|  |  |
| --- | --- |
| **Anno Scolastico**  **Indirizzo**  **Classe** | **2019/2020**  **Accoglienza turistica**  **V H** |
| **Titolo** | **L’ARTE DELL’OSPITALITA’** |
| **Utenti Destinatari** | Tutti gli alunni della classe quinta |
| **Competenze chiave/specifiche o altri standard di riferimento** | * **Competenze degli assi culturali**   Utilizzare e produrre testi multimediali  Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio-economico, per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio   * **Competenze di cittadinanza**   Comunicare  Collaborare e partecipare   * **Competenze professionali**   Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto |
| **Prodotto da realizzare** | Presentazione multimediale (slides con PowerPoint) delle professionalità che operano in un albergo.  Relazione individuale |
| **Conoscenze (generali)** | La descrizione dell’albergo nelle diverse tipologie testuali  La struttura ricettiva e le diverse tipologie  Lessico relativo all’albergo, in italiano e in inglese  Diritti e doveri dei lavoratori e organizzazione del lavoro in albergo  Il territorio e il contesto economico-sociale |
| **Abilità (generali)** | Analizzare vari tipi di descrizione di albergo e riconoscerne caratteristiche e differenze  Descrivere i reparti dell’albergo e le professionalità, riconoscendo le diverse organizzazioni ricettive  Utilizzare il lessico specifico nelle differenti lingue  Essere consapevoli dei diritti e dei doveri dei lavoratori e individuare le caratteristiche personali necessarie per ricoprire i diversi ruoli |
| **Competenze (generali)** | **COMPETENZE DEGLI ASSI:** **Asse dei Linguaggi** (Italiano, Lingue straniere: inglese e francese):   * Padronanza della lingua italiana. * Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l’interazione comunicativa verbale in vari contesti. * Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. * Produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi. * Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi. * Utilizzare e produrre testi multimediali.   **Asse scientifico-tecnologico** (Scienze degli alimenti, Scienze motorie, Laboratorio di accoglienza turistica):   * Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni, appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità. * Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall’esperienza. * Essere consapevole delle potenzialità delle tecnologie rispetto al contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.   **Asse matematico** (Matematica)   * Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi. * Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi, anche con l’ausilio di interpretazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni di tipo informatico.   **Asse storico-sociale** (Storia, Religione, DTA, Tec. delle comunicazioni):   * Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali. * Collocare l’esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti della Costituzione, della persona, della collettività e dell’ambiente. * Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio. |
| **Contenuti disciplinari e ore previste per materia** | **Matematica**: attività di supporto alle discipline coinvolte (DTA, Scienze degli alimenti, Accoglienza turistica …..)  **Italiano:** G. D’Annunzio e Il Piacere**;** O. Wilde e Il ritratto di DorianGray  **Storia:** La storia dell’ospitalità e la sua evoluzione tra le due guerre  **Accoglienza Turistica:**Gestione e fasi dell’accoglienza  **Sc. degli alimenti:** Cultura alimentare nel mondo  **Tec. delle comunicazioni:** Gli stili di comportamento  **DTA:**Il contratto di viaggio  **Francese:**Le figure professionali nel settore del turismo  **Inglese:**Check in/out and professional roles |
| **Attività didattiche** | Attività didattiche prevalentemente laboratoriali  Lezioni frontali dialogate Discussioni Attività di ricerca on e off line individuali e di gruppo Attività didattiche cooperative e collaborative |
| **Metodologie** | Esercizi e analisi del testo / problemi Svolgimento di ricerche individuali e di gruppo su Web Progettazione ed elaborazione di mappe concettuali, presentazioni, ipertesti Progettazione ed elaborazione di saggi (“tesine”) |
| **Strumenti** | Lim Laboratorio di informatica Biblioteca pubblica |
| **Prerequisiti** | Uso della terminologia tecnica di base relativa all’organizzazione alberghiera  Uso del dizionario bilingue |
| **Fasi** | **I Fase**:  Presentazione dell’UDA e pianificazione del lavoro con la classe. Raccolta e analisi conoscenze pregresse in possesso degli alunni sull’argomento proposto.  **II Fase:**  Attuazione del percorso secondo i nuclei fondanti di ogni disciplina, ricerca individuale e/o per gruppi, raccolta del materiale. **III Fase:** Monitoraggio sull’acquisizione dei contenuti appresi.  **IV Fase:** Elaborazione del materiale per la realizzazione del prodotto finito.  **V Fase:**  Verifica e valutazione. |
| **Risorse umane** | **Risorse interne**  Docenti di Italiano, Inglese, Diritto, Matematica, Laboratorio di servizi di  accoglienza turistica, Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita  **Risorse esterne**  Direttore, impiegati e operatori della struttura alberghiera visitata |
| **Periodo di sviluppo** | Ottobre - Maggio |
| **Verifica** | Verifica intermedia delle singole discipline coinvolte  Illustrazione delle varie slides e presentazione finale del power-point  Stesura della relazione individuale |
| **Valutazione** | Formativa e sommativa, utilizzando le griglie concordate in sede di Coordinamento, mediante  - interrogazioni - test - esercitazioni scritte e digitali (vedi “metodologie”) - rubriche di valutazione e autovalutazione |
| **Obiettivi Formativi** | * Avere rispetto di sé, del prossimo e della cosa comune. * Saper conoscere i propri interessi e le proprie attitudini, favorire la motivazione allo studio. * Sviluppo e potenziamento delle capacità di osservazione e comprensione della realtà. * Sviluppo delle capacità logiche e critiche. * Acquisizione dei vari linguaggi generali e specifici. * complesse trovando una soluzione efficace tra diverse possibili. |

|  |
| --- |
| **CONSEGNA UNICA AGLI STUDENTI (somministrata dal Coordinatore del CdC)** |
| **Titolo UdA:** L’Arte dell’ospitalità’  **Cosa si chiede di fare:**  Realizzare un pacchetto turistico di una determinata zona valorizzando alcuni prodotti del territorio e le risorse culturali e ambientali. Gli alunni fanno una ricerca, individuano 4-5 aspetti da valorizzare, organizzano un itinerario, producono una presentazione multimediale (Pawer-Point)  **In che modo:**  Visione di filmati, tratti anche da internet, su alberghi di vario tipo. Attività laboratoriali  per gruppi e/o autonome.  **Quali prodotti:**  Compilando una relazione personale, cioè un testo di carattere prevalentemente tecnico con eventuali allegati di varia natura, che l’allievo dovrà compilare alla fine del percorso e sarà oggetto di valutazione.  Presentazione di un lavoro multimediale, cioè un power-point che illustri gli aspetti salienti dell’arte dell’ospitalità di una ipotetica struttura.  **Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti):**  Favorire lo sviluppo di percorsi formativi in cui vengano collegate esperienze e conoscenze, per comprendere non solo i contenuti delle discipline, ma anche il modo in cui si è arrivati alla conquista dei saperi disciplinari; cioè le competenze richieste dal Consiglio di classe  **Tempi:**I tempi sono stabiliti dai docenti delle singole discipline.  **Risorse (strumenti, consulenze, opportunità…):**  Laboratorio di informatica, aula scolastica, struttura alberghiera ospitante  **Criteri di valutazione:** Formativa e sommativa, utilizzando i criteri stabiliti nelle griglie di valutazione definite nelle riunioni dei Dipartimenti.  **Valore della UdA in termini di valutazione della competenza mirata:**  **STANDARD MINIMI DA ACQUISIRE**  Leggere e comprendere testi complessi di diversa natura. Esprimersi oralmente con chiarezza e proprietà. Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio. Saper identificare i problemi e individuare le possibili soluzioni.  **STANDARD MEDI DA ACQUISIRE**  Leggere e comprendere testi complessi di diversa natura, cogliendo le implicazioni e le sfumature di significato proprie di ciascuno di essi. Esprimersi oralmente con chiarezza e proprietà, adeguando l’esposizione ai diversi contesti. Utilizzare un metodo di lavoro flessibile. Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio. Leggere la realtà in modo critico. Saper identificare i problemi e individuare le possibili soluzioni.  **STANDARD DI ECCELLENZA**  Leggere e comprendere testi complessi di diversa natura, cogliendo le implicazioni e le sfumature di significato proprie di ciascuno di essi, in rapporto con la tipologia e il relativo contesto storico e culturale. Esprimersi oralmente con chiarezza e proprietà, adeguando l’esposizione ai diversi contesti. Utilizzare un metodo di lavoro flessibile. Leggere la realtà in modo critico. Saper identificare i problemi e individuare le possibili soluzioni. Saper leggere e interpretare criticamente i contenuti delle diverse tipologie testuali. Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio e approfondimento. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi; utilizzare e produrre testi multimediali  **Peso della UdA in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline:**  Per ogni UDA realizzata correttamente e coerentemente con gli standard di eccellenza, ed esposta con dovizia di particolari e in modo critico e personale sarà assegnato dalle singole discipline voto compreso tra 9 e 10.  Per ogni UDA realizzata correttamente e coerentemente con gli standard di livello medio, ed esposta con perizia e in modo personale sarà assegnato dalle singole discipline voto compreso tra 7 e 8.  Per ogni UDA realizzata coerentemente con gli standard di livello minimo, ed esposta con correttezza e con lessico appropriato sarà assegnato dalle singole discipline voto compreso tra 5 e 6. |

|  |
| --- |
| **AUTOVALUTAZIONE SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE A CURA DELLO STUDENTE AL TERMINE DELL’UDA (somministrata e raccolta dal Coordinatore del CdC)** |
| **Descrivi il percorso generale dell’attività:**  **Indica come avete svolto il compito e cosa hai fatto tu:**  **Indica quali crisi hai dovuto affrontare e come le hai risolte:**  **Che cosa hai imparato da questa unità di apprendimento:**  **Come valuti il lavoro da te svolto:** |