

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo*

PROGETTO FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

INDIRIZZO TECNICO TURISMO

"Universal design for tourism: il tour operator come architetto del sapere"



Via Pasquale Vitiello n. 104, 84018 Scafati (Salerno)

E-mail: istitutonewvillanunziante@gmail.com – www.istitutonewvillanunziante.it

Contatti: 081949005

D.M. 7210-11/U del 07/07/2015 e 15384/U del 04/07/2018

SARHDF500N – SATDH85000 – SATD2H5007

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

1. Premessa

Il presente progetto di Formazione Scuola Lavoro si inserisce nel quadro delle evoluzioni normative che regolano i percorsi di integrazione tra scuola e mondo del lavoro. Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO), introdotti dalla Legge 107/2015 e disciplinati dalle Linee guida del MIUR del 2019, rappresentano uno strumento fondamentale per favorire il collegamento tra apprendimento scolastico e contesti professionali reali. Nell'attuale prospettiva educativa, tali percorsi sono sempre più interpretati come esperienze di "Formazione Scuola Lavoro", nelle quali l'esperienza operativa diventa un'estensione del percorso didattico finalizzata all'orientamento degli studenti e allo sviluppo di competenze chiave.

Il progetto **"Universal Design for Tourism: il tour operator come architetto dell'esperienza"** è rivolto agli studenti dell'Istituto Superiore "New Villa Nunziante" indirizzo Tecnico Turismo e nasce dall'esigenza di avvicinare gli studenti alla realtà professionale del settore turistico, favorendo (nello specifico) la comprensione delle dinamiche organizzative e operative delle agenzie di viaggio e dei tour operator.

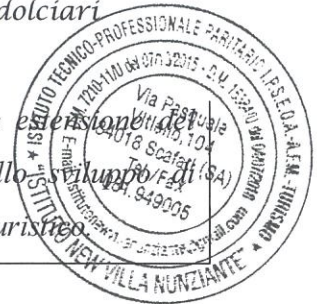
Il titolo del progetto richiama il concetto di progettazione consapevole dell'esperienza turistica. Nel settore del turismo contemporaneo, infatti, il tour operator non si limita alla vendita di servizi, ma assume un ruolo strategico nella costruzione di esperienze di viaggio coerenti, organizzate e rispondenti alle esigenze dei diversi utenti. In questa prospettiva, l'operatore può essere inteso come un vero e proprio progettista dell'esperienza, capace di integrare competenze organizzative, comunicative e relazionali.

Dal punto di vista educativo, il progetto si ispira a principi metodologici riconducibili all'apprendimento esperienziale e al learning by doing, prospettive pedagogiche evidenziate da autori come John Dewey e Jerome Bruner, secondo cui la conoscenza si costruisce attraverso l'esperienza, l'osservazione e la riflessione sulle attività svolte.



*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

*Il filo conduttore del percorso è rappresentato dall'esperienza come estensione del
percorso didattico, finalizzata all'orientamento degli studenti e allo sviluppo di
competenze utili per comprendere e affrontare le dinamiche del settore turistico.*



2. Finalità [rif. Allegato 1]

Il progetto mira a favorire un apprendimento significativo attraverso il contatto diretto con il contesto professionale del settore turistico, permettendo agli studenti di collegare le conoscenze teoriche acquisite a scuola con le pratiche operative tipiche delle agenzie di viaggio.

L'esperienza formativa consentirà agli studenti di sviluppare competenze trasversali, acquisire una maggiore consapevolezza delle professioni del settore turistico e maturare una riflessione orientativa rispetto al proprio futuro formativo e lavorativo.

3. Elementi convenzionali

Il progetto prevede una collaborazione con un'agenzia di viaggi del territorio, che rappresenterà il contesto professionale di riferimento per lo svolgimento delle attività di osservazione e apprendimento.

L'esperienza extrascolastica consentirà agli studenti di entrare in contatto con l'organizzazione del lavoro all'interno di un'agenzia di viaggi, osservando le principali attività professionali legate alla consulenza turistica, alla gestione delle prenotazioni e alla progettazione di pacchetti di viaggio.

Il percorso prevede un monte ore complessivo di 150 ore di esperienza extrascolastica presso l'agenzia partner, distribuite secondo modalità concordate tra istituzione scolastica e struttura ospitante. Durante questo periodo gli studenti potranno osservare e partecipare, in forma guidata, ad alcune attività tipiche del settore turistico.

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

4. Attività didattiche da sviluppare in aula [rif. Allegato 2]

Le attività didattiche in aula hanno la funzione di preparare gli studenti all'esperienza formativa in contesto professionale, fornendo loro strumenti conoscitivi e operativi utili per comprendere il funzionamento del settore turistico e delle agenzie di viaggio.

La progettazione didattica si basa su un approccio integrato che combina momenti di acquisizione teorica con attività laboratoriali e simulazioni operative. In questo modo, gli studenti possono comprendere non solo i contenuti disciplinari legati al turismo, ma anche le modalità concrete attraverso cui tali conoscenze vengono applicate nel lavoro quotidiano degli operatori turistici.

Le attività privilegeranno metodologie attive, tra cui analisi di casi studio, lavori di gruppo, simulazioni di progettazione turistica e attività di problem solving. Queste metodologie consentono agli studenti di sviluppare una maggiore consapevolezza delle dinamiche professionali del settore e di acquisire competenze utili per affrontare l'esperienza extrascolastica presso l'agenzia di viaggi.

L'obiettivo delle attività in aula è, quindi, quello di costruire una base conoscitiva e operativa che permetta agli studenti di interpretare in modo consapevole le attività osservate nel contesto professionale.

Questa articolazione delle attività didattiche consente agli studenti di sviluppare progressivamente conoscenze e competenze utili per comprendere le attività svolte all'interno di un'agenzia di viaggi e per interpretare in modo consapevole l'esperienza extrascolastica prevista dal progetto.



*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

4.1 Integrazione tra attività in aula ed esperienze extra-scolastiche *[rif. Allegato 3]*

Il progetto è strutturato in modo da creare una continuità tra le attività didattiche svolte in aula e l'esperienza osservativa presso l'agenzia di viaggi.
Le attività teoriche e laboratoriali permettono infatti agli studenti di acquisire strumenti interpretativi utili per comprendere ciò che osservano nel contesto professionale.



4.2 Formazione sulla sicurezza *[rif. Allegato 4]*

La formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro rappresenta una componente obbligatoria dei percorsi di Formazione Scuola Lavoro ed è finalizzata a fornire agli studenti le conoscenze necessarie per affrontare in modo consapevole e responsabile l'esperienza in contesto lavorativo.

In conformità con quanto previsto dal Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche e integrazioni, gli studenti parteciperanno ad un percorso formativo specifico dedicato ai principi della prevenzione e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Tale formazione sarà svolta interamente in aula prima dell'avvio dell'esperienza extrascolastica e sarà affidata ad un formatore esterno qualificato in materia di sicurezza sul lavoro, in possesso delle competenze previste dalla normativa vigente. L'intervento del formatore consentirà agli studenti di acquisire conoscenze di base relative alla gestione dei rischi, ai comportamenti corretti da adottare negli ambienti professionali e alle responsabilità dei diversi soggetti coinvolti nel sistema della sicurezza.

La formazione sarà strutturata attraverso momenti teorici, esempi pratici e momenti di confronto, al fine di rendere gli studenti consapevoli dell'importanza della prevenzione e della tutela della salute nei contesti lavorativi.

Questa fase formativa rappresenta un passaggio fondamentale del progetto, poiché consente agli studenti di acquisire le conoscenze di base necessarie per partecipare in

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

modo consapevole e responsabile alle attività previste durante
extrascolastica presso l'agenzia di viaggi.



5. Monitoraggio e valutazione [rif. Allegato 5]

Il progetto prevede un sistema di monitoraggio e valutazione finalizzato a verificare l'efficacia del percorso formativo e il livello di partecipazione degli studenti.

Il monitoraggio sarà realizzato attraverso:

- osservazioni sistematiche da parte del tutor scolastico
- confronto periodico tra tutor scolastico e tutor aziendale
- raccolta di feedback da parte degli studenti
- analisi delle attività svolte durante il percorso

La valutazione terrà conto delle competenze sviluppate dagli studenti durante l'esperienza, con particolare attenzione alle capacità di collaborazione, autonomia, responsabilità e partecipazione alle attività proposte.

L'intero percorso si configura come un'esperienza formativa integrata in cui l'apprendimento scolastico si arricchisce attraverso il contatto diretto con il mondo del lavoro, favorendo lo sviluppo di competenze utili per l'orientamento degli studenti e per la comprensione delle opportunità professionali offerte dal settore turistico.

6. Conclusioni e risultati attesi

Gli studenti svilupperanno capacità avanzate nella progettazione di esperienze turistiche, imparando a combinare organizzazione, creatività e comunicazione efficace. Al termine del percorso saranno in grado di leggere in modo critico le esigenze dei clienti, costruire itinerari personalizzati, valorizzare risorse culturali e naturali del territorio e gestire le dinamiche di gruppo con autonomia e professionalità. L'esperienza contribuirà a



**NEW VILLA
NUNZIANTE**
ISTITUTO SUPERIORE



Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo

consolidare competenze trasversali e orientative, rafforzando la capacità di analizzare
scenari complessi e proporre soluzioni innovative nel settore turistico.



**NEW VILLA
NUNZIANTE**
ISTITUTO SUPERIORE