenti , nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>In base ad un contesto definito, scolastico, applica le nozioni e le indicazioni relative alle norme vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, attuando comportamenti consoni alla situazione.</p>	<p>4. Analizzare l'evoluzione e cogliere la complessità del mercato del lavoro.</p> <p>5. Orientarsi nella normativa in materia di lavoro, come primo approccio per operare future scelte lavorative.</p>	<p>Conoscere il significato di: mercato del lavoro; occupazione, disoccupazione e sicurezza sui luoghi di lavoro.</p>	<p>Produrre relazioni, schemi e/o mappe concettuali relative alle tematiche del mercato del lavoro affrontate.</p> <p>Produrre un lavoro di ricerca che analizzi la normativa inerente la sicurezza alimentare.</p>	<p>L'alunno, opportunamente guidato riconosce le dinamiche essenziali del mercato del lavoro</p>	<p>Riesce, in modo autonomo ad orientarsi tra le diverse dinamiche del mondo del lavoro</p>	<p>Lo studente analizza in modo critico e consapevole le variabili del mercato del lavoro anche in relazione ai suoi cambiamenti.</p>

	<b>Competenze di materia</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Attività/ prestazioni</b>	<b>valutazione Livello base (6)</b>	<b>Valutazione Livello intermedio (7 -8)</b>	<b>Valutazione Livello avanzato (9-10)</b>
<p><b>6.</b> Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio, per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto</p> <p>Pianifica semplici attività, con il supporto del docente e in contesto scolastico.</p>			Non sono previste attività in ordine a tale competenza.			