PROGRAMMAZIONE PER COMPETENZE – CLASSE V Cuc . B

Materia: Diritto e Tecniche amministrative Docente:**Lisbo Parrella Rosalba**

**ANALISI DELLA SITUAZIONE DI PARTENZA**

La classe è composta da 16 alunni suddivisi in 9 maschi e 7 femmine; in classe ci sono 5 alunni DSA per i quali il CdC ha redatto i rispettivi PdP.

L’analisi della situazione di partenza indica che un compatto gruppo classe, dal punto di vista comportamentale, ha atteggiamenti poco responsabili e rispettosi ed, in alcune situazioni ,si lascia andare a comportamenti poco corretti. Gli alunni,ad eccezione di un’esigua minoranza che partecipa con maggiore impegno, a tutt’oggi non hanno assunto un atteggiamento positivo dimostrandosi spesso poco interessati alle attività proposte e non sempre disposti a superare gli ostacoli delle singole discipline. L’analisi della situazione di partenza è stata effettuata con test di ingresso, osservazioni sistematiche degli aspetti cognitivi degli allievi, prove di comprensione di test orali e scritti, test di accertamento del possesso delle abilità e delle conoscenze di base nelle discipline dell’area tecnico-scientifica. Dai risultati emersi il livello di partenza della classe appare nel complesso mediocre, e l’invito dei docenti è quello di un maggiore impegno e partecipazione al dialogo didattico/educativo. Per gli alunni meno impegnati si prevedono attività mirate di consolidamento e recupero, lavori di gruppo, insegnamento individualizzato.

|  |  |
| --- | --- |
| Tipo di prova | Risultati |
| Fino a 4 | 5/6 | 7/8 | 9/10 |
| Esercitazione | 5 | 7 | 4 |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| PROGETTAZIONE MODULARE |
| MODULO A : PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE |
| ***Competenze***  | ***Abilità*** | ***Conoscenze disciplinari*** | ***Strumenti/ modalità*** | ***Tempi*** |
| * Individuare le strategie appropriate per la risoluzione dei problemi
* Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
 | * Interpretare i dati contabili e amministrativi dell’impresa turistico/ristorativa
* Redigere la contabilità di settore
* Individuare fasi e procedure per redigere un business plan
 | * Strategia dell’impresa e scelte strategiche;
* Pianificazione e programmazione aziendale
* Vantaggio competitivo
* Controllo di gestione
* Budget e controllo budgetario
* Business plan
 | * Lezione frontale, partecipata ;
* problem solving
* Risoluzione di casi pratici
 | Settembre/Ottobre/Novembre/Dicembre |
| **MODULO B: IL MARKETING** |
| ***Competenze***  | ***Abilità*** | ***Conoscenze disciplinari*** | ***Strumenti/ Modalità*** | ***Tempi*** |
| * Utilizzare le nuove tecnologie nell’ambito della produzione, erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.
* Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati
* Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi
* Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
* Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza, ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela
 | * Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali
* Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
* Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato
* Distinguere le caratteristiche del mercato turistico
 | * Marketing strategico
* Marketing operativo
* Web marketing
* Piano di marketing
 | * Lezione frontale, partecipata ;
* Problem solving

  | Gennaio/febbraio/Marzo |
| **MODULO C: QUALITA’ E SICUREZZA ALIMENTARE** |
| ***Competenze*** | ***Abilità*** | ***Conoscenze disciplinari*** | ***Strumenti/Modalità*** | ***Tempi*** |
| * Applicare la normativa in materia di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
* Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
 | * Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alla certificazionei obbligatorie e volontarie
* Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto
* Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
 | * Normativa relativa alla costituzione dell’impresa , alla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, all’igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti
* Normativa di tutela della privacy
* Norme volontarie ISO9000
* Contratti imprese ristorative: ristorazione, banqueting, catering
* Responsabilità degli operatori del settore
 | * Lezione frontale, partecipata ;
* Problem solving
 | Aprile/Maggio |
| **MODULO D: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L’ECONOMIA DEL TERRITORIO** |
| ***Competenze*** | ***Abilità*** | ***Conoscenze disciplinari*** | ***Strumenti/Modalità*** | ***Tempi*** |
| * Adeguare la produzione e la vendita di servizi di accoglienza ed ospitalità in relazione alle richieste di mercato e della clientela;
* Operare nel settore produttivo promuovendo le tradizioni locali
* Interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela
 | * Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari
* Individuare le norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto
* Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing
 | * Abitudini alimentari ed economia del territorio
* Il concetto i filiera
* Normativa di settore
* Prodotti a chilometro zero
 | * Lezione frontale, partecipata ;
* Problem solving
 | Maggio/Giugno |
| VERIFICA E VALUTAZIONE |
| Test di verifica sulle singole unità didattiche (anche ricorrendo all’autoverifica da parte dello studente), test a fine modulo, verifica orale. Per la valutazione dell’allievo si terrà conto della sua partecipazione all’attività didattica, dell’interesse e dell’impegno personale nonché del suo comportamento in classe, del progresso rispetto alla situazione di partenza e del conseguimento di un adeguato senso di responsabilità |
| **Verifica e valutazione H** |
| Non sono presenti allievi H |
| DSA/BES |
| MISURE DISPENSATIVE E COMPENSATIVE | VERIFICA E VALUTAZIONE |
| Uso della calcolatrice; Dispensare dalla lettura ad alta voce e scrittura veloce sotto dettatura; - Programmazione di tempi più lunghi per le prove scritte; -  | Interrogazioni programmate; |

|  |  |
| --- | --- |
|  | PROGETTAZIONE ASL (la compilazione deve essere effettuata utilizzando le indicazioni sul sito) |
| Competenze  | Abilità | Conoscenze | Strumenti/modalità | Tempi  | compresenza |
| 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
 |  | 1. Scegliere le attrezzature in base a criteri tecnici, economici e organizzativi;

Individuare i diritti e i doveri nel rapporto di lavoro utilizzando le forme principali di contratto aziendale |  | 2 |  |
| 1. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
 |  | Acquisire una mentalità orientata al marketing;Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici;Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti enogastronomici tipici, anche in lingua straniera |  | 3 |  |
| 1. Attuare

strategie di pianificazione, compensazione,monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto |  | Elaborare procedure di lavorazione standardizzate con l’ausilio di schede tecnicheApplicate le tecniche di gestione economica e finanziaria nelle aziende ristorative;Scegliere i finanziamenti più adeguati alla situazione ipotizzata;Stilare un budget |  | 4 |  |
| Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici |  | Pianificare buffet, cocktail party e altri eventiRedigere un contratto di banqueting e catering |  | 2 |  |
| . Controllare e utilizzare gli ingredienti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico |  | Individuare le caratteristiche organolettiche e qualitative degli ingredienti attraverso l’esame gustativo e dell’etichetta,Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi |  | 1 |  |
| Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici |  | . Valutare i principali problemi della programmazione e del coordinamento dei mezzi a disposizione;Interpretare le ricerche di mercato |  | 2 |  |

|  |
| --- |
| Verifica e valutazione |
| Sono previste le seguenti fasi di valutazione:1. Fase in itinere

Il Consiglio di classe valuta le conoscenze acquisite dagli studenti nei moduli di formazione d’aula.Strumenti di valutazione:* Test semistrutturati
* Compilazione di griglie
* Esposizioni orali.
1. Fase finale

Valutazione degli obiettivi trasversali e di quelli professionalizzanti acquisiti dagli studenti. Tale valutazione viene effettuata dai tutor interni in collaborazione con i tutor esterni e con i Consigli di classe.Strumenti di valutazione* Scheda di valutazione dell’alunno da parte del tutor esterno
* Scheda di valutazione da parte del Consiglio di classe
* Lezione frontale, da parte di esperti interni o esterni
* Momento di confronto tra i ragazzi per la condivisione delle informazioni, procedure e metodi usati da ognuno, da attuarsi dopo l’esperienza di Alternanza Scuola-Lavoro
 |

Si ricorda che deve esserci corrispondenza tra programmazione per competenze, progettazione modulare e programma di fine anno.