

CLASSE: I^A IeFP TUR

MATERIA: LABORATORIO DISCIPLINE TURISTICHE

DOCENTE: MAZZUCOTELLI ELEONORA

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA

■ **ASSE CULTURALE STORICO-SOCIALE**

COMPETENZE CHIAVE	COMPETENZE BASE	CONOSCENZE	ABILITÀ
Competenze nella madrelingua	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.	Linguaggio tecnico specifico di base dell'ambito turistico.	Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi per gestire l'interazione comunicativa verbale nel contesto turistico e economico.
Competenze digitali	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.	Redazione e creazione di documenti con l'uso di software di base per fare presentazioni, mappe, sintesi etc. Ricerche nel browser di informazioni.	Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale per rappresentare quanto svolto teoricamente in aula e ricercare informazioni riguardanti le strutture ricettive.
Competenze sociali e civiche	Interazione autonoma e responsabile.	Condivisione delle regole di comportamento in classe e a scuola	Dimostrare senso di responsabilità, nonché comprensione e rispetto per i valori condivisi, necessari ad assicurare la coesione della comunità, come il rispetto dei principi democratici. Saper collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti e dei doveri. Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali. Saper gestire i conflitti tra pari e con i superiori.

Imparare a imparare	Partecipare attivamente alle attività portando il proprio contributo personale. Reperire, organizzare, utilizzare informazioni da fonti diverse per assolvere un determinato compito; organizzare il proprio apprendimento; acquisire abilità di studio.	L'arte dell'accoglienza. Il sistema turismo. Le strutture ricettive in Italia: l'albergo.	Apprendimento dal libro di testo e dalle lezioni frontali delle nozioni principali. Individuazione dei possibili collegamenti interdisciplinari.
---------------------	--	---	--

CONTENUTI DEL PROGRAMMA:

INTRODUZIONE: UNO SGUARDO ALLA DISCIPLINA E ALLA PROFESSIONE

- L'ospitalità e l'accoglienza nel settore turistico
- Saper accogliere
- Comportamento ed etica professionale
- La cura della persona
- Le opportunità professionali

1. SISTEMA TURISMO

A. FARE TURISMO OGGI

- Il turismo moderno
- La situazione attuale
- Il turismo in Europa
- Il turismo in Italia
- Il turismo sostenibile

B. TURISMO E MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico
- La domanda, l'offerta e il mercato
- Le tipologie di turismo
- Le tipologie di turista
- Le risorse turistiche in Italia

C. LE IMPRESE E LE PROFESSIONI TURISTICHE

- La normativa sul turismo

2. LE IMPRESE RICETTIVE IN ITALIA

A. LE STRUTTURE RICETTIVE

- La definizione d'impresa ricettiva
- I tipi di strutture ricettive in Italia
- Le strutture alberghiere
- Le strutture extralberghiere
- I servizi alberghieri sulle strutture mobili

B. CLASSIFICAZIONE E NORMATIVA

- La classificazione delle strutture ricettive
- La normativa nazionale

3. L'ALBERGO OGGI

A. L'ALBERGO

- L'albergo
- La struttura
- Gli ambienti interni
- L'edificio e la sicurezza

6. ORGANIZZAZIONE E REPARTI

- L'impresa alberghiera e la sua organizzazione
- La gestione alberghiera
- I reparti e il personale
- I reparti e i clienti

7. L'HOUSEKEEPING E LE UNITA' ABITATIVE

- Il personale del reparto ai piani
- La struttura e l'arredamento
- Le dimensioni delle unità abitative
- Le attrezzature della camera
- Le tipologie di unità abitative
- L'identificazione delle camere

ATTIVITÀ DEL DOCENTE E METODOLOGIA	ATTIVITÀ DELLO STUDENTE	MATERIALI E SPAZI UTILIZZATI
<p>Al fine del raggiungimento delle conoscenze, saranno svolte lezioni frontali interattive con sussidi, discussioni guidate e strumenti digitali.</p> <p>Al termine di ogni unità didattica è prevista l'elaborazione - l'interpretazione di mappe concettuali e presentazioni multimediali volte alla memorizzazione delle nozioni principali.</p> <p>La classe verrà stimolata al confronto, attraverso lavori di gruppo e <i>problem-solving</i>.</p> <p>Il livello di preparazione raggiunto dagli studenti viene monitorato tramite prove orali e assegnazione di compiti a casa.</p> <p>Durante i periodi di pausa didattica previsti saranno definiti interventi mirati a colmare eventuali lacune presenti nella preparazione degli studenti.</p>	<p>All'alunno si richiedono costante attenzione e partecipazione all'attività didattica, che si declinano in:</p> <ul style="list-style-type: none">- cura del materiale didattico, che deve sempre esser portato;- ascolto e partecipazione attiva alle lezioni. Infatti, durante le lezioni, gli studenti sono spinti a partecipare, sperimentare, ricercare, reinterpretare, scoprire e cooperare tra loro;- lettura analitica del testo e degli appunti presi in classe. Questa revisione aiuterà ad assorbire quante più informazioni possibili;- svolgimento regolare degli esercizi assegnati per consolidate conoscenze e competenze;- interazione adeguata e produttiva con l'insegnante e con i compagni.	<p>Durante l'attività didattica saranno utilizzati:</p> <ul style="list-style-type: none">- il libro di testo: <i>Nuovo Hotel Italia – Giani, D'Amico, De Rinaldis. Le Monnier Scuola</i>- strumenti audiovisivi e contributi multimediali- rete globale (internet)

VALUTAZIONE:

CONOSCENZE	VALUTAZIONE	ABILITA'	VALUTAZIONE	COMPETENZE	VALUTAZIONE
Ampie ed esaurienti	90 - 100	Complete e sicure	90 - 100	Sempre corrette e pertinenti	90 - 100
Adeguate e precise	80	Complete	80	Corrette	80
Complessivamente adeguate, seppur con qualche mancanza	70	Complete, seppur con qualche imprecisione	70	Generalmente corrette	70
Limitate, ma essenziali	60	Superficiali e schematiche	60	Schematiche ed essenziali	60
Superficiali e incomplete	50	Incomplete	50	Imprecise	50
Non adeguate e imprecise	40	Scarse	40	Inadeguate	40
Assenti	30 - 20	Assenti	30 - 20	Assenti	30 - 20