

**ALL. 2**

SCHEDA INFORMATIVA DELLA DISCIPLINA**:**

**LAB. DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA**

CLASSE 5°G

DOCENTE: ERRICO EMILIA

Anno Scolastico 2023/2024

**OBIETTIVI DISCIPLINARI CONSEGUITI**

***CONOSCENZE***

si ritiene che gli studenti abbiano acquisito:

* La conoscenze dell’articolazione del prodotto turistico
* La conoscenza delle formule di arrangiamento alberghiero
* La conoscenza delle principali procedure di front e back office nelle varie fasi del ciclo cliente.
* I canali di distribuzione turistica: definizione

***COMPETENZE***

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito:

* La competenza di analizzare il prodotto turistico di un territorio
* La competenza di applicare le procedure di registrazione del cliente dall’arrivo alla partenza
* La competenza di riconoscere la modulistica di settore (BASE)

***ABILITA’***

Si ritiene che gli allievi abbiano acquisito

* Capacità di redigere un pacchetto turistico (BASE senza scheda tecnica)
* Capacità di promuovere i servizi di un territorio e di una struttura ricettiva utilizzando diverse tecniche comunicative
* Saper relazionarsi in modo positivo con i colleghi di lavoro

**CONTENUTI DISCIPLINARI**

**ARGOMENTI SVOLTI DURANTE L’ANNO**

**ENTRO IL 15 MAGGIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Modulo** | **Titolo** | **Contenuti disciplinari** | **Tempi** |
| **1** | **Il prodotto turistico**  **Le camere e gli arrangiamenti in hotel** | **Concetti fondamentali**  **Analisi del territorio**  **Le attrattive culturali e naturali**  **Stesura tabella e listino prezzi in laboratorio** | **Primo quadrimestre** |
| **2** | **I canali di distribuzione** | **Gli attori del turismo**  **La commercializzazione del prodotto turistico**  **Tipologie di canali di distribuzione** | **Primo quadrimestre** |
| **3** | **La valorizzazione del territorio** | **Le destinazioni turistiche**  **Le tradizioni**  **I prodotti tipici del territorio**  **Organizzazione pacchetti e percorsi enogastronomici** | **Primo e secondo quadrimestre** |
| **4** | **I pacchetti turistici**  **I pacchetti alberghieri** | **Iniziative promozionali di un territorio e di una struttura ricettiva** | **Secondo quadrimestre** |
| **5** | **La valorizzazione dell’ambiente**  **ED CIVICA** | **Il prodotto turistico**  **Il turismo sostenibile (cittadinanza e costituzione)**  **Il turismo responsabile**  **Agenda 2030 ed i suoi obiettivi** | **Primo e secondo quadrimestre** |

**METODI DIDATTICI**

* dibattito aperto per favorire un atteggiamento critico e propositivo
* lezione interattiva
* lavoro di gruppo

**MEZZI E STRUMENTI**

* libro di testo
* laboratorio informatico
* web
* lavoro di ricerca
* schede operative

**LIBRO DI TESTO UTILIZZATO**

**N.B Essendo la classe di provenienza enogastronomica e prodotti dolciari, per lo svolgimento delle lezione relative alla disciplina di accoglienza turistica, inserita nel loro ultimo anno di studi, la docente ha ritenuto opportuno non far acquistare il testo in uso degli allievi del corso turistico ed utilizzare quello in uso per il primo biennio, decisione, scaturita anche dal basso livello della classe in termini didattici e di studio.**

**Testo in oggetto:**

**Benvenuti da noi,** corso e laboratorio di accoglienza turistica, Paramond

Consultato per la parte laboratoriale e teorica

**VALUTAZIONE**

**CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE ADOTTATI**

Elementi che concorrono alla formazione del voto:

* Comportamento
* Miglioramenti rispetto ai livelli di partenza
* Interazioni verbali

**TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA ADOTTATE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **TIPO** | **Numero prove**  **primo quadrimestre** | **Numero prove**  **secondo**  **quadrimestre** | **Tempo assegnato** |
| Verifiche orali | due | due | Secondo la necessità |
| Attività di laboratorio | 4 | 4 | Secondo la necessità |

ES. Interrogazioni orali, test a risposta multipla, svolgimento di esercizi, compiti scritti etc.

DATA, 15/05/2024 Prof.ssa Errico Emilia

*”*