

UNITÀ DI APPRENDIMENTO N.2

“HOSPITALITY FOR GAMES”

Istituto Professionale Enogastronomico

A. OLIVETTI - MONZA

Anno scolastico 2025/26

Classe 3^F

Comprende:

UDA

CONSEGNA AGLI STUDENTI

PIANO DI LAVORO

SCHEMA RELAZIONE INDIVIDUALE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	"HOSPITALITY FOR GAMES"	
Prodotti	Allestimento di una mostra fotografica sulle tematiche affrontate.	
Competenze mirate Comuni, di cittadinanza o professionali	Competenze di cittadinanza: Progettare; Comunicare. Competenze comuni: • Utilizzare le lingue straniere, in ambiti inerenti alla sfera personale e sociale, per comprendere in modo globale testi orali e scritti; • Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per descrivere situazioni e presentare esperienze. Competenze professionali: • Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali; • Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	
Disciplina	Abilità	Conoscenze
Inglese	Reading: understanding texts on the sports and events and hospitality practices. Writing: creating captions, descriptive texts and short explanations in English for exhibition panels. Speaking: presenting the exhibition content in English Listening: following teacher explanations, videos and peer presentation in English. Be able to discuss about: how do sports promote tourism?	Hospitality roles during large-scale events: guides, coordinators, food and beverage services, visitor assistance. Visitor experience and how exhibitions combined education, entertainment and hospitality. Vocabulary related to hospitality, event organization, exhibitions and historical contexts. Topics: Olympic games opening celebrations, the world comes together; Winter games in Italy for Cortina 2026, local hospitality and how the city is changing during the event; Marathons around the world, when a sport is for everyone; Paralympic games, inclusion, accessibility and hospitality; Tokyo 2020: how the city changed reducing waste and taking care of the environment.
Accoglienza	Accogliere e orientare visitatori in occasione dei Giochi Olimpici Invernali Milano-Cortina 2026, indicando sedi di gara, collegamenti con Milano, servizi di ospitalità e iniziative culturali collegate all'evento.	Ruoli e funzioni dell'addetto all'accoglienza in strutture ricettive e in contesti di grandi eventi sportivi. Elementi di comunicazione verbale e non verbale efficace con il pubblico, gestione di richieste particolari e semplici reclami.

Alimentazione	• Comprendere i principi base della dieta dell'atleta in relazione al tipo di attività sportiva. • Analizzare il ruolo dei macronutrienti e micronutrienti nell'attività fisica. • Saper collegare l'alimentazione allo sport, al benessere e alla prestazione. • Riconoscere l'importanza di una corretta idratazione prima, durante e dopo l'attività sportiva. • Applicare le conoscenze nutrizionali alla progettazione di pasti adeguati per atleti e partecipanti a grandi eventi sportivi.	• La dieta dell'atleta: definizione e finalità. • I macronutrienti nella dieta sportiva: ◦ carboidrati come principale fonte di energia, ◦ proteine per la funzione plastica e il recupero muscolare, ◦ lipidi come riserva energetica. • I micronutrienti: vitamine e sali minerali utili all'attività fisica. • L'idratazione e il reintegro dei liquidi e dei sali minerali. • Alimentazione prima e dopo la gara. • Relazione tra alimentazione, sport e grandi eventi (Olimpiadi, Paralimpiadi.)
Scienze Motorie	Progettare la visita di un luogo dei Games.	Il punto d'incontro per sportivi, appassionati di benessere, di arte e di cultura.
Utenti destinatari	Alunni della classe 3^F dell'IPSSEC A. Olivetti – Monza (MB)	
Prerequisiti	Competenze del biennio	
Fase di applicazione	Intero anno scolastico	
Tempi	20 ore	
Metodologia	Lezione frontale; Lezione frontale dialogata; Gruppi di lavoro; Simulazioni sul campo	
Risorse umane	Docenti e studenti	
Strumenti	LIM; Manuali; Dizionari; Sussidi audiovisivi; Materiale di supporto	
Valutazione	Valutazione del prodotto finale in base alla griglia di valutazione	

LA CONSEGNA AGLI STUDENTI

Per “consegna” si intende *il documento che l'équipe dei docenti/formatori presenta agli studenti, sulla base del quale essi si attivano realizzando il prodotto nei tempi e nei modi definiti, tenendo presente anche i criteri di valutazione.*

1^ il linguaggio deve essere accessibile, comprensibile, semplice e concreto.

nota:

2^ l'Uda prevede dei compiti/problema che per certi versi sono “oltre misura” ovvero richiedono agli studenti competenze e loro articolazioni (conoscenze, abilità, capacità) che ancora non possiedono, ma che possono acquisire autonomamente. Ciò in forza della potenzialità del metodo laboratoriale che porta alla scoperta ed alla conquista personale del sapere.

3^ l'Uda mette in moto processi di apprendimento che non debbono solo rifluire nel “prodotto”, ma fornire spunti ed agganci per una ripresa dei contenuti attraverso la riflessione, l'esposizione, il consolidamento di quanto appreso.

CONSEGNA AGLI STUDENTI
Titolo UDA: “HOSPITALITY FOR GAMES”

Cosa si chiede di fare: Realizzare una mostra fotografica In che modo (singoli, gruppi..): Lavoro sia individuale che di gruppo. Quali prodotti: Che senso ha (a cosa serve, per quali apprendimenti): Stimolare la motivazione, sviluppare competenze sociali, professionali e interdisciplinari. Tempi: Intero anno scolastico Risorse: Testi, strumenti informatici. Criteri di valutazione: Conoscenze, abilità teoriche e abilità procedurali, competenze culturali. La valutazione delle competenze avverrà secondo la griglia allegata. Valore della UDA in termini di valutazione della competenza mirata (da indicare): è una componente oppure “capolavoro”? L'UdA rappresenta una componente importante della competenza più ampia di ricostruire e comunicare le proprie esperienze di studio e professionali, sia per se stessi (consolidamento e tesaurizzazione dell'esperienza svolta) sia per gli altri (documentazione utile in altre situazioni). L'UDA avrà valore equivalente ad una interrogazione/compito in classe. Peso della Uda in termini di voti in riferimento agli assi culturali ed alle discipline: La valutazione riguarderà il prodotto finale. Le discipline coinvolte nello sviluppo dell'Uda, le cui conoscenze verranno valutate sono: Arte, Accoglienza, Italiano, Storia, Scienze motorie.

PIANO DI LAVORO UDA

UNITÀ DI APPRENDIMENTO:
Coordinatore: Moscarelli Arianna
Collaboratori: Tutti i docenti coinvolti

PIANO DI LAVORO UDA SPECIFICAZIONE DELLE FASI

Fas i	Attività	Strumenti	Esiti	Tempi	Valutazione
1	Presentazione dell'UDA	Scheda da consegnare agli studenti	Condivisione degli obiettivi, individuazione del prodotto che dovrà essere realizzato, coinvolgimento degli studenti.	2 ore (Coordinatore UDA e docenti)	Partecipazione ed interesse alle proposte
2	Organizzazione del lavoro; suddivisione dei gruppi; ricerca materiale.	Video, PC, Internet	Acquisizione di conoscenze. Autonomia nella ricerca e selezione del materiale e nel	8 ore	Valutazione intermedia

			reperimento di informazioni.		
3	Discussione delle informazioni	Discussioni, riflessioni, fotocopie, slides	Interpretazione e rielaborazione delle informazioni ricevute nei diversi ambiti	4 ore	Valutazione intermedia
4	Elaborazione del materiale informativo	PC	Presentazione del prodotto realizzato	6 ore	Valutazione del prodotto finale

SCHEMA DELLA RELAZIONE INDIVIDUALE dello studente

RELAZIONE INDIVIDUALE
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 Cosa devi ancora imparare Come valuti il lavoro da te svolto (vedi rubrica di autovalutazione)