

"Il nostro Albergo"

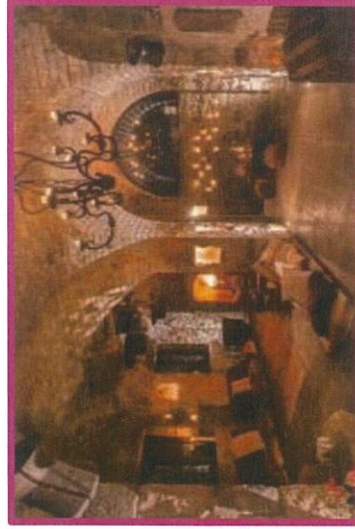
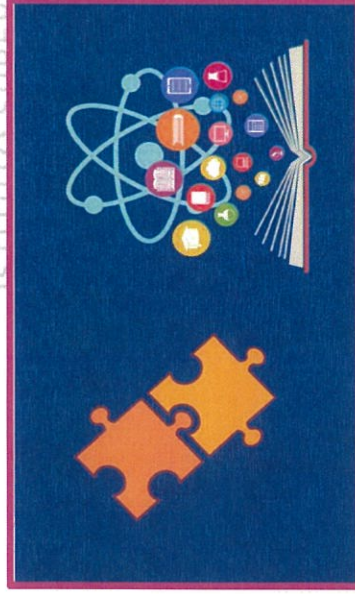
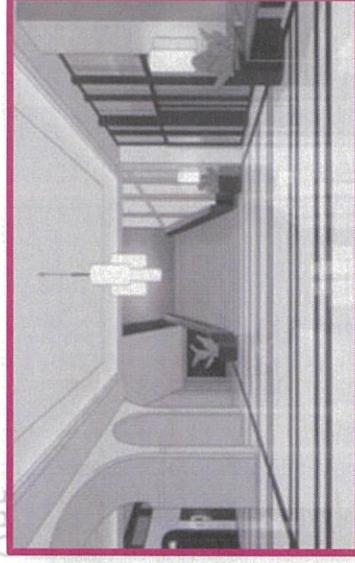
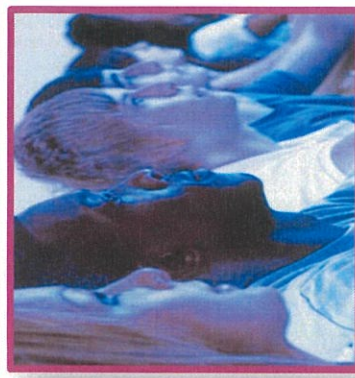
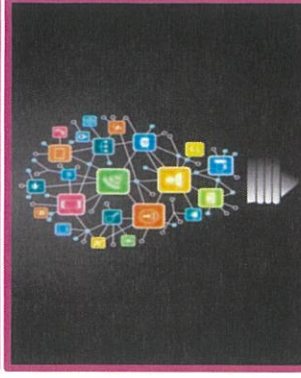
Unità di Apprendimento Interdisciplinare – Classi V | Indiriggo Tecnico Turismo

A.S. 2025/2026



NEW VILLA
NUNZIANTE

ISTITUTO SUPERIORE





Competenze Chiave di Cittadinanza

L'UDA si fonda sul Quadro Europeo delle Competenze Chiave (Raccomandazione UE 2018/C 189/01) e sulle Linee Guida per il Tecnico del Turismo (D.M. 226/2022).



Competenza multilinguistica

Comunicare in italiano e nelle tre lingue straniere in contesti professionali alberghieri



Competenza matematica e scientifica

Elaborare dati di budget, analisi costi-ricavi e pricing alberghiero



Competenze sociali e civiche

Agire responsabilmente nel rispetto delle normative e dell'etica professionale



Spirito di iniziativa

Progettare e gestire un'impresa turistica simulata con pensiero imprenditoriale

Discipline dell'Asse dei Linguaggi

ITALIANO - INGLESE - SPAGNOLO - TEDESCO

Italiano

Sapere: Testi tecnici, relazioni, corrispondenza commerciale alberghiera.
Saper fare: Redigere brochure, comunicati stampa, policy aziendali.
Saper essere: Padronanza del registro formale professionale.

Inglese

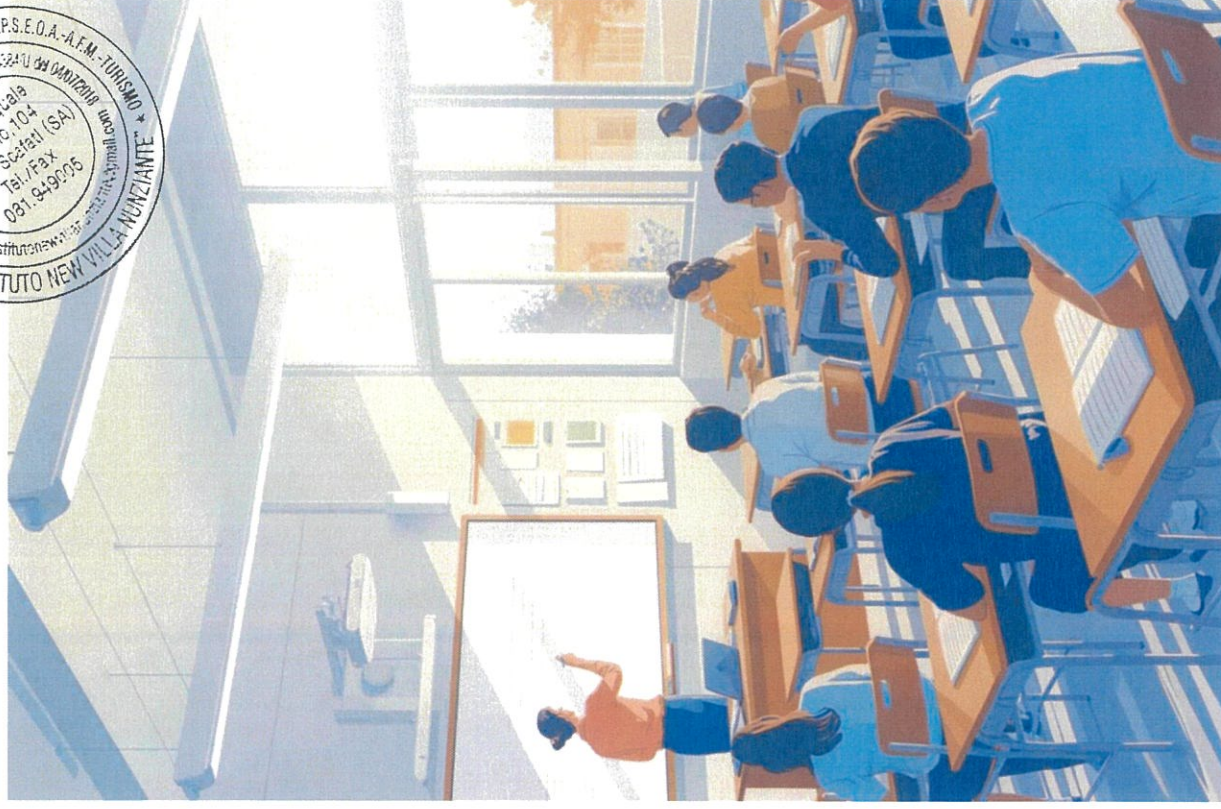
Sapere: Terminologia hospitality, check-in/out, complaint handling.
Saper fare: Gestire interazioni con ospiti stranieri, scrivere email professionali.
Saper essere: Consapevolezza interculturale e professionalità.

Spagnolo

Sapere: Lessico turistico-alberghiero, mercato hispanofono.
Saper fare: Rispondere a richieste di prenotazione, gestire reclami.
Saper essere: Rispetto delle differenze culturali del mercato iberoamericano.

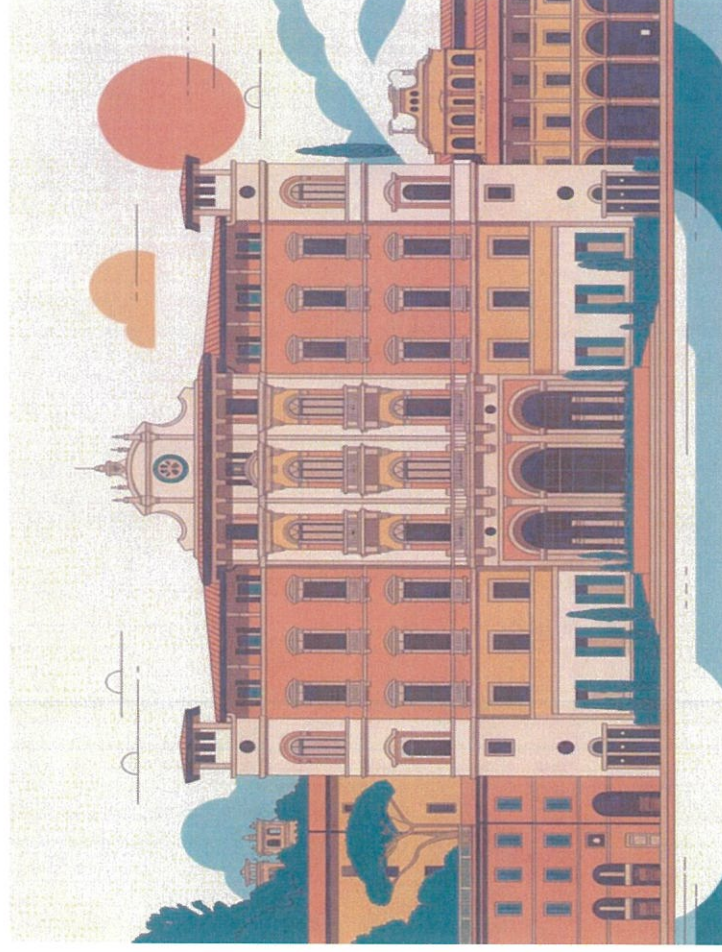
Tedesco

Sapere: Strutture linguistiche per il turismo d'affari e leisure.
Saper fare: Corrispondere con tour operator e clientela tedesca.
Saper essere: Puntualità e precisione formale tipiche del contesto germanofono.



Discipline dell'Asse Storico-Sociale

ITALIANO (STORIA) - DIRITTO



Storia

Sapere: Evoluzione dell'industria alberghiera italiana dal dopoguerra al turismo contemporaneo; impatto del PNRR sul settore.

Saper fare: Analizzare fonti storiche e costruire linee del tempo del turismo nazionale.

Saper essere: Senso critico e consapevolezza identitaria del patrimonio culturale.

Diritto e Legislazione Turistica

Sapere: Codice del Consumo (D.Lgs. 206/2005), Codice del Turismo (D.Lgs. 79/2011 e s.m.i.), GDPR (Reg. UE 2016/679), normativa antincendio e sicurezza (D.Lgs. 81/2008).

Saper fare: Redigere contratti, gestire reclami, applicare la normativa privacy.

Saper essere: Rispetto della legalità e responsabilità professionale.





L'ARTE DELL'OSPITALITÀ: DAL PASSATO AL ...NOSTRO ALBERGO

Nel corso della storia, l'arte ha sempre dialogato con l'ospitalità e l'accoglienza.

- Nei palazzi rinascimentali come Palazzo Medici Riccardi, gli spazi erano progettati per accogliere ospiti illustri e mostrare prestigio.
- Nei grandi hotel storici dell'Ottocento, come The Ritz Paris, arte, arredi e decorazioni diventano strumenti di promozione turistica.
- Con il Novecento, il design e l'architettura moderna (es. Hotel Danieli) uniscono estetica, funzionalità e identità del territorio.

Progettare un albergo significa:

- scegliere uno stile artistico coerente;
 - valorizzare il patrimonio culturale locale;
 - creare ambienti che raccontino una storia e un'esperienza.
- L'arte non è solo decorazione, ma uno strumento di comunicazione e marketing turistico.

Discipline dell'Asse Matematico e Tecnico-Professionionale

MATEMATICA · DISCIPLINE TURISTICHE AZIENDALI



Matematica

Sapere: Statistica descrittiva, indici di performance (KPI), calcolo percentuale e proporzionale.

Saper fare: Costruire grafici di occupazione, calcolare RevPAR, ADR e GOP.

Saper essere: Rigore metodologico e lettura critica dei dati.



Discipline Turistiche Aziendali

Sapere: Struttura organizzativa dell'impresa alberghiera, marketing mix, revenue management, sostenibilità (Agenda 2030).

Saper fare: Elaborare un business plan, definire strategie di pricing e distribuzione OTA.

Saper essere: Orientamento al cliente e visione imprenditoriale etica.



Educazione Civica e Scienze Motorie

ED. CIVICA TRASVERSALE · SCIENZE MOTORIE

L. 92/2019 · D.M. 35/2020

Educazione Civica

Sapere: Sviluppo sostenibile (SDGs), cittadinanza digitale, Costituzione e lavoro.

Saper fare: Elaborare una policy di sostenibilità ambientale per la struttura; costruire il Codice Etico dell'albergo.

Saper essere: Responsabilità civica, rispetto dell'ambiente e inclusione.

Scienze Motorie

Sapere: Ergonomia del lavoro, prevenzione infortuni nel settore hospitality, primo soccorso (D.Lgs. 81/2008).

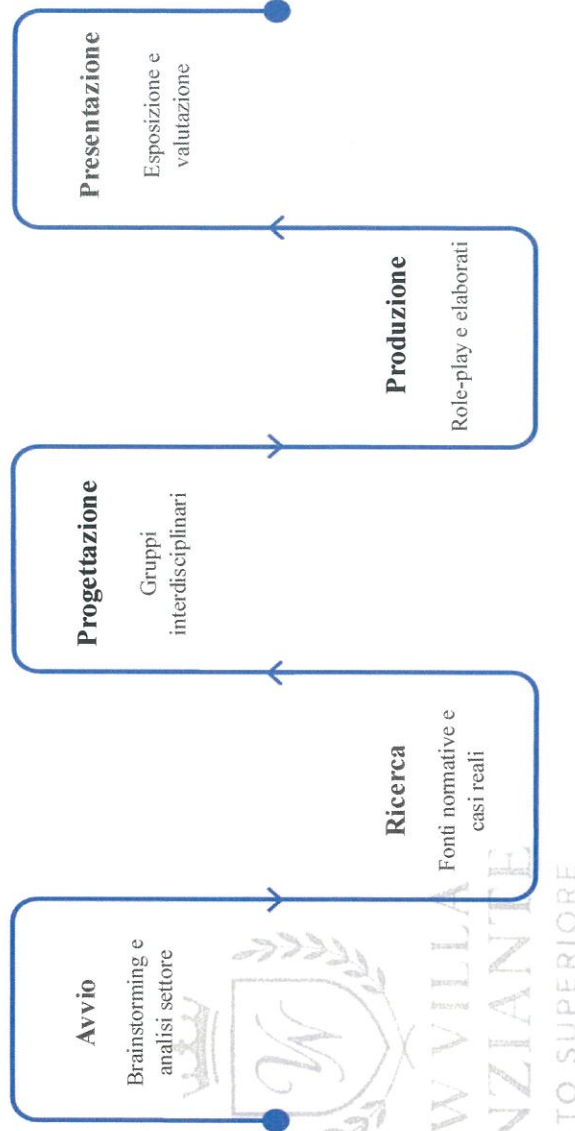
Saper fare: Simulare procedure di evacuazione e pronto soccorso di base; gestire lo stress professionale con tecniche di benessere.

Saper essere: Cura di sé, spirito di squadra, gestione emotiva in situazioni critiche.





Fasi Operative dell'Unità



Ogni fase si sviluppa in modalità cooperativa con metodologie attive: Project Based Learning, Cooperative Learning e simulazione professionale, in coerenza con le Linee Guida per la Didattica Innovativa (PNRR M4C1).

Prodotto Finale

Gli studenti progettano e "inaugurano" virtualmente **Il Nostro Albergo**: una struttura ricettiva simulata, completa e

Dossier Aziendale

Business plan, organigramma, listino prezzi, strategie di revenue management

Kit Legale e Privacy

Modulistica check-in GDPR-compliant, contratti, codice etico e policy di sostenibilità

Comunicazione Multilingue

Brochure, sito web simulato e materiali promozionali in italiano, inglese, spagnolo e tedesco

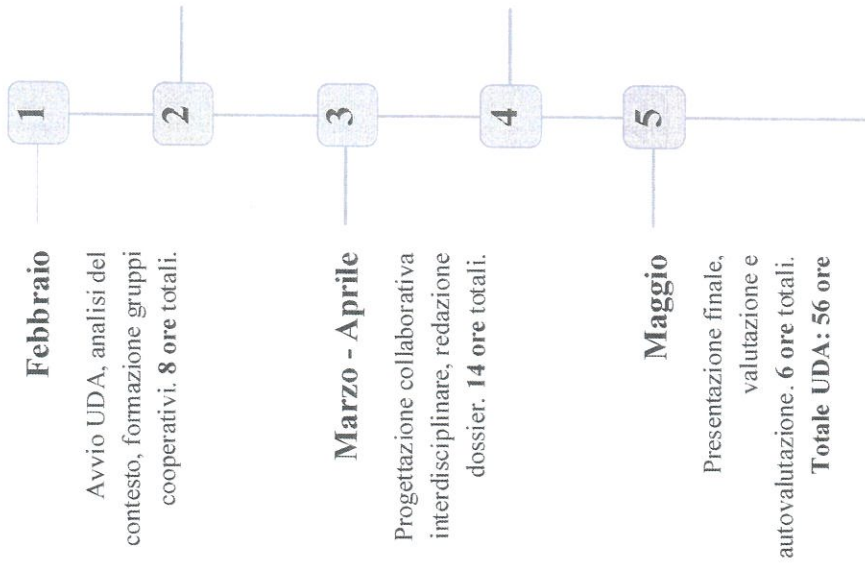
Presentazione Finale

Esposizione orale davanti a commissione interna con simulazione di situazioni operative reali



NEW VILLA
NUNZIANTE
ISTITUTO SUPERIORE

Tempi e Organizzazione



Riferimenti Normativi sulla Valutazione

La valutazione segue il D.Lgs. 62/2017, il D.M. 150/2021 (valutazione scuola secondaria) e le Linee Guida per la Certificazione delle Competenze (D.M. 9/2010, aggiornato al 2024). Il Consiglio di Classe delibera in sede di scrutinio la valorizzazione del percorso UDA come contributo ai crediti scolastici (O.M. 45/2023).

Modalità organizzative

Lavoro individuale, a coppie e in piccoli gruppi (4-5 studenti)

Ore curriculari di ogni disciplina coinvolta

Eventuali attività PCTO integrate (D.Lgs. 77/2005 e L. 145/2018)

Utilizzo del Registro Elettronico

Ricerca normativa, approfondimenti disciplinari, elaborazione materiali. **16 ore totali.**

Marzo-Aprile

Produzione del materiale finale, simulazioni operative e role-play. **12 ore totali.**

Maggio

Presentazione finale, valutazione e autovalutazione. **6 ore totali.**

Totale UDA: 56 ore



Criteri di Valutazione

RUBRICA DI VALUTAZIONE · D.M. 150/2021 · D.LGS. 62/2017



Indicatore	Avanzato (9-10)	Intermedio (7-8)	Base (6)	Iniziale (≤ 5)
Conoscenze disciplinari	Complete, approfondite, trasversali	Corrette e ben organizzate	Essenziali e sufficienti	Lacunose o imprecise
Competenze operative (saper fare)	Applica con autonomia e creatività	Applica in modo corretto	Applica con guida	Difficoltà applicative evidenti
Competenze relazionali (saper essere)	Leadership, empatia, proattività	Collaborazione efficace	Partecipazione adeguata	Partecipazione discontinua
Prodotto finale (qualità e completezza)	Eccellente, originale, professionale	Completo e ben strutturato	Sufficiente nelle parti essenziali	Incompleto o non adeguato
Esposizione e uso delle lingue	Fluente, corretto, registro adeguato	Chiaro e abbastanza corretto	Comprensibile con alcune lacune	Difficoltà comunicative rilevanti

La valutazione finale del prodotto concorre alla proposta di voto disciplinare dei singoli docenti e alla certificazione delle competenze di fine ciclo, in vista dell'Esame di Stato (O.M. 45/2023, art. 11).

«UN ALBERGO NON OFFRE SOLO CAMERE, MA ESPERIENZE CHE TRASFORMANO IL VIAGGIO IN UN RICORDO».