



I.I.S. MARSANO
Tecnico e Professionale Agrario, Professionale Enogastronomico

via alla scuola di Agricoltura 9, 16167 Genova | tel. 010 3726193
mail: geis012004@istruzione.it | web: www.iismarsano.edu.it



PROGRAMMAZIONE FINALE CLASSE I

UDA 1 - PROMUOVERE IL TURISMO NEL TERRITORIO

Competenza

Acquisire consapevolezza delle attrattive naturali, storiche e artistiche presenti nel proprio territorio

Conoscenze

- La definizione di turismo
- Le tipologie di turisti e di turismo
- La destinazione turistica
- Le attrattive naturali e culturali del territorio

Abilità

- Individuare le diverse tipologie di turisti e di turismo
- Identificare le caratteristiche di una destinazione turistica
- Individuare gli elementi che compongono il prodotto turistico
- Identificare le risorse ambientali del proprio territorio
- Individuare le risorse storico-artistiche e culturali del proprio territorio

Saperi essenziali

- Identificare le principali tipologie di turismo
- Individuare le principali risorse turistiche del proprio territorio

UDA 2 - LE STRUTTURE RICETTIVE

Competenza

Individuare le motivazioni che portano il turista alla scelta di una determinata tipologia di struttura ricettiva

Conoscenze

- La classificazione delle strutture ricettive
- Le tipologie di strutture ricettive
- Le strutture ricettive semoventi

Abilità

- Identificare le strutture ricettive e di ospitalità
- Riconoscere le differenze tra i vari tipi di struttura ricettiva
- Identificare le peculiarità delle diverse strutture ricettive semoventi

Saperi essenziali

- Distinguere le principali tipologie di strutture ricettive e le loro peculiarità

UDA 3 - I SERVIZI DELL'HOTEL

Competenza

Acquisire la consapevolezza degli spazi, dei servizi e della struttura organizzativa di un albergo

Conoscenze

- Gli spazi e i reparti di un hotel
- Le camere d'albergo
- I servizi alberghieri principali e complementari
- La ristorazione in hotel

Abilità

- Identificare le caratteristiche essenziali degli spazi e dei servizi di un hotel
- Distinguere le diverse tipologie di sistemazione alberghiera
- Identificare i differenti servizi complementari in hotel

Saperi essenziali

- Identificare i principali spazi e servizi in hotel
- Individuare le caratteristiche delle principali tipologie di camere d'albergo

UDA 4 - L'ORGANIZZAZIONE ALBERGHIERA

Competenza

Essere consapevole del ruolo della room division all'interno della struttura organizzativa di un hotel

Conoscenze

- L'organizzazione e la room division
- Il reparto front e back office e le risorse umane che vi operano
- Il servizio housekeeping: funzioni e personale

Abilità

- Identificare le principali figure presenti nell'organigramma
- Riconoscere le figure e le funzioni del personale del front office
- Identificare le figure e le funzioni del settore housekeeping

Saperi essenziali

- Identificare le principali figure presenti nella room division
- Riconoscere le principali figure e funzioni del personale di front office e del reparto housekeeping

UDA 5 - IL FRONT OFFICE

Competenza

Essere consapevole del ruolo svolto all'interno della struttura ricettiva, sapendosi presentare in modo appropriato a seconda del ruolo assegnato

Conoscenze

- Il reparto front e back office con relativi spazi e attrezzature
- L'etica professionale e l'igiene personale
- Le norme di comportamento del personale

Abilità

- Identificare e utilizzare i principali strumenti e le attrezzature presenti al front office
- Identificare le doti umane e professionali degli addetti al front office

- Riconoscere le principali regole di comportamento

Saperi essenziali

- Identificare i principali strumenti e attrezzature del front office
- Conoscere le principali regole di comportamento

Metodologia e materiali (compresenza altre discipline)

- libro di testo
- quaderno di ricevimento
- moduli di settore
- fotocopie di materiale integrativo
- personal computer

Strategie didattiche:

- lezione frontale;
- flipped classroom e cooperative learning;
- lavori individuali e di gruppo;
- esercitazioni pratiche;
- ricerche su riviste di settore e multimediali;

Durante la trattazione degli argomenti previsti dal piano di lavoro, 2 ore a settimana le ore di laboratorio dei servizi di accoglienza turistica si sono svolte in compresenza con le suddette discipline: FRANCESE e INFORMATICA.

In particolar modo la parte pratica e l'elaborazione di contenuti quali:

- Simulazione receptionist durante le varie fasi operative; check-in/check-out
- Simulazione all'interno di un centro d'informazione turistica (anche in lingua francese)
- Elaborazione badge
- Cartello igiene
- Esercitazioni per la creazione di planning di lavoro e organigramma di un hotel
- Realizzazione flyer (promozione località turistica)
- Creazione volantino promozionale: vacanze estive
- Organizzazione dell'uscita didattica (compito di realtà) "CITY SIGHTSEEING GENOVA" dalla progettazione alla sua realizzazione presso il centro storico di Genova in cui gli alunni hanno sperimentato dal vivo il ruolo di guide turistiche della città, portando al termine un compito arduo con impegno ed entusiasmo.