



TRUTTURALI PON 2014-2020



ficialezo dell'Intruzione, dell'Università e della Ricerca rigartimentò per la programmazione e la Gestione delle liscorse Urmani Franciziani e diffurmientala brascione Generate per infere verili en materia di Editoria localizza per la gestione del Fronti Struttinia per Intruzione e per l'innovizione Digitale Misco MI. 4.



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESIO

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "D. Modugno-S. De Lilla"

Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677
Codice Meccanografico: BAIS07300N-Codice Fiscale: 93469320720
e-mail: BAIS07300N-@istruzione.it PEC: BAIS07300N-@pcc.istruzione.it Sito web: www.modugnodelilla.edu.i
Codice Univoco Ufficio: UFSLVO – Codice iPA: iissidl

PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE PER COMPETENZE

BIENNIO

Anno Scolastico 2019-2020

X	POLIGNANO A MARE			
	CONVERSANO			
	NOICATTARO			

		CLASSE 1^ Sez	Α			
Numero alunni	Frequentanti	20	M	13	F 7	
	1	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera				
		Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale				
		Industria e Artigianato per il Made in Italy				
		Servizi Culturali	e dello Spett	tacolo		
Asse di riferimento	Scientifico-tecnologico					
Docente	Pellegrini Cosimo					
Disciplina	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA					
N. ore settimanali						
Libro utilizzato	"NUOVO HOTEL ITALIA – 1° biennio", F. Giani, F. D'Amico, P.P. De Rinaldis. Ed. <i>Le Monnier</i> Scuola					

UDA	COMPETENZE DI RIFERIMENTO	ABILITA'	CONOSCENZE
N. 1 Introduzione alla disciplina: l'arte dell'accoglienza Ore 9	Promuovere forme di comunicazione efficace	Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa *	Obiettivi della disciplina L'addetto al ricevimento Etica professionale
N. 2	Promuovere e gestire i		
Sistema turismo	servizi di accoglienza		
Ore 20	Progettare servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico- artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le competenze culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali	Individuare le interazioni tra	Caratteristiche e articolazioni del sistema
Dicembre Gennaio		ospitalità, enogastronomia ed economia Riconoscere le risorse ambientali, storiche, artistiche e culturali del proprio territorio nella prospettiva del loro sfruttamento anche a fini turistici.	turistico – ristorativo Le località d'arte e d'interesse turistico significative della zona ** Le risorse naturalistiche e i parchi del proprio territorio **
N. 3			Caratteristiche e
Le imprese ricettive in Italia	Applicare le normative che disciplinano i processi dei		articolazioni del sistema turistico – ristorativo
Ore 20	servizi, con riferimento alla riservatezza, sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità	Identificare le strutture ricettive e di ospitalità * Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte *	Le strutture ricettive, tipologie di aziende ristorative e figure professionali. Le strutture ricettive
Febbraio Marzo			alberghiere Le strutture ricettive extra alberghiere Le altre tipologie di strutture ricettive
N. 4	Applicare le normative che	Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere e interagire con il cliente *	Il linguaggio tecnico
La struttura alberghiera	disciplinano i processi dei servizi alberghieri		alberghiero e le tecniche di accoglienza
Ore 25 Marzo Aprile	Svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie		Modulistica elementare alberghiera ed elementi

competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità Autocontrollo gestuale e verbale

base di corrispondenza alberghiera **

Comunicazione verbale e non verbale

Il software gestionale "Hotel Automation Plus" **

N. 5

Maggio

Giugno

Il mondo del Front Office

Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza turistico – alberghiera

Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza turistica e ospitalità in relazione alle richieste della clientela

Sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo Presentare i prodotti/servizi offerti

Rispettare le regole di corretto approccio professionale con il cliente *

Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per interagire con il cliente

Redigere un listino prezzi di tipo alberghiero

Redigere il mansionario

Il front e il back office, struttura del reparto, organigramma e mansioni

Le operazioni del ciclo cliente e il linguaggio tecnico alberghiero

Concetti di base della comunicazione verbale e non verbale nelle diverse situazioni professionali

Elementi base di corrispondenza alberghiera **

Utilizzo del software gestionale per la gestione delle prenotazioni

* SAPERI ESSENZIALI:

- Utilizzare il linguaggio e gli strumenti adeguati alla situazione comunicativa
- Identificare le strutture ricettive e di ospitalità
- ✓ Riconoscere le differenze tra i vari tipi di strutture ricettive, aziende ristorative e figure professionali coinvolte.
- ✓ Utilizzare le forme di comunicazione professionale di base per accogliere e interagire con il cliente.
- Presentare i prodotti/servizi offerti
- ✓ Rispettare le regole di cerretto approccio professionale con il cliente II DOCENTE.